[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en el 31/01/2017

# [¿Qué es la Guía Michelin y cómo se consigue una de sus estrellas?](http://www.notasdeprensa.es)

## Se trata de una guía que establece la calificación de estrellas como un método eficaz y fidedigno para evaluar a los restaurantes.

Estrellas Michelin:  Calidad, Categoría y Técnica   Es probable que se haya oído hablar sobre la Guía Michelin y las famosas estrellas que se otorgan a los mejores restaurantes, y esto se debe a que hoy en día es algo muy común en los restaurantes de renombre. Ante todo, es importante recalcar que la guía Michelin no pretende ser una lista de los mejores restaurantes del mundo, ni de las comidas más caras o de los mejores cocineros; se enfoca en la calidad de los platillos que se sirven en un restaurante. HitoriaLa guía Michelin nació hace más de un siglo como un proyecto visionario. En un inicio esta guía se elaboró con el objetivo de reforzar la empatía del consumidor hacia la marca Michelin, que originalmente se dedicaba a la fabricación de neumáticos, pelotas de goma y zapatas de frenado. Básicamente la idea de la guía Michelin era dar asistencia a los viajeros. Se exponían consejos técnicos que pudieran ser de gran ayuda como: cambiar una llanta, indicar los lugares apropiados para surtirse de provisiones, algún lugar cómodo y limpio para alimentarse, y espacios para pasar la noche. Cabe mencionar que la guía Michelin en sus primeras ediciones era una guía gratuita y fue publica por primera vez en Francia con un tiraje total de 32,909 ejemplares. En 1920, la guía en cuestión deja de ser gratuita. "La gente solo respeta aquello que paga" dijo André Michelin. Es hasta el año de 1926 que la Guía establece la calificación de estrellas como un método eficaz y fidedigno para evaluar a los restaurantes, no obstante, hasta el año 1931 se utiliza por primera vez la clasificación de dos y tres estrellas. En la actualidad existen 24 guías Michelin alrededor del mundo, por otra parte, aún no está presente en Latinoamérica. Clasificación de estrellas MichelinLos restaurantes pueden llegar a tener hasta tres estrellas Michelin, por lo que en la Guía encontraremos: Restaurantes con tres estrellas: cocina excepcional. Restaurantes con dos estrellas: calidad de primera clase en su tipo. Restaurantes con una estrella: un restaurante muy bueno en su categoría. También encontraremos algunos restaurantes sin estrellas; son aquellos que se consideran dignos de visitar pero que no califican dentro de los parámetros para una estrella. A decir verdad, son escasos los lugares ocupados dentro de la guía. ¿Cómo obtener una estrella Michelin?Para ser digno de una estrella Michelin, el restaurante debe ser aprobado durante la supervisión de un inspector; estos, examinan a profundidad la calidad, el dominio de la técnica, montaje, presentación y la consistencia de la comida; poco importa la decoración del restaurante, el color de los manteles o los precios de la carta. Los inspectores se centran exclusivamente en la comida y el Chef. Las estrellas, se otorgan en eventos especiales que tienen lugar dos veces al año. La concesión, mantenimiento o retirada anual de los diferentes galardones, es motivo de controversia tanto entre los críticos gastronómicos y hosteleros como entre el público en general, ya que refleja el criterio subjetivo de un equipo de expertos culinarios. Para los restaurantes el sistema de estrellas Michelin es el único parámetro internacional de calificación dentro de la gastronomía que sirve para compararse y competir entre sí. La noticia "¿Como se Obtienen las Estrellas Michelin?" fue publicada originalmente en Gastronomadas Mx.

**Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/que-es-la-guia-michelin-y-como-se-consigue-una](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Internacional Gastronomía Sociedad

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)