

## La guía MICHELIN *Shanghai* 2017

### La primera selección para Shanghai saldrá el próximo otoño



*Michelin anuncia el lanzamiento de una nueva guía dedicada a Shanghai. De este modo, será la primera ciudad de la China continental que cuente con una guía.*

*“Tras el anuncio de dos nuevas selecciones para Singapur y Seúl, estamos especialmente orgullosos de continuar nuestro desarrollo en Asia este año con el lanzamiento de la guía MICHELIN Shanghai 2017”, ha declarado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. “Nos ha seducido la riqueza y calidad del panorama culinario de Shanghai. La ciudad es un lugar de encuentro cultural y económico y su gastronomía es el resultado de un floreciente patrimonio culinario, que lo convierte en una experiencia apasionante. La oferta de Shanghai va desde establecimientos populares hasta los restaurantes gastronómicos. Estamos impacientes por descubrir la gran calidad de la cocina de esta localidad china y de dar a conocer nuestra selección”.*

La guía MICHELIN Shanghai, cuyo lanzamiento está previsto para el segundo semestre de 2016, será la 28ª edición de la colección internacional de las guías MICHELIN.

Bruno de Feraudy, director de Michelin China, comenta: *“Desde hace más de un siglo, Michelin propone productos y servicios de gran calidad para los viajes. La guía MICHELIN, como nuestros neumáticos, reflejan el compromiso de nuestra marca con la movilidad. Aquí, en China, la movilidad se desarrolla rápidamente y supone un gran potencial. Estamos muy emocionados con la idea de proponer a los ciudadanos chinos nuevas experiencias estimulantes y divertidas durante sus desplazamientos. En todas las ciudades donde está presente la guía MICHELIN, la calidad de los establecimientos seleccionados hace feliz tanto a los profesionales como al gran público. Cada año, la selección de la guía MICHELIN refleja la gastronomía local y la da valor en el contexto de la escena internacional. La llegada de esta guía es una gran noticia para Shanghai”.*

#### Sobre la guía MICHELIN

Gracias a su sistema de selección uniforme y riguroso, la guía MICHELIN constituye una referencia internacional en materia gastronómica. Todos los establecimientos presentes en la guía han sido seleccionados por los famosos inspectores MICHELIN, que trabajan en completo anonimato y recorren regularmente las carreteras en busca de las mejores direcciones. Contratados en la zona, estos inspectores reciben una formación rigurosa. Aplican los mismos métodos de trabajo probados desde hace varias décadas por los inspectores MICHELIN en el mundo entero, con el fin de garantizar un nivel de calidad homogéneo e internacional. Comprometidos con su objetividad, los inspectores MICHELIN pagan íntegramente sus facturas y solo valorar la calidad del plato. Para apreciar totalmente una mesa, los inspectores se basan en cinco criterios, definidos por Michelin: la calidad de los productos, el dominio del punto de cocción y de los sabores, la creatividad del chef en la cocina, la relación calidad/precio y, por supuesto, la regularidad a lo largo del tiempo y en el conjunto del



menú. Estos son los criterios objetivos que los inspectores de la guía MICHELIN aplican, ya sea en Japón, Estados Unidos, China o Europa. Su uso garantiza una selección homogénea: poco importa el lugar donde se encuentre, una estrella tiene el mismo valor tanto en París como en Nueva York o en Tokio.

Michelin es pionero en el campo de la movilidad, gracias a su capacidad innovadora y a la excelencia de sus productos. A finales del siglo XIX, la compañía patentó el neumático, que fue un hito para la movilidad, permitiendo a los automovilistas viajar más tiempo en un mismo trayecto. Poco después, para animar a los viajeros a disfrutar de los beneficios de la nueva movilidad, ayudándoles a orientarse al mismo tiempo, Michelin creó las guías y mapas detallados. En este sentido, la publicación de Michelin más reconocida en el mundo es la guía MICHELIN.

*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, comercializa y distribuye neumáticos para todo tipo de vehículos. Michelin propone igualmente servicios digitales innovadores, como la gestión telemática de flotas de vehículos y herramientas de ayuda a la movilidad. Asimismo, 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 170 países, emplea a 112.300 personas en todo el mundo y dispone de 68 centros de producción implantados en 17 países diferentes. Michelin posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. ([www.michelin.es](http://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

