

Lisboa, 18 de novembro de 2025

Guia MICHELIN dá um novo passo em frente e revelará a sua primeira seleção em Aotearoa, Nova Zelândia

- Chegada do Guia MICHELIN a Aotearoa, Nova Zelândia, assinala a sua primeira incursão na Oceânia
- Inspetores do Guia MICHELIN estão já percorrer as cidades de Auckland, Wellington, Christchurch e Queenstown para criar esta nova seleção
- Seleção inaugural será dada a conhecer em 2026

A Michelin tem o prazer de anunciar a chegada próxima do Guia MICHELIN Aotearoa, Nova Zelândia, uma estreia para um país da Oceânia. Esta guia cobrirá quatro grandes destinos culinários: Auckland, Wellington, Christchurch e Queenstown.

Os inspetores do Guia MICHELIN estão, presentemente, a percorrer o terreno para estabelecer a nova seleção de restaurantes, cuja revelação está prevista para meados de 2026. Sempre de forma anónima, exploram os panoramas culinários de Auckland, Wellington, Christchurch e Queenstown em busca das melhores joias locais.

Gwendal Poullennec, diretor internacional do Guia MICHELIN, declarou: *"Estamos encantados por anunciar a chegada do Guia MICHELIN a Aotearoa, Nova Zelândia. Este país conta com um panorama culinário rico e variado, moldado pelo legado do povo maori, mas, também, por influências provenientes do Pacífico, e por jovens chefs que colocam toda a sua criatividade e paixão ao serviço dos produtos locais. Ao destacar os restaurantes excecionais que brilham em Auckland, Wellington, Christchurch e Queenstown, aspiramos partilhar com o resto do mundo os sabores e o talento que fazem da Nova Zelândia um destino gastronómico tão singular".*

A chegada do Guia MICHELIN a Aotearoa, Nova Zelândia, foi possível graças ao valioso apoio prestado pelo Turismo da Nova Zelândia.

Louise Upston, ministra do Turismo e Hotelaria da Nova Zelândia, referiu: *"Para além de ser uma vitória para nossos chefs e viticultores, este reconhecimento é uma autêntica vitória para todo o sector do turismo e da hotelaria. Sublinha a formidável dedicação, mas, também, o talento das pessoas que dão vida aos alimentos e às bebidas que degustamos a cada dia".*

René de Monchy, diretor geral do Turismo da Nova Zelândia, afirmou, por seu turno: *"Estamos muito orgulhosos do nosso panorama gastronómico e vitivinícola, e é um privilégio vê-lo brilhar, hoje, a nível internacional graças ao prestigiado Guia MICHELIN. Além de celebrar a nossa excelência culinária, este reconhecimento lembra ao mundo inteiro que a Nova Zelândia é um destino único no seu género. Convidamos, cordialmente, visitantes de todos os horizontes a que nos visitem para degustar os sabores da nossa terra, e descobrir as histórias que se escondem por detrás de cada prato e de cada garrafa".*

Um destino altamente gastronómico

Aotearoa, Nova Zelândia, é um território moldado por diferentes culturas, mas, também, por influências cosmopolitas contemporâneas. A sua cozinha reflete esta combinação de tradições, e destaca os inúmeros produtos excecionais que o território alberga. Desde verduras sazonais a carnes de borrego e vaca alimentados no pasto, os tesouros da terra neozelandesa expressam-se através de uma cozinha contemporânea, aberta ao mundo, e realçada por alguns dos vinhos mais célebres e excecionais do mundo.

Ainda que a tradição neozelandesa continue a predominar em **Auckland**, a paisagem urbana da cidade, a sua oferta internacional, e os seus inúmeros recursos costeiros, fazem dela um destino gastronómico de primeira ordem. Entre as suas mesas, que celebram a identidade multicultural de Aotearoa, e as suas cartas de vinhos, que dão protagonismo aos vinhedos locais, Auckland destaca-se por oferecer experiências culinárias acolhedoras e refinadas.

Wellington, a capital criativa do país, destaca-se pelos seus chefs ousados, que criam pratos com sabores impactantes. Esta cosmopolita cidade conta com uma cena culinária multicultural, com um forte compromisso com a agricultura ecológica, que inspira muitos talentos a adotar uma abordagem, "da quinta para a mesa". Wellington também é conhecida em todo o mundo pela sua cultura do café, que se reflete nas torrefadoras e cafeterias que floresceram por toda a cidade.

Na Ilha Sul, os chefs de **Christchurch** prestam homenagem à generosidade natural da sua região, realçando o peixe e o marisco da península de Banks, assim como os produtos frescos das férteis planícies de Canterbury. Estas riquezas locais são sublimadas em experiências da quinta para a mesa de uma extraordinária qualidade. Com uma mistura de especialidades neozelandesas e sabores da costa do Pacífico, contribuem para fazer brilhar a identidade culinária da nação, que não deixa de evoluir ano após ano.

Queenstown é uma célebre cidade turística de montanha, situada no coração dos Alpes do Sul da Nova Zelândia, cujo panorama gastronómico destaca os recursos locais, mas, também, o seu sentido da inovação sustentável. Ao longo de séculos, o terroir da região de Central Otago deu forma ao vinhedo mais meridional do mundo, mas, também, ao seu cultivo ecológico. Também é conhecida pela qualidade dos seus peixes de água doce, capturados no lago Wakatipu, e pelos seus mexilhões verdes da Nova Zelândia.

Em **Aotearoa**, Nova Zelândia, cada viagem é uma oportunidade para cada qual se voltar a ligar consigo próprio, mas, também, para estabelecer vínculos com as gentes, a terra, os sabores e a alma deste magnífico país. Ao receberem o tradicional manaakitanga, umas cálidas boas-vindas reservadas aos visitantes, estes integram-se na grande whānau (família) neozelandesa.

A comida e o vinho são uma porta de entrada para a cultura, para a comunidade e para a conexão, uma oportunidade para que os gourmets de passagem degustem um copo de um magnífico pinot noir, ou um prato de kaimoana (marisco), enquanto desfrutam de uma visita guiada pela costa. Cada pedaço de comida e cada gole estão impregnados do wairua (espírito) do país, o que o torna numa experiência autêntica e inesquecível.

Ao entrar para o Guia MICHELIN, a Nova Zelândia posiciona-se num lugar privilegiado no panorama gastronómico mundial, e confirma o seu estatuto de destino culinário imprescindível. A criação desta nova seleção consagra a excelência que anima os chefs, os produtores e todo o sector hoteleiro neozelandês. É um convite a descobrir os sabores locais. Através deste destaque, o Guia MICHELIN contribui para reforçar a posição da Nova Zelândia na cena gastronómica mundial, estimulando, ao mesmo tempo, o turismo, o surgimento de novos talentos, e o reconhecimento dos gourmets internacionais da cozinha e do manaakitanga neozelandeses.

As Chaves MICHELIN

125 anos após a sua criação, o Guia MICHELIN volta a redefinir a excelência, desta feita no mundo da hotelaria. O anúncio da chegada do Guia MICHELIN à Nova Zelândia tem lugar após o anúncio da seleção mundial das Chaves MICHELIN 2025, em que 19 estabelecimentos neozelandeses foram premiados pela sua excelência em matéria de design, arquitetura, serviço e personalidade.



A aplicação mundial do Guia MICHELIN para dispositivos [iOS](#) e [Android](#).



iOS



Android

guide.michelin.com

facebook.com/MichelinGuideAsia

instagram.com/michelinguide

youtube.com/@MICHELINGuideAsia

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)
