



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 19 de maio de 2022

Guia MICHELIN apresenta a sua primeira seleção de restaurantes para a prefeitura japonesa de Nara

- Depois das cidades de Tóquio, Quioto e Osaka, a prefeitura de Nara é o novo destino japonês a juntar-se à coleção internacional do Guia MICHELIN
- Um total de 101 restaurantes, incluindo 4 de duas Estrelas, 18 de uma Estrela e 22 estabelecimentos Bib Gourmand, são recomendados pelos inspetores do Guia MICHELIN
- 5 restaurantes recebem a Estrela Verde MICHELIN pelo seu notório compromisso com uma gastronomia mais sustentável

A Michelin tem o prazer de apresentar a sua primeira seleção internacional de restaurantes da prefeitura de Nara, no Japón. Com um total de 101 estabelecimentos selecionados e recomendados pelos inspetores do Guia MICHELIN, entre eles 4 restaurantes de duas Estrelas, 18 de uma Estrela e 22 restaurantes Bib Gourmand, a prefeitura de Nara demonstra a incrível diversidade e a altíssima qualidade do seu panorama gastronómico.

“Os nossos inspetores ficaram impressionados com a riqueza que oferece um território como o da prefeitura de Nara. Verdadeiro centro cultural e histórico do Japão, Nara esta repleta de joias culinárias. Senhora de um património gastronómico e agrícola de altíssimo nível – herdado da antiga província de Yamato – a prefeitura brilha, igualmente, pela destreza dos seus chefs. Estes profissionais de grande talento, abertos às cozinhas do mundo, ou fiéis às tradições seculares, desenham um cenário panorama gastronómico especialmente atraente. Espero, sinceramente, que esta primeira edição internacional do Guia MICHELIN Nara anime os gourmets de todo o mundo a visitar e descobrir este território”, comenta Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

4 restaurantes recebem duas Estrelas MICHELIN

O **Akordu**, cujo nome significa “recordações” no idioma basco, é um excelente tributo, tanto à prefeitura de Nara e aos seus produtos de Nara, como a certos sabores espanhóis, que o chef Hiroshi Kawashima descobriu ao longo da sua carreira internacional. Aqui, as elaborações são resolutamente modernas e criativas, e as denominações com ares aventureiros convidam os gourmets à evasão durante um jantar ou um almoço.

O **Oryori Hanagaki**, que faz referência à Unohanagaki, antiga taça japonesa protegida como património nacional, oferece aos amantes das tradições uma experiência culinária verdadeiramente autêntica, realçada por alguns toques modernos. O chef Toshihiko Furuta, que demonstra a sua destreza neste estabelecimento, reafirma, através da arte de vestir a mesa, a sua segunda paixão: a coleção de arte antiga.



No **Tsukumo**, o chef Masato Nishihara, formado em Quioto, Nova Iorque e Londres, antes de instalar-se em Nara, oferece uma cozinha japonesa altamente original. O chef e a sua equipa, combinando ingredientes locais e sabores menos habituais, como o da trufa, imaginam um diálogo culinário entre diferentes tradições nipónicas, que incluem as do shojin ryori (sortido de pratos vegetarianos tipicamente servidos nos templos budistas japoneses); e, deste modo, elaboram menus memoráveis, que desafiam os códigos clássicos japoneses.

Num estabelecimento de aspeto elegante, e que rende homenagem à arquitetura sukiya, o **Nara Nikon** propõe criações culinárias inspiradas na tradição kappo. Através de preparações minuciosas, executadas na perfeição, o chef Shojiro Shimizu dá mostrar o seu alto nível culinário, adquirido durante os seus longos anos em Quioto. Os espargos envoltos em massa Miwa, e, seguidamente, fritos, servidos para celebrar o Festival das Estrelas, impressionaram especialmente os inspetores do Guia.

18 restaurantes com uma Estrela MICHELIN

Ilustrativos da excelência e diversidade do panorama culinário de Nara, foi atribuída uma Estrela MICHELIN a nada menos do que 18 restaurantes nesta nova seleção. Nestes estabelecimentos, os amantes da gastronomia poderão deixar seduzir-se por sabores nipónicos ou franceses, ou, até, chineses. No **Chugokusai Naramachi Kuko**, o chef Kazuyuki Miyamoto oferece uma cozinha inspirada em Cantão e Sichuan, que respeita os preceitos da ciência yakuzen. As equilibradas elaborações realçam os produtos locais da prefeitura de Nara, ou os de estilo chinês e japonês, cultivados pelo próprio chef, assim como são exibidas técnicas e associações de sabores tipicamente chinesas. As amantes do sushi desfrutarão das cuidadas peças do restaurante **Sushi Kawashima**, realizadas com vinagre vermelho akazu, ou adereçadas com ervas aromáticas da época.

No **Gen**, estabelecimento especializado na confeção e preparação artesanal de massa soba, a finura e incrível textura dos juwari seiro soba e dos inaka soba causaram uma forte impressão nos inspetores do Guia MICHELIN. Todas as noites, o chef Hiroyuki Shimazaki recria-se definindo um menu omakase inteiramente centrado em diversas variantes destas massas de trigo sarraceno. Um total de 3 restaurantes de inspiração francesa – **L'Auberge de Plaisance SAKURAI**, **La Terrasse irisée** e **LA TRACE** – oferecem subtis fusões entre os ingredientes locais, procedentes dos melhores produtores de Nara, e as técnicas e sabores franceses. Uma das especialidades do primeiro dos três – um prato de legumes realçado com tapenade de miso – é a ilustração perfeita das combinações culinárias desenvolvidas por estes 3 estabelecimentos.

22 restaurantes distinguidos pela sua excelente relação qualidade-preço

A distinção Bib Gourmand, apreciada pelos gourmets em busca de experiências gastronómicas a um preço moderado, foi atribuída a 22 estabelecimentos da seleção de 2022 do Guia MICHELIN Nara. Entre eles, encontramos até 12 diferentes estilos ou tipos de cozinha. O **Ike Edoyakiunagi Asahitei** e o **Unagino Toyokawa** são especializados na preparação de enguias de água doce. Por seu turno, o **toi Inshokuten** e o **Masala an TAKUMI** oferecem uma excelente cozinha indiana. Os amantes das espetadas japonesas fritas – kishiage – regalar-se-ão no **Sosakukushinomise Rindo** ou no **Kushizukushi**. O **Sanukiudon Kirakuan** é o reino das massas udon. Como prova da abertura de Nara à cozinha internacional, há, também, três pizarias premiadas: **YAMAOKA PIZZA**, **PIZZERIA TRATTORIA MAGAZZINO** e **Pizzeria Luna Nuova**. Quanto ao **Himawari**, distingue-se por uma cozinha tipicamente Yashoku, estilo culinário japonês de inspiração ocidental, surgido na era Meiji, na segunda metade do século XIX.



5 restaurantes distinguidos pelo seu compromisso com uma gastronomia mais sustentável

Na seleção de Nara, 5 estabelecimentos recebem a Estrela Verde MICHELIN como reconhecimento pelos seus esforços e ações especialmente comprometidos em termos de gastronomia sustentável: **Kuramoto Ryori Maruto Shoyu, AWA Naramachiten, Kiyosuminosato AWA, Chugokusai Naramachi Kuko e Sanjuhachi**. São modelos e fonte de inspiração, tanto para os seus colegas como para os seus clientes. Cada um deles dá mostras de um profundo compromisso, em que a conservação da natureza e a atenção à biodiversidade – dois temas historicamente enraizados na prefeitura de Nara – servem, neste caso, como coluna vertebral destes estabelecimentos. A luta contra a geração de resíduos, a opção pelo produto local e de época, a agricultura sustentável e biológica manutenção da biodiversidade alimentar, etc., são iniciativas virtuosas, praticadas por estes estabelecimentos, e que o Guia MICHELIN se orgulha de encorajar e promover perante todos.

A totalidade da seleção do Guia MICHELIN Nara encontra-se na página da Internet oficial do Guia MICHELIN <https://guide.michelin.com/jp/en>

No total, a seleção de restaurantes do Guia MICHELIN Nara inclui 101 estabelecimentos selecionados, dos quais:

- 4 restaurantes com ❀❀
- 18 restaurantes com ❀
- 22 restaurantes Bib Gourmand (🍷)
- 5 restaurantes Estrela Verde MICHELIN 🌿

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 38 destinos 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 diferentes 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 177 países, emprega mais de 124.760 pessoas e dispõe de 68 centros de produção de pneus, que, em 2021, fabricaram 173 milhões de pneus (www.michelin.pt).



DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

+34 664 28 26 60

sonia.portoles@michelin.com

www.michelin.es

 @MichelinPress

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPANHA