

Suarez y Cornejo recibieron a periodistas internacionales que visitan Mendoza por la Guía Michelin

21 noviembre, 2023



Del 20 al 23 de noviembre, Mendoza es epicentro de la atención internacional con la visita de 17 periodistas de prestigiosos medios, junto a funcionarios de Visit Argentina de INPROTUR. La comitiva recorrerá la provincia para conocer de cerca la diversidad gastronómica. También realizará paseos urbanos y experiencias turísticas en varias zonas de Mendoza.

El Gobernador Rodolfo Suarez y el mandatario electo Alfredo Cornejo recibieron en la Casa de Gobierno a una comitiva de periodistas internacionales que llegaron a la provincia en el marco del *fam press* Guía Michelin. Acompañados por la ministra de Cultura y Turismo, Nora Vicario, y la directora de

Promoción Turística, Claudia Yanzón, señalaron que **“este encuentro marca un hito para Mendoza como destino gastronómico y enogastronómico de renombre internacional”**.

“El turismo es una fuente muy importante de generación de riqueza y empleo para Mendoza. Nuestra provincia tiene mucho para ofrecer”, señaló Rodolfo Suarez, y destacó que **“hoy, la gastronomía se está imponiendo como un eje individual dentro del turismo, ubicándose como una de las más importantes del país”**.

En tanto, Alfredo Cornejo sostuvo: **“Nuestra industria turística tiene muchas expectativas de esta misión, por lo que esperamos estar a la altura”**.

De esta manera, la provincia celebra la llegada de la Guía Michelin como un reconocimiento al esfuerzo conjunto público y privado. Con 4.000 locales gastronómicos, 206 bodegas abiertas al turismo y una capacidad de alojamiento de 45.000 plazas, Mendoza se consolida como un destino turístico internacional de todo el año.

Acerca del *fam press*



Del 20 al 23 de noviembre, Mendoza es epicentro de la atención internacional con la visita de 17 periodistas de prestigiosos medios, junto a funcionarios de Visit Argentina de Inprotur. El *fam press* destaca la diversidad gastronómica y experiencias únicas que ofrece Mendoza.

Los periodistas provienen de *The Sun* (Reino Unido), *DW* (Alemania), *Viaggi Corriere della Sera* (Italia), *La Repubblica* (Italia), *Le Point* (Francia), *20 Minutos* (España), *ABC* (España), *El Universal* (México), *Folha de São Paulo* (Brasil), *Melhores Destinos* (Brasil), *Estadão* (Brasil), *El Espectador* (Colombia), *El Tiempo* (Colombia), *Somos* (Perú), *ABC* (Paraguay), *La Nación* (Paraguay), *Bio Bio* (Chile).

La comitiva recorrerá la provincia para conocer de cerca la diversidad gastronómica. También realizará paseos urbanos y experiencias turísticas en varias zonas de Mendoza.

Beneficios y expectativas de la Guía Michelin



Contar con estrellas Michelin no solo destaca a los restaurantes sino que también posiciona a Mendoza como un destino prestigioso. Este logro histórico se traduce en oportunidades de inversión, aumento del turismo internacional y nacional, y generación de empleo.

Además, la **Guía Michelin se convierte en una herramienta invaluable para los viajeros que buscan experiencias culinarias de alta calidad.**

Sobre la elección de Mendoza



El proceso de selección se inició hace más de un año. Se trata de un trabajo riguroso y anónimo que realiza un equipo de inspectores expertos en gastronomía.

Se comenzó a evaluar el destino incluyendo el punto de vista de la conectividad aérea y terrestre y la posibilidad de visitar atractivos y vivir experiencias, así como la hotelería (tenemos ocho cadenas internacionales que nos visibilizan en sus plataformas).

En tanto que, en julio, se anunció la selección del destino Argentina con dos regiones: Mendoza y Ciudad de Buenos Aires.

A su vez, en el mismo mes, Michelin envió productoras que recorrieron y filmaron en la provincia sitios destacados, platos identitarios y paisajes que ya están incorporando en su sección turística.

El proceso de selección

-Realizan la selección de restaurantes que visitarán en cada destino.

-Luego hacen la visita anónima y evaluación. Los inspectores reservan y pagan sus comidas como cualquier otro cliente, sin revelar su identidad ni su misión.

-El 24 de noviembre se realizará la cena de gala “Star Revelation 2024” y conferencia de prensa en la que se revelará la selección de la Guía Michelin Argentina 2024.

-La guía dedicada a la Argentina saldrá en 2024 con un listado de restaurantes de los que, posiblemente, muy pocos accedan a la codiciada estrella.

Qué significa tener estrellas

Tener una o más estrellas Michelin supone que un restaurante es uno de los mejores en el mundo. Según la guía, 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, que justifica desviarse del camino; y una estrella designa un restaurante muy bueno en su categoría, que compensa detenerse.

La guía también distingue restaurantes con otras dos calificaciones menos conocidas. El Bib Gourmand distingue restaurantes de “buena cocina a precios razonables” y el Plato Michelin.

Fuente: Prensa Gobierno de Mendoza