



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 14 de enero, 2025

## Michelin anuncia la selección de chefs que cocinarán en la Gala de la Guía MICHELIN Portugal 2025

- Nueve chefs serán los encargados de preparar el menú de la Gala, con Rui Paula (Casa de Chá da Boa Nova), Ricardo Costa (The Yeatman) y Vítor Matos (Antiqvvm), como coordinadores del evento, ambos tres, chefs de restaurantes con dos Estrellas MICHELIN
- El debate "Gastronomía e Vinho", moderado por Luís Castro, se celebrará el 18 de febrero en el Theatro Circo, en Braga, poniendo el foco en la armonía entre cocina y vino, abordando un tema clave para entender la experiencia global en un restaurante, dando visibilidad y relevancia a una profesión y a un sector muy importante para Portugal
- La periodista y presentadora Marta Leite Castro será la encargada de presentar esta edición de la Gala, junto a Juliana Penteado, que se encargará de recibir a los invitados en la alfombra roja

### #GUIAMICHELINPT #MICHELINSTAR25

La Gala de presentación de la nueva selección de la Guía MICHELIN Portugal 2025 promete ser un tributo a la excelencia culinaria de la región de Porto e Norte de Portugal, un enclave reconocido por su riqueza gastronómica y cultural. Este esperado evento tendrá lugar el próximo 25 de febrero en el Centro de Congressos da Alfândega do Porto, donde se dará a conocer la nueva selección de restaurantes incluidos en la selección de 2025.

La selección de chefs que cocinarán en la Gala de la Guía MICHELIN Portugal 2025 se ha dado a conocer en una rueda de prensa celebrada en Bragança, un rincón emblemático de Trás-os-Montes que combina historia, tradición y gastronomía. Con su ciudadela medieval y una oferta culinaria que destaca por embutidos artesanales, platos de caza y vinos que capturan la esencia del territorio, Bragança es un símbolo de la riqueza cultural y culinaria del lugar.

Nueve chefs de renombre serán los responsables de deleitar a los asistentes con un menú que combina tradición e innovación culinaria. Encabezando el equipo se encuentran los chefs Rui Paula (Casa de Chá da Boa Nova), Ricardo Costa (The Yeatman) y Vítor Matos (Antiqvvm), que actuarán como coordinadores del evento. Los integrantes del equipo serán:

- Rui Paula - Casa de Chá da Boa Nova (dos Estrellas MICHELIN)
- Ricardo Costa - The Yeatman (dos Estrellas MICHELIN)
- Vítor Matos - Antiqvvm (dos Estrellas MICHELIN)
- António Loureiro - A Cozinha (una Estrella MICHELIN)
- Vasco Coelho Santos - Euskalduna Studio (una Estrella MICHELIN)
- Óscar Geadas - G Pousada (una Estrella MICHELIN)
- Julien Montbabut - Le Monument (una Estrella MICHELIN)
- Pedro Lemos - Pedro Lemos (una Estrella MICHELIN)
- Arnaldo Azevedo - Vila Foz (una Estrella MICHELIN)



El equipo refleja la diversidad y creatividad de la gastronomía portuguesa, poniendo en valor los productos locales a través de técnicas innovadoras y narrativas culinarias que conectan tradición y vanguardia. Sus propuestas destacan por la habilidad de reinterpretar ingredientes autóctonos, logrando cautivar los sentidos y evocar la rica herencia cultural del país. Cada plato será una experiencia única que celebra tanto las raíces como las nuevas perspectivas que definen la cocina portuguesa actual.

Con más de 23 años de experiencia en televisión, Marta Leite Castro será la encargada de presentar la Gala. Además de su labor como moderador y presentadora en eventos corporativos, su carrera incluye la conducción de programas como Network Negócios y Marcas com História, y actualmente presenta el programa "Pitch", de CNN Portugal. Marta aportará su carisma y profesionalidad a una noche que celebrará lo mejor de la cocina portuguesa.

La alfombra roja de la Gala contará con la presencia de Juliana Penteado, reconocida chef pastelera y jurado de Masterchef Portugal, quien se encargará de recibir a los invitados. Con su pasión por la gastronomía, Juliana aportará un toque único a este evento tan especial. Propietaria de la exitosa Juliana Penteado Pastry en Lisboa, combina técnicas clásicas francesas con ingredientes locales y de temporada, y es embajadora de la riqueza cultural portuguesa. Su enfoque innovador y su compromiso con la excelencia la han convertido en un referente tanto en la pastelería contemporánea como en la escena gastronómica internacional.

**Expresso Transatlântico**, será el encargado de amenizar la Gala MICHELIN Portugal 2025. Formado por Gaspar Varela, Sebastião Varela y Rafael Matos, el grupo teje un puente sonoro entre la tradición portuguesa y las influencias globales, con la guitarra portuguesa como eje central de sus composiciones. Su música ha resonado en prestigiosos escenarios como WOMEX 2022, Primavera Sound o Colors Of Ostrava, llevando los sonidos de Portugal al mundo. Su participación en la Gala promete añadir un toque evocador y auténtico a una noche dedicada a celebrar la creatividad y la excelencia.

#### **El debate de la Gala: “Gastronomia e Vinho”**

La Guía MICHELIN extiende sus actividades y su influencia más allá de sus distinciones culinarias. En esta ocasión, y aprovechando el impacto mediático de la Ceremonia de la Guía MICHELIN Portugal 2025 y de la región en la que se celebra, la guía explorará la sinergia entre la gastronomía y el vino como pilares de la cultura portuguesa.

En su segunda edición, y como antesala a la Gala, el 18 de febrero y bajo el título “Gastronomia e Vinho”, el debate tendrá lugar en el Theatro Circo de Braga. Este encuentro estará moderado por el periodista y presentador de televisión Luís Castro y reunirá a expertos del sector como:

- Pedro Lemos – Chef del Restaurante Pedro Lemos (una Estrella MICHELIN) y de Bomfim 1896 with Pedro Lemos (restaurante recomendado)
- Dirk Niepoort - Produtor de Vino, Niepoort Vinhos
- Luis Sottomayor – Enólogo, Sogrape
- Elisabete Fernandes – Sommelier, Directora de Vinos de The Yeatman (dos Estrellas MICHELIN)
- Lúdia Monteiro – Vocal del consejo directivo de Turismo de Portugal
- Manuel Carvalho - Periodista, Redactor Principal del diario Público, comentarista, escritor y, según él mismo, apasionado del Duero y de la memoria del vino de Oporto
- Luis Gutiérrez - Crítico de vinos de Robert Parker Wine Advocate para España, Portugal y la región del Jura, en Francia



- Marcos Lagoa – Enófilo

El debate estará abierto al público el día 18 de febrero y por primera vez será grabado y emitido en diferido en el programa de RTP2 “Sociedade Civil”. Además, estará disponible en el canal de Youtube de la Guía MICHELIN.

**Campaña de comunicación: “Gala de la Guía MICHELIN 2025 en una región estrella de la gastronomía portuguesa”**

Michelin ha diseñado un plan de comunicación integral bajo el lema “Gala de la Guía MICHELIN 2025 en una región estrella de la gastronomía portuguesa”. Este plan busca no solo resaltar la excelencia culinaria de los chefs y restaurantes premiados, sino también promover la región de Porto e Norte de Portugal como un destino gastronómico de referencia. En este marco, se realizarán campañas multimedia con contenido audiovisual que destacará los paisajes y tradiciones locales, y se establecerán colaboraciones estratégicas con entidades como Turismo Portugal, Visit Porto e Norte y productores locales para potenciar la visibilidad de la región.

La campaña incluirá actividades digitales diseñadas para involucrar a chefs, personalidades y al público en general. Entre ellas destaca un reto en redes sociales donde los chefs seleccionan un producto típico de la región, explicando qué plato crearían con él, y nominan a otros chefs para continuar la cadena. Además, se lanzará un reto en Facebook que permitirá a los participantes ganar entradas dobles para la Gala y experiencias gastronómicas en restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN Portugal 2025.

Entre las activaciones de puesta en valor del territorio para países objetivo de Portugal, sobresale la “Rueda Dorada”, una ruta en moto homologada por la Real Federación Motociclista Española que combina turismo y gastronomía a través de los paisajes más emblemáticos del norte de Portugal. Los protagonistas de estas rutas serán personas apasionadas del mundo de la moto, que vendrán desde España para descubrir la región norte de Portugal. Las rutas tendrán activaciones audiovisuales y una importante repercusión en las redes sociales de la Guía MICHELIN y en las de la comunidad motera.

Por último, un plan de medios mixtos, que integra acciones digitales y tradicionales, reforzará la visibilidad de la región con contenido audiovisual que resaltará su vínculo con la rica tradición culinaria, consolidándola como una fuente de inspiración para la gastronomía.

La Gala de la Guía MICHELIN Portugal 2025 no solo celebrará la excelencia gastronómica de la región Porto e Norte de Portugal, sino que también servirá como una oportunidad única para proyectar la riqueza cultural y culinaria de la región a nivel internacional. Desde los sabores tradicionales reinterpretados por chefs de renombre hasta las vibrantes notas de la música local, la Gala promete ser un reflejo de la identidad única de esta tierra.

Gracias al apoyo de TURISMO DE PORTUGAL y TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL, este acontecimiento se convierte en un escaparate de excelencia en la gastronomía, subrayando la relevancia de la región como un destino imprescindible para los amantes de la buena mesa. Michelin también agradece la colaboración esencial de socios como MAKRO, DELTA, BALFEGO, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, BLANCPAIN, ALARDO, THE FORK, que hacen posible esta experiencia única.



### **Sobre la Guía MICHELIN**

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos en los que está presente. Escaparate 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

[comunicación-ib@michelin.com](mailto:comunicación-ib@michelin.com)

[www.michelin.es](http://www.michelin.es)

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

[!\[\]\(626ce8ac21792b9405bfddfea8e0c96a\_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(2b752d244c1fc411d86684a042d55b85\_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(dce80b49261a82a8c1adc428d1016c79\_img.jpg\) @Michelinespana](#)  
[!\[\]\(db3547482c90cd35ec121603d95c9ea9\_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(786719ef929112c0b193bce6da3363d1\_img.jpg\) @Michelin](#)

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