

GUIA MICHELIN MAIN CITIES OF EUROPE 2020

CRACÓVIA E LIUBLIANA ESTREIAM-SE NA LISTA AO CONSEGUIREM, PELA PRIMEIRA VEZ, UM RESTAURANTE COM ESTRELA MICHELIN. ÁUSTRIA TEM DOIS NOVOS ESTABELECIMENTOS COM 🌟.

A Michelin apresenta a seleção de 2020 do Guia MICHELIN Main Cities of Europe. O guia cobre um total de 39 cidades em 23 países, e recomenda mais de 1850 restaurantes.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declara: “Depois dos desafios dos últimos três meses, estou extremamente satisfeito que o adiamento do lançamento do Guia MICHELIN Main Cities of Europe 2020 coincida com a reabertura gradual dos restaurantes de toda Europa, graças à redução das restrições implementadas durante a pandemia. Estas novas distinções destacam a variedade e a qualidade dos estabelecimentos repartidos pelos países europeus. Sabemos que os gourmets estão desejosos por redescobrir o prazer de sair para desfrutar da gastronomia. Um desejo que sei é partilhado pelas nossas equipas de inspetores, que têm imensa vontade de voltar a dar a conhecer a paixão e a criatividade dos chefs aos nossos leitores”.

Cracóvia recebe a sua primeira Estrela MICHELIN de sempre. Reconhecimento ostentado pelo **Bottiglieria 1881**, onde o talentoso chef Przemysław Klima, que regressa à sua cidade natal depois de quase uma década fora, utiliza o melhor da despensa polaca nos seus criativos e modernos pratos. A intimidade de umas adegas centenárias no coração de Kazimierz proporciona o cenário perfeito para descobrir o trabalho do chef.

Liubliana, capital da Eslovénia, aparece pela primeira vez no Guia. Aqui, o restaurante **Atelje**, sob a direção de Jorg Zupan, recebe 🌟. O chef utiliza a ampla experiência obtida com o trabalho em cozinhas em redor do mundo para elaborar pratos simples, mas refinados, e oferecer um ambiente tão moderno quanto descontraído.

A Áustria conta com 2 novos restaurantes com 🌟: o **APRON** e o **The Glass Garden**. O **APRON**, em Viena, destaca-se pela sua impressionante cozinha aberta, onde o chef Stefan Speiser elabora modernas interpretações de clássicos austríacos num espaço elegante e descontraído. O **The Glass Garden**, em Salzburgo, está localizado sob uma impressionante cúpula de cristal, que permite contemplar magníficas vistas da cidade. Aqui, o chef Markus Mayr utiliza soberbos ingredientes para realizar pratos sofisticados e contemporâneos.

Existem 2 novos Bib Gourmand (👤) na Polónia: o **Szóstka**, em Varsóvia, com os seus ousados pratos para partilhar; e o **Fiorentina**, em Cracóvia, com uma moderna interpretação da cozinha polaca clássica. Liubliana também tem o seu primeiro restaurante Bib Gourmand (👤): o **Na Gradu**, que se torna em mais uma razão para celebrar a inclusão da capital da Eslovénia no Guia. Os Bib Gourmand (👤) são o reconhecimento atribuído pela Michelin para dar destaque à cozinha de qualidade proposto a um preço razoável, e está a ser uma distinção muito popular entre os leitores.

Em relação à presença digital do Guia, Gwendal Poullennec acrescenta: “Ao longo de toda a crise, temos apoiado a indústria com as nossas páginas na Internet e os canais nas redes sociais, dando destaque às

iniciativas adotadas pelos restaurantes para ajudar a ferir a crise. Continuaremos a partilhar o entusiasmo dos chefs e a encorajar os nossos leitores a recuperar a maravilhosa experiência de comer fora de casa”.

O Guia MICHELIN destina-se a todo tipo de gastrónomos, desde viajantes em negócios a turistas, e recomenda os melhores locais para comer e descansar, com diferentes categorias de qualidade e preço. Os primeiros da lista são os restaurantes com Estrela MICHELIN, seguidos dos Bib Gourmand (🍷) e, por último, dos estabelecimentos classificados com o ‘O Prato MICHELIN’ (🍴), sinónimo de uma cozinha de qualidade.

O Guia MICHELIN Main Cities of Europe 2020 inclui:

- 24 restaurante com 🌟🌟🌟 (4 novos)
- 95 restaurantes com 🌟🌟 (13 novos)
- 380 restaurantes com 🌟 (52 novos)
- 253 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (41 novos)

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate 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.

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 forma 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 eficácia do transporte. 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 diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega mais de 127.000 pessoas e dispõe de 69 centros de produção de pneus, que, em 2019, fabricaram 200 milhões de pneus (www.michelin.pt).