



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 16 de outubro de 2024

## Michelin revela a equipa de chefs que cozinhará na Gala de apresentação do Guia MICHELIN Espanha 2025

- Chefs de todos os restaurantes da Região de Múrcia presentes no Guia MICHELIN Espanha 2024 cozinharão na Gala.
- Sob o lema “**Mulher & Excelência Culinária**”, a quinta edição de O Debate da Gala, que terá lugar no próximo dia 28 de outubro, em Cartagena, destacará a relevância da mulher na gastronomia.
- A jornalista, e apresentadora, **Ainhoa Arbizu** será a mestre de cerimónias desta edição, ao passo que a sommelière e chef **María Morales** dará as boas-vindas aos convidados na passadeira vermelha.

Num evento celebrado hoje, no Atrio del Santuario de la Vera Cruz de Caravaca, a Michelin desvendou os nomes da equipa de chefs que cozinhará na Gala do Guia MICHELIN Espanha 2025, um encontro que reunirá a elite da gastronomia espanhola no próximo 26 de novembro, no Auditório e Centro de Congressos Víctor Villegas, de Múrcia.

A escolha de Caravaca de la Cruz para esta importante revelação não é fruto do acaso: a localidade, que celebra, em 2024, o seu ano Jubilar, conta com um profundo legado histórico e cultural, com destaque para a celebração de “**Os Cavalos do Vinho**”, uma tradição única, reconhecida como de Interesse Turístico Internacional, que foi declarada Património Cultural Imaterial da Humanidade em 2020.

A equipa gastronómica, que cozinhará para os convidados da Gala do Guia MICHELIN Espanha 2025, coordenada por Pablo González-Conejero, será composta por:

- Pablo González-Conejero Hilla - Restaurante **Cabaña Buenavista** (duas Estrelas MICHELIN)
- María Gómez García – Restaurante **Magoga** (uma Estrela MICHELIN)
- Juan Guillamón Carrasco – Restaurante **Almo de Juan Guillamón** (uma Estrela MICHELIN)
- Juan Serrano González – Restaurante **Juan Mari** – (Bib Gourmand)
- Miguel Ángel Albaladejo e María Crespo – Restaurante **Perro Limón** (Bib Gourmand)
- Marco Antonio Iniesta Nicolás – Restaurante **Frases** (restaurante Recomendado)
- Rodi Fernández – Restaurante **Taúlla** (restaurante Recomendado)
- Alejandro Ibáñez Andrés – Restaurante **Barahonda** (restaurante Recomendado)
- Cundi Sánchez Baños e Tomás Écija – Restaurante **El Albero** (restaurante Recomendado)
- David López Carreño - Restaurante **Local de Ensayo** (restaurante Recomendado)
- David Muñoz Sánchez – Restaurante **Alborada** (restaurante Recomendado)
- Sergio Martínez Gómez – Restaurante **Keki** (restaurante Recomendado)



A capital da Região de Múrcia viverá uma noite inesquecível, numa Gala em que, com os olhos postos no talento e na diversidade, serão dadas a conhecer as novidades da seleção de 2025 do Guia MICHELIN Espanha, e que promete ser um reflexo da excelência culinária que define o país, com a Região de Múrcia como protagonista indiscutível, reafirmando a sua rica tradição culinária, e o talento emergente dos seus chefs.

O jantar do grande evento da gastronomia de Espanha será acompanhado de uma seleção dos melhores vinhos da Região, apresentados pelo Luis Gutiérrez, único provador da equipa da **Robert Parker** para Espanha. Os convidados poderão degustar autênticas joias com DO Jumilla, como **Matas Altas Blanco 2023, Bruma del Estrecho Paraje Las Encebras 2023, Las Gravas 2021, Blue Label 2022 e Olivares Dulce Monastrell 2020**; o vinho com DO Yecla **Elo 2018**; ou o **Tío Santiago 2022** da zona de Bullas.

A mestre de cerimónias da Gala será **Ainhoa Arbizu**, jornalista e apresentadora, com um notável percurso de mais de 24 anos, que conquistou o reconhecimento pela sua proximidade, pela sua facilidade para estabelecer ligação com a audiência, e pela sua paixão pela comunicação, especialmente em eventos em direto. Ao longo da sua carreira, Ainhoa Arbizu apresentou uma ampla variedade de programas, desde música a desporto, passando por grandes galas, consolidando a sua versatilidade, e o compromisso com a sua vocação.

A receção dos convidados na passadeira vermelha estará a cargo de **María Morales**, apaixonada pela gastronomia, com formação em cozinha e em sommellerie, e proprietária do **'Esencia'**, um restaurante que reflete a sua visão da cozinha enquanto uma experiência íntima, em que o vinho e os sabores se entrelaçam para criar momentos memoráveis. María Morales, que se tornou numa das criadoras de conteúdo mais relevantes no panorama gastronómico, partilha a sua paixão através das redes sociais, mostrando tanto o seu dia-a-dia no restaurante, como o seu apreço pelo artesanal e pelo feito com carinho.

**Arde Bogotá**, uma das bandas de maior destaque do rock indie espanhol, estará encarregue de marcar o ritmo da Gala MICHELIN Espanha 2025. Originários de Cartagena, Antonio García, Dani Sánchez, Pepe Esteban e José Ángel Mercader conseguiram consolidar-se no panorama musical com a sua energia e o seu estilo inconfundível. A sua participação na Gala conferirá um toque vibrante e contemporâneo ao evento, sublinhando, para mais, o forte vínculo entre a música e a cultura murciana, numa celebração que reúne o melhor da criatividade espanhola.

### **O Debate da Gala: “Mulher & Excelência Culinária”**

No âmbito das atividades prévias à Gala de 26 de novembro, realizar-se-á o aguardado Debate da Gala, que este ano terá lugar a **28 de outubro**, no Auditório e Centro de Congressos El Batel de Cartagena. Subordinado ao lema “Mulher & Excelência Culinária”, o jornalista, escritor e apresentador de televisão, Carlos del Amor, moderará um encontro que colocará em cima da mesa os desafios das mulheres no sector da gastronomia, o papel e as funções por elas assumidos na alta cozinha, a sua influência e visibilidade, assim como a sua presença em grandes encontros e prémios.

Na lista de oradores, escolhidos em função das suas experiência e trajetória profissionais, figuram **Paz Álvarez**, jornalista especializada em gastronomia do El País; **María Gómez**, chef do restaurante Magoga (uma Estrela MICHELIN); **Begoña Rodrigo**, chef do restaurante La Salita (uma Estrela MICHELIN); **Marian Gerrikabeitia**, diretora e guionista do documentário “Elas primeiro, pioneiras da gastronomia basca”; **Luis Martí**, diretor de Desenvolvimento de Negócio na Vocento-Gastronomía, e diretor de Marketing de Madrid Fusión, San Sebastián Gastronomika e Fémias; **Rosa Vañó**,



académica da Real Academia Espanhola de Gastronomía, e sócia-fundadora da Aceites Castillo de Canena; **Carme Ruscalle**, chef e divulgadora gastronómica; e **Óscar Caballero**, escritor e autor do livro “Mulheres na Alta Gastronomía”.

Durante o debate, os convidados trarão a sua visão e experiência, destacando os desafios e os aportes das mulheres na alta cozinha, e o panorama gastronómico atual.

### **Campanha de Comunicação: A Região de Múrcia veste-se de Gala**

Com o objetivo de dar visibilidade à riqueza gastronómica e cultural da Região de Múrcia, posicionando-a como um pilar chave da oferta turística em Espanha, o Guia MICHELIN colocará em marcha uma campanha de comunicação a partir de 21 de outubro, sob o lema “A Região de Múrcia veste-se de Gala”.

Para o efeito, será lançada uma poderosa campanha publicitária, que se desenvolverá no digital, nas redes sociais, e através de uma campanha em autocarros urbanos nas cidades estratégicas de Madrid, Barcelona, Málaga, Valência, Múrcia e Cartagena. Durante a campanha, será lançado um concurso para que qualquer pessoa tenha a possibilidade de assistir à Gala enquanto convidada. Além disso, será reforçada a visibilidade nas cidades de Múrcia e Cartagena, alargando a campanha a circuitos de mobiliário urbano, assegurando que toda a Região de Múrcia esteja a par deste importante acontecimento.

Paralelamente, a Michelin ligará a sua campanha ao mundo do turismo rodoviário através da **A Roda Dourada**, uma colaboração com a Real Federação de Motociclismo Espanhola que inclui duas rotas oficiais e homologadas na Região de Múrcia. Estas rotas, concebidas para fundir a paixão pela gastronomia e turismo rodoviário, percorrerão alguns dos locais mais emblemáticos da Costa Cálida e do interior de Múrcia. Entre as apresentadoras e criadoras de conteúdos convidadas a desfrutar desta experiência, estarão Ainhoa Arbizu, María Morales, Bea Eguiraun e Sonia Ordás.

A Michelin agradece à Região de Múrcia o seu apoio e contributo para a organização da Gala, assim como o seu compromisso com a gastronomia espanhola, pilar fundamental da atividade económica relacionada com o turismo. De igual modo, a Michelin agradece aos parceiros privados que apoiam e colaboram nesta edição da Gala: **MAKRO, ALHAMBRA, BLANCPAIN, BALFEGÓ, JAÉN SELECCIÓN, AQUANARIA, ROYAL BLISS, EL BARQUERO, XIAOMI, CAIXABANK, ALIMENTOS DE ESPAÑA, SOLÁN DE CABRAS e THE FORK.**

#### **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