## **Sabores del Sur: un viaje por Estados Unidos para celebrar diversidad culinaria**

*Desde las montañas hasta el mar, el Sur de Estados Unidos ofrece una ruta gastronómica sin igual, ahora reconocida por la Guía MICHELIN.*

El Sur de Estados Unidos vive un momento dorado. Más allá de sus paisajes cautivadores, música que conecta con las raíces y ciudades con carácter propio, esta región se consolida como uno de los destinos gastronómicos más vibrantes del país. La reciente inclusión del sur en la nueva edición americana de la Guía MICHELIN, con Asheville, Carolina del Norte como uno de los epicentros, confirma lo que los amantes de la buena mesa ya sabían: aquí se come extraordinariamente bien.

Un viaje culinario por el sur puede comenzar en las alturas, en los caminos que atraviesan las [Grandes Montañas Humeantes](https://www.visittheusa.mx/destination/great-smoky-mountains-national-park), y terminar frente al mar, con una copa de vino y un plato de ostras. La carretera costera de más de 1,900 kilómetros, que conecta las faldas de las [Montañas Blue Ridge](https://www.blueridgemountains.com/) con la costa atlántica, es el escenario perfecto para una travesía de sabores que honra el pasado e impulsa el futuro.

Para quienes buscan algo más que comer delicioso —una conexión emocional, un sentido de pertenencia, una experiencia que deje huella— el sur es una invitación abierta a explorar con los cinco sentidos. Porque aquí, la comida no solo se prueba: se vive.

* **Virginia Occidental:** [Este estado montañoso](https://www.visittheusa.mx/state/virginia-occidental) celebra el regreso anual de la rampa, un puerro silvestre con sabor intenso que marca el inicio de la primavera en sus menús. Las festividades locales giran en torno a este ingrediente, que se saltea, encurte o sirve en sopas. Otro ícono local es la manzana *Golden Delicious*, originaria de esta región, protagonista en tartas, compotas y salsas para carnes.
* **Georgia:** Conocido como el “Estado del durazno”, [Georgia](https://www.visittheusa.mx/state/georgia) eleva esta fruta a otra dimensión: se encuentra en postres caseros, mermeladas artesanales, ensaladas frescas y hasta en cocteles con bourbon. Atlanta, su capital, vibra con una escena gastronómica diversa que fusiona cocina sureña con técnicas globales.
* **Luisiana:** Nueva Orleans y el [sur del estado](https://www.visittheusa.mx/state/louisiana) son sinónimos de cocina criolla y cajún: gumbo, jambalaya, étouffée y po’ boys rebosan de historia y sazón. Con raíces francesas, africanas y españolas, esta cocina se distingue por sus especias, su sofrito (conocido como “la santa trinidad”) y el uso del marisco fresco del Golfo.
* **Kentucky:** [La ruta del Bourbon](https://www.visittheusa.mx/experience/bourbon-trail-en-kentucky) ofrece una experiencia multisensorial - desde catas en destilerías centenarias hasta platillos donde este licor dorado se integra en glaseados, reducciones y postres. [Louisville](https://www.visittheusa.mx/destination/louisville-kentucky), cada vez más reconocida, combina cocina de autor con productos de granja local.
* **Misuri:** [Kansas City](https://www.visittheusa.mx/destination/kansas-city) es el corazón del BBQ al estilo del medio oeste. Aquí, las puntas de res quemadas son la estrella: crujientes por fuera, tiernas por dentro, con una mezcla perfecta de humo y especias. La ciudad también destaca por su renacimiento culinario, con chefs jóvenes que reinventan los clásicos sureños.
* **Carolina del Norte:** En [Lexington](https://www.visittheusa.mx/destination/lexington-0), el cerdo asado lentamente sobre brasas de leña y servido con una salsa fina de vinagre y pimienta es casi religión. [Charlotte](https://www.visittheusa.mx/destination/charlotte) y [Raleigh](https://www.visittheusa.mx/destination/raleigh) también destacan con propuestas contemporáneas que no olvidan sus raíces. [Asheville](https://www.visittheusa.mx/destination/asheville), por su parte, se prepara para ser la joya culinaria del estado con la llegada de la Guía MICHELIN.
* **Carolina del Sur:** Los camarones con sémola de maíz -*shrimp & grits-* son su plato insignia. Su versión más clásica combina camarones salteados en mantequilla con sémola cremosa y queso cheddar. [Charleston](https://www.visittheusa.mx/destination/charleston), con su elegancia histórica, ha emergido como un destino gourmet por derecho propio.
* **Alabama:** En [Birmingham](https://www.visittheusa.mx/experience/birmingham-alabama-una-ciudad-impregnada-de-historia-y-llena-de-cultura), la revolución culinaria se vive en restaurantes que abrazan el modelo de la granja a la mesa, con ingredientes regionales y técnicas que exaltan la cocina sureña. Platos como pollo frito con miel picante, vegetales de temporada y panes recién horneados resaltan en menús cálidos y auténticos.
* **Litoral del Sur (Golfo, Atlántico, Bahía de Chesapeake):** Los mariscos aquí son protagonistas - ostras de cultivo, cangrejo azul, camarones del Golfo y pescados fresquísimos se preparan con creatividad en restaurantes frente al mar. Desde [Virginia](https://www.visittheusa.mx/state/virginia) hasta [Texas](https://www.visittheusa.mx/state/texas), las cocinas costeras del sur ofrecen una fusión entre tradición marinera y modernidad culinaria.

El sur de Estados Unidos se revela no solo como un destino gastronómico de primer nivel, sino como una región donde los sabores cuentan historias: de resistencia, de herencia, de creatividad sin pretensiones. La llegada de la Guía MICHELIN a este territorio refuerza su posicionamiento en el mapa global de la alta cocina.

**###**

**Acerca de Brand USA**

Brand USA, la organización de marketing de destinos para los Estados Unidos, fue establecida por la Ley de Promoción del Turismo como la primera asociación público-privada del país para promocionar a Estados Unidos como un destino turístico de primer nivel y comunicar las políticas y procedimientos de viaje de EE. UU. a los viajeros de todo el mundo. La misión de la organización es aumentar las visitas internacionales a los Estados Unidos para impulsar la economía estadounidense y mejorar la imagen del país a nivel mundial. Formada como la Corporación para la Promoción del Turismo en 2010, esta entidad público-privada comenzó a operar en mayo de 2011 y opera bajo el nombre de Brand USA. Según estudios de Oxford Economics, en los últimos 11 años, los esfuerzos de marketing de Brand USA han generado 8.7 millones de visitantes incrementales, cerca de $28,800 millones en gasto incremental, más de 36,800 empleos incrementales apoyados cada año, $8,300 millones en impuestos federales, estatales y locales, y cerca de $63,000 millones en impacto económico total.

Para información sobre la industria o socios de Brand USA, visita [TheBrandUSA.com](https://www.thebrandusa.com/) o síguenos en [Facebook](https://www.facebook.com/TheBrandUSA), [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/brandusa) y [X/Twitter](https://www.twitter.com/brandusa). Para descubrir más sobre los Estados Unidos y la infinita diversidad de experiencias de viaje y cultura auténtica y rica de América, visita el sitio web para consumidores de Brand USA, [VisitTheUSA.com](https://www.visittheusa.com/); sigue a Visit The USA en [Facebook](https://www.facebook.com/VisitTheUSA), [TikTok](https://www.tiktok.com/@visittheusa), e [Instagram](https://www.instagram.com/visittheusa/); y disfruta de programas de viaje en [GoUSATV](https://www.visittheusa.com/gousa-tv).

**Contacto para prensa:**

**Carolina Trasviña** | Public Relations Director

[crasvina@thebrandusa.mx](mailto:crasvina@thebrandusa.mx)

**Mariana Espíritu** | Public Relations Manager

[mespiritu@thebrandusa.mx](mailto:mespiritu@thebrandusa.mx)