



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 18 de abril, 2024

La Guía MICHELIN llega a Lituania

- La primera selección de los mejores restaurantes del país se desvelará en un acto especial el 13 de junio de 2024

Michelin se complace en anunciar la incorporación de Lituania como nuevo destino gastronómico a la familia de la Guía MICHELIN. Lituania, el mayor de los tres Estados bálticos, completa la oferta de la región y se unirá a las selecciones de restaurantes ya existentes de Estonia y Letonia.

Los inspectores de la Guía MICHELIN recorrieron Lituania en busca de los mejores restaurantes del país, sobre todo en las siguientes regiones: la ciudad portuaria de Klaipėda, situada en la confluencia del Dané y el mar Báltico, cuyo casco antiguo presume de magníficos edificios con entramado de madera del siglo XVIII; Trakai, ciudad situada en el Parque Histórico Nacional, donde el espectacular castillo de la isla de Trakai, del siglo XIV, se asienta en el centro del lago Galvė; la elegante ciudad de Kaunas, en la confluencia de los ríos Neris y Nemunas, con su fortaleza medieval, su catedral gótica y sus agujas, y su impresionante arquitectura modernista, recientemente declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO; y, por supuesto, Vilna, la histórica y evocadora capital caracterizada por una deslumbrante mezcla de arquitectura gótica, renacentista, clásica y barroca.

Durante sus exploraciones, los inspectores de la Guía MICHELIN degustaron platos clásicos y modernos -desde los de raíces tradicionales a los de influencias francesas, italianas e indias-, deliciosos bagels de los mercados y menús ejemplares protagonizados por los mejores productos locales y de temporada. Diversas técnicas de conservación y fermentación desempeñan un papel esencial, ya sea en la preparación de carnes, pescados o verduras, al tiempo que se aplica con éxito una filosofía de desperdicio cero, que aboga por el uso de los ingredientes en su totalidad.

La primera selección de restaurantes lituanos de la Guía MICHELIN se dará a conocer en un acto específico que tendrá lugar el 13 de junio de 2024 en el Pirkliu Club de Vilna.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, ha declarado: *"Con el lanzamiento de la Guía de Lituania, estamos orgullosos de completar las selecciones de la Guía MICHELIN para los países bálticos, ofreciendo un recurso completo para experiencias gastronómicas de calidad en esta región. Esta nueva selección destacará la singularidad de los restaurantes lituanos, promocionando a los talentosos chefs del país y mostrando su pasión, creatividad y respeto por las tradiciones culinarias locales. Nuestros inspectores están dando los últimos retoques a su primera selección, que esperamos compartir con los amantes de la gastronomía de todo el mundo"*.

La llegada de la Guía MICHELIN a Lituania cuenta con el apoyo del Ministerio de Economía e Innovación, cuyo Ministro Aušrinė Armonaitė ha declarado: *"Lituania destaca en la escena internacional, no solo por su patrimonio histórico y sus exuberantes paisajes verdes, sino también por sus auténticas experiencias culinarias, ahora destacadas por la Guía MICHELIN. Este reconocimiento de una parte importante de nuestra cultura, que se celebra junto con el 700 aniversario de Vilna y la*



inclusión en la lista de la UNESCO de la arquitectura modernista de Kaunas, subraya la incomparable mezcla de cultura, naturaleza y excelencia culinaria de Lituania. Es una invitación abierta a explorar las profundidades de la identidad única de Lituania, ofreciendo a los viajeros una experiencia completa que combina armoniosamente calidad, tradición e innovación”.

La metodología de la guía MICHELIN

La Guía MICHELIN fue creada en 1900 por la empresa de neumáticos Michelin para apoyar el crecimiento de la movilidad automovilística. Desde entonces, se ha mantenido fiel a su misión original: establecerse en destinos gastronómicos consolidados para guiar a los viajeros internacionales y a los gourmets locales hacia las mejores mesas, y dar a conocer las escenas culinarias del mundo para promover la cultura del viaje.

La selección de restaurantes para la Guía MICHELIN Lituania será realizada de forma independiente por los inspectores anónimos de la Guía MICHELIN, de acuerdo con su metodología histórica y mundial.

Sólo la calidad de la cocina ofrecida por los restaurantes será evaluada por los inspectores según los 5 criterios internacionales de la Guía: la calidad de los productos, el dominio de las técnicas culinarias, la armonía de los sabores, la personalidad del chef, expresada a través de la cocina, y la coherencia, tanto en el menú como a lo largo del tiempo.

La selección de restaurantes de la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN transmite sus recomendaciones de restaurantes a través de un amplio sistema de distinciones, que se conceden a restaurantes especialmente destacados de toda su selección. Las distinciones más conocidas son las mundialmente conocidas Estrellas MICHELIN, que se conceden a los restaurantes que ofrecen las mejores experiencias culinarias. Se concede una Estrella MICHELIN a los restaurantes que ofrecen “una cocina de gran fineza por la que compensa pararse”, dos Estrellas MICHELIN a los que ofrecen “una cocina excepcional por la que merece la pena desviarse” y tres Estrellas MICHELIN a los que ofrecen “una cocina de gran fineza que justifica el viaje”.

Además de las codiciadas Estrellas, la selección también incluye la popular categoría Bib Gourmand, una distinción que se concede a los restaurantes que ofrecen una cocina de calidad a un precio moderado; y la Estrella Verde MICHELIN, que premia a los restaurantes que apuestan por un enfoque más sostenible de la gastronomía.

La selección completa de restaurantes de la Guía MICHELIN Lituania estará disponible exclusivamente en formato digital -junto con el resto de selecciones de restaurantes y hoteles de todo el mundo- en la página web y la aplicación móvil gratuita de la Guía MICHELIN.





Descargue la aplicación de la Guía MICHELIN



Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos en los que está presente. Escapate 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 175 países, emplea a 132.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2022 han fabricado alrededor de 200 millones de neumáticos (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

<https://guide.michelin.com/es/es>

[f @Michelinespana](#) [f @laGuiaMichelin](#) [i @Michelinespana](#)
[X @MichelinNews](#) [in @Michelin](#)

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