



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 22 de abril, 2022

La Guía MICHELIN se estrena en Estambul

- La primera selección de restaurantes de Estambul se presentará el próximo 11 de octubre de 2022
- Un destino gastronómico lleno de tradiciones ancestrales y jóvenes talentos creativos, que dan forma a una identidad culinaria única
- Después de Dubái y Estonia, anunciados en marzo y abril, Estambul se convierte en el 38º destino destacado por la Guía MICHELIN

Michelin anuncia la llegada de la Guía MICHELIN a Estambul, cuya primera selección de restaurantes se presentará el 11 de octubre de 2022. De esta forma, Estambul se convierte en el 38º destino internacional cuya escena gastronómica está destacada por los inspectores de la Guía MICHELIN.

“Durante siglos, Estambul ha maravillado al mundo con su historia, su cultura y su personalidad pluricultural. Desde el Cuerno de Oro y a ambos lados del Bósforo, esta puerta de la humanidad ha facilitado el diálogo entre continentes y ha acercado a las personas a través de su saber hacer, sus tradiciones y sus recetas de aquí y de allá. Hoy, con la llegada de la Guía MICHELIN, se muestra como un destino culinario de nivel mundial para todos los amantes de la gastronomía. Impulsada por tradiciones ancestrales que han dado forma a una identidad culinaria única, así como por jóvenes talentos de mente abierta y llenos de creatividad, el panorama gastronómico de Estambul simplemente ha asombrado a nuestros inspectores”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

El Ministro de Cultura y Turismo de Turquía, Mehmet Nuri Ersoy, comenta: *“El interés mostrado por la Guía MICHELIN en el sector de la restauración de Estambul demuestra que Turquía está a la vanguardia del turismo gastronómico. Creo firmemente que la selección elaborada por la Guía MICHELIN para Estambul va a respaldar nuestros esfuerzos por posicionar nuestra capital en el panorama internacional como una “Gastrocity”, destacando nuestros establecimientos, que se distinguen por su originalidad, diversidad, sostenibilidad y creatividad. Todo ello suma una nueva perspectiva de atractivo para los turistas interesados en la excelencia de la gastronomía y los sabores. Al llevar productos frescos directamente del campo a la mesa en un entorno único, con regiones de diferentes climas, la cocina turca ha liderado las tendencias culinarias a lo largo de la historia como una cultura sin desperdicios y con una gran cantidad de influencias. Ofreciendo innumerables oportunidades, no solo para disfrutar con platos tradicionales turcos, sino también con lo mejor de la cocina mundial, Estambul es una capital gastronómica con el potencial de responder ante todas las gustos culinarios”.*

Una ciudad con más de 15 millones de habitantes, con la particularidad de estar repartida en dos continentes, Estambul es una amalgama de culturas sin igual en todo el mundo. Testigo privilegiado por esta posición estratégica, las raíces de la escena gastronómica de Estambul tienen un origen particularmente diverso, que ha seguido enriqueciéndose y refinándose a lo largo de los siglos. Desde



recetas a partir de ingredientes vegetales, incluida una increíble oferta de dolmas, mezes y ensaladas, hasta preparaciones de pescado y cortes de carne de primera calidad, sin olvidar sus innumerables postres, donde la fruta fresca y deshidratada toma el protagonismo. El repertorio turco clásico abarca un amplio espectro con una impresionante variedad y técnicas culinarias.

Además de su fidelidad a una herencia gastronómica que todavía está muy viva, Estambul también ofrece a los gourmets propuestas más atrevidas, innovadoras y abiertas al mundo, nacidas del talento de chefs turcos y extranjeros llenos de creatividad. Juntas, estas variaciones, que los amantes de la gastronomía pueden probar desde los pintorescos callejones de Sultanahmet y Pera, hasta los animados distritos de Karakoy, Moda o Cihangir, nos recuerdan hasta qué punto Estambul siempre ha hecho del acto de comer una verdadera forma de vida.

La selección de restaurantes de Estambul se realizará de acuerdo a la metodología universal de la Guía MICHELIN, que ha sido aplicada por inspectores profesionales desde hace casi un siglo. El equipo de inspectores trabajará de forma totalmente independiente para identificar y recomendar los mejores restaurantes de la ciudad, después de haber valorado de forma anónima la calidad de la cocina que ofrecen estos establecimientos según 5 criterios: la calidad de los productos, el dominio de las técnicas de cocina, la armonía de los sabores, las personalidades de los chefs en su cocina y la regularidad de la experiencia en el tiempo y en los menús ofrecidos.

Desde el 11 de octubre de 2022, la primera selección de restaurantes de la Guía MICHELIN Estambul estará disponible online en la web oficial de la Guía (guide.michelin.com) y en sus aplicaciones gratuitas para iOS y Android, donde los usuarios pueden realizar su búsqueda en función a su localización, tipo de cocina y servicios especiales, con el fin de encontrar exactamente lo que buscan.

La Guía MICHELIN Guide ya está presente en 38 destinos. Un destino cubierto por la Guía puede ser una ciudad, una región o un país que los inspectores visitan de forma regular para evaluar los restaurantes locales antes de elaborar su selección anual.

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 38 destinos 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 177 países, emplea a más de 124.760 personas y dispone de 68 centros de producción de neumáticos que en 2021 han fabricado 173 millones de neumáticos (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

+34 664 28 26 60

sonia.portoles@michelin.com

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

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