



La Gastronomía sostenible en reino unido reconocida una vez más por la guía Michelin

Año tras año, la ceremonia de entrega de las Estrellas Michelin se perfila como el gran evento del año para el mundo de la gastronomía, tratándose de la mayor distinción en esta área. El pasado 5 de febrero en Manchester, Gran Bretaña brilló una vez más con un despliegue de 28 estrellas otorgadas a un total de 21 restaurantes.

Gastronomía

Inglaterra

Londres

Gales

Yorkshire y Humber

November 2024

Desde 2021 la sostenibilidad tiene una clara relevancia en el certamen a través de las Estrellas verdes, que reconocen la labor de aquellos establecimientos que llevan la sostenibilidad en su ADN. Gran Bretaña ya cuenta con 32 establecimientos galardonados. A continuación, presentamos los 6 establecimientos que se estrenan con Estrella Verde este 2024:

The Whitebrook, Monmouthshire, Wales

Este [restaurante](#) con habitaciones, ubicado en el encantador Wye Valley tiene además una estrella michelin, 4 AA Rossetes y es uno de los habituales del TOP 50 de restaurantes en Reino Unido. Su menú cambia semanalmente y se inspira en un ingrediente que viva su mejor momento. Otro de sus puntos fuertes es su extensa carta de vino que defiende los vinos locales, las bodegas independientes, los productores ecológicos y las variedades de uva menos conocida.

Su filosofía se centra en el producto de proximidad, cuenta con su propio huerto y además colabora estrechamente con productores locales afines, siempre de cultivo ecológico que son además recogidos en cajas reutilizables para reducir el desperdicio de envases. Toda su carne se cria localmente y con muy altos estándares y el 100% del pescado es fresco, procedente de pesca sostenible en el Reino Unido. Todos sus proveedores tienen trazabilidad completa, por lo que saben exactamente el origen y las técnicas de producción de todos sus productos. Ponen mucho foco en limitar el desperdicio, reciclando o compostando siempre que es posible.

St Barts, London, England

[St Barts](#) se estrenó en la Guía Michelin el pasado año 2023, en el que recibió su primera estrella Michelin. Un menú degustación que congrega lo mejor de la cocina tradicional británica y un menú más corto para comidas le han posicionado como una gran opción gastro en la capital.

Además de un foco en el producto local británico, el restaurante St Barts está construido con materias primas como piedra, madera y telas suaves por todas partes. En consonancia con la ética de sostenibilidad del equipo, el carpintero local Archie Faber utiliza madera de plátanos de Londres caídos para crear las mesas artesanales del restaurante. La vajilla, hecha a medida la fabrica el cofundador Luke junto con ceramistas como Adrian Gonzales, que se inspira en la costa británica y los océanos circundantes para crear piezas únicas que realzan la naturaleza sencilla pero hermosa de los platos.

Interlude at Leonardslee Lakes & Gardens, Horsham, England

Enclavado en los históricos jardines de Leonardslee Estate, catalogados de Grado I, [Interlude](#) posee una Estrella Michelin desde 2019. Gracias al maravilloso entorno, Interlude se inspira en los jardines de la finca, en su propio huerto, en los agricultores locales que defienden los principios ecológicos y en los productos tradicionales y con un claro enfoque estacional.

Es sin duda una gran opción tanto para cenar como para relajarse y disfrutar de una estancia en sus 10 habitaciones diseñadas cada una por grandes enseñanzas británicas del interiorismo.

Forge at Middleton Lodge, North Yorkshire, England

[Forge](#) es una experiencia en si mismo, ubicado en la campiña de Yorkshire y cuyos menús están 100% inspirados por el entorno. Cuentan con dos menús degustación y además cuentan con otros dos menús completos para veganos y vegetarianos.

Construida inicialmente en 1780, Middleton Lodge es una finca de 200 acres de propiedad privada. James, su director, ha trabajado con los edificios originales, las tierras de cultivo y los jardines para crear una finca moderna y respetuosa con el medio ambiente. Inspirándose en los históricos métodos agrícolas autosostenibles, han restaurado cada zona de la finca de una forma responsable que cuida el medio ambiente.

Se inspiran en ingredientes cultivados de forma sostenible en las zonas circundantes, desde los huertos de la finca hasta los parques y bosques de la zona y siempre respetando las estaciones y asegurándose que los diferentes productos tengan su protagonismo en el momento del año que les corresponda. Utilizan técnicas tradicionales de cocina y conservación para reducir el impacto en el medio ambiente y considerar formas de conservar la comunidad y el campo. El objetivo es que Forge sea un restaurante autosuficiente.

Exmoor Forest Inn, Minehead, England

[Exmoor Forest Inn](#) es una gran opción para disfrutar de lo mejor del concepto de pub en plena zona rural de Inglaterra. El pub forma parte del terreno forestal de Exmoor, una granja ecológica tradicional que produce carne de vacuno y cordero de raza autóctona (Galloway y razas cruzadas entre Aberdeen Angus y Shorthorn) alimentados con pasto y alberga varios centenares de ciervos rojos. Se centran en dar a su ganado una excelente calidad de vida, con densidades de población muy bajas y que nace, se cria y se come en una sola granja.

Son un gran ejemplo de autoabastecimiento, combinado con un entorno increíble, una decoración muy cuidada y un servicio cuyo objetivo es hacer sentir a todo el mundo bienvenido en Exmoor.

Annwn, Narbeth, Wales

Se autodefinen como un movimiento gastronómico gales que ofrece "[Wild food experiences in the heart of Pembrokeshire](#)".

El menú único cambia según las estaciones, huyendo de los alimentos kilométricos en favor de productos locales de temporada y recolectados localmente que muestren los ecosistemas salvajes de Gales y la increíble calidad y diversidad de los productores locales sostenibles.

Es sin duda una gran opción para conocer lo mejor de la gastronomía galesa en una zona de increíbles paisajes, escarpados acantilados y encantadores pueblos pesqueros como es Pembrokeshire en Gales.