



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 8 de septiembre, 2022

La Guía MICHELIN llega a Abu Dhabi

- La Guía MICHELIN prosigue su expansión en Oriente Medio
- Michelin presentará la primera selección de la Guía MICHELIN Abu Dhabi 2023 el próximo mes de noviembre

Abu Dhabi es la capital y el mayor emirato de los Emiratos Árabes Unidos. Con un total de más de 3 millones de habitantes y visitantes en un archipiélago de más de 200 islas, esta ciudad es un auténtico crisol de culturas y cocinas. Además de haberse establecido como un centro dinámico para el deporte, el arte y los intercambios culturales, se ha convertido estos últimos años en un lugar destacado para la gastronomía. Renombrada ya por su oferta culinaria rica y diversa, en la que conviven restaurantes tradicionales emiratíes con establecimientos de lujo, Abu Dhabi pronto será conocida por sus restaurantes seleccionados por la Guía MICHELIN. Michelin anuncia ahora que la Guía presentará el próximo mes de noviembre su primerísima selección en Abu Dhabi, que se convertirá así en el 41º destino mundial que figura en las Guías MICHELIN.

Con motivo de este anuncio, Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, ha declarado: *“Los inspectores de la Guía MICHELIN hace tiempo que trabajan sobre el terreno. Descubren y saborean las variadas cocinas representadas en el seno del archipiélago: entre los platos cosmopolitas a cual más creativo, las especialidades emiratíes y libanesas, o también de Oriente Medio, la oferta es muy amplia. Los inspectores, que han apreciado particularmente la calidad y diversidad del panorama gastronómico de este nuevo destino, están impacientes por compartir sus interesantes hallazgos con nuestra comunidad internacional de gourmets”.*

La selección de la Guía MICHELIN Abu Dhabi 2023 será realizada según la misma metodología aplicada por los inspectores de la Guía MICHELIN en cualquier destino. Este método experimentado se basa en cinco criterios principales:

- La calidad de los ingredientes
- La destreza de las técnicas
- La armonía de sabores
- La personalidad que el chef expresa a través de su cocina
- La coherencia y consistencia entre las diversas visitas de nuestros inspectores, y entre los diversos platos de la carta.

Aplicados a todos los restaurantes recomendados, estos criterios permiten ayudar a los amantes de la gastronomía del mundo entero a realizar una buena elección entre los numerosos restaurantes de gran calidad que tienen a su disposición.

Su Excelencia Saleh Mohamed Al Geziry, Director General de Turismo dentro del Departamento de Cultura y Turismo de Abu Dhabi, ha comentado: *“Preparar y servir buenos platos hace tiempo que forma parte de nuestras tradiciones; y cuando recibimos a los comensales, es prioritario para nosotros*



darles una calurosa bienvenida. Por otra parte, más de 200 nacionalidades están representadas por las personas que viven y trabajan aquí, lo que confiere a Abu Dhabi un extraordinario panorama culinario en el que se mezclan todos los sabores del mundo. Aquí, los establecimientos más lujosos coinciden con puestos callejeros merecedores de recomendación. Estamos impacientes por ver el próximo mes de noviembre la primera selección de la Guía MICHELIN Abu Dhabi, que vendrá a reforzar nuestra reputación como destino gastronómico de primera clase. También es la ocasión de que se conozca nuestro archipiélago en todo el mundo, de promover las experiencias enriquecedoras y posibilidades sin fin que podemos ofrecer, así como las numerosas e incomparables atracciones de nuestra cultura”.

La Guía MICHELIN recompensa a los restaurantes con distinciones culinarias, siendo las famosas Estrellas MICHELIN las más admiradas. Una Estrella MICHELIN se concede a los restaurantes con “una cocina de calidad y que compensa detenerse”, dos Estrellas a “una excelente cocina para que merece la pena desviarse”, y tres Estrellas a “una cocina excepcional que justifica el viaje”.

Además de las codiciadas Estrellas, la selección incluirá también la categoría Bib Gourmand, atribuida a los establecimientos que ofrecen una relación calidad-precio especialmente interesante.

La selección completa de restaurantes de la Guía MICHELIN Abu Dhabi 2023 estará disponible en la página web de la Guía MICHELIN (<https://guide.michelin.com>) y en la aplicación gratuita de la Guía MICHELIN, disponible en sistemas iOS y Android:

A través de estas dos herramientas, los usuarios podrán buscar restaurantes en función de su ubicación, del tipo de cocina ofrecido o de otras características, para encontrar el que les conviene.

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

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