



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 26 de setembro de 2024

## Porto e Norte acolhem a Gala de apresentação da MICHELIN Guide Ceremony Portugal 2025

- A cidade do Porto será o palco da Gala da MICHELIN Guide Ceremony 2025, onde será revelada a nova seleção de restaurantes de Portugal
- A Gala terá lugar a 25 de fevereiro próximo, no Centro de Congressos da Alfândega do Porto
- Coordenadores gastronómicos do evento serão Rui Paula, do restaurante **Casa de Chá da Boa Nova**; Vítor Matos, chef do restaurante **Antiquvm**; e Ricardo Costa, chef do restaurante **The Yeatman**, todos com duas Estrelas MICHELIN

O Porto e Norte de Portugal, destino de referência no panorama culinário internacional, foi o escolhido para a celebração da MICHELIN Guide Ceremony 2025, que terá lugar a 25 de fevereiro próximo, no Centro de Congressos da Alfândega do Porto, um emblemático edifício, situado na zona histórica da cidade do Porto, reabilitado pelo arquiteto Souto Moura.

A escolha do Porto, enquanto cenário em que será dada a conhecer a nova seleção de restaurantes do Guia Michelin em Portugal, confirma a riqueza turística, cultural e gastronómica da região do Porto e Norte, um destino capaz de atrair tanto gourmets, como viajantes em busca de cultura e autenticidade. Com uma tradição culinária que se destaca pela diversidade e pela qualidade dos seus produtos locais, assim como pela criatividade dos chefs de renome internacional, a região oferece uma experiência única.

Com os seus estreitos e coloridos becos, que serpenteiam desde a ribeira do rio Douro até às suas emblemáticas praças, criando um ambiente repleto de encanto, a cidade de Porto, cujo centro histórico esta classificado como Património da Humanidade pela UNESCO, combina a sua rica história com um vibrante panorama gastronómico.

Com influências chegadas de África, Brasil e Ásia, a gastronomia do Porto e Norte reflete o seu significativo passado de comércio e exploração, integrando sabores que enriquecem os seus pratos tradicionais se refletem na variedade de especiarias e técnicas que foram sendo incorporadas ao longo dos séculos, aportando uma maior profundidade e complexidade à cozinha local.

A oferta culinária da região é marcada tanto pelo mar como pela terra. No Porto, o bacalhau nas suas múltiplas versões, como o Bacalhau à Gomes de Sá, é um símbolo incontestável da tradição local, ao passo que mariscos, como as gambas, o polvo e as lulas, assim como peixes como o cherne, destacam-se pela sua frescura e qualidade. No interior, pratos como a Lampreia à Moda do Minho e o Arroz de Cabidela oferecem sabores autênticos e profundamente enraizados na tradição regional, enquanto a Posta à Mirandesa destaca a riqueza das carnes locais. O icónico Caldo Verde, com a sua simplicidade e sabor profundo, tem conquistado paladares ao longo dos anos. Esta diversidade é acompanhada por uma excelente produção vinícola, que vai desde o fresco e vibrante Vinho Verde do Minho, passando pelo famoso Vinho do Porto, até aos complexos tintos e brancos do Douro e Trás-os-Montes,



completando uma experiência gastronómica sem paralelo. A região combina magistralmente a sua herança culinária com um espírito inovador, consolidando-se como uma das grandes referências gastronómicas da Europa.

Os coordenadores gastronómicos desta edição da Gala serão três das maiores referências da alta cozinha em Portugal: Rui Paula, chef do restaurante **Casa de Chá da Boa Nova**; Vítor Matos, chef do restaurante **Antiquvm**; e Ricardo Costa, chef do restaurante **The Yeatman**, todos com duas Estrelas MICHELIN. Com trajetórias excecionais, os chefs que se encarregarão que os convidados para o jantar de Gala possam degustar alguns dos pratos emblemáticos da gastronomia portuguesa têm sabido valorizar a riqueza dos produtos locais, criando experiências culinárias únicas, que combinam tradição e inovação. A sua participação garante que a Gala no Porto será um verdadeiro tributo à excelência gastronómica da região.

Este evento, além de ser uma homenagem à maravilha culinária da região do Porto e Norte de Portugal, servirá para atrair amantes da gastronomia de todo o mundo, sublinhando a relevância da região não só pela sua história e beleza arquitetónica, mas, também, pela sua capacidade de cativar através dos sentidos.

O projeto conta com o apoio do TURISMO DE PORTUGAL, e do TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL na organização desta edição, reafirmando o seu compromisso com a promoção de uma gastronomia de excelência e sustentável. Agradecemos o apoio dos nossos parceiros privados: MAKRO, NXHOTELARIA, DELTA, BALFEGÓ, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, BLANCPAIN e THEFORK.

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

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 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 está a construir um líder mundial em compósitos e em experiências que transformam vidas. Pioneira na ciência dos materiais desde há mais de 130 anos, a Michelin aproveita a sua experiência única para contribuir significativamente para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável.

Graças ao seu incomparável domínio dos compostos poliméricos, a Michelin inova permanentemente, para fabricar pneus de alta qualidade, e componentes fundamentais para sectores tão exigentes como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, a energia baixa em carbono, e a saúde.

O cuidado que coloca nos seus produtos, e o profundo conhecimento do cliente, inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Estas compreendem desde soluções baseadas em dados e inteligência artificial, para frotas profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia 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