



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 26 de septiembre, 2024

La región de Porto e Norte de Portugal acogerá la Gala de presentación de la Guía MICHELIN Portugal 2025

- La ciudad de Oporto acogerá la Gala de la Guía MICHELIN Portugal 2025, en la que se dará a conocer la nueva selección de restaurantes de Portugal
- La Gala tendrá lugar el próximo 25 de febrero en el Centro de Congressos Alfândega do Porto
- Los coordinadores gastronómicos del evento serán Rui Paula, del restaurante **Casa de Chá da Boa Nova**; Vítor Matos, chef del restaurante **Antiquvm**; y Ricardo Costa, chef del restaurante **The Yeatman**, todos ellos con dos Estrellas MICHELIN

La región de Porto e Norte de Portugal, destino de referencia en el panorama culinario internacional, ha sido elegida para la celebración de la Gala de la Guía MICHELIN Portugal 2025, que tendrá lugar el próximo 25 de febrero en el Centro de Congressos Alfândega do Porto, un emblemático edificio ubicado en el casco antiguo de la ciudad de Oporto, rehabilitado por el arquitecto Souto Moura.

La elección de Oporto como escenario en el que se dará a conocer la nueva selección de restaurantes de la Guía MICHELIN en Portugal confirma la riqueza turística, cultural y gastronómica de la región de Porto e Norte, un destino capaz de atraer tanto a gourmets como a viajeros en busca de cultura y autenticidad. Con una tradición culinaria que destaca por la diversidad y calidad de sus productos locales y por la creatividad de chefs de renombre internacional, la región ofrece una experiencia única.

Con sus estrechas y coloridas callejuelas, que serpentean desde la ribera del río Duero hasta sus icónicas plazas creando un ambiente lleno de encanto, la ciudad de Oporto, cuyo centro histórico está declarado como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, combina su rica historia con una vibrante escena culinaria.

Con influencias llegadas desde África, Brasil y Asia, la gastronomía de la región de Porto e Norte refleja su significativo pasado de comercio y exploración, integrando sabores que enriquecen sus platos tradicionales y se reflejan en la variedad de especias y técnicas que se han incorporado a lo largo de los siglos, aportando una mayor profundidad y complejidad a la cocina local.

La oferta culinaria de la región está marcada tanto por el mar como por la tierra. En Oporto, el bacalao en sus múltiples versiones, como el Bacalhau à Gomes de Sá, es un símbolo indiscutible de la tradición local; mientras que el pulpo, las gambas, las lulas y pescados como el cherne destacan por su frescura y calidad. En el interior, platos como la Lampreia à Moda do Minho y el Arroz de Cabidela ofrecen sabores auténticos y profundamente arraigados en la tradición regional, mientras que la Posta à Mirandesa resalta la riqueza de las carnes locales. El icónico Caldo Verde, con su sencillez y sabor profundo, ha conquistado paladares a lo largo del tiempo. Esta diversidad va acompañada de una excelente producción vinícola, que abarca desde el fresco y vibrante Vinho Verde del Miño, pasando por el famoso vino de Oporto, hasta los complejos tintos y blancos del Duero y Trás-os-Montes, completando una experiencia gastronómica inigualable. La región combina con maestría su herencia



culinaria con un espíritu innovador, consolidándose como uno de los grandes referentes gastronómicos de Europa.

Los coordinadores gastronómicos de esta edición de la Gala serán tres de los mayores referentes de la alta cocina en Portugal: Rui Paula, chef del restaurante **Casa de Chá da Boa Nova**; Vítor Matos, chef del restaurante **Antiqvvm**; y Ricardo Costa, chef del restaurante **The Yeatman**, todos ellos con dos Estrellas MICHELIN. Con trayectorias excepcionales, los chefs que se encargarán de que los invitados a la cena de Gala puedan degustar algunos de los platos emblemáticos de la gastronomía portuguesa han sabido poner en valor la riqueza de los productos locales, creando experiencias culinarias únicas que combinan tradición e innovación. Su participación asegura que la Gala en Oporto será un auténtico tributo a la excelencia gastronómica de la región.

Este evento, además de ser un homenaje a la maravilla culinaria de la región de Porto e Norte de Portugal, servirá para atraer a amantes de la gastronomía de todo el mundo, subrayando la relevancia de la región no solo por su historia y belleza arquitectónica, sino también por su capacidad de cautivar a través de los sentidos.

El proyecto cuenta con el apoyo de TURISMO DE PORTUGAL y TURISMO DE PORTO E NORTE en la organización de esta edición, reafirmando su compromiso con la promoción de una gastronomía de excelencia y sostenible. Agradecemos el apoyo de nuestros socios privados: MAKRO, NXHOTELARIA, DELTA, BALFEGÓ, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, BLANCPAIN y THEFORK.

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos en los que está presente. Escapate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la Guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la Guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la Guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

Sobre Michelin

Michelin está construyendo 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 COMUNICACIÓN MICHELIN

www.michelin.es

<https://guide.michelin.com/es/es>

[f @Michelinespana](#) [f @laGuiaMichelin](#) [@Michelinespana](#)
[X @MichelinNews](#) [@Michelin](#)

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