Croazia, arrivano tre nuovi ristoranti stellati Michelin

Sono tre i nuovi ristoranti stellati Michelin in **Croazia**. Il prestigioso riconoscimento è stato ottenuto da Nebo (Rijeka), Alfred Keller (Mali Lošinj) e Agli Amici (Rovigno), tutti premiati con una stella dagli "ispettori" della Guida francese. Anche quest'anno, poi, hanno mantenuto le loro stelle i ristoranti Pelegrini (Sibenik), 360º (Dubrovnik), Monte (Rovigno), Noel (Zagabria), Draga (Lovran), Boškinac (Novalja) e LD Terrace (Kor?ula).

“Per l'intera scena culinaria croata, l'assegnazione delle prestigiose stelle Michelin nell'ambito della pandemia globale del Covid 19 è un successo eccezionale. Questo è molto importante per il turismo croato perché il nostro paese ha ora un totale di 10 ristoranti con una stella Michelin, ovvero un totale di 79 ristoranti con almeno una designazione in questa prestigiosa guida gastronomica”, ha affermato il Direttore dell'Ente Nazionale Croato per il Turismo **Kristjan Stani?i?**.

“La Croazia è una destinazione particolarmente interessante che permette a viaggiatori e buongustai di vivere esperienze gastronomiche autentiche e diversificate. Il paese offre agli chef locali prodotti locali di eccezionale qualità, che li fa superare di giorno in giorno”, ha affermato **Gwendal Poullennec** , direttore internazionale delle guide Michelin.

A conferma dell'importanza del settore enogastronomico nel Paese, nella lista **Bib Gourmand** sono stati inclusi altri sette ristoranti: Konoba Mate (Kor?ula), Dunav (Ilok), Konoba Fetivi (Spalato), Izakaya by Time (Zagreb), Vuglec Breg (Krapina), Konoba Malo Selo (Buie) e Alla Beccaccia (Valbandon). La Croazia vanta oggi un totale di 13 ristoranti in questa speciale lista Michelin, assegnato ai ristoranti che offrono menu di qualità a prezzi accessibili.

La nuova edizione della guida Michelin per la Croazia per il 2021 comprende anche il nuovo simbolo **“Michelin Green Star”**, assegnato al ristorante Zinfandel (Zagreb). Il riconoscimento viene assegnato ai ristoranti che si dedicano in modo particolare a una gastronomia sostenibile e rispettosa dell'ambiente.