

Lisboa, 15 de outubro, 2025

Michelin revela os restaurantes malaguenhos que levarão a arte andaluza à Gala do Guia MICHELIN Espanha 2026

- Nove chefs malaguenhos com Estrelas MICHELIN, coordenados por dois grandes embaixadores da alta cozinha andaluza – o restaurante Bardal (2 Estrelas MICHELIN), com o seu chef Benito Gómez, e o restaurante Skina (2 Estrelas MICHELIN), com o chef Mario Cachinero, e Marcos Granda como diretor – assinarão o menu do jantar a Gala
- Sexta edição do Debate da Gala, subordinado ao tema “Falemos de Formação”, reunirá especialistas do sector para refletir sobre os desafios e oportunidades da formação em gastronomia
- Mestre de cerimónias será o reconhecido apresentador Jesús Vázquez, ao passo que a passadeira vermelha será conduzida pela atriz e apresentadora malaguenha Masi Rodríguez

Num evento realizado hoje, no histórico Convento de Santo Domingo de Ronda, a Michelin revelou a equipa de chefs que estará encarregada de cozinhar na Gala do Guia MICHELIN Espanha 2026, que terá lugar no próximo dia **25 de novembro, no SOHRLIN Andalucía**, Málaga, um espaço inovador, impulsionado por Antonio Banderas e Domingo Merlín, que conjuga vanguarda, criação artística, investigação, e formação nas artes cénicas e no entretenimento cultural.

O Convento de Santo Domingo, mandado construir pelos Reis Católicos, em 1485, e reabilitado pela autarquia de Ronda nos anos de 1980, constitui um marco único para este anúncio. A sua igreja mudéjar, e o claustro renascentista, evocam a riqueza cultural e histórica da cidade, que, nesta ocasião, torna-se no epicentro do talento culinário nacional.

A equipa gastronómica da Gala

O jantar da Gala reunirá nove destacados chefs da província de Málaga, todos eles reconhecidos no Guia MICHELIN. Sob a coordenação do restaurante Bardal (2 Estrelas MICHELIN), em Ronda, com o seu chef Benito Gómez, e do restaurante Skina (2 Estrelas MICHELIN), em Marbella, capitaneado pelo chef Mario Cachinero, juntamente com Marcos Granda enquanto diretor, a equipa será formada por:

- Mario Cachinero – **Restaurante SKINA**, Marbella (2 Estrelas MICHELIN)
- Benito Gómez – **Restaurante Bardal**, Ronda (2 Estrelas MICHELIN)
- José Carlos García – **Restaurante José Carlos García**, Málaga (1 Estrela MICHELIN)
- Emiliano Schobert – **Restaurante Blossom**, Málaga (1 Estrela MICHELIN)
- Dani Carnero – **Restaurante Kaleja**, Málaga (1 Estrela MICHELIN)
- Diego Gallegos – **Restaurante Sollo**, Fuengirola (1 Estrela MICHELIN e 1 Estrela Verde)

- Mauricio Giovanini – **Restaurante Messina**, Marbella (1 Estrela MICHELIN)
- Manuel de Bedoya – **Restaurante Nintai**, Marbella (1 Estrela MICHELIN)
- David Olivas – **Restaurante Back**, Marbella (1 Estrela MICHELIN)

A proposta culinária deste grupo de chefs refletirá a riqueza e a diversidade gastronómicas de Málaga e da Andaluzia, destacando tanto a tradição como a inovação da cozinha da região.

Uma noite com arte andaluza

O mestre de cerimónias da Gala será **Jesús Vázquez**, reconhecido apresentador, com um sólido percurso em televisão, que abarca mais de três décadas. O seu carisma, a sua proximidade, e a sua capacidade para se ligar ao público, tornaram-no numa figura emblemática do entretenimento em Espanha. Ao longo da sua carreira, Jesús Vázquez conduziu com êxito inúmeros formatos, desde talent shows e programas musicais, a grandes eventos em direto, dando mostras de uma versatilidade e de um profissionalismo que fazem dele a figura ideal para liderar esta celebração.

A **passadeira vermelha** será conduzida pela atriz e apresentadora malaguenha **Masi Rodríguez**. A sua paixão pela gastronomia, e o seu apego à terra que a viu nascer, tornam-na na personalidade perfeita para dar as boas-vindas numa noite dedicada ao talento culinário. Orgulhosa embaixadora de Málaga, Masi Rodríguez trará frescura, proximidade, e um toque local, à receção dos convidados, reforçando a ligação entre a cidade e a excelência gastronómica celebrada pelo Guia MICHELIN.

A experiência gastronómica da Gala será acompanhada de uma cuidada seleção de vinhos andaluzes, idealizada para realçar cada momento da noite. O brinde de boas-vindas será feito com o espumante **Viña El Corregidor de Carrascal** (Bodegas Luis Pérez, Jerez). Seguidamente, serão servidos brancos de grande carácter, como o **Mountain Blanco** (Málaga, Telmo Rodríguez), o **Stardust** (VT Cádiz, Forlong) e o **Navazos Niepoort** (VT Cádiz, Navazos), juntamente com duas joias do Sul, como o são a **Manzanilla Pastora** (Barbadillo, Jerez) e o **Amontillado Gran Barquero** (Pérez Barquero, Montilla-Moriles). A proposta de tintos chegará com referências de forte personalidade, como o **Sedella Tinto** (Málaga) e o **Atlántida Tintilla** (VT Cádiz, Alberto Orte). Para encerrar a noite com um toque doce, será servido o emblemático Molino Real (Málaga, Telmo Rodríguez), um dos grandes vinhos da região.

O Debate da Gala: “Falemos de Formação”

A sexta edição do Debate da Gala terá lugar a **11 de novembro de 2025, no Auditório do Museu Picasso de Málaga**. Subordinado ao tema **“Falemos de Formação”**, o debate estará centrado nos desafios da formação num sector dinâmico, exigente e em plena evolução. Pretende-se abordar o itinerário da formação desde o início, na sua vertente académica, passando pela experiência laboral e pela evolução profissional dentro de um restaurante, até à visão daqueles que, tendo passado por estas fases, representam casos de êxito no sector.

O jornalista e apresentador José Ribagorda estará encarregado de moderar este encontro, que reunirá vozes tão destacadas como Pablo Márquez, diretor de gastronomia do MCC Madrid Culinary Campus; Idoia Calleja, diretora de Formação Contínua da Faculdade de Gastronomia do Basque Culinary Center; Mano Soler, diretor-geral do Les Roches-Marbella; Cristina Guerrero, responsável académica de Escolas de Hotelaria (Conselho de Emprego,

Empresa e Trabalho Independente da Junta de Andalucía); os chefs Juan Carlos García (Restaurante Vandelvira, Baeza, Jaén, 1 Estrela MICHELIN) e Cristina Cánovas (Restaurante Palodú, Málaga, Recomendado MICHELIN 2025); o empresário e sommelier Marcos Granda (proprietário do SKINA, Marbella, 2 Estrelas MICHELIN); e a jornalista gastronómica Julia Pérez Lozano (Gastroactitud).

Campanha de comunicação: “Málaga, estrelas com muita arte”

No âmbito da Gala do Guia MICHELIN Espanha 2026, apresentamos a campanha “Málaga, estrelas com muita arte”, uma iniciativa que convida toda a Espanha – e o mundo – a olhar para Málaga como epicentro da arte andaluza.

Esta campanha, que marcará presença, principalmente, em redes sociais, nasce com o objetivo de prestar homenagem à arte andaluza em todas as suas disciplinas: desde a pintura, a música e a literatura, à arquitetura, o flamenco e, naturalmente, a gastronomia. Málaga e Andaluzia são territórios onde a arte se respira em cada canto, e queremos que essa inspiração ultrapasse fronteiras.

O lançamento da campanha contará com a colaboração de chefs de restaurantes com três Estrelas MICHELIN, que atuarão enquanto embaixadores através de vídeos em que partilharão a sua visão sobre a arte andaluza em qualquer das suas formas vertente. Assim, a alta gastronomia junta-se às restantes expressões artísticas para celebrar a autenticidade, a emoção e a hospitalidade que definem esta terra.

Para conseguir que a arte malaguenha esteja na boca de todos, convidaremos o grande público a partilhar os seus comentários nas redes sociais sobre quem representa melhor a arte da Andaluzia e de Málaga. Todos os que adiram participarão num sorteio de um convite duplo para viver em direto o maior evento gastronómico do ano.

“Málaga, estrelas com muita arte” é muito mais do que uma campanha: é um convite a descobrir, sentir e celebrar a arte em todas as suas formas, com Málaga como pano de fundo, a alta cozinha como linguagem universal, e a celebração da Gala do Guia MICHELIN em Málaga como ponto alto.

No âmbito desta campanha, iremos conceber, com a Real Federación Motociclista Española (RFME), uma rota que fará parte da **Roda Dourada**, para convidar os motociclistas a descobrir a **província de Málaga** a partir de uma dupla perspetiva: a do território, e a da sua riqueza gastronómica. O itinerário, homologado pela RFME, atravessará enclaves como Ronda, Pizarra e Antequera, com paragens selecionadas no Guia MICHELIN, que permitirão desfrutar da cozinha local. Deste modo, a Michelin junta a paixão pela estrada e pelos motores, com o turismo e a gastronomia, numa experiência que voltará a garantir a máxima segurança na estrada, e contará com a participação especial do jornalista e piloto **Sergio Romero**.

A Gala do Guia MICHELIN Espanha 2026 apresenta-se como um evento inesquecível, em que será prestada homenagem à alta gastronomia, ao talento e à criatividade, com Málaga enquanto anfitriã de luxo deste grande acontecimento.

A MICHELIN agradece à Junta de Andalucía, ao Ayuntamiento de Málaga, e à Diputación de Málaga, o seu apoio e compromisso com a gastronomia, assim como aos parceiros privados que apoiam e colaboram nesta edição da Gala: **ALIMENTOS DE ESPAÑA, AQUANARIA, BALFEGÓ, BLANCPAIN, CAIXABANK, BARQUERO, JAÉN SELECCIÓN, LAFONT, MAKRO, ROYAL BLISS, SAN MIGUEL, SOLÁN DE CABRAS, THEFORK Y XIAOMI.**



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 40 destinos em que está presente. Escapate 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 uma empresa líder mundial no fabrico de compósitos, e em experiências que transformam a nossa vida. 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. Com sede em Clermont-Ferrand, França, a Michelin está presente em 175 países e conta com 129.800 funcionários. (www.michelin.com).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

 Ronda de Poniente, 6 – 28760
Tres Cantos (Madrid)

 comunicación-ib@michelin.com

 michelin.pt

 guide.michelin.com/pt/pt

 [@Michelinportugal](https://www.facebook.com/Michelinportugal)

 [@Guiamichelinpt](https://www.facebook.com/Guiamichelinpt)

 [@Michelinguide](https://www.instagram.com/Michelinguide)

 [@Michelin](https://twitter.com/Michelin)