



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 22 de abril de 2022

## Guia MICHELIN estreia-se em Istambul

- Primeira seleção de restaurantes de Istambul apresentada a 11 de outubro de 2022
- Destino gastronómico repleto de tradições ancestrais e jovens talentos criativos, que dão forma a uma identidade culinária única
- Depois de Dubai e Estónia, anunciados em março e abril, Istambul torna-se no 38º destino destacado pelo Guia MICHELIN

A Michelin anuncia a chegada do Guia MICHELIN a Istambul, cuja primeira seleção de restaurantes será apresentada a 11 de outubro de 2022. Deste modo, Istambul torna-se no 38º destino internacional cuja panorama gastronómico é destacado pelos inspetores do Guia MICHELIN.

*“Durante séculos, Istambul maravilhou o mundo com a sua história, a sua cultura e a sua personalidade pluricultural. Do Corno de Ouro a ambos os lados do Bósforo, esta porta da humanidade facilitou o diálogo entre continentes, e aproximou as pessoas através do seu saber fazer, das suas tradições e das suas receitas, locais ou de paragens mais longínquas. Hoje, com a chegada do Guia MICHELIN, exibe-se como um destino culinário de nível mundial para todos os amantes da gastronomia. Impulsionado por tradições ancestrais, que deram forma a uma identidade culinária única, assim como por jovens talentos de mente aberta e plenos de criatividade, o panorama gastronómico de Istambul simplesmente deslumbrou os nossos inspetores”, afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional do Guias MICHELIN.*

Mehmet Nuri Ersoy, Ministro da Cultura e Turismo da Turquia, comenta: *“O interesse manifestado pelo Guia MICHELIN pelo sector da restauração de Istambul demonstra que a Turquia está na vanguarda do turismo gastronómico. Creio firmemente que a seleção elaborada pelo Guia MICHELIN para Istambul vai apoiar os nossos esforços no sentido posicionar a nossa capital no panorama internacional como uma “Gastrocity”, destacando os nossos estabelecimentos, que se distinguem pela sua originalidade, diversidade, sustentabilidade e criatividade, com uma nova perspetiva e atraindo os turistas interessados na excelência da gastronomia e dos sabores. Levando produtos frescos diretamente do campo para a mesa na sua geografia única, com regiões de diferentes climas, a cozinha turca liderou as tendências culinárias ao longo da história como uma cultura sem desperdícios e com uma enorme quantidade de influências. Oferecendo inúmeras oportunidades para desfrutar, não só com pratos tradicionais turcos, mas, também, com o melhor da cozinha mundial, Istambul é uma capital gastronómica com o potencial para responder a todos os gostos culinários”.*

Uma cidade com mais de 15 milhões de habitantes, com a particularidade de estar repartida em dois continentes, Istambul é uma amálgama de culturas sem igual em todo o mundo. Testemunha privilegiada desta posição estratégica, a cena gastronómica de Istambul está enraizada numa variedade culinária particularmente variada, com origens especialmente diversas, tendo sido paulatinamente enriquecida e refinada ao longo dos séculos. De receitas baseadas em ingredientes vegetais, incluindo uma incrível oferta de dolmas, mezzes e saladas, a preparações de peixe e cortes



de carne de primeira qualidade, sem esquecer as suas inúmeras sobremesas, em que a fruta fresca e desidratada assume o protagonismo. O repertório turco clássico abarca um amplo espectro, com uma variedade e técnicas culinárias tremendas.

Além da sua lealdade a uma herança gastronómica que ainda está bem viva, Istambul também oferece aos gourmets propostas mais ousadas, inovadoras e abertas ao mundo, nascidas do talento de chefs turcos e estrangeiros, plenos de criatividade. Juntas, estas variações, que os amantes da gastronomia podem provar desde as pitorescas vielas de Sultanahmet e Pera, aos animados distritos de Karakoy, Moda ou Cihangir, recordam-nos até que ponto Istambul sempre fez do ato de comer uma verdadeira forma de vida.

A seleção de restaurantes de Istambul será efetuada de acordo com a metodologia universal do Guia MICHELIN, aplicada por inspetores profissionais desde há praticamente um século. A equipa de inspetores trabalhará de forma totalmente independente para identificar e recomendar os melhores restaurantes da cidade, após ter valorado de forma anónima a qualidade da cozinha que oferecem estes estabelecimentos, em função de 5 critérios: qualidade dos produtos, domínio das técnicas de cozinha, harmonia dos sabores, personalidade dos chefs na sua cozinha, e consistência dos menus entre visitas dos inspetores.

A partir de 11 de outubro de 2022, a primeira seleção de restaurantes do Guia MICHELIN Istambul estará disponível online, no site oficial do Guia ([guide.michelin.com](https://guide.michelin.com)) e nas suas aplicações gratuitas para iOS e Android, onde os utilizadores podem realizar a sua pesquisa em função da sua localização, tipo de cozinha e serviços especiais, com o intuito de encontrar exatamente aquilo que procuram.

O Guia MICHELIN está já presente em 38 destinos. Um destino coberto pelo Guia pode ser uma cidade, uma região ou um país, que os inspetores visitam de forma regular para avaliar os restaurantes locais antes de elaborarem a sua seleção anual.

#### **Sobre o Guia MICHELIN**

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 38 destinos 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 diferentes 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 177 países, emprega mais de 124.760 pessoas e dispõe de 68 centros de produção de pneus, que, em 2021, fabricaram 173 milhões de pneus ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).

## DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

**+34 664 28 26 60**

[sonia.portoles@michelin.com](mailto:sonia.portoles@michelin.com)

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

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

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