

TURISMO



Os diversos chefs a trabalhar na Madeira e que foram distinguidos pelo Guia Michelin 2025 funcionam como trunfo para que a Região seja palco do evento.



“AFLUÊNCIA EXTRAORDINÁRIA”

■ O secretário com a tutela do Turismo faz um balanço positivo à presença da Madeira na BTL. Garante que a Região cumpriu todo o programa que estava estipulado, lançou uma nova campanha promocional “que desperta para tudo o que apetece” e teve “uma afluência extraordinária” no stand dinâmico. “Os momentos de gastronomia foram muito conseguidos, toda a oferta cultural foi muito assistida, as reuniões efectuaram-se e os parceiros que estiveram presentes no stand também manifestam a igual satisfação. Portanto, foi uma participação que se saldou num sucesso pleno, atingindo todos os objectivos que estavam propostos e acima de tudo marcando uma forte presença junto do mercado que tem uma importância capital para a Madeira”, resume Eduardo Jesus.

A partir de agora, muito outro trabalho terá que ter continuidade, “dando sequência aos momentos que ali foram possíveis concretizar, ao nível das reuniões profissionais, dos projectos que foram pensados e reflectidos”. Em suma, no entender do governante “foi uma excelente presença e temos tudo para que este mercado continue a ser de importância maior para o destino de Madeira”.

■ O stand contou com milhares de visitas diárias entre profissionais e consumidor final, onde quem quisesse tinha oportunidade de participar no sorteio de uma viagem à Madeira para 2 pessoas, passatempo que até sábado cativou 929 participantes.

Pelo espaço da Madeira da BTL passaram milhares dos esperados 85 mil visitantes da feira, bem como vários ilustres, desde políticos regionais e nacionais, autarcas, os ‘embaixadores’ da Região Cláudia Vieira e Lourenço Ortigão, bem como os NAPA, banda madeirense que venceu recentemente o festival da Canção e vai representar Portugal na Eurovisão da Canção.

A gastronomia foi uma das atracções do stand, com 32 momentos distintos e partilha de 8.577 doses, desde fruta, sonhos, canja, poncha, caldo da romaria, vinhos, bolo do caco e de mel. Houve 9 momentos de workshop, 2.525 degustações, 13 conversas ‘get-together’ e 17 momentos distintos de animação.

Madeira quer organizar Gala Michelin de 2026

RICARDO MIGUEL OLIVEIRA
 rmoliveira@dnnoticias.pt

A Madeira quer ser a próxima região portuguesa escolhida para acolher a Gala Michelin, momento em que será apresentado a selecção do Guia de 2026. O desejo alimentou negociações durante a Better Tourism Lisbon (BTL), que ontem terminou, onde se soube que há mais uma região interessada naquela que será a 3.ª vez que Portugal apresenta a sua própria selecção, separada de Espanha, e com um evento próprio, depois das galas realizadas em 2024 no Algarve e este ano no Porto.

O DIÁRIO apurou que entidades públicas e privadas trabalham “com afinco” naquela que, nesta altura, “não passa de uma hipótese com elevada probabilidade de ser bem sucedida”. Isto porque entendem que a Região tem uma “constelação apreciável”, com destaque para os chefs Benoît Sinthon, com duas estrelas, José Diogo Costa, jovem cozinheiro de 2025 e uma estrela e Octávio Freitas, com uma estrela, a que se junta as recomenda-

ções obtidas recentemente e que fazem da Madeira um dos destinos gastronómicos de referência no País, “a que adiciona uma vasta riqueza culinária, capaz de atrair turistas de todo o mundo”.

De modo a convencer os responsáveis pelo Guia Michelin para que todos os protagonistas do panorama gastronómico português possam celebrar as próximas conquistas na Madeira, várias vontades fizeram já saber ao Turismo de Portugal - parceiro institucional da organização que, ao que apurámos, investe no evento perto de meio milhão de euros - que a Região tem elevado interesse em assumir o jantar da Gala, também por ter pratos emblemáticos da gastronomia portuguesa, baseados em produtos autóctones que fundamentam um receituário muito diversificado e rico em grande qualidade e sabor.

Na última gala, realizada no mês passado na Alfândega do Porto, a Michelin consagrou 46 restaurantes portugueses com estrelas - 8 com duas e 38 com uma - renovou o brilho dos estrelados ‘Il Gallo

Desejo da “constelação” madeirense já foi transmitida ao Turismo de Portugal. Durante a BTL houve conversas, mas nada está definido. Até porque há mais uma região interessada

d’Oro’, ‘William’ e ‘Desarma’, recomendou os estreados ‘Ákua’, ‘Audax’, ‘Avista Ásia’, ‘Gazebo’ e ‘Oxalis’, que se juntam ao Bib Gourmand ‘Casal da Penha’ e aos já reconhecidos ‘Avista’, ‘Vila do Peixe’, ‘Horta’, ‘Villa Cipriani’ e ‘Armazém do Sal’. Os distinguidos deste ano foram recebidos na semana passada na Quinta Vigia e na altura o presidente do Governo Regional terá assumido o compromisso de concretizar o desejo que lhe fora transmitido pelas diversas marcas.

O Guia Michelin consolidou-se como “um verdadeiro selo de qualidade, reconhecendo restaurantes que oferecem uma experiência gastronómica diferenciada”. Segundo o livro vermelho, a avaliação centra-se na qualidade dos produtos, no domínio técnico, no equilíbrio de sabores, na criatividade e na personalidade dos chefs, bem como na consistência ao longo do tempo”. Para garantir este rigor, o Guia conta com uma equipa de inspectores que visitam, de forma anónima e independente, uma selecção de restaurantes previamente identificados.