

INFORMACIÓN DE PRENSA

22/02/2019

LA GUÍA MICHELIN NORDIC COUNTRIES 2019

LA NUEVA EDICIÓN DE LA GUÍA MICHELIN NORDIC COUNTRIES INCLUYE 3 NUEVOS RESTAURANTES CON ❁❁ Y 4 QUE ESTRENAN ❁.

Con ocasión de la ceremonia de las Estrellas, celebrada en Aarhus, Dinamarca, Michelin ha dado a conocer la selección de la guía MICHELIN Nordic Countries 2019.

Esta selección, que comprende a Dinamarca, Finlandia, Islandia, Noruega y Suecia, cuenta con 3 nuevos restaurantes de ❁❁: **Gastrologik** en Estocolmo, **KOKS** en las islas Feroe y **Noma** en Copenhague. Aunque estos tres restaurantes pudieran parecer muy diferentes teniendo en cuenta el alejamiento geográfico de **KOKS**, el sutil refinamiento de **Gastrologik** y el espíritu de granja urbana de **Noma**, todos se unen en una filosofía común, que es la de resaltar el producto como auténtico protagonista del plato, en una muestra de respeto a la estacionalidad de los alimentos de temporada.

Volviendo a **KOKS**, su chef Poul Andrias Zisca recibe también el Premio Michelin Nordic Countries 2019 al Chef Joven, por su creatividad, su técnica y la pasión que transmite en su cocina.

Este año, se adjudica ❁ a 4 nuevos restaurantes. 2 de ellos, **FAGN** y **Credo**, están situados en la ciudad de Trondheim, en Noruega, población que aparece por primera vez en la guía. Además de ❁, **Credo** recibe el Premio Michelin Nordic Countries 2019 de la Gastronomía Sostenible, por sus acciones en favor del medio ambiente. En Copenhague, se distingue a **Alouette** con una primera estrella, lo mismo que a **Palace** en Helsinki.

A propósito de la guía MICHELIN Nordic Countries 2019, Gwendal Poullenc, Director Internacional de las guías MICHELIN, comenta: "Se trata de la 6ª edición de esta guía, y hemos ampliado nuevamente nuestra selección, pues nuestros inspectores continúan descubriendo nuevos restaurantes apasionantes, a la vez que siguen la evolución de las cocinas ya establecidas. Los países nórdicos ofrecen algo auténticamente único. Aquí, la diversidad y el dinamismo del panorama gastronómico hacen a esta región muy atractiva para los gourmets del mundo entero. Los chefs se afanan en aplicar técnicas de cocina innovadoras y en enfrentarse a los desafíos de la cocina sostenible. Por ejemplo, muchos se comprometen a la hora de aprovechar al máximo los alimentos, se cuidan de utilizar productos locales, o bien proponen menús centrados en torno a los vegetales".

Tercera distinción especial de esta edición, el Premio Michelin Nordic Countries 2019 Recepción y Servicio se adjudica a los encantadores equipos del restaurante **Henne Kirkeby Kro** en Henne, Dinamarca. Su amabilidad, entusiasmo y organización contribuyen a lograr que la experiencia vivida en este establecimiento resulte verdaderamente única.

La distinción Bib Gourmand (❁) es de las más apreciadas por los lectores, pues distingue a establecimientos que ofrecen una cocina de buena ejecución y con una excelente relación calidad-precio. Este año, se referencian 3 nuevos Bib Gourmand (❁) en la guía MICHELIN Nordic Countries, 2 de ellos en Dinamarca: **Selma** en Copenhague y **Moment** en Rønde. También 1 en Islandia: **Skáll!**, en Reikiavik. En total, son 34 los restaurantes con la distinción Bib Gourmand (❁) en la edición 2019.

La guía MICHELIN Países Nórdicos 2019 incluye:

- 64 restaurantes con estrellas, de los cuales hay:
 - 3 restaurantes con ❄❄❄
 - 10 restaurantes con ❄❄ (3 nuevos)
 - 51 restaurantes con ❄ (4 nuevos)
- 34 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (3 nuevos)

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

Sobre MICHELIN

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar su movilidad. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 171 países, emplea a 114.700 personas y dispone de 70 centros de producción en 17 países que en 2017 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).