



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 1 de outubro de 2021

Gula MICHELIN Eslovénia 2021 continua a fazer brilhar o panorama gastronómico local

- Restaurante Gostišče Grič junta-se à lista de estabelecimentos com Estrela MICHELIN
- Vila Podvín recebe uma Estrela Verde MICHELIN

A Michelin apresenta a edição 2021 do Guia MICHELIN Eslovénia. O Guia referencia um total de 53 estabelecimentos, incluindo 1 novo restaurante com 🌟, 1 novo com a Estrela Verde MICHELIN, 1 novo Bib Gourmand (🍷) e mais 2 estabelecimentos que se estreiam na lista. O Guia continua a espelhar a excelência do panorama culinário esloveno.

“Os anos de 2020 e 2021 foram difíceis para o sector da restauração. Os chefs eslovenos, obrigados a lidar com os ritmos de abertura e encerramento dos seus estabelecimentos, mostraram que conservam a mesma resiliência, combatividade e talento que muito nos impressionaram. A seleção de restaurantes que apresentamos aqui é, por isso, o reflexo de um panorama culinário local que continua a desenvolver-se e está especialmente comprometido com uma gastronomia sustentável. Esperamos, de todo o coração, que esta nova seleção estimule um pouco mais os amantes da gastronomia a regressarem aos restaurantes e descubrirem, ou redescobrirem, a Eslovénia através dos seus melhores restaurantes”, afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

Diversificada e colorida, impregnada de tradição ou de modernidade, a seleção de 2021 do Guia MICHELIN Eslovénia é um fantástico reflexo das identidades e estilos culinários plurais que forjam o panorama gastronómico local. Da cozinha de fusão à cozinha com raízes, dos albergues alpinos aos restaurantes modernos de Liubliana, dos sabores mediterrâneos aos chegados da Ásia, os restaurantes eslovenos recomendados pelo Guia MICHELIN oferecem uma diversidade gastronómica particularmente ampla.

Gostišče Grič distinguido com 🌟

Situado na pequena povoação de Šentjošt nad Horjulom, no coração de uma comarca agrícola, o **Gostišče Grič**, orquestrado pelo chef-proprietário Luka Košir, foi promovido da lista de Bib Gourmand (🍷) à categoria de 🌟. Oferece uma cozinha de inspiração regional reelaborada ao gosto atual, cujos pratos são orientados por Luka Košir para realçar os melhores produtos de proximidade, as verduras e legumes da sua própria horta, assim como os patos da sua própria criação, sendo a primeira quinta do país que obtém um certificado biológico. Com o intuito de enriquecer e personalizar ainda mais as suas preparações, o chef gosta de adicionar toques aromáticos com as ervas e especiarias que ele mesmo colhe nos bosques.

Paralelamente à qualidade da sua cozinha, o restaurante oferece, igualmente, uma excelente seleção de vinhos, sempre bem apresentados pela equipa de sala. Situado a poucos quilómetros da capital, e com o seu ambiente bucólico, o Gostišče Grič proporciona uma experiência gastronómica de altos voos, plenamente comprometida e, neste caso, recompensada com la Estrela Verde MICHELIN que já tinha obtido em 2020.



Além deste novo restaurante com Estrela, o Guia MICHELIN Eslovénia 2021 reafirma a excepcional qualidade gastronómica do estabelecimento da chef Ana Roš, o **Hiša Franko**, mantendo as 🌟🌟. Os restaurantes **Gostilna Pri Lojzetu, Dam, Hiša Denk, Restavracija Atelje e Vila Podvin** repetem a sua distinção de 🌟 pela excelência dos seus pratos. No total, a seleção de 2021 referencia 1 restaurante com 🌟🌟 e 6 restaurantes com 🌟.

Nova Estrela Verde MICHELIN para o restaurante Vila Podvin

Num país que está entre os mais avançados da Europa no que diz respeito à proteção ambiental, o compromisso com uma gastronomia sustentável faz parte da identidade de inúmeros restaurantes eslovenos. Depois de ver como outros 5 restaurantes, cujas excecionais iniciativas em termos de gastronomia sustentável tinham já sido recompensadas no ano passado com uma Estrela Verde MICHELIN, o restaurante Vila Podvin, situado em Radovjica, venceu também esta distinção.

Entre os seus mais destacados compromissos, o chef Uroš Štefelin tornou-se num árduo defensor dos produtos locais. Os alimentos que cozinha são pensados e concebidos de acordo com os agricultores com que colabora, e são colocados à venda uma vez por mês nos jardins do restaurante, que se transforma num mercado público para a ocasião. Štefelin também organiza aulas de cozinha para as crianças, com o intuito de mentalizá-las desde cedo para as vantagens dos produtos de época e da saúde alimentar.

Restaurante TaBar passa à seleção Bib Gourmand (🍷)

Juntando-se aos restaurantes **Mahorčič, Gostilna Rajh, Gostilna na Gradu, Gostilna Repovž, Gostilnica Ruje Jožef**, que renovam o seu título Bib Gourmand (🍷), o **TaBar** é o novo estabelecimento Bib Gourmand (🍷) desta edição. Aninhado no coração da cidade velha de Liubliana, esta cervejaria oferece tapas de inspiração eslovena, sofisticadas e, ao mesmo tempo, meticulosamente preparadas. Aqui, reinam as pequenas doses partilhadas, com um toque de assumida modernidade. O sommelier do restaurante também sabe encontrar a combinação perfeita numa carta de vinhos exclusivamente eslovenos.

O Guia MICHELIN incorpora, ainda, dois novos estabelecimentos: trata-se do **Vila Planinka**, em Zgornje Jezersko, e do **Landernik**, em Liubliana, que elevam para 39 o total de restaurantes com o distintivo de 'O Prato MICHELIN' (🍴).

No total, a seleção do Guia MICHELIN Eslovénia 2021 inclui:

- 1 restaurante com 🌟🌟
- 6 restaurantes com 🌟 (1 novo)
- 6 restaurantes com Estrela Verde MICHELIN (1 novo)
- 7 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (1 novo)
- 39 restaurantes 'O prato MICHELIN' (🍴) (2 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.

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 123 600 pessoas e dispõe de 71 centros de produção de pneus, que, em 2020, fabricaram 170 milhões de pneus (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

+34 609 452 532

angel.pardo-castro@michelin.com

www.michelin.es

 **[@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)**

Avenida de los Encuartes, 19 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA