

Cinc nous restaurants catalans guanyen l'estrella Michelin

El Miramar de Llançà puja de categoria i ocupa el lloc deixat per l'Àbac

Tres hotels de la ciutat, l'Hisop i el Capritx de Terrassa guanyen la seva primera distinció
Catalunya guanya una estrella



El mapa d'estrelles

El primer nivell de les estrelles Michelin ha quedat com estava. Malgrat els rumors que els restaurants de Luis Andoni Aduriz i el de Quique Dacosta aspiraven a les tres estrelles de màxima distinció, continuen els quatre guanyadors de tres estrelles a Catalunya i els tres del País Basc. En les altres categories sí que hi ha hagut moviment en la nova edició de la guia vermella per al 2011. El més destacat per a Catalunya de la nova edició de la guia vermella és el triomf de Paco Pérez, que aconsegueix les dues estrelles per al seu restaurant de Llançà, el Miramar, i el de quatre cuines barcelonines. Pérez, expert en el tractament dels fruits del mar, viu un bon moment perquè l'any passat va aconseguir la

primera estrella per a un altre restaurant enoteca de l'hotel Arts.

Aquest any hi ha hagut tres cuines d'hotel de Barcelona que també l'han rebut: Raül Balam, el fill de Carme Ruscalleda, que està al capdavant del restaurant Moments del Mandarin Oriental, el Caelis, que comanda Roman Fornell i que recupera el guardó que li van treure pel tancament per obres d'El Palace, i els bessons Javier i Sergio Torres, al capdavant del seu restaurant Dos Cielos, al capdamunt de l'hotel Me del Fòrum. La parella ja sonava l'any passat per la qualitat de la seva cuina, que combina productes exòtics del Brasil amb innovacions tecnològiques com ara un aparell per mesurar les sensacions que et provoca un menú. També aconsegueix la seva primera estrella el restaurant Capritx de Terrassa, que comanda Artur Martínez.

Malauradament s'ha confirmat la sospita que l'Àbac podria perdre una de les dues estrelles que havia aconseguit Xavier Pellicer després que el cuiner deixés els fogons del restaurant barceloní per unir-se a Can Fabes. El va substituir Jordi Cruz, que, per cert, conserva l'estrella del seu restaurant de Sant Fruitós del Bages. Ara en té una l'Àbac i una L'Angle.

També han perdut la seva estrella altres catalans com El Cingle de Vacarisses (de Montse Estruch), tota una institució com l'Hispania, d'Arenys de Mar, i el

restaurant Tàpies de l'hotel El Castell de Ciutat, de la Seu d'Urgell.

Fora de Catalunya, també hi ha moviment. El més destacat són les dues estrelles aconseguides per Eneko Atxa per al seu restaurant Azurmendi, de Larrabetzu, Biscaia. Tota una jove promesa amb una visió de la gastronomia íntimament associada a l'entorn i al respecte pel producte. L'altre, Dani Garcia del Calima de Marbella (hotel Gran Melià Don Pepe), fa temps que sonava com a candidat, i és un dels grans pioners en el treball amb tècniques avantguardistes com el nitrogen líquid.

Publicat a:

- Avui 26-11-2010 Pàgina 34
- El Punt Barcelona 26-11-2010 Pàgina 43
- El Punt Barcelonès Nord 26-11-2010 Pàgina 43
- El Punt Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre 26-11-2010 Pàgina 43
- El Punt Comarques Gironines 26-11-2010 Pàgina 47
- El Punt Maresme 26-11-2010 Pàgina 43
- El Punt Penedès 26-11-2010 Pàgina 43
- El Punt Vallès Occidental 26-11-2010 Pàgina 43

Font del document:

http://www.elpunt.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/336344-cinc-nous-restaurants-catalans-guanyen-lestrella-michelin.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss