





INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 1 de octubre, 2021

La Guía MICHELIN Eslovenia 2021 continúa haciendo brillar el panorama gastronómico local



- El restaurante Gostišče Grič se une a la lista de establecimientos con Estrella MICHELIN
- Vila Podvin recibe una Estrella Verde MICHELIN

Michelin presenta la edición 2021 de la Guía MICHELIN Eslovenia. La Guía referencia un total de 53 establecimientos, incluyendo 1 nuevo restaurante con , 1 nuevo con la Estrella Verde MICHELIN, 1 nuevo Bib Gourmand () y otros 2 establecimientos que se estrenan en la lista. La Guía continúa reflejando la excelencia del panorama culinario esloveno.

“Los años 2020 y 2021 han sido difíciles para el entorno de la restauración. Los chefs eslovenos, obligados a recomponer los ritmos de apertura y cierre de sus establecimientos, han mostrado que conservan la misma resiliencia, combatividad y talento que nos han venido impresionando. La selección de restaurantes que presentamos aquí es, por tanto, el reflejo de un panorama culinario local que continúa desarrollándose y está especialmente comprometido con una gastronomía sostenible. Esperamos de todo corazón que esta nueva selección anime un poco más a los amantes de la gastronomía para retornar a los restaurantes y descubrir, o redescubrir, Eslovenia a través de sus mejores restaurantes,” declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

Diversificada y colorista, impregnada de tradición o de modernidad, la selección 2021 de la Guía MICHELIN Eslovenia es un atractivo reflejo de las identidades y estilos culinarios plurales que forjan el panorama gastronómico local. De la cocina fusión a la cocina con raíces, de los albergues alpinos a los restaurantes modernos de Liubliana, de los sabores mediterráneos a los llegados de Asia, los restaurantes eslovenos recomendados por la Guía MICHELIN ofrecen una diversidad gastronómica particularmente amplia.

Gostišče Grič, distinguido con

Situado en el pueblecito de Šentjošt nad Horjulom, en el corazón de una comarca agrícola, **Gostišče Grič**, orquestado por el chef-propietario Luka Košir, ha sido promocionado de la lista de Bib Gourmand () a la categoría de . Ofrece una cocina de inspiración regional reelaborada al gusto actual, cuyos platos orienta Luka Košir para realzar los mejores productos de proximidad, las verduras y legumbres de su propio huerto, así como los patos de su propia crianza, siendo la primera granja del país que obtiene un certificado biológico. Con el fin de enriquecer y personalizar aún más sus preparaciones, el chef disfruta al añadir toques aromáticos con las hierbas y especias que él mismo recolecta en los bosques.

En paralelo a la calidad de su cocina, el restaurante ofrece también una excelente selección de vinos, siempre bien presentados por el equipo de sala. Ubicado a unos pocos kilómetros de la capital y con su entorno bucólico, Gostišče Grič brinda una experiencia gastronómica de altos vuelos, plenamente comprometida y, en este caso, recompensada con la Estrella Verde MICHELIN que ya obtuvo en 2020.

Además de este nuevo restaurante con Estrella, la Guía MICHELIN Eslovenia 2021 reafirma la excepcional calidad gastronómica del establecimiento de la chef Ana Roš, **Hiša Franko**, manteniendo



las 🌟🌟. Los restaurantes **Gostilna Pri Lojzetu**, **Dam**, **Hiša Denk**, **Restavracija Atelje** y **Vila Podvin** repiten su distinción de 🌟 por la excelencia de sus platos. En total, la selección de 2021 referencia 1 restaurante con 🌟🌟 y 6 restaurantes con 🌟.

Una nueva Estrella Verde MICHELIN para el restaurante Vila Podvin

En un país que está entre los más avanzados de Europa en el tema de la protección ambiental, el compromiso por una gastronomía sostenible forma parte de la identidad de numerosos restaurantes eslovenos. Después de ver como otros 5 restaurantes, cuyas excepcionales iniciativas por la gastronomía sostenible ya habían sido recompensadas el pasado año con una Estrella Verde MICHELIN, el restaurante Vila Podvin, situado en Radovjica, ha ganado también esta distinción.

Entre sus compromisos más destacados, el chef Uroš Štefelin se ha convertido en un arduo defensor de los productos locales. Los alimentos que cocina están pensados y concebidos de acuerdo con los granjeros que colaboran con él, y se ponen a la venta una vez al mes en los jardines del restaurante, que se transforma en un mercado público para la ocasión. Štefelin también organiza clases de cocina para los niños, con el fin de mentalizarles desde temprano en las ventajas del enfoque de temporada y la salud alimentaria.

El restaurante TaBar pasa a la selección Bib Gourmand (🍷)

Uniéndose a los restaurantes **Mahorčič**, **Gostilna Rajh**, **Gostilna na Gradu**, **Gostilna Repovž**, **Gostilnica Ruj** y **Jožef**, que renuevan su título Bib Gourmand (🍷), **TaBares** el nuevo establecimiento Bib Gourmand (🍷) de esta edición. Enclavado en medio de la ciudad vieja de Liubliana, esta cervecería ofrece tapas de inspiración eslovena, sofisticadas y a la vez especialmente logradas. Es el reino de las pequeñas raciones compartidas, que incorporan un toque de modernidad. El sumiller del restaurante también sabe encontrar el perfecto maridaje dentro de una carta de vinos exclusivamente eslovenos.

La Guía MICHELIN incorpora también a dos nuevos establecimientos: se trata de **Vila Planinka**, en Zgornje Jezersko, y de **Landernik** en Liubliana, que elevan hasta 39 el total de restaurantes con el distintivo de 'El Plato MICHELIN' (🍴).

En total, la selección de la Guía MICHELIN Eslovenia 2021 incluye:

- 1 restaurante con 🌟🌟
- 6 restaurantes con 🌟 (1 nuevo)
- 6 restaurantes Estrella Verde MICHELIN (1 nuevo)
- 7 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (1 nuevo)
- 39 restaurantes 'El plato MICHELIN' (🍴) (2 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 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