



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 16 de junio, 2021

Ayutthaya, seleccionada como la quinta ciudad en la edición nº 5 de la Guía MICHELIN Tailandia

Su rico patrimonio cultural y culinario, junto con la clásica mezcla actual de antiguo glamur y nuevo encanto, hacen de esta ciudad histórica un lugar privilegiado para gourmets y turistas.

La quinta edición de la Guía MICHELIN Tailandia, que se presentará a finales de 2021, ampliará su cobertura a la antigua ciudad de Ayutthaya, denominada oficialmente Phra Nakhon Si Ayutthaya. Una de las mayores atracciones turísticas de Tailandia, que fue declarada Patrimonio Mundial de la UNESCO en 1991.

En esta nueva edición de la Guía MICHELIN Bangkok, Phra Nakhon Si Ayutthaya, Chiang Mai, Phuket & Phang-Nga 2022, Ayutthaya será destacada como un importante destino gastro-turístico para todas las edades, debido a su perfecta mezcla de antiguo glamour y nuevo encanto, con una diversa gama de atractivos locales para todo tipo de intereses.

Según Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, Ayutthaya es una de las más bellas joyas del patrimonio culinario y gastronómico de Tailandia. Antiguo centro de diplomacia y de comercio mundial, esta encantadora ciudad histórica estuvo expuesta a una amplia gama de influencias foráneas, como la portuguesa, japonesa, india o persa, que han conformado la cocina local tailandesa. Su estratégica ubicación, surcada por tres ríos, la hace poseedora de una gran abundancia de recursos alimentarios, incluyendo peces de agua dulce, gambas de río y también vegetales y frutas frescas.

“Estamos encantados de incluir a Ayutthaya en la próxima edición de la Guía MICHELIN Tailandia. El panorama culinario de la ciudad es una impresionante fusión de lo antiguo y lo nuevo, con restaurantes de larga experiencia, nuevos establecimientos enclavados en edificios clásicos renovados o inmuebles recientes, atractivas cafeterías e históricos cafés, y también mercados flotantes o de tierra firme. La vasta oferta culinaria de la ciudad, junto con su rica tradición histórica y cultural, aseguran una experiencia única que explican el continuo flujo de turistas locales y foráneos”, explica Poullennec.

Remontándose al tiempo en que Ayutthaya era la capital de Tailandia (conocida entonces como Siam), la mezcla multicultural de colonos extranjeros tuvo una gran influencia en las recetas tailandesas. Esto también se aprecia hoy día, incluyendo el uso de leche de coco y especias en los curris (influjo indo/persa) que dio lugar a populares platos tailandeses como el Massaman Curry; así como la utilización de huevos y sus yemas en la confección de postres (influjo portugués), como el Thong Yip (Tarta dorada de Yema y Flores) o el Thong Yod (Yemas Doradas).

En la actualidad, con su ubicación tan próxima a la actual capital, Bangkok, y la facilidad de acceso por transportes públicos como trenes y ferris, Ayutthaya se perfila como uno de los mejores destinos turísticos de Tailandia. La ciudad tiene un gran número de atractivos y actividades: templos históricos que visitar; antiguos asentamientos foráneos como el japonés, portugués y holandés; museos especializados como el de los ‘Mil Juguetes’ o el Museo Tailandés de Embarcaciones; paseos fluviales en barco y mucho más.



Yuthasak Supasorn, Responsable de la Autoridad Tailandesa de Turismo, comenta: *“Además de explorar las atracciones históricas y culturales, la posibilidad de disfrutar de los diferentes platos y delicias en mercados locales y restaurantes siempre ha sido una de las más memorables experiencias tanto para los turistas locales como para los foráneos que visitan Ayutthaya. Con la próxima edición de la Guía MICHELIN, se estima que los viajeros y gourmets de todo el mundo se sentirán inspirados para descubrir la magnificencia de renombre que Ayutthaya puede ofrecer”.*

Para obtener más información sobre la Guía MICHELIN, visite guide.michelin.com/th/en o siga las actualizaciones sobre la Guía MICHELIN Bangkok, Phra Nakhon Si Ayutthaya, Chiang Mai, Phuket & Phang-Nga 2022 en Facebook: facebook.com/MichelinGuideThailand

Ya está disponible la aplicación gratuita de la Guía MICHELIN para usuarios de [iOS](#) y [Android](#).



iOS



Android

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 utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a más de 123.600 personas y dispone de 71 centros de producción de neumáticos que en 2020 han fabricado 170 millones de neumáticos (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

+34 609 452 532

angel.pardo-castro@michelin.com



www.michelin.es

 @MichelinPress

Avenida de los Encuartes, 19 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA