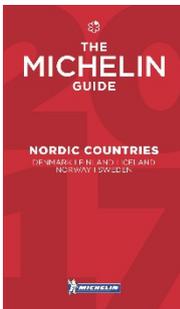


O guia MICHELIN Nordic Countries 2017

Vollmers, na Suécia, e Henne Kirkeby Kro, na Dinamarca, conseguem duas estrelas

A Michelin apresentou a nova seleção do guia MICHELIN Nordic Countries 2017, que conta com 274 restaurantes situados na Dinamarca, Suécia, Noruega, Finlândia e, como novidade, na Islândia e nas Ilhas Feroé.



*“Temos muito prazer de expandir a nossa seleção aos confins dos países nórdicos e ampliar ainda mais o território que cobrimos com a inclusão da Islândia e das Ilhas Feroé”, comentou Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN. “Os nossos inspetores descobriram com prazer a qualidade do palco culinário de Reiquejavique e concederam ao **Dill** a primeira estrela outorgada na Islândia. Nas Ilhas Feroé, o restaurante **KOKS** impressionou-os pela sua utilização dos produtos locais e das técnicas tradicionais, como o defumado e a salmoura, o que lhe valeu para conseguir uma estrela MICHELIN”.*

A seleção de 2017 inclui dois novos estabelecimentos com duas estrelas: **Vollmers**, em Malmoe (Suécia) e **Henne Kirkeby Kro**, em Henne (Dinamarca). *“Estamos encantados por ter outorgado duas estrelas a estes dois restaurantes que se incorporam ao guia MICHELIN”, disse Rebecca Burr, redatora-chefe do guia MICHELIN Nordic countries 2017. “Mats Vollmer serve uma cozinha moderna e magnificamente inovadora no seu lindo restaurante. Em Henne Kirkeby Kro, Paul Cunningham propõe pratos clássicos sublimes, que são um hino à agricultura local e atraem clientes de bairros longínquos».*

Na categoria de uma estrela, a Dinamarca ganha quatro novos restaurantes: **108**, em Copenhaga, **Domestic**, em Aarhus, **Ti Trin Ned**, em Fredericia, na zona oriental da península de Jutlandia, e Slotskøkkenet, em Dragsholm Slot, na cidade de Hørve.

Na Suécia, **Imouto**, em Estocolmo, e **Sture**, em Malmoe, conseguem uma estrela, enquanto na Noruega, **Sabi Omakase** recebe a sua primeira estrela e une-se ao **RE-NAA** como restaurantes com estrela em Stavanger.

A Michelin também deu a conhecer a lista de estabelecimentos reconhecidos com um Bib Gourmand, categoria que destaca aquelas mesas que oferecem uma boa relação qualidade-preço. Esta distinção, cujo prestígio está a crescer em todo o mundo, é apreciada tanto pelos restauradores como pelo público em geral, pois recompensa a cozinha local bem feita e a bom preço. Na seleção de 2017, incorporaram-se como Bib Gourmand os restaurantes **Anarki** (Copenhaga), **Matur og Drykkur** (Reiquejavique) e **Cirkus at More Bistro** et **Namu** (Malmoe), com o qual o total de Bib Gourmand nos países nórdicos ascende a 33 estabelecimentos.

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 28 países em que está presente. Verdadeira montra 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

