11/03/2019

*MICHELIN ANUNCIA A PRIMEIRA EDIÇÃO  
DO GUIA MICHELIN CALIFORNIA*

**O GUIA MICHELIN PROSSEGUE A SUA EXPANSÃO COM  
O ANUNCIO DA PRIMEIRA EDIÇÃO DO GUIA MICHELIN CALIFORNIA, QUE SE TORNA, TAMBÉM, NO PRIMEIRO   
GUIA MICHELIN DEDICADO A UM ESTADO DOS EUA.**

A Michelin e a Visit California anunciaram a primeira edição do guia MICHELIN California, o primeiro guia dedicado a um estado dos EUA, num evento que teve lugar no passado dia 1 de março na cidade de Sacramento.

Além da área de São Francisco, coberta na anterior edição do guia San Francisco Bay Area & Wine Country, o novo guia MICHELIN California 2019 conta com restaurantes em Los Angeles, Monterey, Santa Bárbara, Sacramento, São Diego e Orange County.

Este lançamento reflete a singularidade da Califórnia, um importante centro gastronómico, sofisticado e informal, que atrai viajantes de todo o mundo. Um estudo recente da empresa Ernest & Young, sobre o impacto do guia MICHELIN em São Francisco, confirmou que o guia é um ponto de referência para turistas internacionais, e contribui diretamente para a economia e para a oferta turística de um destino.

A propósito do guia MICHELIN California 2019, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos guias MICHELIN, declara: “A cozinha californiana é reconhecida em todo o mundo não só pela qualidade dos seus ingredientes, mas também pela criatividade dos seus chefs. Para mais, os inspetores da MICHELIN ficaram impressionados com o talento e a inovação da cena gastronómica californiana. A colaboração entre a Michelin e a Visit California combina a força da indústria turística na Califórnia com os mais de 120 anos de experiência da Michelin no campo da gastronomia”.

“A associação entre a Califórnia e a Michelin é perfeita, pois mostra ao mundo a inovação e o alcance do vasto panorama gastronómico da Califórnia. A diversidade e a amplitude da oferta gastronómica, rica em cozinhas de diversas origens, juntamente com a presencia de muitas chefs e uma ampla variedade de produtos, distingue a Califórnia de qualquer outro destino no mundo”, afirma Caroline Beteta, CEO da Visit California.

Michelin, a Visit California e a Visit Sacramento anunciaram o lançamento no aclamado Farm-to-Fork Capital of America. “Este evento presta homenagem à rica história agrícola de Sacramento, ao seu brilhante panorama culinária e ao foco nos alimentos frescos e locais”, refere Mike Testa, CEO da Visit Sacramento. "O Golden 1 Center é o cenário perfeito, dado que 90% dos seus produtos provêm de produtores, cervejeiras e adegas localizadas num raio de 240 quilómetros. Este novo guia confirma o estatuto de Sacramento enquanto um importante destino gastronómico, um feito importante para comemorar no el mundo da cozinha”.

A seleção do novo guia MICHELIN California 2019 será anunciada este verão num evento especial, e a seleção de restaurantes Bib Gourmand será publicada uns dias antes.

***Sobre o guia MICHELIN***

*O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escaparate da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.*

*As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online. à*

*Com o guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.*

***Sobre a MICHELIN***

*A Michelin ambiciona melhorar de maneira sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a sua mobilidade. De igual modo, a Michelin oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin também desenvolve materiais de alta tecnologia para a indústria ligada à mobilidade. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 171 países, emprega 114 700 pessoas e dispõe de 70 centros de produção em 17 países, que, em 2017, fabricaram 190 milhões de pneus. (*[*www.michelin.pt*](http://www.michelin.pt)*).*