

Madrid, 30 de enero de 2026

## Madeira acoge la Gala de la Guía MICHELIN Portugal 2026, un tributo a la excelencia gastronómica del archipiélago

- Cinco chefs estarán encargados de preparar el menú de la Gala: Benoît Sinthon (Il Gallo d’Oro), con 2 Estrellas MICHELIN y Estrella Verde 2025, en calidad de coordinador del evento; Octávio Freitas (Desarma), Francisco Avalada (William), ambos con 1 Estrella MICHELIN en 2025; Júlio Pereira (Ákua), Recomendado 2025; y João Dinis (Casal da Penha), Bib Gourmand 2025
- El debate “Formar el Futuro”, moderado por Paulo Salvador, tendrá lugar el 3 de marzo en el Teatro Baltazar Dias, en Funchal, Madeira, y se centrará en los retos de la formación en un sector dinámico, exigente y en plena evolución
- La actriz Daniela Ruah tendrá la misión de presentar esta edición de la Gala, junto a Juliana Penteado, quien será la encargada de recibir a los invitados en la alfombra roja

#GUIAMICHELINPT #MICHELINSTAR26

La Gala de presentación de la nueva selección de la Guía MICHELIN Portugal 2026 promete ser un tributo a la excelencia culinaria y a la promoción y valorización del creciente dinamismo gastronómico del archipiélago de Madeira, una cocina profundamente ligada al territorio, construida a partir del respeto por el producto local, la tradición y una mirada contemporánea que ha situado a Madeira en el mapa culinario internacional. La creatividad de sus chefs, la riqueza de su oferta y la singularidad de su paisaje han convertido la gastronomía en uno de los grandes emblemas culturales del archipiélago. Esta iniciativa contribuirá a consolidar, aún más, a Madeira como un destino culinario de referencia a nivel nacional e internacional. Este esperado evento tendrá lugar el próximo 10 de marzo de 2026, en el hotel Savoy Palace, en la ciudad de Funchal, donde se dará a conocer la nueva selección de restaurantes incluidos en la edición 2026 de la Guía de Portugal y por primera vez será retransmitida íntegramente por la televisión Portuguesa Conta Lá.

La selección de chefs que cocinarán en la Gala de la Guía MICHELIN Portugal 2026 fue presentada el 30 de enero en una conferencia de prensa celebrada en Funchal, en el Mercado dos Lavradores (Inaugurado en 1940). El **Mercado dos Lavradores de Funchal** es uno de los espacios más emblemáticos de la capital de Madeira y una auténtica referencia de la vida social, cultural y gastronómica del archipiélago. Concebido como un punto de encuentro entre productores locales, comerciantes y visitantes, el mercado sigue desempeñando un papel central en la valorización del producto regional y de las tradiciones madeirenses.

Cinco chefs de renombre serán los responsables de deleitar a los asistentes con un menú que combinará tradición e innovación culinaria. Al frente del equipo estará Benoît Sinthon (Il Gallo D’Oro), quien actuará como coordinador del evento. Los miembros del equipo serán:

- Benoît Benoît Sinthon (Il Gallo d’Oro), con 2 Estrellas MICHELIN y Estrella Verde 2025
- Octávio Freitas (Desarma), 1 Estrella MICHELIN 2025
- Francisco Avalada (William), 1 Estrella MICHELIN 2025
- Júlio Pereira (Ákuua), Recomendado 2025
- João Dinis (Casal da Penha), Bib Gourmand 2025

El equipo de chefs refleja la cocina actual de Madeira, transforma ingredientes locales en propuestas que sorprenden por su técnica, sensibilidad y profundidad. Platos que reinterpretan la tradición con miradas actuales, que combinan sabor y estética, despertando las emociones del comensal.

En manos de los chefs, la gastronomía madeirense se convierte en un lenguaje propio: una forma de contar historias del Atlántico, de sus tierras y de su cultura. Cada creación está llena de intención, equilibrio y carácter, lo que convierte la mesa en un escenario en el que la innovación dialoga con la memoria.

La actriz Luso-americana **Daniela Ruah**, será la encargada de presentar esta edición, aportando su carisma y proyección internacional a una cita de alto prestigio. Con una sólida carrera en el cine y la televisión, Daniela Ruah es reconocida por su participación en producciones de gran alcance global. Su versatilidad profesional y su vínculo con Portugal la convierten en una figura idónea para conducir una ceremonia que celebra la excelencia y el talento. Su presencia contribuirá a reforzar el carácter destacado e internacional del evento.

La alfombra roja de la Gala contará con la presencia de Juliana Penteado, reconocida chef pastelera y ex jurado de *MasterChef Portugal*, quien estará encargada de recibir a los invitados. Con su pasión por la gastronomía, Juliana añadirá un toque único a este evento tan especial.

El momento musical de la Gala tendrá como protagonistas al grupo “NAPA”, banda originaria de Madeira, ganadora del festival de la canción en 2025, con un tremendo éxito con la canción “Deslocado” superando la marca histórica de 110 millones de reproducciones en Spotify, lo que confirma a la banda como uno de los mayores fenómenos de la música portuguesa actual. Los NAPA, con su sonoridad, aportan un «factor diferencial» que equilibra la sofisticación musical con una cercanía emocional poco común, como la que se vive en esta noche de celebración.

### **El debate de la Gala: “Formar el Futuro”**

La Guía MICHELIN extiende sus actividades y su influencia más allá de sus distinciones culinarias. En esta ocasión, aprovechando el impacto mediático de la Ceremonia de la Guía MICHELIN Portugal 2026 y de la región en la que se celebra, el debate se centrará en los retos de la formación en un sector dinámico, exigente y en plena evolución.

En su tercera edición, y como antesala de la Gala, el 3 de marzo y bajo el tema «Formar el Futuro», el debate tendrá lugar en el Teatro Municipal Baltazar Dias, en Funchal, Madeira. El encuentro estará moderado por el periodista y presentador de televisión Paulo Salvador y reunirá a expertos del sector como:

- Octávio Freitas - Chef del Restaurante Desarma, 1 Estrella MICHELIN 2025
- Noelia Reis – Asesora de Administración de Recursos Humanos de Savoy Signature
- Lídia Monteiro – Vocal el Consejo Directivo de Turismo de Portugal
- Fernando Figueiredo – Director de la Escuela de Hostelería y Turismo de Madeira
- Leonor Pinto - Alumna de la Escuela de Hostelería y Turismo de Madeira
- Carlos Díez de la Lastra – CEO Escuela Internacional de Les Roches

El debate estará abierto al público el día 03 de marzo y será grabado y emitido en diferido en el canal de televisión Conta Lá.

#### **Campaña de comunicación: "Madeira, a taste of the stars"**

MICHELIN ha diseñado un **plan de comunicación integral** bajo el lema "**Madeira, a taste of the stars**". Este plan tiene como objetivo no solo poner en valor la excelencia culinaria de los chefs y restaurantes galardonados, sino también **promocionar el archipiélago de Madeira como destino gastronómico de referencia**.

En el marco de la Gala, MICHELIN desplegará un **plan de comunicación integral** que incluirá activaciones en redes sociales y colaboraciones con chefs de referencia, especialmente con los cocineros de restaurantes con dos Estrellas MICHELIN 2025 en Portugal, quienes actuarán como embajadores de Madeira. A través de contenidos audiovisuales, compartirán su visión sobre la región anfitriona y el sabor que, en su opinión, mejor la representa.

La campaña se completará con **desafíos digitales exclusivos**, entre ellos un concurso en redes sociales que permitirá a los participantes ganar una invitación doble para asistir a la Gala, así como experiencias gastronómicas en restaurantes seleccionados por la Guía MICHELIN.

Con la celebración de la Gala de la Guía MICHELIN Portugal 2026, Madeira no solo acoge el mayor evento gastronómico del país, sino que se reafirma como un **destino donde la excelencia culinaria, el paisaje y la identidad cultural se unen para crear una experiencia única**, proyectando su singularidad y su talento gastronómico ante el mundo.

Con el apoyo de **TURISMO DE PORTUGAL** y **ASSOCIAÇÃO DE PROMOCIÓN DA MADEIRA**, la Gala de la Guía MICHELIN Portugal 2026 se erige como un escaparate de excelencia gastronómica, subrayando la relevancia del archipiélago de Madeira como un destino imprescindible para los amantes de la buena mesa. Michelin agradece asimismo la colaboración esencial de los socios **MAKRO, DELTA, BALFEGO, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, ALARDO** y **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.

#### Acerca de Michelin

Michelin está construyendo un líder mundial en composites y experiencias que cambian vidas. 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. Con sede en Clermont-Ferrand, Francia, Michelin está presente en 175 países y cuenta con 129.800 empleados. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

---

#### DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

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

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

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

 [guide.michelin.com/es/es](http://guide.michelin.com/es/es)

 [@Michelinespana](#)

 [@laGuiaMichelin](#)

 [@Michelinespana](#)

 [@Michelin](#)

---