

## O guia MICHELIN *Shanghai* 2017

### A primeira seleção para Shanghai vai sair no próximo outono



*A Michelin anuncia o lançamento de um novo guia dedicado a Shanghai. Deste modo, será a primeira cidade da China continental que possua um guia.*

*“Após o anúncio de duas novas seleções para Singapura e Seul, estamos especialmente orgulhosos de continuar o nosso desenvolvimento na Ásia este ano com o lançamento do guia MICHELIN Shanghai 2017”, declarou Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN. “Seduziu-nos a riqueza e qualidade do panorama culinário de Shanghai. A cidade é um lugar de encontro cultural e económico e a sua gastronomia é o resultado de um florescente património culinário, que o torna numa experiência apaixonante. A oferta de Shanghai abrange*

*desde estabelecimentos populares até aos restaurantes gastronómicos. Estamos impacientes por descobrir a grande qualidade da cozinha desta cidade chinesa e de dar a conhecer a nossa seleção”.*

O guia MICHELIN Shanghai, cujo lançamento se prevê para o segundo semestre de 2016, será a 28ª edição da coleção internacional dos guias MICHELIN.

Bruno de Feraudy, diretor da Michelin China, comenta: *“Há mais de um século que a Michelin propõe produtos e serviços de grande qualidade para as viagens. O guia MICHELIN, assim como os nossos pneus, refletem o compromisso da nossa marca com a mobilidade. Aqui, na China, a mobilidade desenvolve-se rapidamente e pressupõe um grande potencial. Estamos muito emocionados com a ideia de propor aos cidadãos chineses novas experiências estimulantes e divertidas durante as suas deslocações. Em todas as cidades em que está presente o guia MICHELIN, a qualidade dos estabelecimentos selecionados torna feliz tanto a profissionais como ao grande público. Todos os anos, a seleção do guia MICHELIN reflete a gastronomia local e dá-lhe valor no contexto do cenário internacional. A chegada deste guia é uma grande notícia para Shanghai”.*

#### Sobre o guia MICHELIN

Graças ao seu sistema de seleção uniforme e rigoroso, o guia MICHELIN é uma referência internacional em matéria gastronómica. Todos os estabelecimentos presentes no guia foram selecionados pelos famosos inspetores MICHELIN, que trabalham com total anonimato e percorrem regularmente as estradas à procura dos melhores estabelecimentos. Contratados na zona, estes inspetores recebem uma formação rigorosa. Aplicam os mesmos métodos de trabalho, provados já há várias décadas pelos inspetores MICHELIN no mundo inteiro, com o fim de garantir um nível de qualidade internacional e homogéneo. Comprometidos com a sua objetividade, os inspetores MICHELIN pagam integralmente as suas contas e só avaliam a qualidade do prato. Para apreciar totalmente uma mesa, os inspetores seguem cinco critérios, definidos pela Michelin: a qualidade dos produtos, o domínio do ponto de cozedura e dos sabores, a criatividade do chefe na cozinha, a relação qualidade/preço e, claro está, a regularidade ao longo do tempo e no conjunto do menu. Estes são os critérios objetivos que os



inspetores do guia MICHELIN aplicam tanto no Japão, como nos Estados Unidos, na China ou na Europa. A sua utilização garante uma seleção homogénea: pouco importa o lugar em que se encontre, uma estrela tem o mesmo valor tanto em Paris como em Nova-Iorque ou em Tóquio.

Pela sua capacidade de inovação e pela excelência dos seus produtos, a Michelin teve um papel pioneiro no desenvolvimento da mobilidade. Em finais do século XIX, a companhia patenteou o pneu, que foi um marco para a mobilidade, permitindo aos automobilistas demorar menos tempo num mesmo trajeto. Pouco depois, para animar os viajantes a desfrutar dos benefícios da nova mobilidade, ajudando-os a se orientarem ao mesmo tempo, a Michelin criou os guias e mapas pormenorizados. Neste sentido, a publicação da Michelin mais reconhecida no mundo é o guia MICHELIN.

*A missão da **Michelin**, líder do setor dos pneus, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por este motivo, o Grupo fabrica, comercializa e distribui pneus para todo o tipo de veículos. A Michelin propõe igualmente serviços digitais inovadores, como a gestão telemática de frotas de veículos e ferramentas de ajuda à mobilidade. De igual forma, edita guias turísticos, de hotéis e restaurantes, mapas e mapas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em 170 países, emprega 112 300 pessoas em todo o mundo e dispõe de 68 centros de produção implantados em 17 países diferentes. A Michelin possui um Centro de Tecnologia que se encarrega da investigação e desenvolvimento com implantação na Europa, América do Norte e Ásia ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).*

#### DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

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

