



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 27 de septiembre, 2023

La Guía MICHELIN llega a Letonia

- La primera selección de los mejores restaurantes del país se dará a conocer en un evento especial el 21 de noviembre de 2023

Michelin anuncia que Letonia se une a la familia de la Guía MICHELIN como nuevo destino gastronómico cubierto por sus inspectores.

Los equipos de selección de la Guía MICHELIN han comenzado y continúan explorando el segundo mayor de los tres Estados bálticos. Desde la capital, Riga, cuyo casco antiguo está protegido por la UNESCO, hasta encantadoras poblaciones rurales; desde las ciudades costeras de Liepāja o Jūrmala hasta las del interior -de Tērvete a Līgatne y de Valmiera a Cēsis-, los inspectores están recorriendo todo el país en busca de los mejores restaurantes locales.

La primera selección de restaurantes de la Guía MICHELIN de Letonia se dará a conocer en un evento especial que tendrá lugar el 21 de noviembre de 2023 en Riga.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, declaró: *“Tras observar y experimentar la evolución del panorama culinario local estamos encantados de incorporar Letonia a la familia de la Guía MICHELIN. Letonia, ya famosa por su patrimonio cultural y sus parajes costeros y forestales, se ha convertido en los últimos años en uno de los principales destinos gastronómicos de Europa. Ya sea saboreando deliciosas especialidades tradicionales ofrecidas por restaurantes informales, o descubriendo la creativa cocina internacional de restaurantes contemporáneos capaces de rivalizar con los de otras ciudades europeas, Letonia ofrece un abanico de posibilidades gastronómicas que merecen ser celebradas. Nuestros inspectores están ultimando su primera selección de restaurantes y estamos deseando compartir con los amantes de la gastronomía, tanto locales como internacionales, los numerosos descubrimientos que han hecho por todo el país”.*

La llegada de la Guía MICHELIN a Letonia cuenta con el apoyo de la Agencia Letona de Inversión y Desarrollo. Kaspars Rozkalns, Director General de la Agencia, ha declarado: *“Letonia es un destino por descubrir para muchos viajeros, con sus cuatro estaciones, sus 500 km de costa y su próspero entorno empresarial. Somos una nación innovadora, abierta a la experimentación y siempre dispuesta a aceptar retos. La oportunidad de convertirnos en un destino destacado por la Guía MICHELIN es un honor que nos invita a alcanzar nuevas cotas. La cocina letona es famosa por sus ingredientes naturales, sus combinaciones de sabores únicas y un servicio excepcional. El reconocimiento de la Guía MICHELIN no sólo situará al país en el mapa como destino elegido para el turismo gastronómico; también llamará la atención sobre la diversidad de nuestra cultura, naturaleza e historia, lo que podría contribuir al crecimiento de otros sectores como la hostelería, los viajes y el ocio, impulsando así nuestra economía”.*



La metodología de la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN fue creada en 1900 por la empresa de neumáticos Michelin para apoyar el desarrollo de la movilidad automovilística. Desde entonces se ha mantenido fiel a su misión original: explorar destinos gastronómicos para orientar a los viajeros internacionales y a los gourmets locales en su elección de los mejores restaurantes. De este modo, la Guía MICHELIN contribuye a mostrar la diversidad del panorama culinario mundial y a promover una visión comprometida de los viajes.

La selección de restaurantes para la Guía MICHELIN Letonia será realizada de forma independiente por inspectores de la Guía MICHELIN. Estos inspectores anónimos aplicarán la metodología histórica de la Guía MICHELIN, que se utiliza con igual criterio en cada destino. El equipo de inspectores evaluará únicamente la calidad de la cocina ofrecida en los restaurantes, basándose en los cinco criterios internacionales de la Guía MICHELIN:

- La calidad del producto.
- El dominio de las técnicas culinarias.
- La armonía de los sabores.
- La personalidad del chef expresada a través de su cocina.
- La regularidad entre cada visita de nuestros inspectores y entre cada plato del menú.

La selección de restaurantes de la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN recomienda los restaurantes mediante un sistema de distinciones, otorgadas a los establecimientos más destacados de sus selecciones. Las más famosas son las Estrellas MICHELIN. Conocidas en todo el mundo, se conceden a los restaurantes que ofrecen las experiencias culinarias más notables. Una Estrella MICHELIN se concede a restaurantes con "Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!". Dos Estrellas MICHELIN se otorgan a "Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!". Y tres Estrellas MICHELIN son sinónimo de "Una cocina única. ¡Justifica el viaje!".

Además de las Estrellas MICHELIN, la selección incluye también la categoría Bib Gourmand. Muy apreciada por los gourmets, esta categoría premia a los restaurantes que ofrecen cocina de calidad a precios moderados.

La selección completa de restaurantes de la Guía MICHELIN Letonia se desvelará en una ceremonia que tendrá lugar en Riga el 21 de noviembre de 2023. Estará disponible exclusivamente en formato digital en todas las plataformas de la Guía MICHELIN: página web, aplicaciones móviles y redes sociales. Se unirá a las selecciones internacionales de hoteles y restaurantes de la Guía MICHELIN, disponibles gratuitamente en sus plataformas digitales.

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos 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).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com



www.michelin.es

<https://guide.michelin.com/es/es>

[!\[\]\(3e2231b1ad3ca8da8658228c00dd08e0_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(96a82dd1250f57fd139c5f3b80c9d977_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(3fd2f8db37e12aa5bbcaf4dfbd320f6c_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(e0326b4151c040481d9d39947d969a7a_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(6f6ed6fc9826399634bf9176c1715113_img.jpg\) @Michelin](#)

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