**31 ristoranti in Estonia ricevono un riconoscimento da MICHELIN nella prima guida del paese**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Inserting image... | Inserting image... | Inserting image... |
|  |  |  |

**2 ristoranti hanno ricevuto una Stella MICHELIN**

**5 ristoranti ricevono il riconoscimento Bib Gourmand**

**2 ristoranti premiati con la Stella Verde MICHELIN per il loro impegno nella gastronomia sostenibile**

Il 25 maggio 2022, nel corso della cerimonia che si è svolta a Tallinn, MICHELIN ha annunciato la prima guida dell'Estonia, che diventa così il primo paese del Baltico a ricevere questo riconoscimento. La guida ha segnalato 31 ristoranti, due dei quali hanno ricevuto una Stella MICHELIN.

I ristoranti premiati con una stella sono **NOA Chef's Hall** e **180° by Matthias Diether**. Il NOA Chef's Hall utilizza una miscela dei migliori ingredienti del mondo fondendoli con prodotti locali. Il menu creativo di sette portate, ideato dagli chef Roman Sidorov e Tõnis Siigur, coinvolge gli ospiti in ogni istante, con piatti complessi e originali che sono ricchi di sapori complementari e strati di consistenza.

180° by Matthias Diether si trova nel moderno quartiere portuale di Tallinn, Noblessner, ai margini del centro storico. Il ristorante prende il nome dalla vista a 180° che si gode dalla sua cucina a vista a forma di "U". Lo Chef Matthias Diether si distingue per le sue creazioni moderne, che offrono una serie di contrasti di sapore e consistenza, oltre a prestare grande attenzione ai dettagli.

Due ristoranti sono stati premiati con la Stella Verde MICHELIN per il loro impegno sostenibile nella gastronomia: **Põhjaka Manor** a Mäeküla e **Fotografiska** a Tallinn. Che si tratti di un approccio ai prodotti chilometro zero, di sforzi per ridurre l’impatto ecologico del ristorante, di iniziative volte a riciclare i rifiuti alimentari, di coltivare le proprie verdure ed erbe aromatiche o di stimolare i propri ospiti ad accogliere una visione più eco-responsabile della gastronomia, questi ristoranti sono una vera e propria fonte di ispirazione per buongustai e ristoratori.

La cucina estone è stata influenzata dal suo paesaggio. Con le foreste che dominano la geografia dell'Estonia, molti Chef si ispirano a ciò che cresce, utilizzando i prodotti locali nei loro menu. Dall'inizio del mese di luglio alla fine di ottobre, le foreste sono ricolme di funghi, noci, erbe e bacche che si trovano a loro volta nei menu di tutto il paese.

Una nuova generazione di Chef estoni sta facendo da pioniere in una scena gastronomica emergente, trasformando i prodotti raccolti in una cucina innovativa e moderna. Gli Chef utilizzano tecniche secolari e ingredienti tradizionali di stagione, unitamente a metodi europei contemporanei, per creare una cucina fusion.

Situata all'interno del Golfo della Finlandia, nel cuore dei Paesi Baltici, l'Estonia è un punto d’incontro culturale tra Scandinavia, Europa centrale e orientale. La diversità del paesaggio estone, tra cui la capitale Tallinn, patrimonio mondiale dell'UNESCO, le sue foreste e paludi, le 2.222 isole, i 3.800 km di costa e i numerosi laghi, hanno contribuito a plasmare la fiorente scena culinaria. Il gusto per la diversità, i prodotti artigianali e gli ingredienti locali esercitano un'influenza particolare sulla cucina estone e sui suoi giovani chef ambiziosi.

Gwendal Poullenec, Direttore Internazionale delle Guide MICHELIN, afferma: "L'Estonia è uno di quei paesi che i nostri ispettori hanno esaminato con curiosità per diversi anni. Dopo molti mesi trascorsi ad attraversare il paese, da Tallinn a Tartu, da Mäeküla a Kloogaranna, hanno scoperto una scena culinaria dinamica, ricca di locali di qualità e di cucine diverse. Mettendo in risalto Chef di talento e professionisti che spaziano tra repertori classici estoni e internazionali, questa prima selezione di ristoranti è un meraviglioso invito a scoprire un'affascinante destinazione gastronomica".

Per ulteriori informazioni visitare il sito <https://www.visitestonia.com/en/why-estonia/michelin-stars-and-the-michelin-guide-have-arrived-in-estonia>

**-Fine-**

**Questo progetto è realizzato in collaborazione con Visit Estonia e finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale**

**A proposito dell’Estonia**

Natura, cultura, arte, storia, ma anche innovazione e modernità sono le innumerevoli esperienze racchiuse in un viaggio in Estonia, paese dalle mille sfaccettature, con una popolazione di 1.300.000 abitanti su una superfice di 45.300 kmq, che aspetta solo di essere scoperto. Un arcobaleno di colori. Dal verde dei boschi, che occupano il 51% del paese, al blu del mare e degli innumerevoli corsi d’acqua e laghi, al rosso e viola dei tramonti infuocati, dal bianco candore delle immense distese di neve nei mesi invernali agli innumerevoli toni di giallo e marrone delle torbiere: un vero piacere per gli occhi e per la mente.

Dalle lunghe notti d’estate a una sorprendente “quinta stagione”, fino a una combinazione di profumi baltici, nordici e scandinavi, l’Estonia è un mistero che si svela ai viaggiatori curiosi, liberi di esplorare a modo proprio un luogo unico e senza tempo. Qui la natura la fa da padrona, ma al contempo un rapido sviluppo tecnologico ha contribuito a rendere l’Estonia un paese digitale e uno dei più informatizzati al mondo, combinando con molta semplicità tradizione e innovazione, l’architettura del legno con gli ambienti tecnologici più innovativi. Qui tutto si può fare online, tranne sposarsi e divorziare!

Un viaggio in Estonia combina la voglia di perdersi nella natura con il desiderio di rivivere tradizioni storiche come una visita alla città di Tallinn, patrimonio mondiale dell’UNESCO, il cui centro medioevale è uno dei meglio conservati al mondo. E non si può certo dimenticare Tartu nel sud del paese, la più antica città baltica, sede della prima università del nord Europa. L’Estonia vi sorprenderà col calore dei suoi abitanti, i mille sapori della sua variegata cucina, i colori della natura, la sua storia e le sue tradizioni.

**Per ulteriori informazioni stampa contattare:**

|  |
| --- |
| **Lorenzo Martinengo** |
| PR Manager Italy | Via V. Monti, 9 | [www.martinengocommunication.com](http://www.martinengocommunication.com) |
|  | +30 024953 6650 | Martinengo Communication |

 Independent minds. Clean environment. Digital society. See more at [visitestonia.com](https://www.visitestonia.com/).

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| https://apps.visitestonia.com/signature/public/img/facebook.png | [Visit Estonia](https://www.facebook.com/visitestonia)  | https://apps.visitestonia.com/signature/public/img/instagram.png | [visitestonia](http://instagram.com/visitestonia)  | https://apps.visitestonia.com/signature/public/img/linkedin.png | [Visit Estonia](https://www.linkedin.com/company/27000222)  | https://apps.visitestonia.com/signature/public/img/twitter.png | [visitestonia](https://twitter.com/visitestonia)  |

Il progetto è finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

|  |
| --- |
|  |
|  **Ufficio Rappresentanza e Comunicazione di Visit Estonia in Italia**Via Vincenzo Monti, 9 – 20123 MilanoTel. (+39) 02 4953 6650E-mail: martinengo@martinengocommunication.comWeb: [www.martinengocommunication.com](http://www.martinengocommunication.com/) |