PRIOPĆENJE ZA MEDIJE

Hrvatski restoran Alfred Keller proglašen najboljim vrhunskim restoranom u Europi, a restoran Matsunoki najboljim hotelskim restoranom u Hrvatskoj

Mali Lošinj, 17. listopada 2023. – **World Culinary Awards, globalna inicijativa za prepoznavanje i nagrađivanje izvrsnosti u kulinarskoj industriji, danas je proglasila pobjednike ovogodišnjeg, četvrtog izdanja dodjele nagrada. Među laureatima je lošinjski Alfred Keller, signature restoran Boutique Hotela Alhambra, koji je proglašen najboljim vrhunskim restoranom u Europi u 2023. te Restoran Matsunoki, japanski restoran Hotela Bellevue, koji je proglašen najboljim hotelskim restoranom u Hrvatskoj. Osvajanjem ovih priznanja, lošinjski su se restorani pridružili ekskluzivnoj zajednici najboljih brendova u svjetskoj kulinarskoj industriji.**

O izboru najboljih, u sklopu glasanja na službenim stranicama World Culinary Awards, odlučivali su kulinarski profesionalci, mediji te gosti diljem svijeta. Lideri kulinarske industrije svoje će mjesto među najboljima od najboljih proslaviti tijekom večeri vrhunske gastronomije, koja će se održati upravo danas u luksuznom hotelu Atlantic The Royal u Dubaiju.

*„Ovo je veliko priznanje za nas, naš tim, ali i Hrvatsku, koja će se dodatno brendirati kao poželjna gastro destinacija prema izboru globalne publike – profesionalaca, medija i gostiju. Svečana dodjela u Dubaiju ujedno je prilika za dodatno povezivanje sa svjetskim chefovima, gastro kritičarima i drugim profesionalcima, kao i novim potencijalnim gostima koje se veselimo ugostiti na Lošinju u našim nagrađenim restoranima Alfred Keller i Matsunoki“,* rekao je **Martin van Kan, CEO i Član uprave Jadranka turizam.**

Kuhinja restorana Alfred Keller Boutique Hotela Alhambra oslanja se na čistoću svake namirnice, majstorske tehnike i kreativnu viziju chefa Michaela Gollenza, dok je chef Orhan Cakiroglu na čelu fuzijskog restorana Matsunoki Hotela Bellevue, koji nudi tradicionalnu japansku kuhinju u kojoj se spajaju originalne japanske namirnice sa svježim mediteranskim namirnicama iz lokalnog ekološkog uzgoja. Restoran Alfred Keller ranije je nagrađen jednom Michelin zvjezdicom i s 16.5 bodova gastronomskog vodiča Gault&Millau, dok je Restoran Matsunoki nagrađen Michelinovim tanjurom i 15.5 bodova gastronomskog vodiča Gault&Millau.

Lošinj Hotels & Villas istaknuti je brend vrhunskih luksuznih hotela i povijesnih vila na slikovitom otoku Lošinju. Brend nastoji gostima pružiti jedinstvena iskustva, spajajući lokalne tradicije s modernim luksuzom u očaravajućem, prirodnom okruženju. Otok Lošinj ima bogatu lječilišnu baštinu koja datira još od kraja 19. stoljeća te je posvećen očuvanju i promicanju ostavštine luksuza i *wellnessa*. Lošinj Hotels & Villas u svom portfelju ima luksuznu kolekciju, koja sadrži *boutique* i ultra luksuzne objekte, kao i klasičnu kolekciju s objektima s četiri zvjezdice, a svi su smješteni u srcu lošinjske ljekovite klime te nude prekrasan pogled na more, restorane svjetske klase, više puta nagrađene *wellness* programe te niz sadržaja idealnih za intimni bijeg, aktivni odmor ili obiteljski odmor.

.