

Refuerza su liderazgo como la primera guía de viajes de España y consolida su apuesta por los nuevos formatos

LA GUÍA REPSOL 2013 REAFIRMA SU COMPROMISO CON EL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA NACIONAL

- La presentación de la Guía Repsol 2013 ha tenido lugar en el Campus Repsol, la nueva sede de la compañía, con un viaje virtual por España con la técnica de realidad aumentada.
- La edición impresa mantiene su estructura en tres volúmenes: uno para mapas, la Guía de Turismo con los Mejores Restaurantes y la Guía de Rutas con los Mejores Sabores.
- Guiarepsol.com, con más de dos millones de visitas mensuales y cerca de 100.000 seguidores en redes sociales, aumenta su oferta multimedia e incluye nuevos contenidos gastronómicos y turísticos adaptados a su gran diversidad de usuarios.
- Se incorpora una nueva aplicación para Windows Phone y Windows 8, y versiones actualizadas de las aplicaciones gratuitas para *smartphones* y *tablets*, que cuentan ya con más de 200.000 descargas.
- Los cocineros Ángel León (Aponiente), Jordi Cruz (Abac), Nandu Jubany (Can Jubany) y Juan Antonio Medina (Zalacaín) consiguen tres Soles Repsol, la máxima calificación gastronómica otorgada en España.

Repsol ha presentado hoy en el Campus, su nueva sede corporativa en Madrid, la Guía Repsol 2013. La última edición impresa consolida su exitoso formato más visual y manejable, estructurado en tres volúmenes con contenidos separados para programar el viaje perfecto: uno exclusivo para mapas, la Guía de Turismo con los Mejores Restaurantes y la Guía de Rutas con los Mejores Sabores.

El Presidente de Repsol, Antonio Brufau, ha presidido el acto de presentación, durante el que los asistentes han podido realizar un viaje virtual por España inspirado en los contenidos gastronómicos y turísticos incluidos en

la Guía, usando técnicas de realidad aumentada. Se trata de una tecnología de última generación que mezcla la realidad con imágenes virtuales que vemos a través de una pantalla. De esta manera, los invitados han interactuado con un entorno en el que la frontera entre lo real y lo virtual se difuminaba.

En su intervención, Antonio Brufau ha recordado el compromiso de Repsol con el turismo, la gastronomía y el patrimonio cultural español, y ha destacado su relevancia como motores de crecimiento económico y bienestar social, así como su importante papel en la recuperación económica.

El viaje más completo

La edición de la Guía Repsol 2013 ha centrado su atención en ofrecer herramientas que faciliten la planificación del viaje en cualquier formato, reforzando su apuesta por las nuevas tecnologías.

La nueva edición consolida el renovado formato de su versión impresa, más manejable, con información actualizada y las sugerencias turísticas y gastronómicas más interesantes ilustradas con material gráfico y visual de calidad.

La Guía de Mapas de Carreteras de España y Portugal se presenta en un volumen independiente, manteniendo la precisión y escala de los mapas. La Guía de Turismo con los Mejores Restaurantes recoge la experiencia de casi 35 años de liderazgo en el mundo del viaje, con información detallada de más de 1.100 destinos y de 2.000 restaurantes.

La novedad más destacada de la edición impresa se encuentra en la Guía de Rutas con los Mejores Sabores, donde las recetas y platos con mayor arraigo de nuestro país y las fiestas tradicionales que las rinden homenaje constituyen el hilo argumental para 34 sabrosos recorridos, dos por cada comunidad autónoma, para descubrir España de una forma original.

Estas nuevas rutas se encuentran en internet junto a las publicadas desde 2009 en la Guía de Rutas con Denominación de Origen, completando un total de 170 recorridos con la oferta gastronómica de los sabores más auténticos de España.

Por su parte, *guiarepsol.com*, que recibe dos millones de visitas mensuales, amplía su apuesta por los contenidos multimedia y de alta calidad para que el internauta pueda disfrutar de un viaje a la medida de sus necesidades.

Con su oferta de múltiples de propuestas turísticas y gastronómicas para que el viajero encuentre la escapada perfecta, la versión online de la Guía renueva continuamente sus contenidos, proponiendo los más diversos planes adaptados a su gran variedad de usuarios: destinos urbanos para disfrutar de 39 ciudades en 48 horas, sugerencias semanales, escapadas temáticas, etc.

El viajero solo tiene que decidir de cuánto tiempo dispone, con quién realiza el viaje y a dónde quiere viajar, y la Guía Repsol le ofrecerá multitud de opciones a su medida para diseñar la escapada perfecta.

Un nuevo récord: 408 restaurantes con Soles Repsol

Desde su primera edición, la Guía Repsol ha apoyado la gastronomía de calidad, esencial en la cultura turística en España. Para ello, y con el asesoramiento de la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa, la Guía Repsol selecciona cada año los restaurantes más destacados y los distingue con uno, dos o tres Soles Repsol, símbolo de prestigio gastronómico, que se han convertido en un referente de la gastronomía de calidad en España y se encuentran entre los más valorados del mundo.

En 2013, son 25 los restaurantes galardonados con 3 Soles Repsol, la máxima calificación gastronómica otorgada en España. Han sido cuatro las nuevas incorporaciones a este cuadro de honor: Ángel León (Aponiente, Cádiz), Jordi Cruz (Abac, Barcelona), Nandu Jubany (Can Jubany, Barcelona) y Juan Antonio Medina (Zalacaín, Madrid).

La gran salud de la que goza la gastronomía española queda patente con un nuevo récord de restaurantes galardonados con Soles Repsol: 408, 27 más que en 2012, de los cuales 25 cuentan con tres Soles, 102 con dos y 281 tienen un Sol Repsol.

La edición digital y las aplicaciones gratuitas para *smartphones* y *tablets* permiten conocer los secretos de los 25 cocineros con tres Soles Repsol. La sección denominada “De Sol a Sol” es un espacio audiovisual exclusivo en el que nuestros mejores embajadores gastronómicos narran en primera persona cuáles son sus restaurantes preferidos o los lugares que les gusta visitar.

Consolidación en medios sociales

Desde 2008, la Guía Repsol también acompaña a los viajeros 2.0 en las redes sociales. En estos más de cuatro años de recorrido, son ya casi 100.000 seguidores los que comparten sus experiencias o se informan sobre la actualidad turística y gastronómica en Facebook, Twitter, Flickr y You Tube. En los últimos meses se han unido otras redes sociales: la Guía Repsol también está presente en Instagram, Pinterest, Foursquare, Storify, y Google+, ampliando con ello su contribución al mundo de la gastronomía y el turismo en este entorno de los medios sociales. Además, el blog gastronómico Cuchara de Palo se convierte cada semana en el punto de encuentro de las últimas novedades y tendencias gastronómicas de vanguardia.

Sólida apuesta por los formatos móviles

Gran parte del universo de viaje que la Guía Repsol ofrece a sus usuarios también está disponible para los dispositivos más actuales. A las aplicaciones para iPhone, iPad, Nokia Symbian, que ya cuentan con más de 200.000 descargas, se suma el nuevo sistema operativo Windows 8, disponible para *tablets* y ordenadores.

Se trata de novedosas e intuitivas aplicaciones, todas ellas disponibles de forma gratuita en tiendas on line, que contienen información totalmente actualizada y permiten a los usuarios realizar consultas en cualquier momento y lugar. Incluyen los mejores restaurantes galardonados con Soles Repsol, reportajes gastronómicos, recomendaciones turísticas adaptadas a todo tipo de viajeros y gran variedad contenidos, que el usuario puede compartir en redes sociales y que constituyen una innovadora forma de conocer la gastronomía y el turismo de España.

El mundo del vino en toda su dimensión

Como ya es tradicional la Guía Repsol ofrece en su versión digital todas las claves para disfrutar del mundo del vino: un ambicioso espacio dedicado a la divulgación en el que se pueden consultar los cerca de 2.000 caldos mejor valorados por el equipo de especialistas y enólogos de la Guía Repsol, asesorados por la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía.

Además, en *Guiarepsol.com* se pueden recorrer las bodegas españolas más emblemáticas, las de relevancia arquitectónica, los secretos de las mejores añadas y denominaciones de origen, ayuda a realizar una cata o a descubrir el proceso de elaboración del vino, desde la vendimia hasta la cata, todo ello sin olvidar la armonía gastronómica.



Descargue todas las novedades de la Guía Repsol 2013

Síguenos en:



<http://www.facebook.com/guiarepsol>



<http://twitter.com/GuiaRepsol>

Más información prensa:

Dédalo Comunicación 91 131 95 70

Marian Mesonero marian@dedalocomunicacion.com

Ana Martínez ana@dedalocomunicacion.com