**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**  
09/03/2015

**MICHELIN *Nordic Citie*s 2015**

**Duas novas cidades e dois novos restaurantes**   
**duas estrelas nesta edição**

***A primeira edição do guia MICHELIN Nordic Cities inclui duas novas cidades –Aarhus, na Dinamarca, e Malmoe, na Suécia– e recomenda os melhores lugares para dormir e comer em Copenhaga, Helsínquia, Oslo, Estocolmo e Gotemburgo.***

Sobre a chegada do guia MICHELIN a estas duas novas cidades, Rebecca Burr, redatora chefe do guia, declarou: “Estamos muito orgulhosos de partilhar com os nossos leitores as nossas recomendações sobre restaurantes e hotéis de ambas as cidades. O nível desta nova vaga de cozinha escandinava elevou significativamente a fasquia nesta parte do mundo. *Aarhus é uma cidade muito animada, com gastronomia variada, enquanto Escania, região extremamente fértil, proporciona imensos produtos de primeira qualidade às portas de Malmoe”.*

As duas novas cidades vêm acompanhadas pelas suas correspondentes estrelas, concedidas pelos inspetores do guia MICHELIN. Aarhus acolhe agora três restaurantes m (**Frederikshøj, Gastromé** e **Substans)**, enquanto em Malmoe, **Ambiance à Vindåkra, Bloom in the Park** e **Vollmers** conseguem igualmente a sua primeira estrela.

A nova seleção de estabelecimentos de Aarhus e Malmoe incorpora também quatro Bib Gourmands: dois em cada cidade. Bib Gourmand recompensa os restaurantes que propõem uma excelente relação qualidade/preço. O guia Nordic Cities recopila 30 dos mesmos.

Em relação ao resto das cidades, Copenhaga conta com um novo restaurante n, a adega **a|o|c,** do antigo somilher Søren Selin, que propõe uma cozinha de sabores harmoniosos, tão acentuadamente dinamarquesa como lúdica e original.

Outro restaurante recompensado com n, **Oaxen Krog,** numa agradável localização junto da água, situado no bairro de Djurgården de Estocolmo. Segundo Rebecca Burr, neste estabelecimento *“os melhores ingredientes preparam-se com claridade e equilíbrio para criar magníficos pratos, de sabores verdadeiramente acentuados”.*

Vários restaurantes suecos mais obtêm uma estrela, como **Volt**, um estabelecimento de Estocolmo íntimo e descontraído, dirigido por uma equipa jovem mas com experiência; **SK Mat & Människor,** de Gotemburgo, um restaurante íntimo com cozinha aberta onde o chefe serve pratos sedutores que ressumam sabores, e **Koka,** também em Gotemburgo, que une subtileza, sabores e profusão de peixe.

O guia MICHELIN *Nordic Cities* 2015 satisfaz a todos os viajantes, tanto por negócio como por turismo, e recomenda os melhores estabelecimentos de todas as categorias de conforto e preço – desde animados bistrots a alojamentos íntimos, passando por célebres restaurantes e hotéis de luxo.

O guia MICHELIN *Nordic Cities* 2015 está já à venda, incluindo a versão digital para smartphones e tablets.

*A missão da* ***Michelin,*** *líder do setor do pneu, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por esta razão, o Grupo fabrica e comercializa pneus para todo o tipo de viaturas, desde aviões até automóveis, veículos de duas rodas, engenharia civil, agricultura e camiões. A Michelin também propõe serviços informáticos de ajuda à mobilidade (ViaMichelin.com), e edita guias turísticos, de hotéis e restaurantes, mapas e Atlas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em mais de 170 países, emprega a 111.200 pessoas em todo o mundo e dispõe de 67 centros de produção implantados em 17 países diferentes. O Grupo possui um Centro de Tecnologia que se encarrega da investigação e desenvolvimento com implantação na Europa, América do Norte e Ásia (www.michelin.es).*

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Tel.: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293