

## INFORMACIÓN DE PRENSA

11/03/2019

# **MICHELIN ANUNCIA LA PRIMERA EDICIÓN DE LA GUÍA MICHELIN CALIFORNIA**

**LA GUÍA MICHELIN CONTINÚA SU EXPANSIÓN CON EL ANUNCIO DE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA GUÍA MICHELIN CALIFORNIA, QUE SE CONVIERTE TAMBIÉN EN LA PRIMERA GUÍA MICHELIN DEDICADA A UN ESTADO DE LOS EE.UU.**

Michelin y Visit California han anunciado la primera edición de la guía MICHELIN California, la primera guía dedicada a un estado de EE.UU, en un evento que ha tenido lugar el pasado día 1 de marzo en la ciudad de Sacramento.

Además del área de San Francisco, cubierta en la edición anterior de la guía San Francisco Bay Area & Wine Country, la nueva guía MICHELIN California 2019 cuenta con restaurantes en Los Ángeles, Monterey, Santa Bárbara, Sacramento, San Diego y Orange County.

Este lanzamiento refleja la singularidad de California, un importante centro gastronómico, sofisticado e informal, que atrae a viajeros de todo el mundo. Un reciente estudio de la compañía Ernest & Young sobre el impacto de la guía MICHELIN en San Francisco confirmó que la guía es un punto de referencia para turistas internacionales y contribuye directamente a la economía y a la oferta turística de un destino.

A propósito de la guía MICHELIN California 2019, Gwendal Poullennec, Director Internacional de las guías MICHELIN, declara: "La cocina californiana es reconocida en todo el mundo no sólo por la calidad de sus ingredientes, sino también por la creatividad de sus chefs. Además, los inspectores MICHELIN quedaron impresionados por el talento y la innovación de la escena gastronómica californiana. La colaboración entre Michelin y Visit California combina la fuerza de la industria turística en California con los más de 120 años de experiencia de Michelin en el campo de la gastronomía".

"La asociación entre California y Michelin es perfecta, ya que muestra al mundo la innovación y el alcance del amplio panorama gastronómico de California. La diversidad de la oferta gastronómica, rica en cocinas de diversos orígenes, unida a la presencia de muchas chefs y a su amplia variedad de productos, distingue a California de cualquier otro destino en el mundo", declara Caroline Beteta, CEO de Visit California.

Michelin, Visit California y Visit Sacramento anunciaron el lanzamiento en el aclamado Farm-to-Fork Capital of America. "Este evento rinde tributo a la rica historia agrícola de Sacramento, a su brillante escena culinaria y al enfoque en los alimentos frescos y locales", declara Mike Testa, CEO de Visit Sacramento. "El Golden 1 Center es el escenario perfecto, ya que el 90% de sus productos provienen de productores, cervecerías y bodegas localizadas en un radio de 240 kilómetros. Esta nueva guía confirma el estatus de Sacramento como un importante destino gastronómico, un hito importante para celebrar en el mundo de la cocina".

La selección de la nueva guía MICHELIN California 2019 será anunciada en un evento especial este verano, y la selección de restaurantes Bib Gourmand se publicará unos días antes.

### **Sobre la guía MICHELIN**

*La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como 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 amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.*

*Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.*

*Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.*

### **Sobre MICHELIN**

*Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar su movilidad. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 171 países, emplea a 114.700 personas y dispone de 70 centros de producción en 17 países que en 2017 han fabricado 190 millones de neumáticos. ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).*