



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 28 de abril, 2022

La Guía MICHELIN se extiende a “ISAN”, la región Nordeste de Tailandia

- La Guía MICHELIN Tailandia 2023 incluirá Nakhon Ratchasima, Ubon Ratchathani, Udon Thani y Khon Kaen como ciudades representativas de la región Isan
- Esta expansión coincide con el sexto año de presencia de la Guía en Tailandia.

La Guía MICHELIN y la Autoridad de Tailandia para Turismo (TAT) han presidido conjuntamente una conferencia de prensa para anunciar la expansión de la cobertura de la Guía MICHELIN Tailandia hasta la región Nordeste del país - conocida popularmente como ISAN - en su sexta edición, que se dará a conocer a finales de 2022. Con veinte provincias en esta región, la más extensa de Tailandia, se han seleccionado cuatro urbes provinciales – Nakhon Ratchasima, Ubon Ratchathani, Udon Thani y Khon Kaen – para representar la sabrosa y distintiva cocina de la región, así como su patrimonio natural y cultural.

La cocina tailandesa del Nordeste o “Isan” tiene un interesante contexto, con influencias de antiguas épocas, que incluyen el Reino Sukhothai y el Imperio Khmer, así como de países vecinos como Laos, Vietnam, Camboya y China. La región cuenta con campos y bosques en valles y montañas, apropiadas para la ganadería. Además, es una zona significativa para el cultivo de arroz de calidad, incluyendo la famosa variedad Jasmine y el arroz glutinoso. Si bien la cocina de Isan no contiene ingredientes de pescado marino o mariscos, debido a su situación geográfica de interior, la región sí que tiene diversos ríos, incluyendo el Mekong, donde hay en abundancia peces de agua dulce.

Según Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, los inspectores de la Guía han quedado impresionados con la personalidad y sabores de la cocina de Isan, pues si bien utiliza métodos tradicionales de elaboración como el hervido, la parrilla, el vapor o la cocción lenta, consigue sabores sutiles y complejos, y se distingue por su técnica de conservación de alimentos. Este es un factor crucial de su estilo culinario, con las tradiciones locales para mantener más tiempo en buen estado las verduras de temporada y los peces como ingredientes de calidad. El pescado fermentado (conocido como Pla Ra), está elaborado a base de especias locales fermentadas en sal y arroz y es el ingrediente en conserva más destacado, utilizándose en muchos platos y salsas. Además, desde 2012 está reconocido como un patrimonio nacional cultural.

“Aparte de los alimentos únicos y el interesante contexto culinario, hay que destacar la presencia de muchos chefs nacidos en Isan con conocimientos alimentarios y experiencia culinaria tras haber trabajado en restaurantes del extranjero reconocidos mundialmente. Unos cocineros que ahora han abierto sus propios establecimientos en su región natal y juegan un importante papel a la hora de elevar la comida de Isan a un nivel superior, utilizando ingredientes locales combinados con su superior talento culinario y estableciendo nuevas referencias para más platos locales de alta calidad. Esto es una gran señal de que la región Nordeste de Tailandia será, en breve, un interesante destino



turístico de gastronomía local, contribuyendo a la buena economía en las comunidades y mercados locales”, explica Poullennec.

Yuthasak Supasorn, responsable de la Autoridad de Tailandia para el Turismo, ha contemplado la existencia de la Guía MICHELIN Tailandia durante los cinco últimos años como una valiosa contribución a la misión de la TAT de promover Tailandia como destino gastronómico internacional. El creciente número de restaurantes seleccionados o destacados con Estrellas MICHELIN o como Bib Gourmand, que figuran en cada edición de la Guía MICHELIN Tailandia, es, en parte, resultado de la exploración de nuevos territorios en las diversas regiones del país por los inspectores de la Guía MICHELIN; pero también se debe al esfuerzo de los restaurantes locales por mejorar la calidad de su oferta y servicio para estar a la altura de las exigencias de la Guía. Todo ello contribuye al mayor conocimiento público del país, dentro de las tendencias de turismo gastronómico, entre los viajeros locales e internacionales.

Si se compara la Guía MICHELIN Tailandia 2018 con la reciente edición 2022, el número total de establecimientos seleccionados ha pasado de 126 a 361, con los restaurantes con Estrella MICHELIN creciendo de 17 a 32, y los Bib Gourmand pasando de 35 a 133. La zona reseñada se ha ampliado desde el área de Bangkok, el único que se incluía en 2018, a cubrir también Phra Nakhon Si Ayutthaya, Chiang Mai, Phuket y Phang-Nga en 2022.

“La región Nordeste de Tailandia tiene un amplio potencial, en materia de cultura culinaria e historia, diversas atracciones turísticas y el cálido estilo de vida local. Además de la deliciosa y auténtica cocina Isan o tailandesa del Nordeste, viajeros de cualquier edad pueden visitar lugares como el Parque Nacional Khao Yai (Patrimonio Mundial de la UNESCO, situado principalmente en Nakhon Ratchasima), o bien el Parque Nacional Pha Taem en Ubon Ratchathani, el yacimiento arqueológico Ban Chiang en Udon Thani, o el Museo de Dinosaurios Phu Wiang en Khon Kaen. Por otro lado, la región Nordeste tiene una larga serie de productos alimentarios locales y objetos artesanales, con 34 registros de Indicaciones Geográficas oficiales, a tener en cuenta por los visitantes en busca de souvenirs. Con la presentación de la próxima Guía MICHELIN Tailandia edición 2023, esperamos que se conozca en todo el mundo el radiante panorama culinario de la región Nordeste de Tailandia, y que también potencie el turismo y la economía local al mismo tiempo”, afirma Yuthasak Supasorn.

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