



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 20 de fevereiro de 2025

Michelin e Real Federación Motociclista Española certificam uma nova rota Roda Dourada em Portugal fomentando o mototurismo responsável

- Michelin e RFME certificam a primeira rota Roda Dourada em Portugal, promovendo o mototurismo seguro e responsável na região de Trás-os-Montes
- Nova rota, com início e término em Bragança, percorrer paisagens espetaculares, e propõe paragens gastronómicas recomendadas pelo Guia MICHELIN
- Iniciativa reforça o compromisso com o turismo responsável, impulsionando a economia local, e aproximando os motociclistas da riqueza cultural e histórica da região

A Michelin e a Real Federación Motociclista Española (RFME) alargam a sua aposta no mototurismo responsável com a certificação de uma nova rota Roda Dourada na região de Trás-os-Montes, no [norte de Portugal](#). Esta iniciativa reforça o vínculo da Michelin com o seu legado, fundindo a sua experiência em termos de mobilidade segura com a filosofia do Guia MICHELIN. Através desta sinergia, a Michelin não só promove a segurança e o respeito pelo ambiente em estrada, como também convida os motociclistas a descobrir territórios menos explorados, e a desfrutar de uma experiência que combina condução, paisagem e gastronomia.

O selo Roda Dourada: garantia de qualidade e segurança

O distintivo Roda Dourada, criado pela RFME, identifica as melhores rotas para motociclistas, garantindo estradas de alta qualidade, paisagens impressionantes e paragens gastronómicas de nível superior, para desfrutar ao máximo do percurso. A Michelin, com a sua vasta experiência em mobilidade segura, e o seu prestigiado Guia MICHELIN, junta-se a este projeto combinando essas suas duas áreas de especialização, para oferecer aos motociclistas rotas que não só garantem segurança, como promovem o turismo responsável e o desenvolvimento económico local.

Trás-os-Montes: uma rota que fundo história, natureza e gastronomia

A [nova rota certificada em Trás-os-Montes](#) assenta num percurso circular, que começa e termina em Bragança, uma cidade histórica, dominada pelo seu imponente castelo medieval do século XII. A partir daí, os motociclistas entram num itinerário que combina estradas secundárias de excelente asfalto, traçados sinuosos, e paisagens de sonho.

O percurso inclui locais emblemáticos, como a ponte romana sobre o rio Onor, o Castelo de Algosó — uma fortaleza medieval estrategicamente situada— e o miradouro de Colado, que oferece vistas espetaculares do rio Douro, fronteira natural entre Portugal e Espanha. A rota passa, ainda, pela Calçada Romana de los Alpajares, um vestígio histórico que adiciona um toque de aventura à viagem.

A gastronomia também desempenha um papel fundamental nesta experiência. A rota inclui paragens em pequenas aldeias e localidades, onde os motociclistas podem usufruir da rica tradição culinária da região de Trás-os-Montes, apoiada por estabelecimentos recomendados no Guia MICHELIN.



Mototurismo responsável: dinamização do território e segurança

O selo Roda Dourada não só procura oferecer uma experiência excepcional aos motociclistas, como impulsionar o turismo seguro e responsável. Ao integrar paragens em pequenas localidades, estas rotas fomentam a economia local, e aproximam os viajantes da riqueza cultural e patrimonial de regiões menos exploradas.

No caso de Trás-os-Montes, a rota certificada contribui para dinamizar um território de grande beleza natural e valor histórico, mas, frequentemente, fora dos circuitos turísticos tradicionais. Para mais, o desenho da rota dá prioridade a estradas secundárias, o que convida os motociclistas a desfrutar daqueles locais menos transitados, e garante uma experiência de condução mais autêntica e descontraída.

Compromisso com o futuro do mototurismo

Com a certificação desta nova rota em Portugal, a Michelin e a RFME reafirmam a sua aposta no desenvolvimento do mototurismo responsável na Península Ibérica. Este projeto não só oferece as motociclistas rotas seguras e enriquecedoras, como destaca territórios pouco conhecidos, contribuindo para o seu desenvolvimento económico e turístico.

A Michelin, enquanto referência na facilitação da mobilidade segura e responsável, continua a inovar para transformar cada trajeto numa experiência única. Com iniciativas como o selo Roda Dourada, a empresa reforça o seu compromisso com a segurança, a responsabilidade e o desfrute da condução em duas rodas.

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 40 destinos 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 está a construir um líder mundial em compostos e em experiências que transformam vidas. Pioneira na ciência dos materiais desde há mais de 130 anos, a Michelin aproveita a sua experiência única para contribuir significativamente para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável.

Graças ao seu incomparável domínio dos compostos poliméricos, a Michelin inova permanentemente, para fabricar pneus de alta qualidade, e componentes fundamentais para sectores tão exigentes como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, a energia baixa em carbono, e a saúde.

O cuidado que coloca nos seus produtos, e o profundo conhecimento do cliente, inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Estas compreendem desde soluções baseadas em dados e inteligência artificial, para frotas profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia Michelin.



DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN
comunicacion-ib@michelin.com

www.michelin.pt
https://guide.michelin.com/pt/pt_PT

X [@MichelinNews](#)  [@guiamichelinpt](#)  [@Michelin](#)  [@michelinportugal](#)  [@michelinguide](#)

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