

Lisboa, 30 de janeiro de 2026

Madeira recebe a Gala do Guia MICHELIN Portugal 2026, um tributo à excelência gastronómica do arquipélago

- Cinco chefs estarão encarregados de preparar o menu da Gala: Benoît Sinthon (Il Gallo d’Oro), com 2 Estrelas MICHELIN e Estrela Verde 2025, na qualidade de coordenador do evento; Octávio Freitas (Desarma) e Francisco Avalada (William), ambos com 1 Estrela MICHELIN em 2025; Júlio Pereira (Ákua), Recomendado 2025; e João Dinis (Casal da Penha), Bib Gourmand 2025
- O debate “Formar o Futuro”, moderado por Paulo Salvador, terá lugar a 3 de março, no Teatro Baltazar Dias, no Funchal, Madeira, e estará centrado nos desafios da formação num sector dinâmico, exigente e em plena evolução
- A atriz Daniela Ruah terá a missão de apresentar esta edição da Gala, juntamente com Juliana Penteado, responsável por receber os convidados na passadeira vermelha

#GUIAMICHELINPT #MICHELINSTAR26

A Gala de apresentação da nova seleção do Guia MICHELIN Portugal 2026 promete ser um tributo à excelência culinária, e à promoção e valorização do crescente dinamismo gastronómico do arquipélago da Madeira – uma cozinha profundamente ligada ao território, construída a partir do respeito pelo produto local, da tradição, e de um olhar contemporâneo, que colocou a Madeira no mapa culinário internacional. A criatividade dos seus chefs, a riqueza da sua oferta, e a singularidade da sua paisagem, tornaram a gastronomia num dos grandes emblemas culturais do arquipélago. Esta iniciativa contribuirá para consolidar, ainda mais, a Madeira como um destino culinário de referência a nível nacional e internacional. Este evento muito aguardado terá lugar no próximo dia 10 de março de 2026, no hotel Savoy Palace, na cidade do Funchal, onde será dada a conhecer a nova seleção de restaurantes incluídos na edição de 2026 do Guia de Portugal, e, pela primeira vez, será retransmitida na íntegra pelo canal de televisão português Conta Lá.

A seleção de chefs que cozinhariam na Gala do Guia MICHELIN Portugal 2026 foi apresentada a 30 de janeiro, numa conferência de imprensa levada a cabo no Funchal, no Mercado dos Lavradores (inaugurado em 1940). O **Mercado dos Lavradores do Funchal** é um dos espaços mais emblemáticos da capital da Madeira, e uma verdadeira referência da vida social, cultural e gastronómica do arquipélago. Concebido como um ponto de encontro entre produtores locais, comerciantes e visitantes, o mercado continua a desempenhar um papel central na valorização do produto regional e das tradições madeirenses.

Cinco chefs de renome serão os responsáveis por deleitar os presentes com um menu que combinará tradição e inovação culinárias. À frente da equipa estará Benoît Sinthon (Il Gallo D’Oro), enquanto coordenador do evento. Os membros da equipa serão:

- Benoît Sinthon (Il Gallo d’Oro), com 2 Estrelas MICHELIN e Estrella Verde 2025
- Octávio Freitas (Desarma), 1 Estrela MICHELIN 2025
- Francisco Avalada (William), 1 Estrela MICHELIN 2025
- Júlio Pereira (Ákua), Recomendado 2025
- João Dinis (Casal da Penha), Bib Gourmand 2025

A equipa de chefs reflete a atual cozinha da Madeira, transformando ingredientes locais em propostas que surpreendem pela sua técnica, pela sua sensibilidade, e pela sua profundidade. Pratos que reinterpretam a tradição com olhares atuais, que combinam sabor e estética, despertando as emoções do comensal.

Nas mãos dos chefs, a gastronomia madeirense torna-se numa linguagem própria: numa forma de contar histórias do Atlântico, das suas terras, e da sua cultura. Cada criação está repleta de intenção, equilíbrio e carácter, o que torna a mesa num cenário em que a inovação dialoga com a memória.

A atriz luso-americana **Daniela Ruah** estará encarregada de apresentar esta edição, aportando o seu carisma, e a sua projeção internacional, a um encontro de alto prestígio. Com uma sólida carreira no cinema e na televisão, Daniela Ruah é reconhecida pela sua participação em produções de grande alcance global. A sua versatilidade profissional, e o seu vínculo com Portugal, fazem dela uma figura idónea para conduzir uma cerimónia que celebra a excelência e o talento. A sua presença contribuirá para reforçar o carácter destacado e internacional do evento.

A passadeira vermelha da Gala contará com a presença de Juliana Penteado, reconhecida chef pasteleira, e ex-jurada do *MasterChef Portugal*, que terá a ser cargo a receção dos convidados. Com a sua paixão pela gastronomia, Juliana Penteado acrescentará um toque único a este evento tão especial.

O momento musical da Gala terá como protagonista o grupo “NAPA”, banda originária da Madeira, vencedora do Festival da Canção em 2025 com um tremendo êxito, com a canção “Deslocado” a superar a marca histórica de 110 milhões de reproduções no Spotify, o que confirma a banda como um dos maiores fenómenos da música portuguesa atual. Os NAPA, com a sua sonoridade, aportam um «fator diferencial», que equilibra a sofisticação musical com uma proximidade emocional pouco comum, como a que se vive nesta noite de celebração.

O debate da Gala: “Formar o Futuro”

O Guia MICHELIN alarga as suas atividades, e a sua influência, para lá das suas distinções culinárias. Nesta ocasião, aproveitando o impacto mediático da Cerimónia do Guia MICHELIN Portugal 2026, e da região em que a mesma é realizada, o debate estará centrado nos desafios da formação num sector dinâmico, exigente e em plena evolução.

Na sua terceira edição, e como antecâmara da Gala, a 3 de março, e subordinado ao tema «Formar o Futuro», o debate terá lugar no Teatro Municipal Baltazar Dias, no Funchal,

Madeira. O encontro será moderado pelo jornalista e apresentador de televisão Paulo Salvador, e reunirá especialistas do sector, como:

- Octávio Freitas - Chef do Restaurante Desarma, 1 Estrela MICHELIN 2025
- Noélia Reis - Assessora de Administração da Savoy Signature, Responsável pela Área de Recursos Humanos
- Lídia Monteiro - Vogal do Conselho Diretivo do Turismo de Portugal
- Fernando Figueiredo - Diretor da Escola de Hotelaria e Turismo da Madeira
- Leonor Pinto - Aluna da Escola de Hotelaria e Turismo da Madeira
- Carlos Díez de la Lastra - CEO da Escuela Internacional de Les Roches

O debate será aberto ao público no dia 3 de março, gravado, e emitido em diferido no canal de televisão Conta Lá.

Campanha de comunicação: "Madeira, a taste of the stars"

A MICHELIN concebeu um **plano de comunicação integral** sob o lema "**Madeira, a taste of the stars**". Este plano tem como objetivo não só destacar a excelência culinária dos chefs e restaurantes galardoados, como, também, **promover o arquipélago da Madeira enquanto destino gastronómico de referência**.

No âmbito da Gala, a MICHELIN implementará um **plano de comunicação integral**, que incluirá ativações em redes sociais, e colaborações com chefs de referência, especialmente com os cozinheiros de restaurantes com duas Estrelas MICHELIN 2025 em Portugal, os quais atuarão enquanto embaixadores da Madeira. Através de conteúdos audiovisuais, partilharão a sua visão da região anfitriã, e o sabor que, na sua opinião, melhor a representa.

A campanha será completada com **desafios digitais exclusivos**, entre eles um concurso em redes sociais, que permitirá aos participantes ganhar um convite duplo para assistir à la Gala, bem como experiências gastronómicas em restaurantes selecionados pelo Guia MICHELIN.

Com a realização da Gala do Guia MICHELIN Portugal 2026, a Madeira não só acolhe o maior evento gastronómico do país, como reafirma-se enquanto um **destino onde a excelência culinária, a paisagem e a identidade cultural juntam-se para criar uma experiência única**, projetando a sua singularidade, e o seu talento gastronómico, para o mundo.

Com o apoio do **TURISMO DE PORTUGAL** e da **ASSOCIAÇÃO DE PROMOÇÃO DA MADEIRA**, a Gala do Guia MICHELIN Portugal 2026 impõe-se como uma montra de excelência gastronómica, sublinhando a relevância do arquipélago da Madeira enquanto um destino imprescindível para os amantes da boa mesa. A Michelin agradece, de igual forma, a colaboração fundamental dos parceiros **MAKRO, DELTA, BALFEGO, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, ALARDO e THE FORK**, que tornam possível esta experiência única.

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

 michelin.pt

 guide.michelin.com/pt/pt

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

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

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

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