



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 20 de febrero, 2025

Michelin y la Real Federación Motociclista Española certifican una nueva ruta Rueda Dorada en Portugal fomentando el mototurismo responsable

- Michelin y la RFME certifican la primera ruta Rueda Dorada en Portugal, promoviendo el mototurismo seguro y responsable en la región de Trás-os-Montes
- La nueva ruta, con inicio y final en Braganza, recorre paisajes espectaculares y propone paradas gastronómicas recomendadas por la Guía MICHELIN
- Esta iniciativa refuerza el compromiso con el turismo responsable, impulsando la economía local y acercando a los motoristas a la riqueza cultural e histórica de la región

Michelin y la Real Federación Motociclista Española (RFME) amplían su apuesta por el mototurismo responsable con la certificación de una [nueva ruta Rueda Dorada en la región de Trás-os-Montes](#), al norte de Portugal. Esta iniciativa refuerza el vínculo de Michelin con su legado, fusionando su experiencia en movilidad segura con la filosofía de la Guía MICHELIN. A través de esta sinergia, Michelin no solo promueve la seguridad y el respeto por el entorno en carretera, sino que también invita a los motoristas a descubrir territorios menos explorados y a disfrutar de una experiencia que combina conducción, paisaje y gastronomía.

El sello Rueda Dorada: garantía de calidad y seguridad

El distintivo Rueda Dorada, creado por la RFME, identifica las mejores rutas para motoristas, asegurando carreteras de alta calidad, paisajes impresionantes y paradas gastronómicas destacadas para disfrutar al máximo del camino. Michelin, con su amplia experiencia en movilidad segura y su prestigiosa Guía MICHELIN, se une a este proyecto combinando sus dos ámbitos de especialización para ofrecer a los motoristas rutas que no solo garantizan seguridad, sino que también promueven el turismo responsable y el desarrollo económico local.

Trás-os-Montes: una ruta que fusiona historia, naturaleza y gastronomía

La [nueva ruta certificada en Trás-os-Montes](#) es un recorrido circular que comienza y finaliza en Braganza, una ciudad histórica dominada por su imponente castillo medieval del siglo XII. Desde allí, los motoristas se adentran en un itinerario que combina carreteras secundarias de excelente asfalto, trazados sinuosos y paisajes de ensueño.

El recorrido incluye lugares emblemáticos como el puente romano sobre el río Onor, el Castillo de Algosó —una fortaleza medieval estratégicamente situada— y el mirador de Colado, que ofrece vistas espectaculares del río Duero, frontera natural entre Portugal y España. Además, la ruta pasa por la Calzada Romana de los Alpajares, un vestigio histórico que añade un toque de aventura al viaje.

La gastronomía también juega un papel clave en esta experiencia. La ruta incluye paradas en pequeños pueblos y localidades, donde los motoristas pueden disfrutar de la rica tradición culinaria de la región de Trás-os-Montes, respaldada por establecimientos recomendados en la Guía MICHELIN.



Mototurismo responsable: dinamización del territorio y seguridad

El sello Rueda Dorada no solo busca ofrecer una experiencia excepcional a los motoristas, sino también impulsar el turismo seguro y responsable. Al integrar paradas en pequeñas localidades, estas rutas fomentan la economía local y acercan a los viajeros a la riqueza cultural y patrimonial de regiones menos exploradas.

En el caso de Trás-os-Montes, la ruta certificada contribuye a dinamizar un territorio de gran belleza natural y valor histórico, pero a menudo fuera de los circuitos turísticos tradicionales. Además, el diseño de la ruta prioriza carreteras secundarias, lo que invita a los motoristas a disfrutar de aquellos lugares menos transitados y garantiza una experiencia de conducción más auténtica y relajada.

Compromiso con el futuro del mototurismo

Con la certificación de esta nueva ruta en Portugal, Michelin y la RFME reafirman su apuesta por el desarrollo del mototurismo responsable en la Península Ibérica. Este proyecto no solo ofrece a los motoristas rutas seguras y enriquecedoras, sino que también pone en valor territorios poco conocidos, contribuyendo a su desarrollo económico y turístico.

Michelin, como referente en facilitar la movilidad segura y responsable, continúa innovando para transformar cada trayecto en una experiencia única. Con iniciativas como el sello Rueda Dorada, la compañía refuerza su compromiso con la seguridad, la responsabilidad y el disfrute de la conducción sobre dos ruedas.

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 está construyendo una compañía líder mundial en la fabricación de composites y experiencias que transforman nuestra vida. Pionera en la ciencia de los materiales desde hace más de 130 años, Michelin aprovecha su experiencia única para contribuir significativamente al progreso humano y a un mundo más sostenible.

Gracias a su incomparable dominio de los compuestos poliméricos, Michelin innova constantemente para fabricar neumáticos de alta calidad y componentes críticos para sectores tan exigentes como la movilidad, la construcción, la aeronáutica, la energía baja en carbono y la sanidad.

El cuidado que pone en sus productos y el profundo conocimiento del cliente inspiran a Michelin a ofrecer las mejores experiencias. Éstas comprenden desde soluciones basadas en datos e inteligencia artificial para flotas profesionales hasta el descubrimiento de excelentes restaurantes y hoteles recomendados por la Guía MICHELIN.



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

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

[!\[\]\(a03a7eb2f4046e1d3c76772003e549ea_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(844169987a590ed8c7e31d5d18950e8d_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(2af34e678d9364b2f32b7174f4964d2c_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(70453908cab6780413d48bd2b8b15c53_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(00c909e82d9243e04b2a707a76cc895d_img.jpg\) @Michelin](#)

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