

## PRENTSA OHARRA – NOTA DE PRENSA

### **Guggenheim Bilbao Museoa munduko gastronomia elitearen parte da bertako Nerua jatetxeari esker**

Guggenheim Bilbao Museoa “The World’s 50 Best Restaurants” omen handiko zerrendako lehen pinakoteka da. *Restaurant* aldizkariak, 2015ko zerrendan, munduko 68. jatetxe onena izendatu du Nerua, Guggenheim Bilbao Museoko jatetxea, Josean Alija sukaldari-buru duena.

Horren postu altua eskuratu duen Bilboko lehen jatetxea da Nerua. Zerrenda “The World’s 50 Best Restaurants Academy”k prestatzen du, hots, gastronomia-industriako nazioarteko 800 aditu garrantzitsuk baino gehiagok osatutako elkarreak.

50 Best 2015 zerrendan Guggenheim Bilbao Museoko jatetxea sartu izanak Josean Alijaren lan eta ibilbidea saritzen du. Museoaren jatetxearen arduradun da 1998tik, eta, orduetik, hainbat sari jaso ditu, hala nola, 2000ko Sukaldari Gazte Onena, Identità Golose-ek emandako Nazioarteko Sukaldari Buru Onena 2009an, Chef de L’Avenir 2011n, eta Michelin izar bat 2011an eta 3 eguzki Repsol gidan.

Bilbon, 2015eko maiatzaren 26an

### **El Museo Guggenheim Bilbao entra en la élite de la gastronomía mundial de la mano de su restaurante Nerua**

El Museo Guggenheim Bilbao es la primera pinacoteca del mundo en aparecer en la prestigiosa lista “The World’s 50 Best Restaurants”. La revista *Restaurant* ha nombrado en su edición de 2015 al restaurante Nerua del Guggenheim Bilbao, liderado por el chef Josean Alija, como el 68 mejor restaurante del mundo.

Nerua se convierte así en el primer restaurante bilbaíno que ocupa un puesto tan alto en este ranking diseñado por “The World’s 50 Best Restaurants Academy”, un influyente grupo compuesto por más de 800 líderes internacionales en la industria de la gastronomía.

La inclusión del restaurante del Museo Guggenheim Bilbao en la lista 50 Best 2015 es un reconocimiento al trabajo de Josean Alija durante su amplia trayectoria. Desde que se hizo cargo del restaurante del Museo en 1998, ha recibido distinciones como el Premio al Mejor cocinero Joven en 2000, Mejor Chef Internacional por Identità Golose en 2009, Chef de L’Avenir en 2011, 1 Estrella Michelin en 2011 y 3 soles de la Guía Repsol.

Bilbao, 26 de mayo de 2015