29/9/2020

*LA GUÍA MICHELIN
RIO DE JANEIRO & SÃO PAULO 2020*

**LA GUÍA MICHELIN RIO DE JANEIRO & SÃO PAULO DESVELA SU NUEVA SELECCIÓN 2020, EN LA QUE APARECEN 2 NUEVOS RESTAURANTES CON DOS ESTRELLAS MICHELIN.**

Michelin presenta la selección de la Guía MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2020, en la que se incorporan 2 nuevos establecimientos a la categoría de dos Estrellas MICHELIN. Los restaurantes ***Oteque*** en Río de Janeiro, dirigido por el chef Alberto Landgraf, y ***Ryo Gastronomia*** en São Paulo, de Edson Yamashita, consiguen su segunda Estrella MICHELIN y se unen a una categoría en la que ya figuraban ***D.O.M.***, de Alex Atala y Giovane Carneiro, y ***Oro***, de Felipe Bronze. Así, con la promoción de ***Oteque*** y ***Ryo Gastronomia***, Brasil ya cuenta con 4 establecimientos con dos Estrellas MICHELIN.

“Cada vez que exploran las calles de Río de Janeiro y São Paulo, nuestros inspectores descubren nuevos platos creativos, elaborados con productos locales de calidad y con ricas influencias de todo el mundo”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Esta hermosa energía culinaria, impulsada por chefs y nuevos talentos emergentes cada vez más creativos y sensibles a los desafíos de la gastronomía local y sostenible, debe ser aplaudida en este difícil momento lleno de incertidumbre que vive la profesión debido a la crisis sanitaria mundial”, continúa Gwendall Poullennec.

En ***Oteque***, Alberto Landgraf transporta a sus comensales a un viaje de sensaciones culinarias de alta precisión, basado en la utilización de pescados y mariscos de la región. La coherente, delicada y minimalista cocina del chef es el resultado de una hábil fusión de ingredientes y sabores.

En ***Ryo Gastronomia***, cuyo nombre significa ‘cosas buenas’, Edson Yamashita impresiona por la excelente calidad de los ingredientes y las técnicas utilizadas para lograr las texturas y sabores de cada plato. El restaurante es un perfecto ejemplo de la cocina japonesa, que aquí se puede probar desde una perspectiva diferente.

La categoría de una Estrella MICHELIN se mantiene constante y con un nivel extremadamente alto de creatividad y saber hacer. En total, 10 establecimientos de Río de Janeiro y São Paulo han vuelto a ser reconocidos en esta categoría.

**10 nuevos restaurantes Bib Gourmand**

La categoría Bib Gourmand de la selección de Río de Janeiro y São Paulo incluye el estreno de 10 nuevos restaurantes: ***Ama.zo*** (SP), ***AE! Cozinha*** (SP) ***Banzeiro*** (SP), ***Cepa*** (SP), ***Charco*** (SP), ***Didier*** (RJ), ***Kith 2º Andar*** (SP), ***Maria e o Boi*** (RJ), ***Nit*** (SP) y ***Più Iguatemi*** (SP). Ahora, la lista de Bib Gourmand recoge un total de 39 establecimientos.

La Guía MICHELIN Rio de Janeiro & São Paulo 2020 incluye:

* 4 restaurantes con dos Estrellas MICHELIN (2 nuevos)
* 10 restaurantes con una Estrella MICHELIN
* 39 restaurantes Bib Gourmand (10 nuevos)
* 115 restaurantes ‘El Plato MICHELIN’ (13 nuevos)

***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 la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilizaciones. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a más de 127.000 personas y dispone de 69 centros de producción de neumáticos que en 2019 han fabricado 200 millones de neumáticos (*[*www.michelin.es*](http://www.michelin.es)*).*