PRIOPĆENJE ZA MEDIJE

*Lošinjski restoran Alfred Keller osvojio nagradu najboljeg fine dining hotelskog restorana u Europi*

*Dvije prestižne nagrade potvrđuju zvjezdani status lošinjskih restorana*

Mali Lošinj, Hrvatska, 9. siječnja 2023. – **Dva nagrađivana lošinjska restorana – Alfred Keller i Matsunoki nastavljaju se probijati na svjetski gastronomski vrh, što su potvrdili i novim globalno prepoznatim priznanjima koja dodjeljuje** **World Culinary Awards. Restoran Alfred Keller, smješten u jednom od 10 najboljih europskih hotela – Boutique Hotelu Alhambra, dobitnik je prestižne nagrade “Best in Europe“ čime je dodatno potvrdio svoju kvalitetu najboljeg europskog fine dining hotelskog restorana. Važnim priznanjem nagrađen je i japanski restoran Matsunoki, smješten u hotelu Bellevue, kojem je dodijeljena nagrada “Best in Croatia“ za najbolji hotelski restoran u Hrvatskoj.**

**Restoran Alfred Keller** kontinuirano potvrđuje kako spada u sam vrh hrvatske ali i svjetske restoranske scene, na što ukazuje i činjenica kako se može pohvaliti prestižnom Michelinovom zvjezdicom. Štoviše, Alfred Keller je ujedno i prvi te zasad jedini lošinjski restoran koji je osvojio ovu prestižnu nagradu, a sve zahvaljujući talentiranom mladom **chefu Michaelu Gollenzu**, kojeg je i renomirani vodič **Gault & Millau** **nagradio titulom Velikog chefa sutrašnjice**. Vrhunsko znanje i kompetentnost, uz puno uloženog truda i tim strastvenih eksperata neupitan su recept za uspjeh, a dodaju li se tome isključivo najkvalitetnije namirnice iz lokalnog uzgoja te inovativan pristup, kontinuirano se postižu vrhunski rezultati i priznanja. Najnoviji u nizu upravo je **nagrada “Best in Europe“,** pri čemu dodatnu težinu cjelokupnom uspjehu pridaje činjenica da ju je restoran Alfred Keller osvojio ispred globalno priznatog restorana “Four Seasons Paris' Le Cinq“ koji posjeduje čak tri Michelinove zvjezdice.

Zavidnu gastronomsku i enološku izvrsnost potvrdio je i višestruko nagrađivani restoran **Matsunoki**, čija inovativnost i odvažnost rijetko prolaze nezapaženo. Ovaj fusion restoran uspješno spaja japansku tradicionalnu kuhinju i mediteranske organske i lokalne namirnice, a vizija **chefa Orhana Cakiroglua** osigurala je globalnu prepoznatost u više navrata. Nakon Michelinovog tanjura te nagrade “Best of Award of Excellence”, **nagrada “Best in Croatia“** samo potvrđuje kako je Matsunoki na putu za osvajanje svoje prve Michelinove zvjezdice.

Nagrade “Best in Europe“ i “Best in Croatia“ dodjeljuju se u sklopu **World Culinary Awardsa** te služe za nagrađivanje izvrsnosti u kulinarskoj industriji. Dodjeljuju se na temelju glasova kulinarskih profesionalaca, medija i potrošača diljem svijeta te su nepobitni pokazatelj virtuoznosti chefova.

Za više informacija molimo kontaktirajte: Joco Glavaš, 098 825 282, [joco.glavas@mpr.hr](mailto:joco.glavas@mpr.hr); Marin Mitrović 091 4669 660, [marin.mitrovic@mpr.hr](mailto:marin.mitrovic@mpr.hr); [publicrelations@losinj-hotels.com](mailto:publicrelations@losinj-hotels.com)