Il Portogallo brilla anche in cucina: oggi sono 26 le stelle Michelin

rest-antiqvvm-portugal-6d108759

Il **Portogallo** continua a ottenere riconoscimenti: dallo sport a eventi tecnologici come il **Web Summit**, passando per ambìti premi che lo inseriscono tra le destinazioni predilette dei viaggiatori. Un paese che brilla anche in cucina: sono infatti **26 le stelle Michelin dei 21 ristoranti selezionati** contro le 12 stelle dei dieci ristoranti del 2015, aggiungendo 7 nuovi stellati e arrivando a 5 due stelle. Le nuove stelle sono state assegnate alla cucina portoghese lo scorso 23 novembre in occasione della cerimonia di lancio della **Guida Michelin Spagna e Portogallo** tenutasi a Girona, in Spagna.

rest-loco-portugalNel 2016 al Portogallo era stata assegnata solo una nuova stella, mentre nella guida 2017 i **nuovi ristoranti stellati lusitani** sono: Alma, di Henrique Sá Pessoa (Lisbona); Antiqvvm, di Vítor Matos (Porto); Casa di Tè Boa Nova, di Rui Paula (Leça da Palmeira); Loco, di Alexandre Silva (Lisbona); Lab da Sergi Arola (Sintra); L'And, di Miguel Laffan (Montemor-o-Novo) e infine William, di Luis Pestana (Funchal). Hanno guadagnato la seconda stella: The Yeatman, di Ricardo Costa (Porto), che diventa il secondo cuoco portoghese a raccogliere due stelle, e il Gallo d'Oro, di Benoit Sinthon (Funchal).