



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 19 de abril, 2022

La Guía MICHELIN extiende su selección a toda Hungría

- Presente en Budapest desde 1992, la Guía MICHELIN anuncia una selección húngara a nivel nacional
- Una escena gastronómica que cada vez es más dinámica y cuenta con productos locales de gran variedad y calidad

En 2022 llega el lanzamiento de la Guía MICHELIN Hungría, que desvelará su selección a finales de año. La Guía ya estaba presente en Budapest desde 1992, pero esta será la primera vez que extienda su selección más allá de la capital húngara.

“Estamos encantados con la buena evolución de las escenas gastronómicas en Europa del Este, y hemos notado cómo el dinamismo culinario de Hungría ha evolucionado enormemente a escala regional, lo que hace que este país sea esencial. En los últimos años hemos visto un impresionante aumento en la calidad de la oferta culinaria en Budapest, donde se otorgó por primera vez una Estrella MICHELIN en 2010, que se ha extendido a todo el país”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. *“Hungría se ha convertido en un destino gastronómico dinámico, gracias a su gran diversidad de ingrediente, que incluyen preciadas especias o productos cárnicos y lácteos locales, pero también una impresionante variedad de vinos. Esperamos mostrar los mejores restaurantes y profesionales húngaros a nuestra comunidad internacional de amantes de la comida”.*

El pasado mes de septiembre, la Guía MICHELIN Budapest 2022 anunció una selección que incluía 2 nuevos restaurantes con una Estrella MICHELIN, y un total de 7 establecimiento con una Estrella en la capital de Hungría.

“Durante la última década, el desarrollo de la gastronomía húngara ha captado la atención mundial. La calidad de los productos húngaros ha ayudado a situar a Budapest en el mapa culinario mundial, pero también a la Hungría más rural; que ahora se ha visto reconocida por la Guía MICHELIN. Es un gran honor que la Guía esté organizando una selección nacional este año, y nos alegra saber que nuestros restaurantes y chefs recibirán la mayor atención en todo el país. Este anuncio fortalecerá el atractivo de Hungría para los turistas internacionales”, añade el Dr. Zoltán Guller, Director de la Agencia de Turismo de Hungría.

La selección se realizará de acuerdo a la metodología aplicada por los inspectores de la Guía MICHELIN, basada en criterios universales. Estos criterios son los mismos en todas las selecciones de la Guía, con el fin de ayudar a los amantes de la gastronomía de todo el mundo en su elección, ofreciéndoles las mejores recomendaciones posibles.



La selección estará disponible, en formato digital, en la web oficial de la Guía y en sus aplicaciones gratuitas para [iOS](#) y [Android](#).



Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 31 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 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

+34 630 086 682

monica.rius-aymami@michelin.com

www.michelin.es

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

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