



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 11 de abril, 2022

## La Guía MICHELIN llega a Estonia

- La primera selección de restaurante de la Guía MICHELIN en los países bálticos
- Este destino ofrece un abundante paisaje gastronómico y unas fuertes tradiciones culinarias
- La selección inaugural se presentará el 25 de mayo

Michelin tiene el placer de anunciar que presentará la primera Guía MICHELIN Estonia el próximo 25 de mayo de 2022. Los inspectores Michelin han estado siguiendo la escena culinaria de Estonia los últimos años y están encantados de anunciar que su última selección alcanza un total de 37 destinos recomendados por la Guía MICHELIN.

*“Desde su primera publicación hace más de 120 años, la misión de la Guía MICHELIN ha sido la misma: compartir con gourmets y viajeros los mejores sitios para comer del mundo. En el seno de la colección de las Guías MICHELIN, Estonia es uno de esos destinos singulares cuyo panorama gastronómico –que en su mayoría está por descubrir– es testigo de fuertes tradiciones culinarias y se inspira en múltiples influencias. Bajo el impulso de vanguardistas chefs, comprometidos con su herencia culinaria al mismo tiempo que buscan un enfoque más moderno para imaginar nuevas experiencias en la mesa, la escena gastronómica de Estonia se distingue por su abundancia. Durante mucho tiempo, nuestros inspectores han recorrido el país buscando los mejores restaurantes y examinando su panorama gastronómico. Esperamos poder compartir muy pronto nuestra primera selección de restaurantes con todos los amantes de la gastronomía”,* ha comentado Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

Ubicado en el Golfo de Finlandia, en el corazón de la región báltica, Estonia es una vía de unión entre las culturas escandinavas, de Europa del Este y central. La capital del país, Tallin, Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, cuenta con una de las ciudades medievales mejor conservada del norte de Europa. Desde Tallin, la capital, que cuenta con uno de los cascos urbanos medievales más bellos de Europa y está catalogado como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, hasta los bosques, que cubren las tres cuartas partes del país, pasando por sus 2.222 islas, sus 3.800 kilómetros de costa y los numerosos lagos que dibujan una geografía única; todo ello ha ayudado a dar forma a una interesante escena culinaria. El gusto por la diversidad, por los productos artesanales y los ingredientes locales también ejercen una gran influencia en los restaurantes estonios y en sus ambiciosos jóvenes chefs.

Andres Sutt, Ministro de Emprendimiento y Tecnologías de la Información de Estonia ha declarado: *“Estonia ha dado un importante paso para conectar más estrechamente nuestra cultura gastronómica con Europa. En el campo de la gastronomía, el impacto es tan grande como un Oscar en el mundo del cine. Unirnos a la familia MICHELIN nos hará ser más conocidos, más comprendidos y más visibles en el panorama internacional, además de permitirnos destacar nuestros valores y nuestra singularidad. Una cultura culinaria de primer nivel mundial es una de las razones más importantes para viajar. También es uno de los motivos más comunes para volver una y otra vez. Me gustaría*



*agradecer al equipo de Visit Estonia por hacer posible esta cooperación. La selección de la Guía MICHELIN tendrá un duradero impacto en el turismo de Estonia, sus exportaciones y su reputación”.*

La selección de restaurantes de Estonia ha sido elaborada por los inspectores de la Guía MICHELIN, trabajadores profesionales e independientes, que hacen sus recomendaciones en base a comidas y cenas anónimas. Esta primera selección de restaurantes estonios refleja la calidad de la escena gastronómica local y puede incluir restaurantes con Estrellas MICHELIN, establecimientos Bib Gourmand y direcciones con la Estrella Verde MICHELIN.

La selección completa de la Guía MICHELIN Estonia 2022 estará disponible en la web oficial de la Guía (<https://guide.michelin.com>) y a través de la aplicación de la Guía MICHELIN, gratuita para dispositivos iOS y Android, donde los usuarios pueden localizar restaurantes en función de su ubicación, tipo de cocina o características adicionales:



#### **Sobre la Guía MICHELIN**

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 31 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 177 países, emplea a más de 124.760 personas y dispone de 68 centros de producción de neumáticos que en 2021 han fabricado 173 millones de neumáticos ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

**+34 630 086 682**

[monica.rius-aymami@michelin.com](mailto:monica.rius-aymami@michelin.com)

[www.michelin.es](http://www.michelin.es)

 @MichelinPress

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA