



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 21 de maio de 2024

Guia MICHELIN Polónia alarga-se à região da Pomerânia

- Guia MICHELIN incorpora Pomerânia na sua seleção de restaurantes na Polónia
- Região da Pomerânia inclui as cidades de Gdansk, Gdynia e Sopot
- Estes destinos juntam-se aos de Cracóvia, Posnânia e Varsóvia, já cobertos pelo Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN anunciou a incorporação da Pomerânia na sua seleção da Polónia. A região alberga as cidades de Gdansk, Gdynia e Sopot. O Guia já cobria Cracóvia (voivodia da Pequena Polónia), Varsóvia (voivodia de Mazóvia) e Posnânia (voivodia da Grande Polónia). Esta seleção alargada será dada a conhecer a 20 de junho.

Durante a sua visita à região, os inspetores do Guia MICHELIN puderam descobrir um panorama culinário variado, impulsionado pelas especialidades regionais e pela cozinha polaca moderna, mas, também, inúmeras propostas com influências globais, graças a Gdansk, a maior cidade portuária do país. A posição privilegiada da Pomerânia, na costa setentrional da Polónia, também ofereceu à equipa de seleção a oportunidade de degustar peixes e mariscos frescos típicos do mar Báltico.

"Estamos encantados por ampliar a seleção do Guia MICHELIN à Pomerânia, premiando, assim, mais chefs de talento com perfis variados em toda a Polónia. Esta nova região junta-se às seleções de restaurantes de Cracóvia, Posnânia e Varsóvia, que já representam a excelência do panorama culinário polaco", comentou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. *"Ao explorar esta magnífica região, a equipa de inspetores centrou-se especialmente em Gdansk e na sua soberba zona histórica, onde a arquitetura tradicional está lado a lado com os edifícios modernos junto às margens do rio Motława. Também descobriram as cidades costeiras de Gdynia e Sopot, e tiveram o prazer de explorar os verdes campos dos arredores. A oferta culinária do país continua a florescer, e promete grandes descobertas aos gourmets e viajantes de todo el mundo".*

O Guia MICHELIN supervisiona durante todo o ano o desenvolvimento dos destinos culinários de todo o mundo. A Michelin colabora com os organismos de gestão locais, ou com os gabinetes de turismo, para promover a indústria turística de cada destino. Contudo, o processo de seleção do Guia MICHELIN continua a ser totalmente independente. Cada seleção é determinada, na sua totalidade, por inspetores anónimos, e o Guia MICHELIN colabora com o Gabinete Nacional de Turismo da Polónia exclusivamente para atividades de marketing e de promoção.

"Com grande alegria e satisfação, recebi a notícia de que a Pomerânia, juntamente com Gdansk, tornou-se na quarta região a captar a atenção dos inspetores do célebre Guia MICHELIN, juntando-se, assim, ao grupo dos destinos culinários mais atrativos do mundo. A Polónia é famosa pela sua hospitalidade, e a cozinha é uma parte importante da nossa cultura nacional. Estou ainda mais satisfeito pelo facto de o elevado nível alcançado pelos sabores polacos ter sido apreciado ao ponto de figurarem nas recomendações do prestigiado Guia", declarou Rafał Szmytke, Diretor-Geral do Gabinete de Turismo da Polónia. *"A Pomerânia, juntamente com Gdansk, é uma das mais belas regiões da Polónia, com um grande potencial de recursos naturais, e uma interessante oferta turística. Por isso, para mim,*



enquanto Presidente do Gabinete de Turismo da Polónia, é especialmente importante que a Pomerânia seja alvo de um tão grande interesse. Demonstra que a Polónia está em perfeita sintonia com as tendências culinárias mundiais, e confirma que o nosso país é um excelente destino por descobrir”.

A nova seleção polaca seguirá a histórica metodologia MICHELIN, baseada em cinco critérios universais, que garantem a mesma coerência entre cada seleção: a qualidade dos produtos, a harmonia dos sabores, o domínio das técnicas, a personalidade expressa pelo chef através da sua cozinha, e a coerência entre cada visita e cada prato do menu.

Atualmente, o Guia MICHELIN continua a ser um aliado para os viajantes que procuram uma experiência gastronómica excecional. O primeiro Guia MICHELIN foi publicado em França no início do século XX, para fomentar a venda de pneus, oferecendo conselhos práticos aos automobilistas franceses. Os inspetores do Guia MICHELIN aplicaram sempre os mesmos critérios de seleção a cada destino.

Esta nova seleção polaca ampliada destacará não só o panorama gastronómico do país, como, também, os seus inúmeros chefs de talento, célebres pela sua paixão, pela sua criatividade, e pelo respeito pelas tradições culinárias locais.

Aos restaurantes galardoados juntar-se-á seleções de hotéis do Guia MICHELIN, que destaca os lugares mais originais e de tendência para alojamento na Polónia, e em todo o mundo. Inclui mais de 5000 hotéis em mais de 130 países, com recomendações para todos os orçamentos. Cada hotel foi eleito pelos especialistas do Guia MICHELIN pelos seus estilo, serviço e personalidade únicos, e pode ser reservado diretamente no site da Internet e na App do Guia MICHELIN.

O Guia MICHELIN é uma referência no mundo da gastronomia. Agora, estabelece um novo padrão de qualidade para o sector hoteleiro. Para descobrir cada restaurante da seleção, e reservar um hotel para uma estadia inesquecível, apenas há que visitar da página da Internet do Guia MICHELIN, ou descarregar a aplicação gratuita para iOS e Android.





Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 40 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 de pneus, 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, além de oferecer aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin desenvolve também materiais de alta tecnologia com diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 175 países, emprega 132 000 pessoas e dispõe de 67 centros de produção que, em 2022, fabricaram cerca de 173 milhões de pneus (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

comunicacion-ib@michelin.com



www.michelin.pt

https://guide.michelin.com/pt/pt_PT

X [@MichelinNews](#)  [@guiamichelinpt](#)  [@Michelin](#)  [@michelinportugal](#)  [@michelinguide](#)

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