

O guia MICHELIN *Nordic* 2016 Géranium, em Copenhague, e Maaemo, em Oslo, obtêm três estrelas

O guia MICHELIN Nordic apresenta dois novos restaurantes três estrelas, os primeiros da Escandinávia a receber esta distinção. Maaemo, em Oslo, e Geranium, em Copenhaga, entram assim num club tão seletivo que só conta com 116 estabelecimentos em todo o mundo.

“O guia deste ano é especialmente interessante pois, além de conceder três estrelas a dois novos restaurantes, saímos das cidades para nos aventurar no campo”, comenta Rebecca Burr, redatora chefe do guia. “Seleccionámos os melhores restaurantes e hotéis para os nossos leitores da Dinamarca, Finlândia, Noruega e Suécia, o que deu lugar a uma excepcional colheita de novas estrelas em 2016”.


Graças à expansão do campo de investigação, **Fäviken Magasinet**, um restaurante de Järpen, entrou no guia com duas estrelas. Como declarou Rebecca Burr: “*Fäviken Magasinet propõe uma experiência culinária única, num idílico couto de caça isolado. Ali a cozinha tem um gosto assegurado e enraíza-se com os países próximos*”.

Além dos seus dois novos duas estrelas, a Suécia ganha cinco restaurantes de uma estrela: **Sushi Sho**, que serve um sushi sublime em Estocolmo, **Borgholm**, que propõe pratos artísticos e delicados, na ilha de Öland, e **Upper House**, que oferece uma cozinha refinada em Gotemburgo, numa sala panorâmica situada no piso 25 de uma torre. A estimulante singularidade dos estabelecimentos de uma estrela constata-se igualmente no restaurante familiar **Daniel Berlin**, em Skåne-Tranås, e no **PM & Vänner**, em Växjö, que realiza uma cozinha sofisticada, inspirada “*nos bosques, nos lagos e nas pradarias*”.

A Dinamarca incorpora este ano quatro novos uma estrela, que brilham junto ao novo restaurante três estrelas, Geranium. **Kadeau** propõe pratos originais num restaurante isolado à beira-mar, em Bornholm; **Frederiksminde** serve uma cozinha criativa num hotel homónimo em Præsto, enquanto em **Henne Kirkeby Kro**, cujos menus são um canto às terras agrícolas de Henne, alguns produtos procedem diretamente da horta do restaurante. **Kong Hans Kælder**, com a sua cozinha francesa clássica, recupera uma estrela no centro de Copenhaga.

Na Noruega, os restaurantes **Kontrast** (Oslo) e **RE-NAA** (Stavanger) conseguem uma estrela. Por outro lado, **Smalhans** (Oslo, Noruega), **Nook** (Estocolmo, Suécia) e **Somm** (Gotemburgo, Suécia) veem-se recompensados com um Bib Gourmand.

“Os Bib Gourmands indicam aos nossos leitores onde podem encontrar uma cozinha simples, mas de grande qualidade”, explica Rebecca Burr. “*Estamos contentes de que o guia Nordic inclua agora 30 Bib Gourmands*”.



*A missão da **Michelin**, líder do setor dos pneus, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por este motivo, o Grupo fabrica, comercializa e distribui pneus para todo o tipo de veículos. A Michelin propõe igualmente serviços digitais inovadores, como a gestão telemática de frotas de veículos e ferramentas de ajuda à mobilidade. De igual forma, edita guias turísticos, de hotéis e restaurantes, mapas e mapas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em 170 países, emprega 112 300 pessoas em todo o mundo e dispõe de 68 centros de produção implantados em 17 países diferentes. A Michelin 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 COMUNICACIÓN

Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA
Tel.: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293

