

Guía Michelin: los restaurantes de Mendoza esperan obtener la codiciada estrella

25/11/2023



Este **viernes** será una jornada muy especial para los empresarios gastronómicos de **Mendoza**, ya que se realiza la gala de premiación de la **Guía Michelin**. La misma será a las 19, en el Arena Studios de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y contará con la presencia de la ministra de Turismo y Cultura, **Nora Vicario**.

En julio se conoció que **Mendoza y Buenos Aires se transformaron en los destinos de Argentina para integrar la Guía Michelin** y este viernes se hará la gran revelación de los restaurantes galardonados con la estrella de renombre

internacional.

Cabe aclarar que este año **la Guía dio a conocer un listado de recomendación de ocho hoteles de Mendoza.** Los mismos están ubicados en el Valle de Uco, San Rafael y Luján de Cuyo. Fueron destacados por su arquitectura, servicio y vistas a los viñedos y la montaña.

Inédito

Por primera vez, Argentina forma parte de la Guía Michelin, creada en 1900, y son muchas las expectativas que hay dentro del sector gastronómico local. *“Lo que más queremos es lograr, al menos, una estrella”*, advirtieron desde Turismo de Mendoza a *El Sol*.

Para la titular de la cartera, es sumamente importante esta oportunidad, ya que da cuenta que **la provincia ha respondido a los estándares internacionales de excelencia gastronómica.**

De hecho, cuando se supo que la provincia iba a ser evaluada por la Guía, Vicario aseguró: *“Estamos en un escenario internacional. Esto es como ganar un mundial”*.

Prestigio y algo más

Hace unos días, un grupo de 17 periodistas de renombre internacional provenientes del Reino Unido, Alemania, Italia, Francia, España, México, Brasil, Colombia, Perú, Paraguay y Chile llegaron a Mendoza para conocer diferentes restaurantes locales.

Los **criterios de evaluación** de Michelin se centran en la creatividad culinaria, el dominio del punto de cocción, la armonía de sabores, la relación calidad-precio, la regularidad y la experiencia del cliente en términos de confort y servicio.

El proceso de selección es totalmente **anónimo**, ya que los inspectores realizan la selección de restaurantes que visitarán en cada destino, reservan y pagan sus comidas como cualquier otro cliente, sin revelar su identidad ni su misión.

Sobre la evaluación

La Guía Michelin transmite sus reseñas de restaurantes a través de un extenso sistema de distinciones que se otorgan a restaurantes especiales dentro de su selección completa.

Las distinciones más famosas son sus **Estrellas Michelin** de renombre mundial otorgadas al restaurante que ofrece las mejores experiencias culinarias:

- **Una Estrella Michelin:** se otorga a los restaurantes por “cocina de alta calidad que vale la pena detenerse”.
- **Dos Estrellas Michelin:** por “excelente cocina que vale la pena desviarse”.
- **Tres Estrellas Michelin:** por “cocina excepcional que vale la pena un viaje especial”.

La selección también incluye la popular categoría **Bib Gourmand**, una distinción otorgada a los restaurantes que ofrecen comida de buena calidad a un precio moderado.

Fuente – El Sol