



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 30 de julho de 2025

Capadócia junta-se à seleção do Guia MICHELIN na Turquia

- Capadócia junta-se a Istambul, Esmirna e Muğla na próxima seleção de restaurantes do Guia MICHELIN na Turquia
- Este alargamento a uma das joias turísticas do país reforça o estatuto da Turquia enquanto destino culinário dinâmico e imprescindível
- Seleção de restaurantes para Capadócia será anunciada juntamente com as de Istambul, Esmirna e Muğla, numa cerimónia que terá lugar a 4 de dezembro de 2025 em Istambul

A Michelin anunciou o alargamento do Guia MICHELIN na Turquia à região de Capadócia. A primeira seleção de restaurantes de Capadócia será dada a conhecer juntamente com as seleções de Istambul, Esmirna e Muğla, numa cerimónia única, que será realizada a 4 de dezembro de 2025, em Istambul, no Four Seasons Hotel Bosphorus.

Enraizada nas tradições culinárias turcas e anatólias, assim como na riqueza do seu território, a região de Capadócia está repleta de atrações. Desde restaurantes de vanguarda a locais tradicionais, o panorama culinário local oferece experiências gastronómicas intensas e memoráveis: carnes cozinhadas lentamente no “tandır”, especialidades que sublimam as técnicas de fermentação, pratos emblemáticos cozinhados em fogo lento, em panelas de barro seladas, sopas refrescantes, ou generosos mezzes.

Situada na Anatólia central, Capadócia é uma região histórica, que se estende por várias províncias. Famosa pelos seus vales de formas espetaculares, pelos seus voos em balão de ar quente ao amanhecer, e pelas suas casas, e caves escavadas na rocha, troglodíticas, foi declarada Património da Humanidade pela UNESCO, e transborda de maravilhas que vão muito para além da sua cultura culinária.

Gwendal Poullennec, diretor internacional do Guia MICHELIN, declarou: *"Depois de Istambul, Esmirna e Muğla, as nossas equipas de inspeção estão entusiasmadas por explorar Capadócia. Ali, descobriram uma cultura profundamente arraigada, e tradições culinárias ancestrais, que estão ansiosas por dar a conhecer aos gourmets de todo o mundo."*

A tradição culinária de Capadócia está intimamente ligada ao seu território: os chefs prestam homenagem aos productos locais, e ao saber fazer agrícola, que alimentam cada etapa da sua criação gastronómica.

Capadócia é, também, uma terra de tesouros históricos. Viajantes e curiosos acodem, em massa, de todos os cantos do mundo para admirar as suas caves escavadas na rocha, para explorar as suas cidades subterrâneas, e para contemplar o espetáculo dos seus voos em balão de ar quente. Agora, queremos oferecer um novo motivo para descobrir esta fascinante região: viver a extraordinária cena gastronómica de Capadócia".



Mehmet Nuri Ersoy, ministro de Cultura e Turismo da República da Turquia, declarou: *"Capadócia é um dos destinos mais emblemáticos da Turquia. As suas atrações únicas já atraem milhões de visitantes de todo o mundo, mas, com a sua inclusão no Guia MICHELIN, agora representará o melhor da cozinha da Anatólia central. Moldada por milénios de tradições, e influenciada por civilizações que vão dos hititas ao império romano, passando pelos seljúcidos e pelos otomanos, a nossa cozinha da Anatólia central oferece o melhor da terra com uma abordagem surpreendentemente criativa. Estamos muito satisfeitos que os nossos talentosos chefs e restaurantes de primeira categoria na Capadócia tenham chamado a atenção do Guia MICHELIN, e estamos convencidos de que oferecerão aos visitantes uma experiência gastronómica verdadeiramente única".*

O Guia MICHELIN Istambul foi lançado em 2022, e, desde então, celebra o dinamismo gastronómico e a riqueza culinária da maior cidade da Turquia, recomendando estabelecimentos destacados com diferentes níveis de excelência.

Um ano depois, o Guia alargou o seu âmbito de exploração às províncias costeiras de Esmirna e de Muğla. Hoje, dá um novo passo em frente com a inclusão de Capadócia, um destino emblemático, que combina um património cultural e tradições culinárias profundamente arraigadas.

A seleção completa de restaurantes do Guia MICHELIN Istambul, Esmirna, Muğla e Capadócia 2026 estará disponível na página da Internet do Guia MICHELIN, assim como na aplicação móvel gratuita para iOS e Android.

A seleção de restaurantes do Guia MICHELIN completa-se com uma seleção mundial de hotéis, que destaca os melhores estabelecimentos da Turquia, e de todo o mundo.



DESTINATION PARTNER

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



www.michelin.pt

https://guide.michelin.com/pt/pt_PT

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