



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 21 de mayo, 2024

La Guía MICHELIN Polonia se amplía a la región de Pomerania

- La Guía MICHELIN incorpora Pomerania a su selección de restaurantes en Polonia
- La región de Pomerania incluye las ciudades de Gdańsk, Gdynia y Sopot
- Estos destinos se unen a los de Cracovia, Poznań y Varsovia, ya cubiertos por la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN ha anunciado la incorporación de Pomerania a su selección de Polonia. La región alberga las ciudades de Gdańsk, Gdynia y Sopot. La Guía ya cubría Cracovia (voivodato de Pequeña Polonia), Varsovia (voivodato de Mazovie) y Poznań (voivodato de Gran Polonia). Esta selección ampliada se dará a conocer el 20 de junio.

Durante su visita a la región, los inspectores de la Guía MICHELIN pudieron descubrir un panorama culinario variado, impulsado por las especialidades regionales y la cocina polaca moderna, pero también numerosas propuestas con influencias globales gracias a Gdańsk, la mayor ciudad portuaria del país. La posición privilegiada de Pomerania, en la costa septentrional de Polonia, también ofreció al equipo de selección la oportunidad de degustar pescados y mariscos frescos típicos del mar Báltico.

"Estamos encantados de ampliar la selección de la Guía MICHELIN a Pomerania, premiando así a más chefs de talento con perfiles variados en toda Polonia. Esta nueva región se une a las selecciones de restaurantes de Cracovia, Poznań y Varsovia, que ya representan la excelencia del panorama culinario polaco", comentó Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. *"Al explorar esta magnífica región, el equipo de inspectores se centró especialmente en Gdańsk y su soberbio casco antiguo, donde la arquitectura tradicional se codea con los edificios modernos que bordean los muelles del río Motława. También descubrieron las ciudades costeras de Gdynia y Sopot y tuvieron el placer de explorar la verde campiña de los alrededores. La oferta culinaria del país sigue floreciendo y promete grandes descubrimientos a gourmets y viajeros de todo el mundo".*

La Guía MICHELIN supervisa durante todo el año el desarrollo de los destinos culinarios de todo el mundo. Michelin colabora con los organismos de gestión locales o las oficinas de turismo para promover la industria turística de cada destino. Sin embargo, el proceso de selección de la Guía MICHELIN sigue siendo totalmente independiente. Cada selección está determinada en su totalidad por inspectores anónimos, y la Guía MICHELIN colabora con la Oficina Nacional de Turismo de Polonia exclusivamente para actividades de marketing y promoción.

"Con gran alegría y satisfacción he descubierto que Pomerania, junto con Gdańsk, se ha convertido en la cuarta región que ha captado la atención de los inspectores de la famosa Guía MICHELIN, uniéndose así al grupo de los destinos culinarios más atractivos del mundo. Polonia es famosa por su hospitalidad, y la cocina es una parte importante de nuestra cultura nacional. Me complace aún más que el alto nivel alcanzado por los sabores polacos haya sido apreciado hasta el punto de figurar en las recomendaciones de la prestigiosa Guía", declaró Rafał Szymtke, Director General de la Oficina de Turismo de Polonia. *"Pomerania, junto con Gdańsk, es una de las regiones más bellas de Polonia, con un gran potencial de recursos naturales y una interesante oferta turística. Sin embargo, para mí, como*



Presidente de la Oficina Polaca de Turismo, es especialmente importante que Pomerania reciba tal distintivo de interés. Demuestra que Polonia está en perfecta sintonía con las tendencias culinarias mundiales y confirma que nuestro país es un gran destino por descubrir”.

La nueva selección polaca seguirá la histórica metodología MICHELIN basada en cinco criterios universales que garantizan la misma coherencia entre cada selección: la calidad de los productos, la armonía de los sabores, el dominio de las técnicas, la personalidad que el chef expresa a través de su cocina, la coherencia entre cada visita y cada plato del menú.

A día de hoy, la Guía MICHELIN sigue siendo un aliado para los viajeros que buscan una experiencia gastronómica excepcional. La primera Guía MICHELIN se publicó en Francia a principios del siglo XX para fomentar la venta de neumáticos ofreciendo consejos prácticos a los automovilistas franceses. Los inspectores de la Guía MICHELIN siempre han aplicado los mismos criterios de selección a cada destino.

Esta nueva selección polaca ampliada pondrá de relieve no sólo la escena gastronómica del país, sino también sus numerosos chefs de talento, famosos por su pasión, creatividad y respeto por las tradiciones culinarias locales.

A los restaurantes galardonados se unirá la selección de hoteles de la Guía MICHELIN, que destaca los lugares más originales y de moda para alojarse en Polonia y en todo el mundo. Incluye más de 5.000 hoteles en más de 130 países, con recomendaciones para todos los bolsillos. Cada hotel ha sido elegido por los expertos de la Guía MICHELIN por su estilo, servicio y personalidad únicos, y puede reservarse directamente en la web y la app de la Guía MICHELIN.

La Guía MICHELIN es un referente en el mundo de la gastronomía. Ahora establece un nuevo estándar de calidad para el sector hotelero. Para descubrir cada restaurante de la selección y reservar un hotel para una estancia inolvidable, solo tiene que visitar el sitio web de la Guía MICHELIN o descargar la aplicación gratuita para iOS y Android.



DESTINATION PARTNER



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>

[!\[\]\(4fe57c3593bf1b21d272ae7ac8dfaf77_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(67b4b7a7e28d2fb85c0437cda45ea068_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(5f992809aed8ba67de57ee25efabc58b_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(7718084c82eb3bfd8c77246a8b8ed6a2_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(3be286a7b51442bf1be083fbc52ad861_img.jpg\) @Michelin](#)

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