



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 16 de junho de 2021

Ayutthaya selecionada como a quinta cidade a integrar a edição nº 5 do Guia MICHELIN Tailândia

O seu rico património cultural e culinário, juntamente com a clássica mescla de antigo glamour e novo encanto, fazem desta cidade histórica um local privilegiado para gourmets e turistas.

A quinta edição do Guia MICHELIN Tailândia, que será apresentada no final de 2021, ampliará a sua cobertura à antiga cidade de Ayutthaya, oficialmente denominada Phra Nakhon Si Ayutthaya. Uma das maiores atrações turísticas da Tailândia, declarada Património Mundial da UNESCO em 1991.

Nesta nova edição do Guia MICHELIN Bangkok, Phra Nakhon Si Ayutthaya, Chiang Mai, Phuket & Phang-Nga 2022, Ayutthaya será destacada como um importante destino gastronómico e turístico para todas as idades, devido à sua perfeita mescla de antigo glamour e novo encanto, com uma diversificada gama de atrativos locais para todo o tipo de interesses.

Segundo Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, Ayutthaya é uma das mais belas joias do património culinário e gastronómico da Tailândia. Antigo centro de diplomacia e de comércio mundial, esta encantadora cidade histórica esteve exposta a um amplo leque de influências estrangeiras, como portuguesa, japonesa, indiana ou persa, que deram forma à cozinha local tailandesa. A sua estratégica localização, rodeada por três rios, torna-a detentora de uma grande abundância de recursos alimentares, incluindo peixes de água doce, camarões de rio e, também, vegetais e frutas frescas.

“Estamos muito satisfeitos por incluir Ayutthaya na próxima edição do Guia MICHELIN Tailândia. O panorama culinário da cidade é uma impressionante fusão do antigo e do novo, com restaurantes com larga experiência, novos estabelecimentos instalados tanto em edifícios clássicos renovados como em imóveis recentes, atraentes cafetarias e históricos cafés, e ainda mercados flutuantes ou em terra firme. A vasta oferta culinária da cidade, juntamente com a sua rica tradição histórica e cultural, garante uma experiência única, que explica o permanente fluxo de turistas locais e estrangeiros”, explica Gwendal Poullennec.

Remontando ao tempo em que Ayutthaya era a capital da Tailândia (então conhecida como Sião), a mescla multicultural de colonos estrangeiros teve uma grande influência nas receitas tailandesas. Que se mantém até hoje, incluindo o uso de leite de coco e de especiarias nos caris (uma influência indiana/persa), e que deu lugar a populares pratos tailandeses, como o Massaman Curry; assim como a utilização de ovos e das suas gemas na confeção de sobremesas (influência portuguesa), como o Thong Yip (Tarte dourada de Gema e Flores) ou Thong Yod (Gemas Douradas).

Nos dias de hoje, com a sua localização tão próxima da atual capital, Bangucoque, e a facilidade de acesso por transportes públicos, como comboios e ferries, Ayutthaya perfila-se como um dos melhores destinos turísticos da Tailândia. A cidade tem um elevado número de atrativos e atividades: templos históricos para visitar; antigos assentamentos estrangeiros, como o japonês, o português e o holandês; museus especializados, como o dos ‘Mil Juogos’ ou o Museu Tailandês de Embarcações; passeios fluviais de barco, e muito mais.



Yuthasak Supasorn, Responsável da Autoridade Tailandesa de Turismo, comenta: *“Além da exploração das atrações históricas e culturais, a possibilidade de desfrutar dos diferentes pratos e delícias em mercados locais e restaurantes foi sempre uma das mais memoráveis experiências, tanto para os turistas locais como para os estrangeiros que visitam Ayutthaya. Com a próxima edição do Guia MICHELIN, estima-se que os viajantes e gourmets de todo o mundo se sentam inspirados para descobrir a magnificência de renome que Ayutthaya pode oferecer”.*

Para obter mais informação sobre o Guia MICHELIN, visite guide.michelin.com/th/en ou siga as atualizações sobre o Guia MICHELIN Bangkok, Phra Nakhon Si Ayutthaya, Chiang Mai, Phuket & Phang-Nga 2022 no Facebook: facebook.com/MichelinGuideThailand

Está já disponível a aplicação gratuita do Guia MICHELIN para utilizadores de [iOS](#) e [Android](#).



iOS



Android

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.

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 forma 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 eficácia do transporte. 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 diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega mais de 123 600 pessoas e dispõe de 71 centros de produção de pneus, que, em 2020, fabricaram 170 milhões de pneus (www.michelin.pt).



DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

+34 609 452 532

angel.pardo-castro@michelin.com

www.michelin.es

 @MichelinPress

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