

Madrid, 20 de mayo de 2026

La Guía MICHELIN presenta Mindful Voices para destacar el compromiso de chefs, hoteleros y productores de vino que sirven de inspiración

- Aprovechando su amplia experiencia en hostelería y enología, la Guía MICHELIN va más allá de la gastronomía para ofrecer, a través de *Mindful Voices*, una plataforma dedicada a todas aquellas personas que la inspiran en los ámbitos de la cocina, la hostelería y el vino
- Esta serie editorial se irá lanzando de forma gradual y a escala mundial. Paralelamente, la Estrella Verde, que se limitaba a la gastronomía, dejará de publicarse
- La primera fase de la presentación de *Mindful Voices* tendrá lugar el 1 de junio de 2026 en la Ceremonia de la Guía Michelin en Copenhague, e irá llegando al resto de países progresivamente

La Guía MICHELIN presenta *Mindful Voices*, una iniciativa editorial pionera destinada a dar a conocer a aquellas personas que, gracias a su compromiso y esfuerzo, proponen nuevos enfoques en los ámbitos de la gastronomía, la hostelería y el vino.

***Mindful Voices*: la Guía MICHELIN va más allá de la gastronomía**

En consonancia con las recientes incursiones de la Guía en los ámbitos de la hostelería y el vino, así como con su rápida expansión internacional a más de 60 destinos, la Guía MICHELIN ha creado este concepto editorial para captar mejor el carácter singular de estas tres expresiones del arte de vivir (gastronomía, hostelería y viticultura) y trascender las fronteras locales. *Mindful Voices* destacará y compartirá tanto las historias como las prácticas pioneras de chefs, hoteleros y productores de vino. Mientras tanto, la Estrella Verde MICHELIN, limitada a la gastronomía, se irá retirando progresivamente.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía MICHELIN, afirma: "*Mindful Voices* dará voz a quienes están reescribiendo las reglas en sus respectivos ámbitos. Este nuevo marco surge, directamente, de lo que nuestros equipos de inspección presencian de primera mano: encuentros y experiencias que están transformando la manera de hacer las cosas y que merecen ser compartidos. Fiel a su identidad y a sus valores, la Guía MICHELIN amplificará y dará plena resonancia a estas voces de los mundos de la gastronomía, la hospitalidad y el vino, para que puedan ser escuchadas estén donde estén".

***Mindful Voices*: una plataforma editorial global**

Mindful Voices informará, a escala global, no sobre los lugares en sí, sino sobre las personas que los encarnan: quienes innovan y ponen en marcha proyectos inspiradores.

Se presentará:

- En todas las plataformas de la Guía MICHELIN, tanto digitales (web, aplicación, redes sociales) como impresas, a través de perfiles de mujeres y hombres del mundo de la gastronomía, la hostelería y el vino.
- En la revista de la Guía MICHELIN, con reportajes en profundidad dedicados a ellos
- En eventos clave en los que participen estas personalidades.

Se puede acceder a la pestaña “Mindful Voices”, que funciona como un acceso directo, desde la página de inicio del sitio web y la aplicación de la Guía MICHELIN, y permite a todo el mundo descubrir iniciativas y proyectos inspiradores.

Comienza el 1 de junio de 2026

Mindful Voices se presentará oficialmente en la Ceremonia de la Guía MICHELIN de los Países Nórdicos, el 1 de junio de 2026, en Copenhague (Dinamarca). Su despliegue continuará en Europa y, posteriormente, a escala mundial a lo largo de 2026.

La iniciativa comenzará con la gastronomía, el corazón de la experiencia de la Guía MICHELIN, antes de ampliarse a la hospitalidad y, posteriormente, al vino.

En España y Portugal las estrellas verdes seguirán vigentes hasta la celebración de las respectivas galas, cuando cesarán su actividad para dar paso a la nueva iniciativa.

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.


Acerca de Michelin

Michelin está construyendo un líder mundial en composites y experiencias que cambian vidas. 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. Con sede en Clermont-Ferrand, Francia, Michelin está presente en 175 países y cuenta con 129.800 empleados. (www.michelin.com).



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN


 Ronda de Poniente, 6 – 28760
Tres Cantos (Madrid)

 comunicación-ib@michelin.com

 michelin.es

 guide.michelin.com/es/es

 [@Michelinespana](https://www.facebook.com/Michelinespana)

 [@laGuiaMichelin](https://www.facebook.com/laGuiaMichelin)

 [@Michelinespana](https://www.instagram.com/Michelinespana)

 [@Michelin](https://twitter.com/Michelin)
