



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 4 de noviembre, 2021

Michelin y VISIT FLORIDA anuncian la llegada de una selección de la Guía MICHELIN dedicada a Miami, Orlando y Tampa

- En 2022, los inspectores de la Guía MICHELIN descubrirán a los amantes de la gastronomía las perlas culinarias del “Estado del Sol”
- Florida se convierte en el quinto destino americano de la Guía MICHELIN

Michelin y VISIT FLORIDA desvelarán nuevos destinos por descubrir con la futura edición de la Guía MICHELIN dedicada a Miami, Orlando y Tampa. Este anuncio ilustra la alianza entre la capacidad de difusión turística de VISIT FLORIDA y la experiencia de la Guía MICHELIN en materia de recomendaciones gastronómicas.

“Los inspectores de la Guía MICHELIN están impacientes por dar a conocer el panorama culinario único de Florida”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Desde el efervescente glamour de Miami, hasta la icónica ciudad de Orlando, sin olvidarnos del esplendor del Golfo de Tampa, la escena gastronómica de Florida es única, variada y atraerá la curiosidad, tanto de los gourmets locales como de los turistas internacionales”.

La primera edición de la Guía MICHELIN Miami, Orlando y Tampa se presentará en 2022.

“VISIT FLORIDA y sus socios turísticos, Visit Orlando, Visit Tampa Bay y el Greater Miami Convention and Visitors Bureau, están encantados de asociarse con Michelin. Esta nueva edición de la Guía MICHELIN permitirá dar a conocer Florida como destino culinario de renombre internacional”, comenta Dana Young, Presidente y CEO de VISIT FLORIDA. “Es una magnífica ocasión para que Florida pueda destacar el dinamismo de su panorama culinario y de sus inesperadas experiencias gastronómicas, que van desde las elaboraciones de productos locales, hasta ofertas únicas de cocina fusión, reflejando la diversidad de las culturas culinarias mundiales”.

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

+34 630 086 682

monica.rius-aymami@michelin.com

www.michelin.es

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA