



# La Guida Michelin esalta l'eccellenza gastronomica sostenibile della Gran Bretagna

Essendo la più alta onorificenza della gastronomia, anno dopo anno, la cerimonia di assegnazione delle stelle Michelin dà vita all'arte culinaria. Anche quest'anno la Gran Bretagna ha brillato nel firmamento, con 28 stelle assegnate a un totale di 21 ristoranti. Categoria introdotta nel 2021, i pionieri della Green Star hanno la sostenibilità nel loro DNA e, già insigniti delle stelle Michelin, vi invitano a scoprire la vostra prossima ossessione culinaria, sapendo che ogni boccone sostiene una causa sostenibile.

Enogastronomia

Inghilterra

Londra

Galles

Yorkshire e Humber

July 2024

*Questi sei freschi vincitori della Green Star sono stati premiati per la prima volta nel 2024:*

## **The Whitebrook, Monmouthshire, Galles**

Situato nell'incantevole Wye Valley, con la sua stella Michelin e 4 Rosette AA, il [Whitebrook](#) with rooms rientra nella prestigiosa Top 50 dei ristoranti del Regno Unito. Il menu cambia settimanalmente, ispirandosi agli ingredienti migliori. Un altro punto di forza è l'ampia carta dei vini, che presenta vini locali di cantine indipendenti, produttori biologici e varietà di uve meno conosciute. La filosofia del ristorante è incentrata sulla limitazione degli sprechi, sul riciclo e sul compostaggio, ove possibile, e sull'utilizzo di prodotti locali. Utilizzando il proprio orto e lavorando a stretto contatto con produttori locali che condividono la stessa filosofia, selezionano prodotti coltivati biologicamente e raccolti in scatole riutilizzabili per ridurre i rifiuti da imballaggio. Tutta la carne è allevata localmente, il 100% del pesce è fresco e proviene da pesca britannica sostenibile.

## **St Barts, Londra, Inghilterra**

Il [St Barts](#) ha fatto il suo debutto nella Guida Michelin dopo aver ricevuto la sua prima stella Michelin nel 2023. Un menu degustazione che riunisce il meglio della cucina tradizionale britannica lo ha posizionato come un'ottima opzione gastronomica nella capitale. Ogni piatto è realizzato solo con i migliori prodotti locali britannici di provenienza naturale. In linea con la filosofia di sostenibilità del team, un falegname locale, Archie Faber, crea i tavoli artigianali del ristorante con il legno caduto dei platani di Londra. Realizzati dal co-fondatore Luke e in collaborazione con il ceramista Adrian Gonzales, gli esclusivi servizi da tavola traggono ispirazione dalla costa britannica con l'obiettivo di elevare la bellezza di ogni piatto, aggiungendo un tocco artistico per arricchire la vostra esperienza culinaria.

## **Interlude at Leonardslee Lakes & Gardens, Horsham, Inghilterra**

Situato nei giardini storici della tenuta di Leonardslee, Interlude detiene una stella Michelin dal 2019. [Interlude](#) trae ispirazione dal meraviglioso ambiente circostante. Dà priorità ai prodotti del proprio frutteto e include anche agricoltori locali che sostengono i principi biologici e i prodotti tradizionali. Trasforma la serata in una rilassante fuga per il fine settimana con un pernottamento in una delle loro camere boutique, ciascuna progettata da importanti interior designer britannici.

## **Forge at Middleton Lodge, North Yorkshire, Inghilterra**

Immerso nella campagna dello Yorkshire, [Forge](#) è un ristorante contemporaneo ed eco-consapevole dedicato alla sostenibilità. Con menu ispirati all'ambiente circostante, cenare al Forge è un'esperienza unica. I loro menu comprendono ingredienti coltivati in modo sostenibile nelle aree circostanti, sia nei frutteti della loro proprietà che nei parchi e nei boschi locali. Inoltre, si concentrano sulla stagionalità, utilizzando i migliori prodotti di stagione. Con l'obiettivo di essere un ristorante autosufficiente, Forge utilizza tecniche di cottura e conservazione tradizionali per ridurre l'impatto sull'ambiente.

## **Exmoor Forest Inn, Minehead, Inghilterra**

Godetevi il meglio del concetto di gastro pub nel cuore dell'Inghilterra rurale. Parte di una tenuta a Simonsbath, l'Exmoor Forest Inn offre piatti creativi preparati con carne di manzo da allevamento biologico tradizionale alimentata ad erba, pesce incredibilmente fresco e altri ingredienti di provenienza locale. Situato appena fuori dalla costa sud-occidentale, nel cuore della natura, l'Exmoor Forest Inn offre un'esperienza culinaria squisita, un arredamento di gusto e un servizio che mira a far sentire tutti benvenuti all'Exmoor.

## **Annwn, Narbeth, Galles**

Autoproclamatosi campione del movimento alimentare gallese, Annwn offre «esperienze gastronomiche selvagge nel cuore del Pembrokeshire». Il menu cambia ogni stagione per assaporare la qualità e la diversità della gastronomia gallese, collaborando con i migliori produttori locali sostenibili. Prova il meglio della cucina gallese circondato da scogliere frastagliate e incantevoli villaggi di pescatori.