



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 16 de junio, 2023

## Colorado se une a la Guía MICHELIN

- Colorado se convierte en el octavo destino de la Guía MICHELIN en Norteamérica
- Los inspectores de la Guía MICHELIN trabajan ya intensamente para encontrar nuevas joyas culinarias

Michelin y la Oficina de Turismo de Colorado acaban de anunciar la Guía MICHELIN de Colorado, el último destino en unirse a la familia de las Guías MICHELIN.

Colorado cuenta con un panorama culinario que incluye tanto chefs consagrados como jóvenes talentos creativos. Estos profesionales y sus equipos están comprometidos para mostrar una amplia gama de ingredientes de alta calidad, producidos localmente y de manera sostenible. Aunque la cocina de Colorado ha sido conformada principalmente por las culturas nativas americana, alemana e hispana, también está influida por su herencia occidental y la cultura de la vida al aire libre.

Escudados en su anonimato, los inspectores de la Guía MICHELIN otorgan una, dos o tres Estrellas MICHELIN a los establecimientos que ofrecen una cocina excepcional. La Guía MICHELIN también es conocida por su selección Bib Gourmand, que destaca los restaurantes que ofrecen comida de calidad a un precio razonable. La Estrella Verde MICHELIN se concede a los restaurantes que se comprometen a ofrecer una cocina más sostenible. El equipo de inspectores de la Guía viene a destacar los restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN y también concede premios especiales a profesionales que se han distinguido por su talento en el sector de la restauración.

La primera selección de la Guía MICHELIN de Colorado se dará a conocer en el curso de 2023 e incluirá las ciudades de Denver, Boulder, Aspen y Snowmass Village, Vail y Beaver Creek Resort.

*“El panorama culinario de Colorado es dinámico, está lleno de potencial y tiene todo lo necesario para entrar en la Guía MICHELIN”, declaró Gwendal Poullennec, director internacional de las Guías MICHELIN. “Los establecimientos más destacados del estado están dirigidos por equipos creativos que ofrecen estilos de cocina variados. Las diferentes influencias culturales que convergen en el estado inspiran a los chefs al visitar los platos clásicos. En el menú destacan los ingredientes de temporada, como frutas, verduras y pescado, así como la caza local. No hay duda de que gourmets de todo el mundo vendrán a degustar los sabores de Colorado”.*

Los inspectores de la Guía MICHELIN ya están sobre el terreno. Visitan los establecimientos de forma anónima y pagan sus facturas para asegurarse de que se les trata como a cualquier otro cliente.

*“Estamos encantados de asociarnos con la Guía MICHELIN para mostrar la calidad gastronómica, los esfuerzos de sostenibilidad y la innovación que caracterizan a los restaurantes de Colorado”, declaró Timothy Wolfe, director de la Oficina de Turismo de Colorado. “Los habitantes de nuestro estado llevan mucho tiempo disfrutando de un exitoso panorama culinario con chefs de increíble talento que sacan*



*lo mejor de los ingredientes locales. La Guía MICHELIN reforzará aún más la posición de Colorado en la escena culinaria mundial, destacando la diversidad de sabores y la genuina amabilidad que hacen de Colorado un lugar tan especial”.*

La Guía MICHELIN sigue de cerca la evolución de los destinos culinarios de todo el mundo. Michelin colabora con organizaciones de marketing de los destinos o con oficinas de turismo para promover el sector turístico en las regiones en cuestión. No obstante, el proceso de selección de la Guía MICHELIN sigue siendo totalmente independiente y corre a cargo de sus inspectores anónimos. La Guía MICHELIN colabora únicamente con la Oficina de Turismo en actividades de marketing y promoción.

La selección de restaurantes de Colorado 2023 se unirá a finales de este año a la selección de hoteles, que destaca los establecimientos más originales y de moda de Colorado y de todo el mundo. Para reservar una habitación de hotel o una mesa de restaurante con nuestros socios OpenTable, Resy y SevenRooms, se puede visitar la página web de la Guía MICHELIN o descargar la aplicación gratuita para iOS y Android.

### **Antecedentes y metodología**

La próxima selección de restaurantes de Colorado utilizará la metodología tradicional de la Guía MICHELIN, basada en cinco criterios universales, para garantizar la equidad en la calificación de cada destino: 1) calidad de los productos; 2) armonía de los sabores; 3) dominio de las técnicas culinarias; 4) personalidad del chef reflejada en su cocina; 5) coherencia entre cada visita y en todo el menú. (Cada restaurante se inspecciona varias veces al año).

La Guía MICHELIN sigue siendo una referencia fiable para todos los viajeros que buscan una experiencia gastronómica de calidad. La primera Guía MICHELIN se publicó en Francia a principios del siglo XX para estimular las ventas de neumáticos, proporcionando consejos prácticos a los automovilistas. Los inspectores de la Guía MICHELIN siguen utilizando los mismos criterios y método de selección que la original, que ahora se aplican a destinos de todo el mundo.

En 2005, Michelin publicó su primera Guía MICHELIN Nueva York, destino pionero en Norteamérica. Desde entonces, Washington, Chicago, California, Miami/Orlando/Tampa en Florida, Toronto y Vancouver también se han unido a las páginas de la Guía MICHELIN.

### **Sobre la Guía MICHELIN**

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 40 países en los que está presente. Escapate 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 175 países, emplea a 132.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2022 han fabricado alrededor de 200 millones de neumáticos ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN  
[comunicación-ib@michelin.com](mailto:comunicación-ib@michelin.com)

[www.michelin.es](http://www.michelin.es)  
<https://guide.michelin.com/es/es>

[f @Michelinespana](#) [f @laGuiaMichelin](#) [i @Michelinespana](#)  
[t @MichelinNews](#) [in @Michelin](#)

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