

240 estrellas Michelin reunidos en Tokio para la edición de la Guía 2024

La edición de la Guía 2024 reparte esa cantidad de preseas entre 183 establecimientos de la metrópoli que se ha convertido en referente internacional gracias a su “alta competitividad gastronómica”.

La capital japonesa, Tokio, se sitúa por decimoséptimo año consecutivo como la ciudad del mundo con más estrellas Michelin, con 183 restaurantes reconocidos con un total de 240 de estas distinciones, en la edición de 2024 de la prestigiosa guía gastronómica.

La edición de la Guía Michelin de Tokio 2024, presentada este martes en el Centro Nacional de Arte de Tokio, mantiene a la capital nipona como referente internacional gracias a su “alta competitividad gastronómica”, según dijo el presidente de Michelin Japón, Gen Sudo, en rueda de prensa.

Una docena de establecimientos fueron reconocidos con la máxima puntuación gastronómica, las tres estrellas, entre ellos los locales de cocina francesa Quintessence y Joël Robuchon y el japonés Kanda, que perduran desde la edición 2008.

Como novedad en esta categoría aparece el restaurante de sushi Harutaka, cuyo cocinero trabajó en el mítico establecimiento Sukiyabashi Jiro.

Maz, del chef peruano Virgilio Martínez, entre los nuevos dos estrellas Michelin de Tokio. EFE/Ernesto Arias/Archivo

Otros 33 restaurantes figuran en la categoría de 2 estrellas, entre los que destaca el japonés Den, habitual en las listas de los 50 mejores de Asia; el también nipón Ginza Koju, hace algunos años reconocido con 3 estrellas, o el especializado en frituras Tempura Kondo.

También continúan con dos estrellas el restaurante de cocina “innovadora” Narisawa, del chef del mismo nombre y muy vinculado a la gastronomía vasca como participante en iniciativas del Basque Culinary Center; y Zurriola, del cocinero Seiichi Honda e inspirado en la gastronomía tradicional del País Vasco.

Otros 138 establecimientos cuentan con una estrella, de los

cuales 16 son de nueva inclusión.

Tokio se mantiene desde 2007 como la ciudad del mundo con más restaurantes con estrella Michelin, pese a la progresiva reducción en el número de establecimientos reconocidos desde la pandemia.

En la edición de 2023 fueron 200 los locales; en la de 2022, 203; en la de 2021, 212, y en la de 2020, 226.

Tokio es la ciudad del mundo con más restaurantes con estrellas Michelin. REUTERS/Issei Kato/Archivo

Además de los distinguidos con estrellas, la guía gastronómica de Tokio incluye para su nueva edición la recomendación “Bib Gourmand” por su relación calidad-precio para 127 establecimientos, 9 más que el año precedente.

Y por primera vez en su edición nipona, el volumen añade una nueva categoría, la de “Selected Restaurants”, con 194 establecimientos cuyo reconocimiento se sitúa por debajo de la estrella Michelin pero recomendados por su calidad, y a diferencia de los “Bib Gourmand”, sin tener en consideración su precio.

El presidente de Michelin Japón destacó que el país asiático experimenta un nuevo “boom” turístico después de las restricciones aplicadas con motivo de la pandemia, y señaló su confianza en que esto pueda dinamizar aún más el nivel gastronómico de la megalópolis nipona.

Con información de 800Noticias