INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 9 de maio de 2025

Guia MICHELIN expande-se à cidade de Nova Taipé, ao condado de Hsinchu e à cidade de Hsinchu

- Guia MICHELIN anunciou o alargamento da sua seleção de Taiwan para 2025 com três destinos adicionais
- Famosos inspetores anónimos da MICHELIN estão já no terreno

Após a sua estreia em Taipé, em 2018, e o seu progressivo alargamento a Taichung, em 2020, e a Tainan e Kaohsiung, em 2022, o Guia MICHELIN anunciou hoje que ampliará ainda mais o seu âmbito para incluir mais três destinos gastronómicos taiwaneses: a cidade de **Nova Taipé, o condado de Hsinchu, e a cidade de Hsinchu**. A próxima seleção de restaurantes do Guia MICHELIN Taiwan 2025 será revelada no segundo semestre de ano, e abrangerá um total de sete destinos: Taipé, Taichung, Tainan e Kaohsiung, juntamente com as novas incorporações de Nova Taipé, do condado de Hsinchu, e da cidade de Hsinchu.

Gwendal Poullennec, diretor internacional do Guia MICHELIN, declarou*: "Estamos encantados por explorar a beleza e a diversidade culinária de Nova Taipé, da cidade de Hsinchu, e do condado de Hsinchu, na nossa seleção de Taiwan 2025. Desde o lançamento do Guia MICHELIN em Taiwan, em 2018, fomos, gradualmente, ampliando a nossa cobertura a partir Taipé, até incluir Taichung, Tainan e Kaohsiung. Agora, no seu oitavo ano, esta é a terceira ronda de alargamento em Taiwan, e estamos entusiasmados por prosseguir a nossa viagem no país"*.

*"Estos destinos ofe*recem uma combinação única de tradição e inovação, de vibrantes mercados de marisco a um rico património cultural. A nossa equipa de inspeção anseia por descobrir mais tesouros gastronómicos do norte de Taiwan, e celebrar os dinâmicos sabores e as experiências que fazem desta região um destino imprescindível. Mal podemos esperar por partilhar estas descobertas com o mundo", acrescentou Gwendal Poullennec.

A cidade de Nova Taipé, que rodeia Taipé, faz parte da área metropolitana de Grande Taipé. A menos de 60 km do centro de Taipé, conta com um extenso território, com uma topografia variada, e um rico legado histórico, e é um paraíso para os amantes do marisco e para os aventureiros, já que oferece um animado panorama gastronómico, com especialidades de marisco, delícias da montanha, e pequenos pratos tradicionais.

Ainda que tenham o mesmo nome, o condado e a cidade de Hsinchu são dois destinos diferentes, com dois ambientes e personalidades muito distintos. O condado de Hsinchu, lar do povo hakka, na ilha de Taiwan, é célebre pela sua beleza e pelo seu património cultural. Alberga inúmeras casas tradicionais, algumas das quais foram convertidas em restaurantes podem ser degustadas especialidades hakka e excelentes pratos de época. As massas de arroz, e os bolinhos de massa com sabores hakka, são embaixadores perfeitos desta cultura gastronómica.

Por outro lado, a cidade de Hsinchu é uma zona urbana muito desenvolvida, mas rica em património cultural e templos, e rodeada de pequenos restaurantes locais muito variados, o que lhe confere um ambiente único, que funde tecnologia e cultura.

Chou Yung-Hui, diretor-geral da Administração de Turismo de Taiwan, MOTC, declarou: *"O anúncio de novas cidades alargou, uma vez mais, o mapa gastronómico do Guia MICHELIN Taiwan. O que não só mostra a vitalidade e a cultura culinária local de diferentes cidades, como destaca o seu encanto único. Para mais, o reconhecimento dos diversos sabores e características da cozinha local destas três cidades recém-adicionadas injetará uma nova energia, e uma nova vitalidade, nas indústrias gastronómica e turística de Taiwan"*.

"Convidamos, sinceramente, os viajantes de todo o mundo a explorar Taiwan profundamente, desfrutando da maravilhosa transição, no espaço de apenas um dia, do oceano azul para as majestosas montanhas, enquanto saboreiam a deliciosa combinação de criatividade e tradição. Deixem que cada vigem seja plena de surpresas e infinitas possibilidades. Em 2025, venham, e descubram as recomendações do Guia MICHELIN das sete principais cidades de Taiwan!", acrescentou.

Com a inclusão de mais três cidades, a aguardada seleção de restaurantes do Guia MICHELIN Taiwan 2025 continuará a celebrar a diversidade e a riqueza da gastronomia taiwanesa. Servindo, ainda, de estímulo e inspiração não só para os restaurantes, como, também, para todos os amantes da boa mesa neste destino gastronómico.

A metodologia do Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN foi criado, no ano de 1900, pela empresa de pneus Michelin, para apoiar o crescimento da mobilidade automóvel. Desde então, manteve-se fiel à sua missão original: estabelecer-se em destinos gastronómicos consolidados, guiar os viajantes internacionais, e os amantes da gastronomia local, para os melhores restaurantes, destacar as cenas culinárias mundiais, e promover a cultura de viagem.

A seleção será efetuada de acordo dom a metodologia histórica do Guia MICHELIN, centrada, exclusivamente, na qualidade da cozinha proposta pelos restaurantes, avaliada pelos inspetores anónimos do Guia MICHELIN, seguindo cinco critérios universais:

- Qualidade dos produtos
- Harmonia dos sabores
- Domínio das técnicas de cozinha
- Personalidade do chef refletida na sua cozinha
- Coerência entre as visitas e em todo o menu (cada restaurante é inspecionado várias vezes por ano)

A seleção de restaurantes do Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN transmite as suas avaliações de restaurantes através de um amplo sistema de distinções, que são atribuídas a restaurantes especiais, dentro da sua seleção completa. As distinções mais famosas são as Estrelas MICHELIN, mundialmente reconhecidas, que são atribuídas aos restaurantes que oferecem as melhores experiências culinárias. É concedida uma Estrela MICHELIN aos restaurantes que oferecem uma cozinha de grande qualidade, pela qual vale a pena parar; duas Estrelas MICHELIN aos que oferecem uma cozinha excecional, que merece um desvio; e três Estrelas MICHELIN aos que oferecem uma cozinha única, que justifica a viagem.

Além das cobiçadas Estrelas, a seleção também inclui a popular categoria Bib Gourmand, uma distinção concedida aos restaurantes que oferecem comida de boa qualidade a um preço moderado.

O Guia MICHELIN compromete-se a manter os mais elevados padrões internacionais no seu processo de seleção de restaurantes. A sua equipo de inspetores anónimos, experientes e especialistas, leva a cabo avaliações contínuas e rigorosas dos restaurantes. Estas avaliações realizam-se de forma objetiva e independente, garantindo que nos resultados não influam fatores externos. Esta dedicação à imparcialidade e à excelência garante que apenas são reconhecidos os mais notáveis estabelecimentos gastronómicos.

A seleção completa de restaurantes do Guia MICHELIN Taiwan 2025 será dada a conhecer num evento especial, que se realizará no segundo semestre de 2025. Estará disponível exclusivamente em formato digital, em todas as plataformas do Guia: site da Internet, aplicações móveis, e redes sociais. Juntar-se-á às seleções mundiais de restaurantes e hotéis do Guia MICHELIN, que podem ser consultados gratuitamente nas suas plataformas digitais.

MICHELIN 2025 TAIWAN | TAIWAN WAVES OF WONDER DESTINATION PARTNER

A aplicação do Guia MICHELIN para iOS e Android.

iOS

Android

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 compósitos 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

@MichelinNews @guiamichelinpt @Michelin @michelinportugal @michelinguide

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