

INFORMACIÓN DE PRENSA

23/6/2020

LA GUÍA MICHELIN MAIN CITIES OF EUROPE 2020

CRACOVIA Y LJUBLJANA SE ESTRENAN EN LA LISTA AL CONSEGUIR, POR PRIMERA VEZ, 1 RESTAURANTE CON ESTRELLA MICHELIN. AUSTRIA TIENE 2 NUEVOS ESTABLECIMIENTOS CON 🌟.

Michelin presenta la selección 2020 de la Guía MICHELIN Main Cities of Europe. La guía cubre un total de 39 ciudades en 23 países y recomienda más de 1.850 restaurantes.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, declara: “Después de los desafíos de los últimos tres meses, estoy encantado de que el retraso en el lanzamiento de la Guía MICHELIN Main Cities of Europe 2020 coincida con la reapertura gradual de los restaurantes de toda Europa gracias a la desescalada en las restricciones implementadas durante la pandemia. Estas nuevas distinciones destacan la variedad y la calidad de los establecimientos repartidos por los países europeos. Sabemos que los gourmets están deseando redescubrir el placer de salir a disfrutar de la gastronomía. Un deseo que sé que también comparten nuestros equipos de inspectores, que tienen muchas ganas de volver a trasladar la pasión y la creatividad de los chefs a nuestros lectores”.

Cracovia recibe su primera Estrella MICHELIN de la historia. Un reconocimiento que ostenta **Bottiglieria 1881**, donde el talentoso chef Przemysław Klima, que regresa a su ciudad natal después de casi una década fuera, utiliza lo mejor de la despensa polaca en sus creativos y modernos platos. La intimidad de unas bodegas centenarias en el corazón de Kazimierz ofrece el escenario perfecto para descubrir el trabajo del chef.

Ljubljana, la capital de Eslovenia, aparece en la Guía por primera vez. Aquí, el restaurante **Atelje**, del bajo la dirección de Jorg Zupan, recibe 🌟. El chef utiliza la amplia experiencia obtenida al trabajar en cocinas alrededor del mundo para elaborar platos simples pero refinados y ofrecer un ambiente tan de moda como relajado.

Austria cuenta con 2 nuevos restaurantes con 🌟: **APRON** y **The Glass Garden**. **APRON**, en Viena, destaca por su impresionante cocina abierta, desde donde el chef Stefan Speiser elabora modernas interpretaciones de clásicos austríacos en un espacio elegante y relajado. **The Glass Garden**, en Salzburgo, está ubicado bajo una impresionante cúpula de cristal que permite contemplar unas maravillosas vistas de la ciudad. Aquí, el chef Markus Mayr utiliza soberbios ingredientes para realizar unos platos sofisticados y contemporáneos.

Hay 2 nuevos Bib Gourmand (👤) en Polonia: **Szóstka** en Varsovia, con sus atrevidos platos para compartir; y **Fiorentina**, en Cracovia, con una moderna interpretación de la cocina polaca clásica. Ljubljana también tiene su primer restaurante Bib Gourmand (👤): **Na Gradu**, que se convierte en otra razón por la que celebrar la inclusión de la capital de Eslovenia en la Guía. Los Bib Gourmand (👤) son el reconocimiento que Michelin otorga para destacar la cocina de calidad a un precio razonable, y está siendo un reconocimiento muy popular entre los lectores.

En relación a la presencia digital de la Guía, Gwendal Poullennec añade: “A lo largo de toda la crisis hemos apoyado a la industria con nuestras páginas web y canales de redes sociales, destacando las

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 - angel.pardo-castro@michelin.com



iniciativas adoptadas por los restaurantes para ayudar a gestionar la crisis. Continuaremos compartiendo el entusiasmo de los chefs y alentaremos a nuestros lectores a recuperar la maravillosa experiencia de comer fuera de casa”.

La Guía MICHELIN atiende todo tipo de gastronómicos, desde viajeros de negocios hasta turistas, y recomienda los mejores sitios para comer y descansar con diferentes categorías de calidad y precio. Los primeros en la lista son los restaurantes con Estrella MICHELIN, seguidos por los Bib Gourmand (🍷) y, por último, los establecimientos destacados como ‘El Plato MICHELIN’ (🍴), que son sinónimo de una cocina de calidad.

La Guía MICHELIN Main Cities of Europe 2020 incluye:

- 24 restaurante con 🌟🌟🌟 (4 nuevos)
- 95 restaurantes con 🌟🌟 (13 nuevos)
- 380 restaurantes con 🌟 (52 nuevos)
- 253 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (41 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 la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a más de 127.000 personas y dispone de 69 centros de producción de neumáticos que en 2019 han fabricado 200 millones de neumáticos (www.michelin.es).