



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 16 de janeiro, 2024

Gastronomia de Portugal viverá a sua noite mais mágica na MICHELIN Guide Ceremony Portugal 2024

- Guia MICHELIN desvendará as novidades de Portugal num evento exclusivo, que terá lugar a 27 de fevereiro no NAU Salgados Palace & Congress Center na Guia, Albufeira
- Dieter Koschina (**Vila Joya**, duas Estrelas MICHELIN) e João Oliveira (**Vista**, uma Estrela MICHELIN) coordenarão a equipa de sete chefs que cozinharão no jantar de Gala
- A 6 de fevereiro terá lugar o primeiro Debate da Gala, que abordará a importância da gastronomia na experiência turística
- Atriz e apresentadora Catarina Furtado será a mestra de cerimónias

#GUIAMICHELINPT #MICHELINSTAR24

O Auditório do Solar da Música Nova, na cidade de Loulé, foi o palco para a apresentação da MICHELIN Guide Ceremony Portugal 2024, que terá lugar no próximo dia 27 de fevereiro, no NAU Salgados Palace & Congress Center na Guia, na singular localidade costeira de Albufeira. O evento será o primeiro em que a seleção de restaurantes de Portugal será apresentada separadamente da de Espanha, numa Gala própria.

A riqueza turística, cultural e gastronómica do Algarve faz da região um marco incomparável para destacar a dimensão culinária portuguesa com a apresentação do Guia MICHELIN Portugal 2024. Com a organização de um evento próprio em Portugal, a revelação da seleção de restaurantes, e a consequente distribuição de conteúdos editoriais e de comunicação, o Guia contribui para a promoção de Portugal enquanto destino gastronómico de referência na Europa.

Os chefs Dieter Koschina, do **Vila Joya** (duas Estrelas MICHELIN), e João Oliveira, do **Vista** (uma Estrela MICHELIN) coordenarão o elenco de chefs do Algarve que estarão encarregues de proporcionar aos convidados da Gala um jantar protagonizado por alguns dos pratos mais emblemáticos da gastronomia portuguesa. A equipa de coordenadores e chefs será formada por:

- Dieter Koschina – Restaurante **Vila Joya** (duas Estrelas MICHELIN) - Coordenador
- João Oliveira – Restaurante **Vista** (uma Estrela MICHELIN) - Coordenador
- Hans Neuner – Restaurante **Ocean** (duas Estrelas MICHELIN)
- José Lopes – Restaurante **Bon Bon** (uma Estrela MICHELIN)
- Liborio Buonocore – Restaurante **Gusto by Heinz Beck** (uma Estrela MICHELIN)
- Louis Anjos – Restaurante **Al Sud** (uma Estrela MICHELIN)
- Luís Brito – Restaurante **A Ver Tavira** (uma Estrela MICHELIN)

A mestra de cerimónias da MICHELIN Guide Ceremony Portugal 2024 será **Catarina Furtado**, um dos rostos mais populares da televisão portuguesa. Comunicadora, apresentadora, atriz, autora e documentarista, Catarina Furtado é Embaixadora da Boa Vontade do Fundo das Nações Unidas para a população, fundadora da Associação Corações com Coroa, e, em 2005, foi agraciada com o grau de Comendadora da Ordem de Mérito, pelo Presidente da República Jorge Sampaio.



Também na passadeira vermelha, a receber os convidados com a sua boa disposição, estará o apresentador de rádio e televisão e comunicador Fernando Alvim, que transmitirá a sua energia positiva a todos os que assistirem ao evento presencialmente e via streaming.

O Debate da Gala: O Valor da Gastronomia na Experiência Turística

Como parte do programa de ativações prévias do grande encontro gastronómico de 27 de fevereiro, no próximo dia 6 de fevereiro terá lugar o primeiro **Debate da Gala**, no Museu de Portimão, situado na antiga fábrica de conservas de peixe São Francisco (Feu & Hermanos, Lda.), e que faz parte da Rota Europeia do Património Industrial. O Debate, que será moderado pelo jornalista do canal de televisão TVI, Paulo Salvador, contará com convidados de exceção, que analisarão e transmitirão a sua visão sobre como a gastronomia se pode tornar num poderoso motor de potenciação do sector turístico, e influir na identidade cultural de um destino, convertendo-se num fator de diferenciação também sob a perspetiva da sustentabilidade.

Os protagonistas do Debate serão José Avillez, um dos melhores embaixadores da gastronomia de Portugal, e chef dos restaurantes **Belcanto** (duas Estrelas MICHELIN), **Encanto** (uma Estrela MICHELIN) e **Tasca by José Avillez** (uma Estrela MICHELIN); Marlene Vieira, que leva os comensais a descobrir a riqueza da gastronomia portuguesa no **Zunzum Gastrobar** (Bib Gourmand) e no Restaurante **Marlene** (Recomendado); Lídia Monteiro, Vogal do conselho directivo do Turismo de Portugal; Rafel Tonon, jornalista especializado em gastronomia, coordenador do Mestrado em Jornalismo e Comunicação Gastronómica do Basque Culinary Center, no País Basco (Espanha); João Wengorowius, apaixonado pela gastronomia, fundador e CEO da WB/Brand Strategy Advisory, e autor do livro "We Chefs"; e Nuno Nobre, consultor em cultura alimentar e turismo gastronómico, professor na Universidade Lusófona, e gestor de projetos na ONU e na UE, além de fundador do Festival Internacional do Ouriço do Mar da Ericeira, e do Instituto Mundial da Alimentação.

Campanha de comunicação: "Algarve, o Sabor do Sul da Europa"

Com o objetivo de maximizar a visibilidade do Algarve e de Portugal, o Guia MICHELIN lançará uma importante campanha de comunicação sob o lema "Algarve, o Sabor do Sul da Europa", centrada em três elementos fundamentais das influências da gastronomia algarvia: a serra, o mar e a ria. A campanha inclui diferentes ativações físicas e digitais, envolvendo a comunidade de chefs, celebridades e o público em geral, bem como um plano de meios que combina imprensa digital e convencional, com uma série de formatos e conteúdos específicos.

A Michelin agradece ao Turismo de Portugal e ao Turismo do Algarve o apoio institucional para a organização da MICHELIN Guide Ceremony Portugal 2024.

Agradecemos igualmente aos nosso parceiros privados o seu apoio: NXHOTELARIA, MAKRO, DELTA, BALFEGÓ, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, BLANCPAIN, THEFORK e SONDER.



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 destinos em que está presente. Escaparate da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o Guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o Guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o Guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

Sobre a Michelin

A Michelin ambiciona melhorar de forma sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector de pneus, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diferentes utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a eficácia do transporte, além de oferecer aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin desenvolve também materiais de alta tecnologia com diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 175 países, emprega 132 000 pessoas e dispõe de 67 centros de produção que, em 2022, fabricaram cerca de 173 milhões de pneus (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

comunicacion-ib@michelin.com

www.michelin.pt

<https://guide.michelin.com/en/pt/restaurants>

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [@guiamichelinpt](https://facebook.com/guiamichelinpt) [@Michelin](https://linkedin.com/company/michelin) [@Michelinespana](https://instagram.com/Michelinespana) [@michelinguide](https://instagram.com/michelinguide)

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPANHA