



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 26 de julho de 2023

Guia MICHELIN faz a sua estreia na Argentina

- Cidade de Buenos Aires e Mendoza são os novos destinos destacados pelo Guia MICHELIN
- Argentina torna-se no primeiro país hispânico da América Latina a ser examinado pelos inspetores do Guia MICHELIN
- Seleção inaugural de restaurantes para a Cidade de Buenos Aires e para Mendoza será apresentada a 24 de novembro de 2023

A Michelin anuncia a chegada do Guia MICHELIN à Argentina. Pela primeira vez na história do Guia, os inspetores examinarão e recomendarão os restaurantes de qualidade daquele país sul-americano. A primeira seleção de restaurantes para a Cidade de Buenos Aires e para Mendoza será apresentada a 24 de novembro de 2023.

Ao juntar-se à família do Guia MICHELIN, que inclui já mais de 40 destinos gourmet muito distintos, a Argentina torna-se no primeiro país hispânico da América Latina destacado pelo Guia MICHELIN. Um autêntico reconhecimento da sua rica cultura gastronómica, assim como uma celebração internacional do seu dinâmico panorama culinário.

“Desde há muito tempo que a nossa equipa de inspetores anónimos tem colocado Buenos Aires e Mendoza no seu radar, e observado a evolução das suas respetivas cenas gastronómicas. Estamos encantados por, finalmente, anunciar que apresentaremos a nossa seleção inaugural de restaurantes em novembro, marcando os primeiros passos oficiais do Guia MICHELIN na Argentina”, declara Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Com um rico património culinário, moldado por séculos de história agitada, por um caldeirão cultural, e por ondas sucessivas de migrações; com um sentido inato de hospitalidade; e com um verdadeiro gosto por jantar, Buenos Aires e Mendoza são dois destinos gourmet que merecem ser descobertos e promovidos. Mal podemos esperar para apresentar a nossa primeira seleção de restaurantes argentinos, que os nossos inspetores já começaram a efetuar, e para partilhar com os amantes da comida local e internacional as maravilhas culinárias que encontramos”.

A chegada do Guia MICHELIN à Argentina conta com o apoio do Ministério de Turismo e Desporto da Argentina, cujo ministro, Matías Lammens declarou: *“A chegada do Guia MICHELIN à Argentina representa um antes e um depois, tanto para a nossa gastronomia, como para o turismo argentino. Trabalhamos em conjunto entre o sector público e o privado para que o nosso país seja o destino gastronómico líder da América Latina, e um dos mais atrativos do mundo, e este anúncio é prova disso. Não tenho dúvida de que este caminho que empreendemos juntamente com o Guia MICHELIN tornar-se-á num marco que perdurará por muitas décadas”.*

A Cidade de Buenos Aires é uma metrópole deslumbrante – umas das maiores da América do Sul –, que oferece um amplo leque de arquitetura, cultura e gastronomia, tudo testemunhos da sua rica história. De elegantes restaurantes a bistrôs, Buenos Aires é um destino de classe mundial, que conta com o apoio de amantes da cozinha internacional e local, sempre dispostos a provar novos conceitos.



Por seu turno, Mendoza oferece paisagens excepcionais na Cordilheira dos Andes, incluindo impressionantes vistas dos vinhedos. A cultura do vinho sempre definiu a região, e deu forma à pitoresca hospitalidade e à arte de viver, com restaurantes amigáveis e muito acolhedores, e adegas de renome mundial.

A metodologia do Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN foi criada, em 1900, pela empresa de pneus Michelin, para apoiar o crescimento da mobilidade automóvel. Desde então, manteve-se fiel à sua missão original: estabelecer-se em destinos gastronômicos consolidados, guiar os viajantes internacionais, e amantes da cozinha local, aos melhores restaurantes, realçar os panoramas culinários mundiais, e promover a cultura de viajar.

A seleção de restaurantes do Guia MICHELIN Buenos Aires e Mendoza será realizada de forma independente pelos inspetores anônimos do Guia MICHELIN, seguindo a metodologia histórica e global do Guia. A qualidade da cozinha oferecida pelos restaurantes será avaliada pelos inspetores de acordo com os 5 critérios internacionais do Guia:

- Qualidade dos produtos
- Domínio das técnicas de cozinha
- Harmonia dos sabores
- Personalidade do chef representada na cozinha
- Consistência, tanto ao longo do tempo, como em todo o menu

A seleção de restaurantes do Guia MICHELIN

A Guia MICHELIN transmite as suas resenhas de restaurantes através de um extenso sistema de distinções, que são atribuídas a restaurantes especiais dentro da sua seleção completa. As distinções mais célebres são as suas Estrelas MICHELIN de renome mundial, outorgadas ao restaurante que oferece as melhores experiências culinárias. Uma Estrela MICHELIN é atribuída aos restaurantes por “uma cozinha de qualidade. Vale a pena parar!”; duas Estrelas MICHELIN por “uma cozinha excepcional. Merece um desvio!”; e três Estrelas MICHELIN por “uma cozinha única. Justifica a viagem”.

Juntamente com as ambicionadas classificações de Estrelas, a seleção também inclui a popular categoria Bib Gourmand, uma distinção atribuída aos restaurantes que oferecem uma cozinha de boa qualidade a um preço moderado.

A seleção completa de restaurantes do Guia MICHELIN Buenos Aires e Mendoza será dada a conhecer num evento especial, que se realizará em Buenos Aires, a 24 de novembro de 2023. Estará disponível exclusivamente em formato digital, em todas as interfaces do Guia: site da Internet aplicações móveis e redes sociais. Juntar-se-á às seleções globais de restaurantes e hotéis do Guia MICHELIN, que podem ser encontradas de forma gratuita nas suas plataformas digitais.

Para descarregar a aplicação do Guia MICHELIN



**Sobre o Guia MICHELIN**

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 destinos em que está presente. Escapate 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) [f @guiamichelinpt](https://facebook.com/guiamichelinpt) [@Michelin](https://linkedin.com/company/michelin) [@Michelinespana](https://instagram.com/Michelinespana) [@michelinguide](https://instagram.com/michelinguide)

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