

INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

22/02/2019

O GUIA MICHELIN NORDIC COUNTRIES 2019

A MAIS RECENTE EDIÇÃO DO GUIA MICHELIN NORDIC COUNTRIES INCLUI 3 NOVOS RESTAURANTES COM **, E 4 QUE SE ESTREIAM COM *.

Por ocasião da cerimónia das Estrelas, realizada em Aarhus, na Dinamarca, a Michelin deu a conhecer a seleção do guia MICHELIN Nordic Countries 2019.

Esta seleção, que cobre a Dinamarca, a Finlândia, a Islândia, a Noruega e a Suécia, conta com 3 novos restaurantes de **: o **Gastrologik**, em Estocolmo, o **KOKS**, nas Ilhas Faroé, e o **Noma**, em Copenhaga. Ainda que estes três restaurantes possam parecer muito diferentes, tendo em conta o isolamento geográfico do **KOKS**, o subtil refinamento do **Gastrologik** e o espírito de quinta urbana do **Noma**, todos são unidos por uma filosofia comum, que é a de realçar o produto como verdadeiro protagonista do prato, numa mostra de respeito pela sazonalidade dos alimentos de época.

De regresso ao **KOKS**, o seu chef, Poul Andrias Zisca, recebe, também, o Prémio Michelin Nordic Countries 2019 para Chef Jovem, pela sua criatividade, a sua técnica e a paixão que transmite na sua cozinha.

Este ano é atribuída * a 4 novos restaurantes. 2 deles, o **FAGN** e o **Credo**, situam-se na cidade de Trondheim, na Noruega, localidade que aparece pela primeira vez no guia. Além de *, o **Credo** recebe o Prémio Michelin Nordic Countries 2019 da Gastronomia Sustentável, pelas suas ações em prol do meio ambiente. Em Copenhaga, é distinguido o **Alouette** com uma primeira estrela, tal como ocorre com o **Palace**, em Helsínquia.

A propósito do guia MICHELIN Nordic Countries 2019, Gwendal Poullenc, Diretor Internacional dos guias MICHELIN, comenta: "É a 6ª edição deste guia, e voltamos a ampliar a nossa seleção, pois os nossos inspetores continuam a descobrir novos restaurantes apaixonantes, à medida que acompanham a evolução as cozinhas já estabelecidas. Os países nórdicos oferecem algo autenticamente único. Aqui, a diversidade e o dinamismo do panorama gastronómico tornam esta região muito atrativa para os gourmets do mundo inteiro. Os chefs esforçam-se por aplicar técnicas de cozinha inovadoras, e por enfrentar os desafios da cozinha sustentável. Por exemplo, muitos comprometem-se em aproveitar ao máximo os alimentos, têm o cuidado de utilizar produtos locais, ou propõem menus centrados em torno dos vegetais".

Terceira distinção especial desta edição, o Prémio Michelin Nordic Countries 2019 Receção e Serviço é atribuído às encantadoras equipas do restaurante **Henne Kirkeby Kro**, em Henne, na Dinamarca. A sua amabilidade, entusiasmo e organização contribuem para assegurar que a experiência vivida neste estabelecimento seja verdadeiramente única.

A distinção Bib Gourmand (B) é das mais apreciadas pelos leitores, pois distingue estabelecimentos que oferecem uma cozinha de boa execução e com uma excelente relação qualidade-preço. Este ano, são referenciados 3 novos Bib Gourmand (B) no guia MICHELIN Nordic Countries, 2 deles na

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Telemóvel: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com



Dinamarca: o **Selma**, em Copenhaga, e o **Moment**, em Rønne. Também 1 na Islândia: o **Skáli!**, em Reiquiavique. No total, são 34 os restaurantes com a distinção Bib Gourmand (🍷) na edição de 2019.

O guia MICHELIN Países Nórdicos 2019 inclui:

- 64 restaurantes com estrelas, entre os quais:
 - 3 restaurantes com 🌟🌟🌟
 - 10 restaurantes com 🌟🌟 (3 novos)
 - 51 restaurantes com 🌟 (4 novos)
- 34 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (3 novos)

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escaparate 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 atribui 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. à

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

Sobre a MICHELIN

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 171 países, emprega 114 700 pessoas e dispõe de 70 centros de produção em 17 países, que, em 2017, fabricaram 190 milhões de pneus. (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA
Telemóvel: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

