## La guía MICHELIN Main Cities of Europe 2017

## Espectacular desarrollo gastronómico de las ciudades europeas

Michelin ha presentado la 36<sup>a</sup> selección de la guía MICHELIN Main Cities of Europe 2017, que incluye 44 ciudades de 22 países y recomienda 2.332 restaurantes. Entre las principales novedades de esta edición, destaca la tercera estrella concedida al restaurante español, Lasarte.

"La guía MICHELIN Main Cities of Europe 2017 refleja el dinamismo y la diversidad de la escena culinaria en las principales ciudades de Europa", ha comentado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. "Europa es una verdadera encrucijada de intercambios culturales y económicos; su panorama gastronómico y sus ofertas culinarias se han incrementado considerablemente en los últimos años".

La nueva selección de la guía MICHELIN Main Cities of Europe 2017 incorpora 20 restaurantes tres estrellas, entre ellos, *Lasarte*, de Barcelona, como novedad.

Un restaurante austriaco obtiene dos estrellas en la nueva selección: *Amador*, en Viena. Rebecca BURR, responsable de la selección de la guía MICHELIN Main Cities of Europe 2017, ha dicho: "Este restaurante se ubica en una elegante bodega de piedra abovedada donde los huéspedes pueden disfrutar de una magnífica vista de los barriles de vino detrás de una mampara de cristal. La joven, pero experimentada, chef crea platos sofisticados, con sabores intensos, presentados con refinamiento". En conjunto, 12 nuevos restaurantes obtienen dos estrellas, lo que eleva a 91 los establecimientos reconocidos con esta distinción.

51 restaurantes han logrado una estrella MICHELIN en la selección de 2017, con lo que el número total alcanza los 386 en esta edición. "Gracias a una nueva generación de jóvenes chefs de gran nivel, nunca ha habido tal diversidad de grandes restaurantes, con un ambiente distendido y agradable", ha añadido Michael Ellis.

Además de los establecimientos distinguidos con estrellas Michelin, la guía incluye también los restaurantes Bib Gourmand, aquellos que destacan por su extraordinaria relación calidad-precio. Este año, se han incorporado 50 Bib Gourmand a la guía *Main Cities of Europe*, con lo que el número total asciende a 311. Año tras año, esta categoría tiene un gran éxito entre el público, encantado con estas buenas propuestas, y también entre los profesionales, que invierten en este nicho para promover una cocina de alta calidad que combina sencillez, sociabilidad y precios razonables. A menudo olvidados, pero cada vez más numerosos, estos restaurantes, los verdaderos favoritos de los inspectores, gustan a los lectores de la guía MICHELIN porque, independientemente del tipo de cocina, siempre proponen una excelente calidad a un precio razonable.

Redactada en inglés, la guía MICHELIN Main Cities of Europe se dirige principalmente a viajeros de

negocios que recorren Europa. Es también ideal para los turistas que desean descubrir las grandes ciudades europeas, tanto las más románticas como las más interesantes culturalmente. Además de las descripciones de cada establecimiento, la guía ofrece informaciones



útiles y datos prácticos, como los planos de las ciudades.

La guía MICHELIN *Main Cities of Europe 2017* está también disponible como aplicación. Además, es posible seguir a los inspectores Michelin a través de los perfiles de Twitter @MichelinGuideUK, @guideMichelinFR y @GuiaMichelin\_ES.

Alemania (Berlín, Colonia, Fráncfort, Hamburgo, Múnich,) – Austria (Viena, Salzsburgo) – Bélgica (Bruselas, Amberes) – Dinamarca (Copenhague, Aarhus) – España (Madrid, Barcelona, Valencia) – Finlandia (Helsinki) – Francia (París, Estrasburgo, Lyon) – Grecia (Atenas) – Hungría (Budapest) – Italia (Roma, Florencia, Milán, Turín) – Irlanda (Dublín) – Luxemburgo (Luxemburgo) – Noruega (Oslo) – Países Bajos (Ámsterdam, La Haya, Róterdam,) – Polonia (Varsovia, Cracovia) – Portugal (Lisboa) – Reino Unido (Londres, Birmingham, Edimburgo, Glasgow) – República Checa (Praga) – Suecia (Estocolmo, Gotemburgo, Malmoe) – Suiza (Berna, Ginebra, Zúrich).

## Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 28 países en los que está presente. Verdadero escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única en el mundo que le permite ofrecer un servicio de calidad.

Las selecciones están disponibles en versiones impresa y digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proponen una navegación adaptada a los usos de cada uno, pero también un servicio de reserva *online*.

Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos para hacerle vivir también una experiencia única de movilidad.

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 111.700 personas en todo el mundo y dispone de 68 centros de producción implantados en 17 países diferentes que, en conjunto, han fabricado 184 millones de neumáticos en 2015. Michelin 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

