



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 27 de septiembre, 2021

La Guía MICHELIN Nordic Countries 2021

- Se suman 2 nuevos restaurantes con 🌟🌟🌟, 1 con 🌟🌟 y 9 con 🌟
- Hasta 9 nuevos restaurantes han recibido la nueva Estrella Verde MICHELIN por su firme compromiso con la sostenibilidad

La Guía MICHELIN Nordic Countries 2021, que cubre Dinamarca, Finlandia, Islandia, Noruega y Suecia, ha presentado su nueva selección de restaurantes en un evento transmitido por televisión y celebrado en el Stavanger Concert Hall de Noruega. Es la primera vez que la Guía se publica únicamente en formato digital. Ahora, todas las recomendaciones de los inspectores Michelin se pueden encontrar en la web oficial de la Guía MICHELIN y en las aplicaciones gratuitas de la Guía para [iOS](#) y [Android](#).

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, declaró: *"La calidad de la escena culinaria nórdica ha continuado impresionándonos y sorprendiéndonos. La creatividad y la innovación de las nuevas Estrellas MICHELIN las convierten en algunas de las direcciones más atractivas que hemos visto. Ha sido extraordinario ver a la gente de los países nórdicos apoyar a los restaurantes locales durante este último año, en un momento excepcionalmente difícil, y les agradecemos el haber ayudado a preservar una escena gastronómica tan vibrante"*.

Como una excepcional ilustración de la excelencia culinaria local y el talento de sus chefs, la edición 2021 de la Guía MICHELIN Nordic Countries ha premiado a 2 nuevos restaurantes con 🌟🌟🌟.

El restaurante **Maaemo** de Oslo, Noruega, vuelve a la Guía en su nueva ubicación. El chef propietario Esben Holmboe Bang ofrece un menú sorpresa compuesto por platos inolvidables, con texturas y sabores sublimes, que está elaborado por grandes profesionales. Maaemo también recibe la Estrella Verde MICHELIN por su compromiso con la gastronomía sostenible.

El oasis urbano de René Redzepi, **noma**, en Copenhague, Dinamarca, ha pasado de 🌟🌟 a 🌟🌟🌟. Con equipos y una propuesta culinaria que han emergido con más fuerza tras los periodos de confinamiento, noma ha alcanzado el techo de la gastronomía a nivel mundial. El restaurante mantiene una estrecha conexión con la naturaleza y su enfoque holístico permite mostrar insólitos ingredientes de temporada en platos creativos y complejos.

Un restaurante consigue 🌟🌟

Kong Hans Kælder, un restaurante ubicado en una magnífica bodega de Copenhague, Dinamarca, ha conseguido su segunda Estrella. Sus sabores e ingredientes de la máxima calidad están arraigados a la cocina francesa, pero el chef Mark Lundgaard aporta su propio toque creativo con platos realmente modernos y elaborados.



9 restaurantes reciben 🌟

En Finlandia, la Estrella ha ido a parar al restaurante **Finnjävel Salonki** de Helsinki. En Suecia, se distingue a **Aira**, en Estocolmo; **Project**, en Gotemburgo (que asciende de la categoría Bib Gourmand (🌟)); **ÄNG**, en Tvååker (también con la Estrella Verde MICHELIN) y **Hotell Borgholm**, en la isla de Öland. Mientras que Dinamarca tiene 4 nuevos restaurantes con 🌟: **The Samuel**, en Copenhague (dirigido por el mismo propietario del antiguo restaurante con Estrella, ahora cerrado, Clou); **Substans**, en Aarhus; **LYST**, en Vejle; y **Syttende**, en Sønderborg.

Con las nuevas incorporaciones y ascensos, el total de restaurantes con Estrella MICHELIN de la Guía MICHELIN Nordic Countries 2021 asciende a 65, de los cuales 49 tienen 🌟, 12 cuentan con 🌟🌟 y 4 consiguen 🌟🌟🌟.

Nueve restaurantes son reconocidos con una Estrella Verde MICHELIN por su compromiso con la gastronomía sostenible

Con estos nuevos establecimientos, el total de restaurantes con Estrella Verde en los países nórdicos se eleva hasta los 34. Los nuevos galardonados son: de Finlandia, **Grön**, en Helsinki; de Noruega, **Maaemo**, en Oslo; de Suecia, **ÄNG**, en Tvååker; de Dinamarca, **Domestic**, en Aarhus, **Henne Kirkeby Kro**, en Henne, **LYST**, en Vejle; y **Ark**, **Brace** y **Terra**, en Copenhague.

En relación a la Estrella Verde MICHELIN, Gwendal Poullennec comentó: *“Esta región realmente está un paso por delante en términos de desarrollo sostenible. Aquí hay muchos chefs que trabajan en armonía con la naturaleza y, a menudo, sirven de ejemplo para el resto del mundo”.*

7 restaurantes Bib Gourmand (🌟)

De los 7 restaurantes que consiguen la distinción Bib Gourmand (🌟) como reconocimiento a una cocina de calidad y con una relación calidad-precio especialmente atractiva, 6 son nuevas incorporaciones a la Guía. La lista la forman **Babette**, en Estocolmo (recomendado con ‘El plato MICHELIN’ (🍴) el año pasado), y **Mineral**, en Malmö, por parte de Suecia; **anx**, en Aarhus, y **Møntergade**, **Silberbauers Bistro** y **Norrlyst**, en Copenhague, de Dinamarca; y **FAGN-Bistro** en Trondheim, de Noruega.

La Guía de este año incluye cuatro premios especiales

René Redzepi, el chef y dueño de noma, en Copenhague, Dinamarca, recibe el **MICHELIN Chef Mentor Award** en reconocimiento a la enorme influencia que ha tenido en los muchos chefs que han pasado por su cocina, mundialmente famosa.

Christoffer Sørensen, jefe de cocina de Studlo, The Standard, en Copenhague, ha sido premiado con el **MICHELIN Young Chef Award**, patrocinado por Danske Bank. La madurez de la refinada y elaborada cocina del chef Sørensen realmente impresionó a los inspectores Michelin.

Henrik Dahl Jahnsen, director de vinos y sommelier jefe de Speilsalen, ubicado en el Hotel Britannia de Trondheim, Noruega, ha recibido el **MICHELIN Sommelier Award**, patrocinado por Barbera d’Asti, por su moderno y muy habilidoso enfoque del maridaje de vinos.

Finalmente, el **MICHELIN Welcome and Service Award**, patrocinado por la ciudad de Stavanger, ha ido a manos del equipo de **Finnjävel Salonki**, en Helsinki, Finlandia. El equipo de este restaurante no solo es atento y profesional, sino que también es encantador y agradable, se toma en serio sus roles y, al mismo tiempo, agrega un toque de humor a los procedimientos.



En total, la selección de la Guía MICHELIN Nordic Countries 2021 incluye:

Dinamarca

- 2 restaurantes con 🌟🌟🌟 (1 nuevo)
- 7 restaurantes con 🌟🌟 (1 nuevo)
- 18 restaurantes con 🌟 (4 nuevos)

Noruega

- 1 restaurantes con 🌟🌟🌟 (1 nuevo)
- 1 restaurante con 🌟🌟
- 9 restaurantes con 🌟

Suecia

- 1 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 4 restaurante con 🌟🌟
- 14 restaurantes con 🌟 (4 nuevos)

Finlandia

- 7 restaurantes con 🌟 (1 nuevo)

Islandia

- 1 restaurante con 🌟

La Guía Michelin se ha publicado este año de forma exclusivamente digital. Se puede consultar el listado completo de restaurantes recomendados por Michelin en la web oficial de la Guía MICHELIN, <https://guide.michelin.com/es/es>, y en las nuevas aplicaciones de la Guía par iOS y Android:



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 123.600 personas y dispone de 71 centros de producción de neumáticos que en 2020 han fabricado 170 millones de neumáticos (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

+34 609 452 532

angel.pardo-castro@michelin.com

www.michelin.es

 **[@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)**

Avenida de los Encuartes, 19 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA