



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 28 de abril de 2022

## **Guia MICHELIN expande-se para “ISAN”, a região Nordeste da Tailândia**

- Guia MICHELIN Tailândia 2023 incluirá Nakhon Ratchasima, Ubon Ratchathani, Udon Thani e Khon Kaen como cidades representativas da região Isan
- Expansão coincide com o sexto ano de presença do Guia na Tailândia

O Guia MICHELIN e a Autoridade da Tailândia para o Turismo (TAT) presidiram conjuntamente a uma conferência de imprensa para anunciar o alargamento da cobertura do Guia MICHELIN Tailândia para a região Nordeste do país – popularmente conhecida como ISAN – na sua sexta edição, que será dada a conhecer em finais de 2022. Com vinte províncias nesta região, a mais vasta da Tailândia, foram selecionadas quatro cidades provinciais – Nakhon Ratchasima, Ubon Ratchathani, Udon Thani e Khon Kaen – para representar a saborosa e distintiva cozinha da região, assim como o seu património natural e cultural.

A cozinha tailandesa do Nordeste, ou de “Isan”, possui um contexto interessante, com influências de eras ancestrais, que incluem o Reino Sukhothai e o Império Khmer, assim como de países vizinhos, como o Laos, o Vietnã, o Camboja e a China. A região conta com campos e bosques em vales e montanhas, apropriadas para a pecuária. Para mais, é uma área importante para o cultivo de arroz de qualidade, incluindo a famosa variedade Jasmine e o arroz glutinoso. Embora a cozinha de Isan não contenha ingredientes de peixe de mar ou marisco, devido à sua situação geográfica de interior, a região possui muitos rios, incluindo o Mekong, onde existem em abundância peixes de água doce.

Segundo Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, os inspetores do Guia ficaram impressionados com a personalidade e os sabores da cozinha de Isan, dado que, embora utilizando métodos tradicionais de elaboração, como a fervura, o grelhado, o vapor ou o cozinhar lento, consegue sabores subtis e complexos, e distingue-se pela sua técnica de conservação dos alimentos. Este é um fator crucial do seu estilo culinário, com as tradições locais a manterem por mais tempo preservados as verduras de época e os peixes enquanto ingredientes de qualidade. O peixe fermentado (conhecido como Pla Ra) é elaborado à base de espécies locais fermentadas em sal e arroz, e é o ingrediente em conserva mais célebre e preservado, sendo utilizado em muitos pratos e molhos. Além de que, desde 2012, é reconhecido como património nacional cultural.

*“Para além dos alimentos únicos e do interessante contexto culinário, há que destacar a presença de muitos chefs nascidos em Isan com conhecimentos alimentares e experiência culinária, após terem trabalhado em restaurantes no estrangeiro de reconhecimento mundial, e que agora abriram os seus próprios estabelecimentos na sua região. Desempenham um papel importante no elevar da comida de Isan a um nível superior, utilizando ingredientes locais combinados com o seu superior talento culinário, e estabelecendo novas referências para mais pratos locais de alta qualidade. Este é um grande sinal de que a região Nordeste da Tailândia será, em breve, um interessante destino turístico*



*de gastronomia local, contribuindo para uma boa economia nas comunidades e mercados locais”, explica Gwendal Poullennec.*

Yuthasak Supasorn, responsável da Autoridade da Tailândia para o Turismo, reconheceu a existência do Guia MICHELIN Tailândia, durante os cinco últimos anos, como um valioso contributo para a missão da TAT de promover a Tailândia enquanto destino gastronómico internacional. O crescente número de restaurantes selecionados ou destacados com Estrelas MICHELIN ou como Bib Gourmand, que figuram em cada edição do Guia MICHELIN Tailândia, é, em parte, resultado da exploração de novos territórios nas diversas regiões do país por parte dos inspetores do Guia MICHELIN; mas tal também se deve ao esforço levado a cabo pelos restaurantes locais em melhorar a qualidade da sua oferta e serviço para estar à altura das exigências do Guia. Tudo isso contribui para o maior conhecimento público do país, dentro das tendências de turismo gastronómico, entre os viajantes locais e internacionais.

Comparando o Guia MICHELIN Tailândia 2018 com a recente edição de 2022, o número total de estabelecimentos selecionados passou de 126 para 361, com os restaurantes com Estrela MICHELIN a crescerem de 17 para 32, e os Bib Gourmand passando de 35 para 133. A zona coberta foi ampliada da área de Bangkok, a única incluída em 2018, para passar a cobrir, também, em 2022, Phra Nakhon Si Ayutthaya, Chiang Mai, Phuket e Phang-Nga.

*“A região Nordeste da Tailândia possui um vasto potencial em matéria de cultura culinária e história, diversas atrações turísticas e o cálido estilo de vida local. Além da deliciosa e autêntica cozinha Isan, ou tailandesa do Nordeste, viajantes de qualquer idade podem visitar lugares como o Parque Nacional Khao Yai (Património Mundial da UNESCO, situado principalmente em Nakhon Ratchasima), o Parque Nacional Pha Taem, em Ubon Ratchathani, o Centro Arqueológico Ban Chiang, em Udon Thani, ou o Museu de Dinossauros Phu Wiang, em Khon Kaen. Por outro lado, a região Nordeste conta com um amplo leque de produtos alimentares locais e de objetos artesanais, com 34 registos de Indicações Geográficas oficiais a ter em conta pelos visitantes em busca de souvenirs. Com a apresentação do próximo Guia MICHELIN Tailândia edição 2023, esperamos que se conhecido em todo o mundo o radiante panorama culinário da região Nordeste da Tailândia, e que, ao mesmo tempo, também potencie o turismo e a economia locais”, afirma Yuthasak Supasorn.*

#### **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