



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 4 de novembro de 2021

## **Michelin e VISIT FLORIDA anunciam a chegada de uma seleção do Guia MICHELIN dedicada a Miami, Orlando e Tampa**

- **Em 2022, os inspetores do Guia MICHELIN farão descobrir aos amantes da gastronomia as pérolas culinárias do “Estado do Sol”**
- **Florida torna-se no quinto destino americano do Guia MICHELIN**

A Michelin e a VISIT FLORIDA desvendarão novos destinos por descobrir com a futura edição do Guia MICHELIN dedicado a Miami, Orlando e Tampa. Este anúncio ilustra a aliança entre a capacidade de difusão turística da VISIT FLORIDA e a experiência do Guia MICHELIN em matéria de recomendações gastronómicas.

*“Os inspetores do Guia MICHELIN estão ansiosos por dar a conhecer o panorama culinário único da Florida”, declara Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Do efervescente glamour de Miami, à emblemática cidade de Orlando, sem esquecer o esplendor do Golfo de Tampa, a cena gastronómica da Florida é única, variada e atrairá a curiosidade, tanto dos gourmets locais como dos turistas internacionais”.*

A primeira edição do Guia MICHELIN Miami, Orlando e Tampa será apresentada em 2022.

*“A VISIT FLORIDA e os seus parceiros turísticos, Visit Orlando, Visit Tampa Bay e o Greater Miami Convention and Visitors Bureau, estão entusiasmados por associarem-se à Michelin. Esta nova edição do Guia MICHELIN permitirá dar a conhecer a Florida como destino culinário de renome internacional”, comenta Dana Young, Presidente e CEO da VISIT FLORIDA. “É uma oportunidade formidável para a Florida destacar o dinamismo do seu panorama culinário e das suas inesperadas experiências gastronómicas, que vão desde as elaborações de produtos locais a ofertas únicas de cozinha de fusão, espelhando a diversidade das culturas culinárias mundiais”.*

### **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](http://www.michelin.pt)).

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL**

**+34 630 086 682**

[monica.rius-aymami@michelin.com](mailto:monica.rius-aymami@michelin.com)

[www.michelin.es](http://www.michelin.es)

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

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