



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 19 de abril de 2022

Guia MICHELIN estende a sua seleção a toda a Hungria

- Presente em Budapeste desde 1992, Guia MICHELIN anuncia uma seleção húngara a nível nacional
- Cena gastronómica com um dinamismo crescente, em que os produtos locais oferecem uma variedade e uma qualidade cada vez maiores

O ano de 2022 marca o lançamento do Guia MICHELIN Hungria, cuja seleção será revelada no final do ano. O Guia estava já presente em Budapeste desde 1992, mas esta será a primeira vez que estende a sua seleção para além da capital húngara.

“Estamos encantados com a boa evolução dos panoramas gastronómicos na Europa de Leste, e notamos como o dinamismo culinário da Hungria evoluiu enormemente a escala regional, o que torna este país essencial. Nos últimos anos, assistimos a um impressionante aumento da qualidade da oferta culinária em Budapeste, onde, em 2010, foi pela primeira vez atribuída uma Estrela MICHELIN, a qual se estendeu a todo o país”, afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “A Hungria tornou-se um destino gastronómico dinâmico, graças à enorme diversidade dos seus ingredientes, que incluem preciosas especiarias, e produtos de carne e lácteos locais, mas, também, uma impressionante variedade de vinhos. Estamos ansiosos por mostrar os melhores restaurantes e profissionais húngaros à nossa comunidade internacional de gourmets”.

No passado mês de setembro, o Guia MICHELIN Budapeste 2022 anunciou uma seleção que incluía 2 novos restaurantes com uma Estrela MICHELIN, e um total de 7 estabelecimentos com uma Estrela na capital da Hungria.

“Ao longo da última década, o desenvolvimento da gastronomia húngara captou a atenção mundial. A qualidade dos produtos húngaros ajudou a colocar não só Budapeste no mapa culinário mundial, mas também a Hungria mais rural; que, agora, foi reconhecida pelo Guia MICHELIN. É uma enorme honra que o Guia esteja, este ano, a organizar uma seleção nacional, e ficamos muito contentes por saber que os nossos restaurantes e chefs receberão, em breve, a maior atenção e reconhecimento em todo o país. Este anúncio fortalecerá o apelo da Hungria para os turistas internacionais”, acrescentou Zoltán Guller, Diretor da Agência de Turismo da Hungria.

A seleção será efetuada de acordo com a metodologia aplicada pelos inspetores do Guia MICHELIN, baseada em critérios universais. Estes critérios são os mesmos em todas as seleções o Guia, com o intuito de ajudar os amantes da gastronomia de todo no mundo na sua escolha, oferecendo-lhes as melhores recomendações possíveis.

A seleção estará disponível, em formato digital, no site oficial do Guia e nas suas aplicações gratuitas para [iOS](#) e [Android](#).



Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 31 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 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).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

+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. ESPANHA