



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 16 de junho de 2023

Colorado faz a sua entrada no Guia MICHELIN

- Colorado torna-se no oitavo destino do Guia MICHELIN na América do Norte
- Inspetores do Guia MICHELIN trabalham já intensamente para encontrar novas joias culinárias

A Michelin e o Gabinete de Turismo do Colorado acabam de anunciar o Guia MICHELIN do Colorado, o mais recente destino a juntar-se à família dos Guias MICHELIN.

O Colorado conta com um panorama culinário que inclui tanto chefs consagrados, como jovens talentos criativos. Estes profissionais, e as suas equipas, estão comprometidos em mostrar uma vasta gama de ingredientes de alta qualidade, produzidos localmente, e de forma sustentável. Ainda que a cozinha do Colorado tenha sido formada, principalmente, pelas culturas nativas americana, alemão e hispânica, também está influenciada pela sua herança ocidental, e pela cultura da vida ao ar livre.

Escudados no seu anonimato, os inspetores do Guia MICHELIN atribuem, uma, duas ou três Estrelas MICHELIN aos estabelecimentos que oferecem uma cozinha excecional. O Guia MICHELIN também é conhecido pela sua seleção Bib Gourmand, que destaca os restaurantes que oferecem refeições de qualidade a um preço razoável. A Estrela Verde MICHELIN é concedida aos restaurantes que se comprometem a oferecer uma cozinha mais sustentável. A equipa de inspetores do Guia destaca os restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN, e também concede prémios especiais a profissionais que se tenham distinguido pelo seu talento no sector da restauração.

A primeira seleção do Guia MICHELIN do Colorado será dada a conhecer no decurso de 2023, e incluirá as cidades de Denver, Boulder, Aspen e Snowmass Village, Vail e Beaver Creek Resort.

“O panorama culinário do Colorado é dinâmico, está repleto de potencial, e tem tudo o necessário para entrar no Guia MICHELIN”, declarou Gwendal Poullennec, diretor internacional dos Guias MICHELIN. “Os estabelecimentos mais destacados do estado são dirigidos por equipas criativas, que oferecem estilos de cozinha variados. As diferentes influências culturais que convergem no estado inspiram os chefs a revisitarem os pratos clássicos. No menu destacam-se os ingredientes de época, como frutas, verduras e peixe, assim como a caça local. Não há dúvida de que gourmets de todo o mundo virão degustar os sabores do Colorado”.

Os inspetores do Guia MICHELIN estão já no terreno. Visitam os estabelecimentos de forma anónima, e pagam as suas faturas para garantirem que são tratados como qualquer outro cliente.

“Estamos encantados por nos associarmos ao Guia MICHELIN, para mostrar a qualidade gastronómica, os esforços de sustentabilidade e a inovação que caracterizam os restaurantes do Colorado”, declarou Timothy Wolfe, diretor do Gabinete de Turismo do Colorado. “Os habitantes do nosso estado há muito que desfrutam de um bem-sucedido panorama culinário, com chefs de incrível talento, que tiram o melhor dos ingredientes locais. O Guia MICHELIN reforçará ainda mais o lugar do



Colorado no panorama culinário mundial, destacando a diversidade de sabores e a genuína amabilidade que fazem do Colorado um lugar tão especial”.

O Guia MICHELIN acompanha de perto a evolução dos destinos culinários de todo o mundo. A Michelin colabora com organizações de marketing dos destinos, ou com gabinetes de turismo, para promover o sector turístico nas regiões em questão. Não obstante, o processo de seleção do Guia MICHELIN continua a ser totalmente independente, e está a cargo dos seus inspetores anónimos. O Guia MICHELIN colabora unicamente com os Gabinetes de Turismo em atividades de marketing e promoção.

A seleção de restaurantes do Colorado 2023 juntar-se-á no final deste ano à seleção de hotéis, que destaca os estabelecimentos mais originais e emocionantes do Colorado e de todo o mundo. Para reservar um quarto de hotel, ou uma mesa de restaurante, com os nossos parceiros OpenTable, Resy e SevenRooms, pode ser visitada a página da Internet do Guia MICHELIN, ou descarregada a aplicação gratuita para iOS e Android.

Antecedentes e metodologia

A próxima seleção de restaurantes do Colorado utilizará a metodologia tradicional do Guia MICHELIN, baseada em cinco critérios universais, para garantir a equidade na classificação de cada destino: 1) qualidade dos produtos; 2) harmonia dos sabores; 3) domínio das técnicas culinárias; 4) personalidade do chef refletida na sua cozinha; 5) coerência entre cada visita e em todo o menu. (Cada restaurante é inspecionado várias vezes por ano).

O Guia MICHELIN continua a ser uma referência fiável para todos os viajantes que procuram uma experiência gastronómica de qualidade. O primeiro Guia MICHELIN foi publicado em França no início do século XX, para estimular as vendas de pneus, proporcionando conselhos práticos aos automobilistas. Os inspetores do Guia MICHELIN continuam a utilizar os mesmos critérios e método de seleção que no original, que agora são aplicados a destinos de todo o mundo.

Em 2005, a Michelin publicou o seu primeiro Guia MICHELIN Nova Iorque, destino pioneiro na América do Norte. Desde então, Washington, Chicago, Califórnia, Miami/Orlando/Tampa, na Florida, Toronto e Vancouver também se juntaram às páginas do Guia MICHELIN.

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 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 de pneus, 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, além de oferecer aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin desenvolve também materiais de alta tecnologia com diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 175 países, emprega 132 000 pessoas e dispõe de 67 centros de produção que, em 2022, fabricaram cerca de 173 milhões de pneus (www.michelin.pt).



DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN
comunicacion-ib@michelin.com

www.michelin.pt
<https://guide.michelin.com/en/pt/restaurants>

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [@guiamichelinpt](https://www.facebook.com/guiamichelinpt) [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin) [@Michelinespana](https://www.instagram.com/michelinespana) [@michelinguide](https://www.instagram.com/michelinguide)

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