Lisboa, 21 de outubro de 2026

Guia MICHELIN revela em Canfranc o seu programa de atividades que antecedem a Gala, que, afinal, terá lugar a 1 de dezembro

- Anne Igartiburu será a apresentadora, e Daniel del Toro estará encarregado da Passadeira Vermelha, da Gala de Restaurantes do Guia Michelin, que adia por uma semana a sua realização devido à convocação de Eleições Gerais em Espanha
- Guia MICHELIN apresenta a equipa de oito chefs de Huesca que, liderados por Carmelo Bosque, chef do restaurante Lillas Pastia, levarão a excelência da cozinha de Huesca e aragonesa ao evento gastronómico mais importante do país
- 'A Antecâmara da Gala' reúne chefs, residentes, meios e representantes locais para dialogar acerca de como a gastronomia é capaz de contribuir para a dinamização deste território, e de ser uma alavanca para o respetivo desenvolvimento

Huesca deu, hoje, no Hotel Canfranc Estación, o tiro de partida para a 'A Antecâmara da Gala', o programa de atividades e encontros concebido para aproximar a Gala dos restaurantes do Guia MICHELIN Espanha e Andorra 2027 do território, e dos seus protagonistas, reforçando o papel da gastronomia enquanto motor de identidade, promoção e desenvolvimento.

Nova data: terça-feira, 1 de dezembro

Uma das principais notícias é a mudança de data: devido às circunstâncias derivadas do calendário eleitoral, e com o intuito de preservar toda a relevância mediática e sectorial que caracteriza este acontecimento, as partes envolvidas acordaram adiar a sua realização em uma semana, pelo que a data definitiva passa a ser 1 de dezembro. O que não se altera é o local escolhido para a Cerimónia, o Palácio de Congressos de Huesca, Auditório Carlos Saura.

O Guia MICHELIN está plenamente ciente das implicações que este adiamento pode ter para os participantes, e para os profissionais envolvidos na organização do evento, agradece a compreensão de todos os afetados, e lamenta os incómodos que desta situação possam resultar. A decisão, motivada por circunstâncias excecionais, foi tomada enquanto uma medida necessária e responsável.

Oito chefs encarregados de refletir a riqueza gastronómica da província

Durante o encontro, foi dada a conhecer a equipa de chefs de Huesca responsável por conceber e elaborar o menu que será servido durante o jantar da Gala, uma proposta que procurará refletir a riqueza gastronómica de Huesca, e o talento culinário do território.

Sob a direção de Carmelo Bosque, chef do Restaurante Lillas Pastia, em Huesca (1 Estrela MICHELIN 2026), os chefs encarregados de levar à Gala a excelência da cozinha de Huesca e aragonesa são:

- Toño Rodríguez – Restaurante La Era de los Nogales, Sardas (1 Estrela MICHELIN 2026)
- Rubén Coronas – Restaurante Casa Rubén, Tella (1 Estrela MICHELIN 2026)
- Victor Manuel Ovalles – Restaurante Casa Arcas, Villanova (1 Estrela MICHELIN 2026)
- Iris Jordán – Restaurante Ansils, Anciles (1 Estrela MICHELIN 2026)
- Eduardo Salanova – Restaurante Canfranc Express, Canfranc-Estación (1 Estrela MICHELIN 2026)
- Josetxo Souto y Ramón Aso – Restaurante Callizo, Ainsa (1 Estrella MICHELIN 2026)
- Tonino Valiente – Restaurante Tatau, Huesca (1 Estrella MICHELIN 2026)

A apresentação contou, também, com a participação de representantes institucionais, que destacaram a relevância da Gala dos Restaurantes do Guia MICHELIN Espanha e Andorra 2027 como uma oportunidade para projetar a imagem de Huesca enquanto destino turístico e gastronómico de primeira linha.

Simultaneamente, foram revelados novos detalhes da Gala, entre eles, que Anne Igartiburu será a apresentadora no próximo dia 1 de dezembro, e Daniel del Toro o encarregado da Passadeira Vermelha – assim como as principais linhas do plano de comunicação que acompanhará o evento desde hoje mesmo até ao grande dia.

O território, protagonista da primeira edição de 'A Antecâmara da Gala'

À tarde, o Claustro do Hotel Monasterio de Boltaña acolhe um encontro idealizado para promover o debate, a aproximar a gastronomia daqueles que a tornam possível todos os dias.

Moradores da região, oriundos de diferentes municípios de Huesca, chefs reconhecidos pelo Guia MICHELIN, meios de comunicação, e representantes institucionais, partilham um espaço de diálogo e convívio em torno da identidade gastronómica da província, num formato aberto e participativo, conduzido pela própria Anne Igartiburu.

O evento de Boltaña constitui o cenário perfeito para acolher conversas sobre o papel da gastronomia enquanto elemento aglutinador do território, a importância de preservar as tradições culinárias locais, e a oportunidade que representa para Huesca acolher o acontecimento gastronómico mais importantes do país. Huesca reflete de modo singular o vínculo existente entre a cozinha, a paisagem, os produtores, e as vilas e cidades que fazem parte da identidade local e regional.

O Guia MICHELIN agradece ao Governo de Aragão, através das suas marcas Turismo de Aragão e Aragão Sabor de Verdade, ao Município de Huesca, e à Assembleia Provincial de Huesca, o seu apoio e compromisso com a gastronomia espanhola, bem como aos parceiros privados que apoiam e colaboram nesta edição da Gala: Alimentos de España, Antonius Caviar, Aquanaria, Balfegó, Barquero, CaixaBank, Jaén Selección, Lafont, Mahou San Miguel, Makro, San Pellegrino e TheFork.

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
michelin.pt
guide.michelin.com/pt/pt
@Michelinportugal
@Guiamichelinpt
@Michelinguide
@Michelin