



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 12 de junho de 2024

## Região de Múrcia será palco da Gala de apresentação do Guia MICHELIN Espanha 2025

- Pela primeira vez, Região de Múrcia acolherá Gala do Guia MICHELIN, em que será revelada a nova seleção de restaurantes de Espanha
- Gala terá lugar no próximo dia 26 de novembro, no Auditório Víctor Villegas
- Coordenador gastronómico do evento será Pablo González-Conejero, chef do restaurante **Cabaña Buenavista**, com duas Estrelas MICHELIN

Múrcia é a cidade onde será realizada a Gala de apresentação do Guia MICHELIN Espanha 2025. A capital da Região de Múrcia sucede, assim, a Barcelona, e, pela primeira vez na sua história, acolherá a celebração de uma Gala, a qual terá lugar no próximo dia 26 de novembro, no Auditório e Centro de Congressos Víctor Villegas, principal infraestrutura musical da região. A data e o local de realização da Gala foram revelados hoje, uma conferência de imprensa levada a cabo no Casino de Múrcia.

Com uma notável diversidade, marcada, ao longo dos séculos, pela fusão de civilizações milenares, a Região de Múrcia é um destino que cativa os viajantes pelo seu clima mediterrânico, pelas suas praias, pela sua natureza, pela calidez das suas gentes, e por oferecer aos seus visitantes uma experiência culinária incomparável. A emblemática caldeirada de arroz, os pratos de marisco, o zarangollo, a tarte de carne, ou os michirones, são apenas alguns das elaborações que representam a tradição culinária local, conquistando paladares e transcendendo fronteiras. Mas a oferta gastronómica da Região de Múrcia não se fica por aqui. Os seus vinhos, com três Denominações de Origem que gozam de reconhecimento nacional e internacional, são testemunho de uma cultura enológica da maior diversidade. Sem esquecer os seus enchidos da máxima qualidade, suportados por uma indústria da carne que figura entre as melhores a nível nacional e mundial. A Região de Múrcia também é venerada pela sua produção agrícola, que abastece tanto os mercados locais como os internacionais. As suas terras férteis, e o seu clima privilegiado, tornaram a região num verdadeiro paraíso para a agricultura, onde se cultiva uma ampla variedade de frutas, verduras e vegetais de excelente qualidade.

Todo o potencial gastronómico da Região é identificado e representado pela marca 1.001 Sabores-Região de Múrcia, um conceito que engloba a totalidade da oferta gastro-turística do território. Esta marca faz referência às enormes riqueza e tradição gastronómicas existentes nos 45 municípios que integram a Região de Múrcia, destacando o valor do sector agroalimentar, conhecido como “O Pomar da Europa”, pela qualidade e variedade dos seus productos autóctones, e por uma cozinha que não conhece limites, e se reinventa em cada um dos estabelecimentos hoteleiros regionais, pelas mãos dos melhores profissionais.

O coordenador gastronómico do evento será o chef Pablo González-Conejero, um dos maiores expoentes da excelência culinária da Região de Múrcia, que conta com 11 restaurantes com distinções no Guia MICHELIN. À frente do restaurante **Cabaña Buenavista**, o único com duas Estrelas MICHELIN da região, Pablo González-Conejero contribuiu para o posicionamento da cozinha murciana no



panorama gastronómico nacional e internacional, graças à sua abordagem inovadora, e à sua paixão pela cozinha de autor.

A expectativa e a emoção geradas pela realização desta Gala não se limitam ao âmbito local, antes transcendem fronteiras, e despertam o interesse de amantes da gastronomia de todo o mundo, resultando num impacto positivo para a economia local, e atraindo todos esses turistas e visitantes que desejam descobrir os tesouros culinários e culturais que a Região de Múrcia oferece.

A nova seleção do Guia MICHELIN Espanha 2025 será dada a conhecer, uma vez mais, com base no trabalho de campo realizado pela equipa de inspetores e inspetoras MICHELIN. Além de recomendar as melhores mesas do país, o Guia continuará a colocar um acento especial na sustentabilidade através da Estrela Verde MICHELIN, uma distinção que reconhece os estabelecimentos e chefs particularmente comprometidos com a gastronomia sustentável e com o futuro do planeta.

A Michelin agradece à Região de Múrcia o seu apoio e contribuição para a organização da Gala, assim como o seu compromisso com a gastronomia espanhola, pilar fundamental da atividade económica relacionada com o turismo.

A Michelin agradece, igualmente, aos parceiros privados que apoiam e colaboram com esta edição da Gala: MAKRO, MAHOU-SAN MIGUEL, BALFEGÓ, JAÉN SELECCIÓN, AQUANARIA, SOLÁN DE CABRAS, ROYAL BLISS, ALIMENTOS DE ESPAÑA, BLANCPAIN, THE FORK, XIAOMI e EL BARQUERO.

**#GuiaMICHELINEsp #MICHELINSTAR25 #RegióndeMurcia #1001SaboresRM  
#TurismoRegióndeMurcia #CostaCálida #GastronomíaRM**

#### **Sobre o Guia MICHELIN**

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 40 destinos em que está presente. Escapate 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**

Michelin está construindo una compañía líder mundial en la fabricación de composites y experiencias que transforman nuestra vida. Pionera en la ciencia de los materiales desde hace más de 130 años, Michelin aprovecha su experiencia única para contribuir significativamente al progreso humano y a un mundo más sostenible.

Gracias a su incomparable dominio de los compuestos poliméricos, Michelin innova constantemente para fabricar neumáticos de alta calidad y componentes críticos para sectores tan exigentes como la movilidad, la construcción, la aeronáutica, la energía baja en carbono y la sanidad.

El cuidado que pone en sus productos y el profundo conocimiento del cliente inspiran a Michelin a ofrecer las mejores experiencias. Éstas comprenden desde soluciones basadas en datos e inteligencia artificial para flotas profesionales hasta el descubrimiento de excelentes restaurantes y hoteles recomendados por la Guía MICHELIN.



DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN  
[comunicacion-ib@michelin.com](mailto:comunicacion-ib@michelin.com)

[www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)  
[https://guide.michelin.com/pt/pt\\_PT](https://guide.michelin.com/pt/pt_PT)

X [@MichelinNews](#)  [@guiamichelinpt](#)  [@Michelin](#)  [@michelinportugal](#)  [@michelinguide](#)

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