

LA GUÍA MICHELIN SLOVENIA 2020

HA NACIDO UNA NUEVA ESTRELLA EN EL UNIVERSO DE LAS GUÍAS MICHELIN: POR PRIMERA VEZ, LA GUÍA MICHELIN REVELA LOS MEJORES RESTAURANTES DEL PAÍS ESLOVENO, AL TIEMPO QUE PROMUEVE EL TURISMO EUROPEO SOSTENIBLE.

Con su primer lanzamiento desde el comienzo de la crisis sanitaria, Michelin presenta un nuevo destino: Eslovenia, que se convierte en la última incorporación a la lista de destinos elaborada por los inspectores de la Guía MICHELIN. Punto de encuentro de diferentes culturas europeas, el país conocido como “el corazón verde de Europa” está comprometido con el desarrollo de un turismo sostenible y continental. La selección de la Guía MICHELIN Slovenia 2020 incluye un total de 52 restaurantes, entre los cuales figuran 1 con 🌿🌿 y 5 con 🌿, reflejando el atractivo de la escena culinaria eslovena.

Durante más de un siglo, la Guía MICHELIN ha estado comprometida con la promoción de la excelencia gastronómica de diferentes regiones por todo el mundo, recomendando restaurantes de la mayor calidad y subrayando el talento de todos los hombres y mujeres que les han dado vida.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, declara: “La publicación de esta nueva Guía MICHELIN confirma que Eslovenia tiene una bella partitura que representar en el concierto de los mejores destinos gastronómicos del mundo. En efecto, durante sus visitas por las diferentes regiones del país, nuestros inspectores han quedado sorprendidos por un panorama culinario con personalidad y un gran potencial, capaz de deleitar incluso a los paladares más exigentes. Debido a sus múltiples influencias, al talento y la creatividad de sus chefs, a la calidad excepcional de sus productos locales y a su apuesta por la sostenibilidad, Eslovenia cuenta con restaurantes que realmente merecen ser descubiertos”.

Reconocimiento a los Chefs comprometidos con la gastronomía sostenible

La Guía MICHELIN destaca las iniciativas y el compromiso de los chefs que apuestan por un modelo de gastronomía más sostenible. En su edición eslovena, la Guía MICHELIN continúa el proyecto internacional de utilizar un icono especial para distinguir a los chefs decididos a preservar el medioambiente.



Esta selección de restaurantes, reconocidos con una o más Estrellas MICHELIN o distinguidos como Bib Gourmand (🌿) o con ‘El Plato MICHELIN’ (🍴), reúne a chefs que tienen una causa común y cuya inspiración, iniciativas responsables y métodos de trabajo ayudan a concienciar sobre la importancia de los problemas medioambientales. Por toda Eslovenia, los inspectores de la Guía MICHELIN se han

encontrado con muchos chefs comprometidos con la promoción de productos regionales, al mismo tiempo que elaboran una cocina respetuosa con la naturaleza y con los cambios estacionales.

Las iniciativas sostenibles de los primeros seis chefs identificados serán detalladas y destacadas a través de la creación de diferentes contenidos que se publicarán en las plataformas de la Guía MICHELIN durante todo el año.

Desde las colinas vitivinícolas del oeste hasta los magníficos lagos del este, y desde la costa adriática hasta las calles llenas de vida de Ljubljana, los equipos de inspectores Michelin han descubierto una cocina con una fuerte identidad que oscila entre la herencia cultural y la innovación.

La cocina de Ana Roš ha sido galardonada con 🌟🌟 en su restaurante *Hiša Franko* en Kobarid, en el noroeste de Eslovenia, un establecimiento rodeado por un excepcional paraje natural. Como chef autodidacta con una creatividad extraordinaria, ha demostrado el alcance de su talento con precisión, meticulosidad y estética dentro de una agradable atmósfera. Los maridajes propuestos por su esposo y sumiller, Valter Kramar, completan esa invitación a viajar que sugiere su cocina. Como homenaje a la naturaleza, su único menú otorga un espacio a productos regionales que ofrecen una excepcional experiencia gastronómica con un maravilloso equilibrio de sabores.

La Guía MICHELIN Slovenia 2020 también premia a 5 restaurantes con su primera Estrella MICHELIN:

Es en el corazón de la ciudad de Nova Gorica, en una atmósfera tan urbana como íntima, Uroš Fakuč en *DAM* guía a su clientela por un sutil y moderno viaje culinario donde los sabores del mundo contrastan con la herencia culinaria del chef. En el restaurante *Pri Lojeztu*, el chef Tomaž Kavčič invita a sus comensales a disfrutar de una escapada gourmet bajo las montañas del valle de Vipava. Su cocina revela toda la belleza de la región, a la vez que remarca las influencias italianas a través de platos con sabores auténticos y sorprendentes.

En Ljubljana, la capital de Eslovenia, *Atelje* consigue su primera Estrella MICHELIN. Tan dinámico y lleno de vida como la ciudad, el chef Jorg Zupan ha pasado la mayor parte de sus años en cocinas alrededor de todo el mundo. Con un simple menú, elabora con gran habilidad platos basados en productos locales e internacionales, que crean una delicada e inolvidable experiencia culinaria.

En el norte de Eslovenia se emplazan 2 nuevos establecimientos con 🌟. En su restaurante *Hiša Denk*, en Zgornja Kungota, el chef Gregor Vračko es el perfecto embajador de la excelencia de la cocina eslovena, con un menú secreto que refleja una moderna y creativa aproximación a las tradiciones culinarias de la región. En la íntima atmósfera de *Vila Podvin*, la cocina del chef Uroš Štefelin es única, con platos llenos de sabor que estimulan los sentidos.

Junto con los 6 restaurantes premiados con Estrella MICHELIN, la Guía MICHELIN Slovenia también incluye por primera vez 9 establecimientos Bib Gourmand (🍷).

Repartidos alrededor del país, estos restaurantes ofrecen una excelente relación calidad-precio. *Etna*, localizado en Divaccia, invita a descubrir una cocina con múltiples influencias. Ubicado en la orilla izquierda del río Sava, es en pleno corazón del pueblo de Smlednik donde gourmets locales e internacionales pueden disfrutar de las creaciones culinarias de *Evergreen*. En Šentjanž, donde se encuentra *Gostilna Repovž*, se puede disfrutar de una cocina local y refinada, mientras que en Horjul, en la región de Carniolan, *Gostišče Grič* ofrece una cocina de temporada que destaca por una precisa elaboración. En el centro de Idrja, ciudad declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, *Jožef* consigue una sinfonía de sabores llenos de tradición. En *Mahorčič*, ubicado en Rodik, el chef reinterpreta

las tradiciones eslovenas para ofrecer a sus clientes platos contemporáneos y elegantes elaborados con productos locales.

Excitante mezcla de diferentes tradiciones culturales, Ljubljana también tiene mucho que ofrecer. Por ejemplo, **Na Gradu** se inspira en las culturas alpina, panonia y mediterránea para ofrecer a sus invitados un delicioso descubrimiento de diferentes tradiciones culinarias eslovenas.

En Murska Sobota, cerca de la frontera con Austria y Hungría, es donde el chef de **Rajh** descubre una cocina inspirada en las recetas de su madre y su abuela, en la que los productos locales ganan protagonismo para confeccionar platos llenos de manjares. En la zona opuesta, en la frontera con Italia, **Rujy** y su chef llevan a los comensales a un sabroso viaje hasta el corazón de las tradiciones cársticas en la ciudad de Dol Pri Vogljah.

Desde 1997, la distinción Bib Gourmand (🍷) ha premiado a restaurantes que ofrecen un completo menú de calidad (entrante, plato principal y postre) a un precio razonable (un máximo de 35 euros en Eslovenia).

Por último, nada menos que 37 establecimientos han sido distinguidos como 'El Plato MICHELIN' (🌟). Creado en 2016, este reconocimiento premia a aquellos restaurantes cuya cocina ha seducido a los inspectores y merecen ser recomendados.

La Guía MICHELIN Slovenia 2020 incluye:

- 1 restaurante con 🌟🌟
- 5 restaurantes con 🌟
- 9 restaurantes Bib Gourmand (🍷)
- 37 restaurantes 'El Plato MICHELIN' (🌟)

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).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA

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

