Lisboa, 18 de novembro de 2026

Huesca destaca a força do território na contagem decrescente para a Gala dos Restaurantes do Guia MICHELIN Espanha e Andorra 2027

- Cozinheiros, produtores, instituições e habitantes da região partilham em Boltaña, num encontro muito especial, uma jornada para valorizar a identidade gastronómica e cultural, futuros protagonistas da Gala dos Restaurantes do Guia MICHELIN Espanha e Andorra 2027
- Iniciativa faz parte de 'A Antecâmara da Gala', conceito promovido pelo Guia MICHELIN para aproximar a Gala do território que a acolhe, e mostrar a riqueza de uma província onde paisagem, produto e gastronomia avançam de mãos dadas
- A 1 de dezembro, a partir das 18h30m, terá início o desfile na Passadeira Vermelha, com Daniel del Toro; e, posteriormente, a Gala, com Anne Igartiburu como mestre de cerimónias

A duas semanas da Gala dos Restaurantes do Guia MICHELIN Espanha e Andorra 2027, a província de Huesca acumulou já momentos muito significativos no caminho rumo ao grande encontro gastronómico do próximo dia 1 de dezembro. "A Antecâmara da Gala", uma série de atividades concebidas para aproximar a celebração do território, e criar espaços de encontro entre profissionais, instituições e cidadania, atingiu em Boltaña o seu ponto mais alto: um encontro que reuniu cozinheiros, representantes institucionais, produtores, meios de comunicação e habitantes da região, para refletir sobre o papel da gastronomia enquanto motor de desenvolvimento, identidade e coesão social.

Para além dos preparativos da Gala, a jornada permitiu incidir o foco sobre as pessoas, os projetos e as paisagens que dão forma à personalidade gastronómica da província. Uma conversa aberta em torno do produto local, das tradições, do talento culinário e da capacidade da cozinha para criar oportunidades e fortalecer o vínculo entre território e comunidade.

O território como protagonista

Durante o encontro, os participantes partilharam experiências e pontos de vista sobre os desafios e as oportunidades da gastronomia em ambientes rurais, destacando a singularidade do Sobrarbe, e o papel que desempenham os seus restaurantes, produtores e habitantes na conservação e promoção do património local.

A diversidade paisagística da província, a riqueza dos seus produtos, e o compromisso dos seus profissionais, foram alguns dos elementos destacados ao longo dos debates, que

permitiram dar uma imagem autêntica de um território onde a gastronomia faz parte da vida quotidiana e da identidade coletiva.

Uma celebração da gastronomia de Huesca

O evento terminou com um jantar especial, levado a cabo no Hotel Monasterio de Boltaña, em que os chefs e as equipas de quatro restaurantes com Uma Estrela MICHELIN 2026 (Casa Arcas, La Era de los Nogales, Ansils e Casa Rubén) compuseram um menu com alguns dos pratos mais representativos das suas propostas, e da cozinha do território.

O fim de festa: a Gala dos Restaurantes do Guia MICHELIN, a 1 de dezembro

O Auditório Carlos Saura, do Palácio de Congressos de Huesca, acolherá uma nova edição de um dos mais aguardados encontros do calendário gastronómico, e a cidade faz já os últimos preparativos para receber chefs, profissionais do sector, instituições, meios de comunicação e convidados.

A encenação, o ritmo da cerimónia, e os diferentes momentos que acompanharão o anúncio da nova seleção, encontram-se na sua fase final de preparação. Parte desses conteúdos será mantida como surpresa até à noite de 1 de dezembro, reforçando a expetativa em torno de um encontro em que tradição, emoção e celebração partilharão o protagonismo.

O objetivo é que a Gala volte a ser algo mais do que o momento em que são reveladas as novas distinções: uma noite pensada para reconhecer o trabalho de todo um sector, e para projetar a vitalidade da gastronomia espanhola e andorrenha.

Anne Igartiburu será a mestre de cerimónias, enquanto Daniel del Toro estará encarregado da passadeira vermelha.

A Gala dos Restaurantes do Guia MICHELIN Espanha e Andorra 2027 será emitida em direto no Youtube, a partir das 18h00 de terça-feira, 1 de dezembro, através **DESTE LINK**.

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