**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**13/03/2018

***Pelegrini* e *360º* distinguidos com uma estrela na nova seleção do guia MICHELIN Croácia**

***O guia MICHELIN Croácia 2018 já está disponível online em viamichelin.com***

A Michelin apresenta a segunda seleção do guia MICHELIN Croácia, que inclui um total de 62 restaurantes distribuídos por todo o país.

*"Os nossos inspetores percorreram a Croácia, de Istria a Dubrovnik, passando pelas ilhas do Adriático, Zagreb e todos os territórios fronteiriços do leste, e descobriram um panorama gastronómico que está a evoluir rapidamente sob a influência da cozinha dálmata e de Istria"*, refere Michael Ellis, Diretor Internacional dos guias MICHELIN. *"O entusiasmo e a energia de uma jovem geração de chefs locais também desempenham um papel importante nesta evolução. Os jovens chefs viajam e interagem com os seus colegas europeus, descobrindo técnicas, ideias e conceitos que posteriormente aplicam nos seus próprios restaurantes, oferecendo novas experiências aos turistas a aos clientes da região”.*

Nesta nova seleção, o ***Pelegrini***, localizado em Sibenik, consegue a sua primeira estrela MICHELIN. Neste restaurante, o chef Rudolf Štefan elabora interessantes receitas com profundas raízes locais. Os inspetores MICHELIN ficaram impressionados com a personalidade do chef, cuja precisa técnica está ao serviço de una cozinha racional, de sabor fresco, simples e muito limpo.

O restaurante ***360°*** também foi distinguido com uma estrela MICHELIN. Neste estabelecimento localizado em Dubrovnik, onde os comensais podem desfrutar de uma impressionante vista do porto, o chef Marijo Curić propõe ideias inovadoras e uma criativa técnica para oferecer uma excelente cozinha mediterrânea, moderna e com respeito pelos produtos locais.

Já distinguido com uma estrela MICHELIN na seleção de 2017, o restaurante ***Monte***, em Rovinj, mantém esta distinção em 2018.

O guia MICHELIN Croácia 2018 também seleciona quatro estabelecimentos com a distinção Bib Gourmand, atribuída aos restaurantes que oferecem um menu de qualidade a um preço inferior a 35 € / 260 HRK (Kuna croata). As suas localizações estendem-se por todo o país: na ilha turística de Korčula, com o restaurante ***Konoba Mate***; em Split, com o ***Konoba Fetivi***; em Ilok (no leste do país), com o ***Dunav***, e em Krapina, a norte de Zagreb, com o restaurante ***Vuglec Breg.***

A seleção do guia MICHELIN Croácia 2018 está disponível em [www.viamichelin.com](http://www.viamichelin.com).

**Sobre o guia MICHELIN**

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Mostruário da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribuí a cada ano, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de pessoas nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

*A Michelin ambiciona melhorar de maneira sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a sua mobilidade. De igual modo, a Michelin oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin também desenvolve materiais de alta tecnologia para a indústria ligada à mobilidade. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega 111 700 pessoas e dispõe de 68 centros de produção em 17 países que, em 2016, fabricaram 187 milhões de pneus. (www.michelin.pt.*

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA

Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293