

# Los restaurantes mendocinos podrán obtener las famosas estrellas Michelin

15/07/2023



**Mendoza tendrá su propia Guía Michelin**, que se dedica a premiar a los mejores establecimientos gastronómicos de todo el mundo, después del acuerdo cerrado entre la empresa francesa y el Gobierno nacional, que también incluye a la Ciudad de Buenos Aires (CABA) y, probablemente, a Tierra del Fuego.

El convenio se anunciará el próximo 25 de julio en el Hotel Four Seasons, de CABA. El ministro de Turismo, **Matías Lammens**, es el encargado de llevar adelante las gestiones, pero la información no se hizo pública de manera oficial hasta el

momento debido a que la guía francesa solicita tener un total control de la comunicación, según destaca el sitio La Política Online.

El mismo medio advirtió sobre “*un feroz lobby*” de los bodegueros mendocinos **que buscan que sus restaurantes no queden afuera de la exclusiva guía**, cuyos estrictos inspectores ya realizaron rondas previas de investigación en abril y mayo de este año, mientras que la segunda comenzó ahora en julio y terminará en agosto.

## Qué es la Guía Michelin

La **Guía Michelin** es un referente mundial en el campo de la gastronomía que califica a los restaurantes por estrellas. Nació en 1926 y en un principio otorgaba sólo una. Posteriormente, entre 1931 y 1933, el sistema fue ampliado hasta dar pie al actual sistema con tres niveles de calificación.

- **Una estrella:** cocina de gran nivel.
- **Dos estrellas:** cocina excepcional.
- **Tres estrellas:** una cocina única.

Existe una cuarta categoría que se denomina “*Bib Gourmand*” que alude a los establecimientos gastronómicos que no lograron obtener alguna estrella, pero que se destacan por algo en particular, como tener una cocina regional interesante o una relación de precio-calidad adecuada.

**Los inspectores son completos desconocidos** que, a la hora de realizar la evaluación del restaurante, se hacen pasar por clientes comunes y pagan la cuenta, por lo que los dueños del establecimiento no saben a ciencia cierta que en ese momento se está elaborando la reseña.

*“Las estrellas Michelin son el mayor galardón que los*

*inspectores e inspectoras de la Guía pueden otorgar a los restaurantes de su selección. Con ellas se distingue a los locales que ofrecen las mejores experiencias culinarias. Contrariamente a una creencia bastante extendida, **las Estrellas recompensan única y exclusivamente la calidad de la cocina***", destaca el sitio web de la guía. Y agrega: "A la hora de atribuirles no se toman en consideración elementos como el trato, el servicio de mesa o el ambiente del local. Dichos criterios son reseñados por los inspectores e inspectoras, pero no pesan en la decisión de premiar con ellas uno u otro local".

Las estrellas se otorgan por un periodo de un año y son reevaluadas anualmente por los equipos de inspección. Los criterios utilizados para apreciar la calidad de un local son cinco, **todos ellos aplicados de igual manera en todo el mundo:**

- Calidad de los productos.
- Dominio de las técnicas culinarias y las cocciones.
- Armonía de sabores.
- Personalidad de la cocina tal y como queda plasmada en el plato.
- Regularidad de la calidad ofrecida, tanto a lo largo de la comida como de una visita a otra.

## **Cronología**

La prestigiosa publicación francesa es conocida como "la Biblia roja" entre los fanáticos de la cocina. En muchos casos, define el éxito o el fracaso de cualquier emprendimiento que quiera sobresalir en el competitivo mundo de la gastronomía internacional. Sus comienzos se remontan a fines del siglo XIX.

- **En 1889**, los hermanos **André y Edouard Michelin** fundaron en **Francia** la empresa de neumáticos que lleva su nombre.

- **En 1900**, para apoyar el desarrollo de dicha industria y el desarrollo del grupo Michelin, decidieron proporcionar a los automovilistas una pequeña guía gratuita que facilitase el viaje.
- **En 1920** se lanzó una nueva Guía Michelin paga.
- **En 1923** apareció la rúbrica “Hoteles y restaurantes recomendados”.
- **En 1926**, la guía comenzó a valorar con estrellas la calidad de los establecimientos, aunque inicialmente solo se adjudicaba una estrella.
- **En 1931** se estableció la jerarquía de una, dos y tres estrellas.
- **En 1936** se publicaron los criterios aplicados para la concesión de dichos galardones, que continúan hasta la actualidad.

Fuente: El Sol