

MICHELIN *Nordic Cities* 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 🌸 (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 🌸🌸, 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 🌸🌸, **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 sutileza, 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 bistrotts 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

