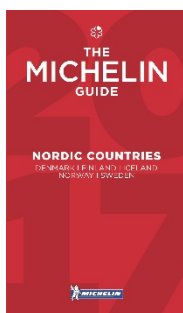


La guía MICHELIN Nordic Countries 2017

Vollmers, en Suecia, y Henne Kirkeby Kro, en Dinamarca, obtienen dos estrellas

Michelin ha presentado la nueva selección de la guía MICHELIN Nordic Countries 2017, que cuenta con 274 restaurantes situados en Dinamarca, Suecia, Noruega, Finlandia y, como novedad, en Islandia y las Islas Feroe.

“Estamos encantados de expandir nuestra selección hasta los confines de los países nórdicos y ampliar aún más el territorio que cubrimos con la inclusión de Islandia y las Islas Feroe”, ha comentado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. “Nuestros inspectores han descubierto con placer la calidad de la escena culinaria de Reykjavik y han concedido a **Dill** la primera estrella otorgada en Islandia. En las Islas Feroe, el restaurante **KOKS** les ha impresionado por su utilización de los productos locales y las técnicas tradicionales, como el ahumado y la salazón, lo que le ha valido para conseguir una estrella MICHELIN”.



La selección de 2017 incluye dos nuevos establecimientos con dos estrellas: **Vollmers**, en Malmoe (Suecia) y **Henne Kirkeby Kro**, en Henne (Dinamarca).

“Estamos encantados por haber otorgado dos estrellas a estos dos restaurantes que se incorporan a la guía MICHELIN”, ha dicho Rebecca Burr, redactora jefe de la guía MICHELIN Nordic countries 2017. “Mats Vollmer sirve una cocina moderna y magníficamente innovadora en su encantador restaurante. En Henne Kirkeby Kro, Paul Cunningham propone platos clásicos sublimes, que son un himno a la agricultura local y atraen clientes desde barrios lejanos».

En la categoría de una estrella, Dinamarca gana cuatro nuevos restaurantes: **108**, en Copenhague, **Domestic**, en Aarhus, **Ti Trin Ned**, en Fredericia, en la zona oriental de la península de Jutlandia, y Slotskøkkenet, en Dragsholm Slot, en la ciudad de Hørve.

En Suecia, **Imouto**, en Estocolmo, y **Sture**, en Malmoe, consiguen una estrella, mientras que en Noruega, **Sabi Omakase** recibe su primera estrella y se une a **RE-NAA** como restaurantes con estrella en Stavanger.

Michelin también ha dado a conocer la lista de establecimientos reconocidos con un Bib Gourmand, categoría que destaca aquellas mesas que ofrecen una buena relación calidad-precio. Esta distinción, cuyo prestigio está creciendo en todo el mundo, es apreciada tanto por los restauradores como por el público en general, ya que recompensa la cocina local bien hecha y a buen precio. En la selección de 2017, se han incorporado como Bib Gourmand los restaurantes **Anarki** (Copenhague), **Matur og Drykkur** (Reykjavik) y **Cirkus at More Bistro** et **Namu** (Malmoe), con lo que el total de Bib Gourmand en los países nórdicos asciende a 33 establecimientos.

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 28 países en los que está presente. Verdadero escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única en el mundo que le permite ofrecer un servicio de calidad.

Las selecciones están disponibles en versiones impresa y digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proponen una navegación adaptada a los usos de cada uno, pero también un servicio de reserva on line.

Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos para hacerle vivir también una experiencia única de movilidad.

*La misión de **Michelin**, líder del sector del neumático, es contribuir de manera sostenible a la movilidad de las personas y los bienes. Por esta razón, el Grupo fabrica, comercializa y distribuye neumáticos para todo tipo de vehículos. Michelin propone igualmente servicios digitales innovadores, como la gestión telemática de flotas de vehículos y herramientas de ayuda a la movilidad. Asimismo, edita guías turísticas, de hoteles y restaurantes, mapas y atlas de carreteras. El Grupo, que tiene su sede en Clermont-Ferrand (Francia), está presente en 170 países, emplea a 111.700 personas en todo el mundo y dispone de 68 centros de producción implantados en 17 países diferentes que, en conjunto, han fabricado 184 millones de neumáticos en 2015. Michelin posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. (www.michelin.es).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

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

