



Teme: Grad Mali Lošinj

Malološinjiski restorani Alfred Keller i Matsunoki dobili nagrade World Culinary Awards

Nagrade Best in Europe i Best in Croatia World Culinary Awards služe za nagrađivanje izvrsnosti u kulinarskoj industriji

Dva nagrađivana malološinjiska restorana – Alfred Keller i Matsunoki, nastavljaju se probijati na svjetski gastronomski vrh, što su potvrdili i prestižnim priznanjima koja dodjeljuje World Culinary Awards.

Nagrade Best in Europe i Best in Croatia World Culinary Awards služe za nagrađivanje izvrsnosti u kulinarskoj industriji te se dodjeljuju na temelju glasova kulinarskih profesionalaca, medija i potrošača diljem svijeta.
Fine dining u Alfredu Kelleru

Naime, restoran Alfred Keller, smješten u lošinjском Boutique Hotelu Alhambra, proglašen je za Europe's Best Fine Dining Hotel Restaurant 2022. ime je dodatno potvrdio svoju kvalitetu najboljeg europskog fine dining hotelskog restorana.

Lošinjски restoran je tako jedini hrvatski predstavnik na listi Best in Europe na kojoj su se također našli, primjerice, talijanski restoran Uliassi koji je proglašen za Europe's Best Restaurant 2022.

Najbolji europski hotelski restoran je portugalski Vila Joya, najbolji europski "landmark" restoran je Oblix at the Shard u Engleskoj, najbolji novi europski restoran je pariška Laia, najbolji "rooftop" restoran u Europi je The Trafalgar St. James u Londonu.

Tu su i nagrada za najbolju europsku kulinarsku destinaciju za 2022., koju je osvojila Francuska, najbolji gastrofestival je engleski Foodies Festival, a dok je prema ovom izboru u 2022. najbolja europska kulinarska edukacijska institucija legendarni pariški Le Cordon Bleu.

Prestižna zvjezdica

Naime, lošinjски restoran Alfred Keller kontinuirano potvrđuje svoju kvalitetu na što ukazuje i činjenica kako se može pohvaliti prestižnom Michelinovom zvjezdicom.

Štoviše, Alfred Keller je ujedno i zasad jedini lošinjски restoran koji je osvojio ovu prestižnu nagradu, a sve zahvaljujući i talentiranom mladom chefu Michaelu Gollenzu kojeg je i renomirani vodič Gault & Millau nagradio titulom Velikog chefa sutrašnjice.

Iz Malog Lošinja su povodom dobivanja ove prestižne oznake poručili kako su vrhunsko znanje i kompetentnost, uz puno uloženi trud i tim strastvenih eksperata, recept za uspjeh, a tome pridodaju i korištenje isključivo najkvalitetnije namirnice iz lokalnog uzgoja te inovativan pristup.

Osim toga, nagrada Best in Europe dodatnu važnost daje i činjenica da ju je restoran Alfred Keller osvojio ispred globalno priznatog restorana Four Seasons Paris' Le Cinq koji ima čak tri Michelinove zvjezdice.



Matsunoki najbolji hotelski restoran

U izboru World Culinary Awards dodijeljene su i pod dvije nagrade restoranima u svakoj pojedinoj europskoj zemlji. Tako su priznanja Best in Croatia 2022. dobili korulanski LD restaurant te lošinjski restoran Matsunoki, smješten u hotelu Bellevue, a kojem je dodijeljena nagrada za najbolji hotelski restoran u Hrvatskoj.

Ovaj fusion restoran uspješno spaja japansku tradicionalnu kuhinju i mediteranske organske i lokalne namirnice, i to sve u jedinstvenoj viziji chefa Orhana Cakiroglua.

<https://www.novilist.hr/life/gastro/malolosinjski-restorani-alfred-keller-i-matsunoki-dobili-nagrade-world-culinary-awards/>

KLJUČNE RIJEČI:

Mali Lošinj, Boutique hotel Alhambra, hotel Bellevue, restoran Alfred Keller, Matsunoki

AUTOR:

Alenka Jurišić
Bukarica