

## *GUIA MICHELIN SLOVENIA 2020*

**NASCEU UMA NOVA ESTRELA NO UNIVERSO DOS GUIAS MICHELIN: PELA PRIMEIRA VEZ, O GUIA MICHELIN REVELA OS MELHORES RESTAURANTES DA ESLOVÉNIA, AO MESMO TEMPO QUE PROMOVE O TURISMO EUROPEU SUSTENTÁVEL.**

Com o seu primeiro lançamento desde o início da crise sanitária, a Michelin apresenta um novo destino: a Eslovénia, que se torna na mais recente incorporação da lista de destinos elaborada pelos inspetores do Guia MICHELIN. Ponto de encontro de diferentes culturas europeias, o país conhecido como “o coração verde da Europa” está empenhado no desenvolvimento de um turismo sustentável e continental. A seleção do Guia MICHELIN Slovenia 2020 inclui um total de 52 restaurantes, entre os quais figuram 1 com 🌿🌿 e 5 com 🌿, espelhando o apelo do panorama culinário esloveno.

Durante mais de um século, o Guia MICHELIN tem mantido o compromisso de promover a excelência gastronómica de diferentes regiões de todo o mundo, recomendando restaurantes da maior qualidade, e destacando o talento de todos os homens e mulheres que lhes deram vida.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, afirma: “A publicação deste novo Guia MICHELIN confirma que a Eslovénia conta com uma bela partitura para a representar no concerto dos melhores destinos gastronómicos do mundo. De facto, durante as suas visitas às diferentes regiões do país, os nossos inspetores ficaram surpreendidos por um panorama culinário com personalidade e um grande potencial, capaz de deleitar mesmo os mais exigentes palatos. Devido às suas múltiplas influências, ao talento e à criatividade dose seus chefs, à excepcional qualidade dos produtos locais e à sua aposta na sustentabilidade, a Eslovénia conta com restaurantes que merecem, realmente, ser descobertos”.

### **Reconhecer os Chefs comprometidos com a gastronomia sustentável**

O Guia MICHELIN destaca as iniciativas e o compromisso dos chefs que apostam num modelo de gastronomia mais sustentável. Na sua edição eslovena, o Guia MICHELIN dá seguimento ao projeto internacional de utilizar um ícone especial para distinguir os chefs decididos a preservar o meio ambiente.



Esta seleção de restaurantes, reconhecidos com uma ou mais Estrelas MICHELIN, ou distinguidos como Bib Gourmand (🌿) ou com ‘O Prato MICHELIN’ (🌿), reúne chefs que têm uma causa comum e cuja inspiração, iniciativas responsáveis e métodos de trabalho ajudam a consciencializar acerca da importância dos problemas do meio ambientais. Por toda a Eslovénia, os inspetores do Guia MICHELIN

depararam-se com muitos chefs comprometidos com a promoção de produtos regionais, ao mesmo tempo que elaboram uma cozinha respeitadora da natureza e da mudança das estações.

As iniciativas sustentáveis dos primeiros seis chefs identificados serão detalhadas e destacadas através da criação de diferentes conteúdos que serão publicados nas plataformas do Guia MICHELIN ao longo de todo o ano.

Das colinas vitivinícolas do oeste aos magníficos lagos do este, e da costa adriática às ruas repletas de vida de Ljubljana, as equipas de inspetores Michelin descobriram uma cozinha com uma forte identidade, que oscila entre a herança cultural e a inovação.

A cozinha de Ana Roš foi galardoada com 🌸🌸 no seu restaurante *Hiša Franko*, em Kobarid, no noroeste da Eslovénia, um estabelecimento envolto por uma excepcional paisagem natural. Enquanto uma chef autodidata com uma extraordinária criatividade, deu mostras do alcance do seu talento com precisão, meticulosidade e estética dentro de uma agradável atmosfera. Os casamentos propostos pelo seu marido e sumiller, Valter Kramar, completam esse convite a viajar que a sua cozinha sugere. Homenageando a natureza, o seu único menu dá destaque aos produtos regionais, oferecendo uma excepcional experiência gastronómica com um maravilhoso equilíbrio de sabores.

O Guia MICHELIN Slovenia 2020 também premeia 5 restaurantes com a sua primeira Estrela MICHELIN:

No coração da cidade de Nova Gorica, numa atmosfera tão urbana quanto íntima, Uroš Fakuč, no *DAM*, conduz a sua clientela por uma subtil e moderno viagem culinária, em que os sabores do mundo contrastam com a herança culinária do chef. No restaurante *Pri Lojeztu*, o chef Tomaž Kavčič convida os seus comensais a desfrutarem de uma escapadela gourmet pelas montanhas do vale de Vipava. A sua cozinha revela toda a beleza da região, ao mesmo tempo que destaca as influências italianas através de pratos com sabores autênticos e surpreendentes.

Em Ljubljana, capital da Eslovénia, o *Atelje* consegue a sua primeira Estrela MICHELIN. Tão dinâmico e repleto de vida como a cidade, o chef Jorg Zupan passou a maior parte dos seus anos em cozinhas ao redor de todo o mundo. Com um simples menu, elabora com grande competência pratos baseados em produtos locais e internacionais, que criam uma delicada e inolvidável experiência culinária.

No norte da Eslovénia situam-se 2 novos estabelecimentos com 🌸. No seu restaurante *Hiša Denk*, em Zgornja Kungota, o chef Gregor Vračko é o embaixador perfeito da excelência da cozinha eslovena, com um menu secreto que reflete uma moderna e criativa aproximação às tradições culinárias da região. Na íntima atmosfera do *Vila Podvin*, a cozinha do chef Uroš Štefelin é única, com pratos plenos de sabor que estimulam os sentidos.

A par dos 6 restaurantes premiados com Estrela MICHELIN, o Guia MICHELIN Slovenia também inclui, pela primeira vez, 9 estabelecimentos Bib Gourmand (🍷).

Repartidos pelo país, estes restaurantes oferecem uma excelente relação qualidade-preço. O *Etna*, localizado em Divaccia, convida a descobrir uma cozinha com múltiplas influências. Situado na margem esquerda do rio Sava, em pleno coração da vila de Smednik, onde os gourmets locais e internacionais podem desfrutar das criações culinárias de *Evergreen*. Em Šentjanž, onde se encontra *Gostilna Repovž*, pode desfrutar-se de uma cozinha local e refinada, enquanto que, em Horjul, na região de Carniolan, *Gostišče Grič* oferece uma cozinha de época que se destaca por uma precisa elaboração. No centro de Idrija, cidade declarada Património da Humanidade pela UNESCO, *Jožef* alcança uma sinfonia de sabores

plenos de tradição. No **Mahorčič**, sotuado em Rodik, o chef reinterpreta as tradições eslovenas para oferecer aos seus clientes pratos contemporâneos e elegantes, elaborados com produtos locais.

Excitante combinação de diferentes tradições culturais, Ljubljana também tem muito que oferecer. Por exemplo, o **Na Gradu** inspira-se nas culturas alpina, panónia e mediterrânea para oferecer aos seus convidados uma deliciosa descoberta de diferentes tradições culinárias eslovenas.

Em Murska Sobota, perto da fronteira com a Áustria e a Hungria, é onde o chef do **Rajh** revela uma cozinha inspirada nas receitas da sua mãe e da sua avó, em que os produtos locais ganham protagonismo para confeccionar pratos repletos de manjares. Na zona oposta, na fronteira com Itália, o **Ruj** e o seu chef proporcionam aos comensais uma saborosa viagem até ao coração das tradições cársicas na cidade de Dol Pri Vogljah.

Desde 1997, a distinção Bib Gourmand (🍷) premeia restaurantes que oferecem um completo menu de qualidade (entrada, prato principal e sobremesa) a um preço razoável (máximo de 35 euros na Eslovénia).

Por último, nada menos que 37 estabelecimentos foram distinguidos como 'O Prato MICHELIN' (🌟). Criado em 2016, este reconhecimento premeia os restaurantes cuja cozinha seduziu os inspetores e que merecem ser recomendados.

O Guia MICHELIN Slovenia 2020 inclui:

- 1 restaurante com 🌟🌟
- 5 restaurantes com 🌟
- 9 restaurantes Bib Gourmand (🍷)
- 37 restaurantes 'O Prato MICHELIN' (🌟)

#### 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](http://www.michelin.pt)).*