



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 1 de septiembre, 2023

La Guía MICHELIN actualiza sus selecciones de restaurantes En Río de Janeiro y Sao Paulo

La Guía MICHELIN reanudará la actualización de sus selecciones de restaurantes de Río de Janeiro y Sao Paulo. Puestas en suspenso a finales de 2020, las nuevas selecciones se presentarán en marzo de 2024 de forma aún por anunciar.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guía MICHELIN, declaró: *“Estamos encantados de anunciar la reanudación de nuestras actividades de recomendación gastronómica en Brasil. Gracias al apoyo oficial de las ciudades de Río de Janeiro y Sao Paulo, cuyo compromiso abierto y constante es digno de elogio, el relanzamiento de nuestras selecciones de restaurantes nos permitirá celebrar una vez más los mejores establecimientos locales y los profesionales de talento que los dirigen. Los inspectores de la Guía MICHELIN ya han empezado a visitar de nuevo estos magníficos restaurantes y ahora esperan con impaciencia la presentación de la próxima edición en marzo de 2024”.*

La reanudación de las actividades de la Guía MICHELIN en Brasil cuenta con el apoyo de la ciudad de Río de Janeiro y de la ciudad de Sao Paulo.

La Secretaria de Estado de Turismo de la ciudad de Río de Janeiro, Daniela Maia, declaró: *“El regreso de la emblemática Guía MICHELIN a Río confirma que la ciudad es un destino por derecho propio en el mundo del turismo gastronómico. Asociar Río como destino a una marca reconocida y celebrada en el mundo de la gastronomía es motivo de gran alegría. Tener una selección de la Guía MICHELIN en Río es decir al sector, a esta inmensa industria y a sus increíbles profesionales que confiamos mucho en nuestra cultura y en nuestros talentos, que merecen la máxima atención. ¡Estamos avanzando! Es tan importante estimular la economía como mostrar el trabajo que nuestros chefs vienen realizando desde hace mucho tiempo”.*

Por su parte, Rodolfo Marinho, Secretario de Estado de Turismo de Sao Paulo, comentó: *“La ciudad de Sao Paulo es un destino gastronómico de renombre mundial. Hay establecimientos en Sao Paulo que representan decenas de tipos de cocina, y ésta es una de las facetas más significativas de nuestra capital cosmopolita. El sector de la restauración también genera puestos de trabajo e ingresos, atrayendo a visitantes de Brasil y de todo el mundo para descubrir los restaurantes creativos que ofrece Sao Paulo. La ciudad se enorgullece del compromiso y la pasión de sus habitantes por la gastronomía y estamos encantados con el retorno de la Guía MICHELIN, que destaca la diversidad y riqueza culinarias únicas de la ciudad”.*

Todas las recomendaciones gastronómicas de la Guía MICHELIN Río de Janeiro - Sao Paulo estarán disponibles exclusivamente en formato digital en el sitio web de la Guía MICHELIN y en la aplicación móvil gratuita. Los restaurantes recomendados serán seleccionados de forma independiente por los inspectores de la Guía MICHELIN utilizando la metodología histórica y universal de la Guía, desplegada por primera vez en Brasil en 2015.



Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 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 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>

[f @Michelinespana](https://www.facebook.com/Michelinespana) [f @laGuiaMichelin](https://www.facebook.com/laGuiaMichelin) [i @Michelinespana](https://www.instagram.com/Michelinespana)
[t @MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [in @Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin)

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