

Leitão da Bairrada é o melhor prato português entre os 100 melhores do mundo

written by O Cidadão | 10 de Dezembro, 2025



O guia gastronómico internacional **TasteAtlas** revelou, recentemente, os vencedores dos prémios anuais. E na lista dos **“Melhores Pratos do Mundo”**, há quatro especialidades nacionais a serem distinguidas, com o Leitão da Bairrada a ocupar um brilhante 21.º lugar.

Na lista dos 100 melhores pratos do Mundo, conhecida no passado dia 5 de dezembro, o **ex-libris da mesa da Bairrada** ocupa a 21.ª posição, à frente da carne de porco à alentejana (50.º), o polvo à lagareiro (93.º) e a sopa da pedra, que fecha a lista em no 100.º lugar.

Na categoria **“100 Melhores Gastronómias do Mundo”**, **Portugal alcançou o quarto lugar**. A gastronomia italiana voltou à liderança que havia perdido para a Grécia no ano passado. A Grécia baixou para em segundo lugar, seguindo-se o Peru. Portugal ficou em quarto e a Espanha fechou o top 5.

O guia deixa ainda indicações para os melhores restaurantes para experimentar cada um destes pratos. No caso do leitão, entre as sugestões está o Pedro dos Leitões (Mealhada, um dos aderentes do projeto municipal “Água | Pão | Vinho| Leitão – 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada”).

O TasteAtlas é uma **enciclopédia gastronómica online interativa**. É um “atlas mundial” que cataloga pratos, ingredientes e restaurantes tradicionais de todo o mundo, tendo sido criado para preservar a comida tradicional de cada região e país, ajudando viajantes a descobrir a culinária autêntica de cada lugar, compilando receitas, avaliações de críticos e experiências de utilizadores.

OC/MP