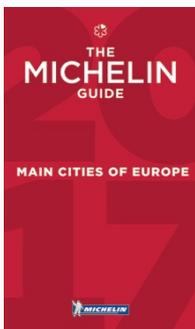


O guia MICHELIN Main Cities of Europe 2017

Espetacular desenvolvimento gastronómico das cidades europeias

A Michelin apresentou a 36ª seleção do guia MICHELIN Main Cities of Europe 2017, que inclui 44 cidades de 22 países e recomenda 2.332 restaurantes. Entre as principais novidades desta edição, destaca a terceira estrela concedida ao restaurante espanhol, Lasarte.



"O guia MICHELIN Main Cities of Europe 2017 reflete o dinamismo e a diversidade do palco culinário nas principais cidades da Europa", comentou Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN. "A Europa é uma verdadeira encruzilhada de intercâmbios culturais e económicos; o seu panorama gastronómico e as suas ofertas culinárias aumentaram consideravelmente nos últimos anos".

A nova seleção do guia MICHELIN Main Cities of Europe 2017 incorpora 20 restaurantes três estrelas, entre eles, *Lasarte*, de Barcelona, como novidade.

Um restaurante austríaco consegue duas estrelas na nova seleção: **Amador**, em Viena. Rebecca BURR, responsável da seleção do guia MICHELIN Main Cities of Europe 2017, disse: "Este restaurante situa-se numa elegante adega de pedra abobadada onde os hóspedes podem desfrutar de uma magnífica vista dos tonéis de vinho atrás de um anteparo de vidro. A jovem, mas experimentada chefe, cria pratos sofisticados, com sabores intensos, apresentados com refinamento". Em conjunto, 12 novos restaurantes conseguem duas estrelas, o que eleva a 91 os estabelecimentos reconhecidos com esta distinção.

51 restaurantes conseguiram uma estrela MICHELIN na seleção de 2017, com o qual o número total alcança os 386 nesta edição. "Graças a uma nova geração de jovens chefes de grande nível, nunca houve tal diversidade de grandes restaurantes, com um ambiente ameno e agradável", adicionou Michael Ellis.

Para além dos estabelecimentos distinguidos com estrelas Michelin, o guia inclui também os restaurantes Bib Gourmand, aqueles que destacam pela sua extraordinária relação qualidade-preço. Este ano incorporaram-se 50 Bib Gourmand ao guia *Main Cities of Europe*, com o qual o número total ascende a 311. Ano após ano, esta categoria tem um grande êxito entre o público, encantado com estas boas propostas, e também entre os profissionais, que investem neste nicho para promover uma cozinha de alta qualidade que combina simplicidade, sociabilidade e preços razoáveis. Muitas vezes esquecidos, mas cada vez mais numerosos, estes restaurantes, os verdadeiros favoritos dos inspetores, são apreciados pelos leitores do guia MICHELIN porque, independentemente do tipo de cozinha, sempre propõem uma excelente qualidade a um preço razoável.

Redigido em inglês, o guia MICHELIN *Main Cities of Europe* dirige-se principalmente a viajantes de negócios que percorrem a Europa. É também ideal para os turistas que querem descobrir as grandes cidades europeias, tanto as mais românticas como as mais interessantes culturalmente. Para além das descrições de cada estabelecimento, o guia oferece informações úteis e dados práticos, como os planos das cidades.



O guia MICHELIN *Main Cities of Europe 2017* está também disponível como aplicativo. Além disso, é possível seguir os inspetores Michelin através dos perfis de Twitter @MichelinGuideUK, @guideMichelinFR e @GuiaMichelin_ES.

Alemanha (Berlim, Colónia, Frankfurt, Hamburgo, Munique) – **Áustria** (Viena, Salzburgo) – **Bélgica** (Bruxelas, Ambères) – **Dinamarca** (Copenhaga, Aarhus) – **Espanha** (Madrid, Barcelona, Valência) – **Finlândia** (Helsínquia) – **França** (Paris, Estrasburgo, Lyon) – **Grécia** (Atenas) – **Hungria** (Budapeste) – **Itália** (Roma, Florença, Milão, Turim) – **Irlanda** (Dublin) – **Luxemburgo** (Luxemburgo) – **Noruega** (Oslo) – **Holanda** (Amsterdão, Haia, Roterdão) – **Polónia** (Varsóvia, Cracóvia) – **Portugal** (Lisboa) – **Reino Unido** (Londres, Birmingham, Edimburgo, Glasgow) – **República Checa** (Praga) – **Suécia** (Estocolmo, Gotemburgo, Malmoe) – **Suíça** (Berna, Genebra, Zurique).

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 28 países em que está presente. Verdadeira mostra da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes graças às distinções que atribui todos os anos, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local e para o atrativo turístico dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção e do seu histórico conhecimento do setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN proporciona aos seus leitores uma experiência única no mundo que lhe permite oferecer um serviço de qualidade.

As seleções estão disponíveis em versão impressa e digital. São acessíveis tanto através da Internet como para todos os dispositivos móveis que propõem uma navegação adaptada às utilizações de cada pessoa, mas também um serviço de reserva on-line.

Com o guia MICHELIN o Grupo continua a acompanhar milhões de pessoas nas suas deslocações para que possam também vivenciar uma experiência única de mobilidade.

A missão da Michelin, líder do setor dos pneus, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por esta razão, o Grupo fabrica, comercializa e distribui pneus para todo o tipo de viaturas. 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 atlas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em 170 países, emprega 111.700 pessoas em todo o mundo e dispõe de 68 centros de produção implantados em 17 países diferentes que, em conjunto, fabricaram 184 milhões de pneus em 2015. 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 COMUNICAÇÃO

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

