



Nueva guía MICHELIN

La guía llegará a Brasil en marzo de 2015

Michelin anuncia el próximo lanzamiento de una nueva edición de la guía MICHELIN dedicada a las ciudades brasileñas de Río de Janeiro y São Paulo, cuya selección se dará a conocer en marzo de 2015. Se trata de la primera guía MICHELIN para ciudades sudamericanas.

Los inspectores de la guía MICHELIN se encuentran en estos momentos en Brasil descubriendo el panorama gastronómico de las ciudades de Río de Janeiro y São Paulo, con el objetivo de ofrecer a los lectores una selección de los mejores restaurantes y hoteles de ambas localidades a partir de marzo de 2015.

Con este nuevo título, el 25º de la colección internacional de las guías MICHELIN, los lectores podrán conocer, cualquiera que sea su presupuesto, sus gustos o sus deseos, una gastronomía sutil y diversa, que se basa en un rico patrimonio culinario fundamentado en la variedad de productos locales y en una destacable calidad.

Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN, ha comentado: “Estamos especialmente orgullosos del lanzamiento de este nuevo título, inédito en la historia de la guía MICHELIN. La escena gastronómica brasileña no ha cesado de desarrollarse en los últimos años, liderada por chefs particularmente creativos. Asimismo, ha adquirido un gran atractivo para los cocineros extranjeros, ávidos por descubrir productos, tradiciones y estilos de cocina únicos en el mundo. Punta de lanza de este desarrollo, Río de Janeiro y São Paulo se encuentran actualmente entre los grandes focos de la gastronomía mundial. La creatividad, la curiosidad, la apertura cultural que emana de estas dos ciudades, alimentan continuamente una de las gastronomías más dinámicas del mundo. Además, hoy en día, estas urbes son citas ineludibles en el panorama culinario internacional. Estamos impacientes por realizar esta selección para descubrir a nuestros lectores de la guía MICHELIN la gastronomía de estas dos metrópolis”.

Desde hace más de un siglo, la colección de guías MICHELIN propone a sus lectores una selección de los mejores restaurantes, hoteles y establecimientos de turismo rural de todo el mundo. Las guías MICHELIN, 24 en total, cubren actualmente 24 países en cuatro continentes.

Siempre buscando nuevas direcciones y hallazgos únicos, los inspectores de la guía MICHELIN prueban a diario toda clase de establecimientos y estilos de cocina. Siempre anónimos, los inspectores se comportan como simples clientes y pagan sistemáticamente sus facturas. Se trata de profesionales que evalúan cada plato según cinco criterios: la calidad de los productos utilizados, la personalidad de la cocina, el dominio del punto de cocción y de los sabores, la relación calidad/precio y, por supuesto, la regularidad. Las mejores mesas se distinguen con el Bib Gourmand o con las estrellas, distinciones basadas únicamente en la calidad de la cocina y que siempre se atribuyen de forma consensuada. Confort y servicio se califican separadamente en una escala de 🍴 a 🍴🍴🍴🍴.

Con la guía MICHELIN *Río & São Paulo*, la primera para el subcontinente sudamericano, el Grupo Michelin continúa ayudando a millones de viajeros en sus desplazamientos. Esta misión de la guía, que existe desde su creación en 1900, es también la del Grupo Michelin: ofrecer “la mejor forma de avanzar”.

*La misión de **Michelin**, líder del sector del neumático, es contribuir de manera sostenible a la movilidad de las personas y los bienes. Por esta razón, el Grupo fabrica y comercializa neumáticos para todo tipo de vehículos, desde aviones hasta automóviles, vehículos de dos ruedas, ingeniería civil, agricultura y camiones. Michelin propone igualmente servicios digitales de ayuda a la movilidad (ViaMichelin.com), y edita guías turísticas, de hoteles y restaurantes, mapas y atlas de carreteras. El Grupo, que tiene su sede en Clermont-Ferrand (Francia), está presente en más de 170 países, emplea a 111.200 personas en todo el mundo y dispone de 67 centros de producción implantados en 17 países diferentes. El Grupo posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. (www.michelin.es).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA
Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293

