

Gastronomía de primer nivel reconocida por Michelin en Baja California Sur

Posted on 15 de mayo de 2024 by Diario Humano



Baja California Sur en el mapa gastronómico mundial: Estrellas Michelin para los mejores restaurantes de la región

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. –La Secretaría de Turismo y Economía (SETUE) informó que después de años de espera, la Guía MICHELIN llegó por fin a México y en su primera edición, incluyó a restaurantes de Baja California Sur, por lo que la industria restaurantera en Sudcalifornia está de fiesta.

La Guía MICHELIN, es una prestigiosa referencia para los miles de restaurantes que existen en el mundo, con una larga tradición y rica historia, consolidándose a través del tiempo, y consultada alrededor del mundo por viajeros que buscan vivir una experiencia culinaria única.

En evento celebrado en el complejo cultural El Cantoral, en la Ciudad de México, se dio a conocer que Cocina de Autor Los Cabos, por Sidney Schutte y Francisco Sixtos, de Cabo San Lucas, recibió una estrella MICHELIN, representando una cocina de alta calidad.

Asimismo, reconocieron a 2 restaurantes con la estrella verde, la cual premia a quienes demuestran un compromiso excepcional con la sostenibilidad y responsabilidad medioambiental en su operación, los cuales correspondieron a: Flora´s Field Kitchen – Rebecca Weitzman y Gloria Greene, así como Acre – Arturo Rivero, ambos en San José del Cabo.

Además, fueron acreedores a la silueta MICHELIN (Bib Gourmand), que premia a los restaurantes que ofrecen una excelente relación calidad-precio, proporcionando a los comensales, altas experiencias gastronómicas a precios accesibles, siendo Cocina de Campo by Agricole, en El Pescadero, Flora´s Field Kitchen, San José del Cabo y Metate, situado en Cabo San Lucas.

La SETUE hizo énfasis que, dentro de la ceremonia, destacaron también por la guía a los restaurantes: Acre, Árbol, CarbónCabrón, Lumbre, Nao, Omakai y Ruba´s Bakery, de San José del Cabo. Comal, Los Tres Gallos, Manta, de Cabo San Lucas y Benno, Dum, Oystera y Paradero, en Todos Santos.

Finalmente, mencionar que la Guía Michelin, fundada en Francia en 1900, originalmente fue creada como un



manual para conductores que incluía mapas, consejos de viaje y listados de talleres de reparación de automóviles. Con el tiempo, se expandió para incluir reseñas y recomendaciones de restaurantes, en 1926 comenzó a otorgar las codiciadas Estrellas Michelin como un símbolo de calidad gastronómica.