



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 9 de mayo, 2025

La Guía MICHELIN se expande a la ciudad de Nuevo Taipéi, el condado de Hsinchu y la ciudad de Hsinchu

- La Guía MICHELIN ha anunciado la ampliación de su selección de Taiwán para 2025 con tres destinos adicionales
- Los famosos inspectores anónimos de MICHELIN ya están en marcha

Tras su debut en Taipéi en 2018 y su progresiva expansión a Taichung en 2020 y a Tainan y Kaohsiung en 2022, la Guía MICHELIN ha anunciado hoy que ampliará aún más su ámbito de actuación para incluir tres destinos gastronómicos taiwaneses más: la ciudad de **Nuevo Taipéi, el condado de Hsinchu y la ciudad de Hsinchu**. La próxima selección de restaurantes de la Guía MICHELIN Taiwán 2025 se dará a conocer en la segunda mitad del año y abarcará un total de siete destinos: Taipéi, Taichung, Tainan, Kaohsiung, junto con las nuevas incorporaciones de Nuevo Taipéi, el condado de Hsinchu y la ciudad de Hsinchu.

Gwendal Poullennec, director internacional de la Guía MICHELIN, ha declarado: *"Estamos encantados de explorar la belleza y la diversidad culinaria de la ciudad de Nuevo Taipéi, la ciudad de Hsinchu y el condado de Hsinchu en nuestra selección de Taiwán 2025. Desde el lanzamiento de la Guía MICHELIN en Taiwán en 2018, hemos ido ampliando gradualmente nuestra cobertura desde Taipéi hasta incluir Taichung, Tainan y Kaohsiung. Ahora, en su octavo año, esta es la tercera ronda de expansión en Taiwán, y estamos encantados de continuar nuestro viaje en el país"*.

"Estos destinos ofrecen una mezcla única de tradición e innovación, desde vibrantes mercados de marisco hasta un rico patrimonio cultural. Nuestro equipo de inspección está deseando descubrir más tesoros gastronómicos del norte de Taiwán y celebrar los vibrantes sabores y experiencias que hacen de esta región un destino imprescindible. Estamos deseando compartir estos descubrimientos con el mundo", añadió Gwendal Poullennec.

La ciudad de Nuevo Taipéi, que rodea Taipéi, forma parte del área metropolitana del Gran Taipéi. A menos de 60 km del centro de Taipéi, cuenta con un extenso territorio con una topografía variada y un rico bagaje histórico, y es un paraíso para los amantes del marisco y los aventureros, ya que ofrece una animada escena gastronómica con especialidades de marisco, delicias de la montaña y pequeños platos tradicionales.

Aunque tienen el mismo nombre, el condado y la ciudad de Hsinchu son dos destinos diferentes con dos entornos y personalidades muy distintos. El condado de Hsinchu, hogar del pueblo hakka en la isla de Taiwán, es famoso por su belleza y su patrimonio cultural. Alberga numerosas casas tradicionales, algunas de las cuales se han convertido en restaurantes donde se pueden degustar especialidades hakka y excelentes platos de temporada. Los fideos de arroz y las empanadillas con sabores hakka son perfectos embajadores de esta cultura gastronómica.



Por otro lado, la ciudad de Hsinchu es una zona urbana muy desarrollada, pero rica en patrimonio cultural y templos, y rodeada de pequeños restaurantes locales muy variados, lo que le confiere un ambiente único que fusiona tecnología y cultura.

El director general de la Administración de Turismo de Taiwán, MOTC, Chou Yung-Hui, declaró: *"El anuncio de nuevas ciudades ha ampliado una vez más el mapa gastronómico de la Guía MICHELIN Taiwán. Esto no solo muestra la vitalidad y la cultura culinaria local de diferentes ciudades, sino que también destaca su encanto único. Además, el reconocimiento de los diversos sabores y características de la cocina local de estas tres ciudades recién añadidas inyectará nueva energía y vitalidad a las industrias gastronómica y turística de Taiwán"*.

"Invitamos sinceramente a los viajeros de todo el mundo a explorar Taiwán en profundidad, disfrutando de la maravillosa transición del océano azul a las majestuosas montañas en un solo día, mientras saborean la deliciosa mezcla de creatividad y tradición. Que cada viaje esté lleno de sorpresas y posibilidades infinitas. En 2025, ¡vengan a descubrir las recomendaciones de la Guía MICHELIN de las siete principales ciudades de Taiwán!", añadió el director general Chou Yung-Hui.

Con la inclusión de tres ciudades más, la esperada selección de restaurantes de la Guía MICHELIN Taiwán 2025 seguirá celebrando la diversidad y la riqueza de la gastronomía taiwanesa. Además, servirá de estímulo e inspiración no solo para los restaurantes, sino también para todos los amantes de la buena mesa en este destino gastronómico.

La metodología de la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN fue creada en el año 1900 por la empresa de neumáticos Michelin para apoyar el crecimiento de la movilidad automovilística. Desde entonces, se ha mantenido fiel a su misión original: establecerse en destinos gastronómicos consolidados, guiar a los viajeros internacionales y a los amantes de la gastronomía local hacia los mejores restaurantes, destacar las escenas culinarias mundiales y promover la cultura del viaje.

La selección se realizará según la metodología histórica de la Guía MICHELIN, que se centra exclusivamente en la calidad de la cocina propuesta por los restaurantes, evaluada por los inspectores anónimos de la Guía MICHELIN siguiendo cinco criterios universales:

- La calidad de los productos,
- La armonía de los sabores;
- El dominio de las técnicas de cocina;
- La personalidad del chef reflejada en su cocina;
- La coherencia entre las visitas y en todo el menú (cada restaurante se inspecciona varias veces al año).

La selección de restaurantes de la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN transmite sus valoraciones de restaurantes a través de un amplio sistema de distinciones, que se otorgan a restaurantes especiales dentro de su selección completa. Las distinciones más famosas son las Estrellas MICHELIN, reconocidas mundialmente, que se otorgan a los restaurantes que ofrecen las mejores experiencias culinarias. Se concede una Estrella MICHELIN a los restaurantes que ofrecen una cocina de gran fineza ¡Compensa pararse!, dos Estrellas MICHELIN a los que ofrecen una cocina excepcional ¡Merece la pena desviarse! y tres Estrellas MICHELIN a los que ofrecen una cocina única ¡Justifica el viaje!.



Además de las codiciadas Estrellas, la selección también incluye la popular categoría Bib Gourmand, una distinción que se otorga a los restaurantes que ofrecen comida de buena calidad a un precio moderado.

La Guía MICHELIN se compromete a mantener los más altos estándares internacionales en su proceso de selección de restaurantes. Nuestro equipo de inspectores anónimos, experimentados y expertos lleva a cabo evaluaciones continuas y rigurosas de los restaurantes. Estas evaluaciones se realizan de forma objetiva e independiente, garantizando que no influyan factores externos en los resultados. Esta dedicación a la imparcialidad y la excelencia garantiza que solo se reconozcan los establecimientos gastronómicos más destacados.

La selección completa de restaurantes de la Guía MICHELIN Taiwán 2025 se dará a conocer en un evento especial que se celebrará en la segunda mitad de 2025. Estará disponible exclusivamente en formato digital en todas las plataformas de la Guía: sitio web, aplicaciones móviles y redes sociales. Se unirá a las selecciones mundiales de restaurantes y hoteles de la Guía MICHELIN, que se pueden consultar gratuitamente en sus plataformas digitales.



La aplicación de la Guía MICHELIN para [iOS](#) y [Android](#).



iOS



Android

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 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>

[!\[\]\(dd161862f9164df98f62b726e9846241_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(370afeb5bfccb68f3befb985d1441328_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(6340c394492dbd3cab54302d7d1184ac_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(27725e647cc82a8790d637a7b45b2356_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(94d04607fa0f15c68879157814b660af_img.jpg\) @Michelin](#)

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