

Los restaurantes mendocinos podrán recibir estrellas Michelin

26 julio, 2023



Solo dos lugares en Argentina fueron seleccionados para ser evaluados por la prestigiosa Guía Michelin: Mendoza y la Ciudad de Buenos Aires.

Hay un gran noticia para el sector gastronomía y turístico: los restaurantes más de Mendoza podrán recibir estrellas Michelin por su prestigio. Este importante anuncio lo recibió la ministra de Cultura y Turismo, Nora Vicario, ayer por la mañana en el Hotel Four Seasons de Buenos Aires. Fue durante un acto encabezado por el ministro de Turismo y Deporte de la Nación, Matías Lammens, y la directora de Comunicaciones de la Guía Michelin Francia, Elisabeth Boucher-Anselin.

El Gobernador de Mendoza, Rodolfo Suarez, lo celebró a través de Twitter, con el siguiente mensaje:

Es un orgullo el reconocimiento de la Guía Michelin a Mendoza como uno de los destinos gastronómicos de Argentina. Este histórico logro demuestra la calidad de nuestros trabajadores gastronómicos y vitivinícolas, a quienes les agradezco su esfuerzo de todos los días. pic.twitter.com/rjwRH1Qod0

– Rodolfo Suarez (@rodysuarez) [July 25, 2023](#)

Qué es la guía Michelin

Fue creada en 1900 por **André Michelin** y en ese momento era una guía publicitaria que se regalaba con la compra de neumáticos de esa marca.

Las estrellas nacen a finales de la década de 1920 y se fueron desarrollando hasta comienzos de la década de 1930. Los criterios se introdujeron en 1936 y se mantienen en la actualidad:

- Tres estrellas indican una cocina excepcional que justifica de por sí el viaje.
- Dos estrellas señalan calidad de primera clase en su tipo de cocina.
- Una estrella designa un restaurante muy bueno en su categoría.

Tener una o más estrellas Michelin supone que un restaurante es uno de los mejores en el mundo.

Los jueces Michelin, que van a los restaurantes de forma anónima pagando su consumo, son los encargados de fijar parámetros para distinguir los establecimientos que ofrecen la

mejor calidad culinaria.

En cuanto a las estrellas, se otorgan en encuentros especiales que tienen lugar dos veces al año.

Mendoza sigue sumando distinciones

Si bien la Guía Michelin solo tiene en cuenta la excelencia gastronómica, es de destacar el posicionamiento de la marca Mendoza a nivel mundial. La provincia fue elegida el año pasado para ser el escenario de dos grandes eventos internacionales: los Worlds Best Vineyards y la Conferencia Anual de las Great Wines Capitals, que convocaron un centenar de periodistas internacionales que difundieron la excelente calidad de nuestros vinos y de nuestra gastronomía.

Este año llegaron nuevos reconocimientos a nivel mundial para Mendoza, como el que recibió la Bodega Catena Zapata como la mejor bodega del mundo por parte de los Worlds Best Vineyards. Otras cinco bodegas mendocinas entraron el *top ten* de este concurso: Bodegas Salentein, El Enemigo, Finca Victoria, Durigutti Family Winemakers y Bodega Diamandes.

También Mendoza ha sido destacada en el sexto lugar del ranking de destinos top de alta gama para los jubilados y la Bodega Trivento fue reconocida por la consultora inglesa IWSR Drinks Market Analysis como la marca argentina de vinos más vendida del mundo, entre otros.

Mendoza este año también consiguió el título de Capital Iberoamericana de la Armonía Gastronómica. Protagonista el Vino 2023. La declaración se trata de una designación de marca creada por la Academia Iberoamericana de Gastronomía. La iniciativa tiene como objetivo reconocer con la nominación la excelencia gastronómica de uno de los destinos de los países iberoamericanos que se encuentran representados en la academia. De esta manera, Mendoza se convierte en la tercera de Sudamérica en recibir este reconocimiento, con un título que conjuga por primera vez la gastronomía y el vino. Hay que

destacar que nuestra provincia fue elegida por unanimidad ante la nominación de otras importantes ciudades, como Oporto (Portugal) y Jerez y Rioja (España).

Mendoza cuenta con 4.000 locales gastronómicos y 205 bodegas abiertas al turismo

Mendoza es reconocida por sus altos niveles en servicios gastronómicos y cuenta con 4.000 establecimientos gastronómicos de diferentes categorías y características, entre ellos, restaurantes en bodegas.

Mendoza cuenta con 205 bodegas abiertas al turismo, las cuales están ubicadas en diferentes regiones vitivinícolas de nuestra provincia. En cada una de ellas, los turistas y locales pueden disfrutar de enriquecedoras e innovadoras experiencias desde degustaciones hasta fascinantes menús de múltiples pasos.

Fuente: Prensa Gobierno de Mendoza