

L'Enoteca i Moments, nous dues estrelles Michelin

La guia vermella atorga en total vuit noves estrelles als restaurants del Principat. Sis cuines catalanes, de Barcelona, Arbúcies i Roses, estrenen estrella. Azurmendi i Quique Dacosta entren al club de les tres estrelles.



Després d'un dia assolellat, ahir a Madrid hi va haver una nit estelada. Tal com havien insinuat els responsables de la Guia Michelin, l'edició del 2013 per a l'Estat va arribar amb bones notícies, i amb la sorpresa d'incloure dos restaurants més amb tres estrelles, cosa inaudita. El de Quique Dacosta, a Dénia, i l'Azurmendi (Larrabetzu, Biscaia), d'Eneko Atxa. Can Fabes no ha recuperat la tercera estrella (perduda l'any passat per la desaparició de Santi Santamaria) ni Catalunya ha sumat cap altre nom a la primera lliga, però, a canvi, ingressa dues cuines a la llista de les dues estrelles, la de l'Enoteca de l'hotel Arts i la del Moments, de l'hotel Mandarin. Curiosament, les dues dins de dos hotels mítics de Barcelona i a càrrec de xefs que s'ho mereixen, Paco Pérez (que té dues estrelles al seu Miramar de Llançà) i Raül Balam, que trasllada a l'asfalt urbà l'essència de la cuina de la seva mare, la superestelada Carme Ruscalleda.

Podrien haver estat altres restaurants, com ara el Dos Cielos o el Caelis, però des de la guia han considerat que encara no havia arribat el seu moment. "Tenir-ne dues és espectacular i tenir-ne tres ja és l'excel·lència, quan el xef ha trobat la seva personalitat pròpia", diuen els portaveus de la Michelin, que veuen "molt bones perspectives" per anar ampliant la família de guardonats en anys vinents. Però, de moment, noms que apareixen contínuament en les travesses, com ara el Mugaritz, d'Andoni Luis Aduriz, hauran de seguir esperant. Malgrat tot, aquest és un bon any per al País Basc, que aconsegueix tenir quatre cuines tres estrelles.

Catalunya, tal com s'esperava, "surt bé a la foto". En aquesta edició suma també sis noves primeres estrelles, tres de les quals a Barcelona capital i també tres amb aroma asiàtica. Es tracta dels restaurants Les Magnòlies, d'Arbúcies; Els Brancs, de la platja de les Canyelles Petites de Roses; el Dos Palillos; el Koy Shunka, i el Nectari de Barcelona, i el Lluerna de Santa Coloma de Gramenet. A diferència de l'any passat, en què només n'hi va haver una de nova, la del Casamar de Quim Casellas, avui brindaran amb cava xefs ben diversos, com Víctor Trochi, que dirigeix Les Magnòlies amb mà creativa i productes locals, i un altre Víctor, en aquest cas Quintillà, xef del Lluerna, que treballa amb la seva dona sommelier, Mar Gómez.

Jordi Esteve, de formació francesa, al Nectari, fa una cuina gal·la i catalana impregnada del gust del Japó. La cuina asiàtica moderna i viatgera del Dos Palillos, a càrrec d'Albert Raurich, ja gairebé és un clàssic de l'avantguarda barcelonina.

Si Raurich va ser part d'El Bulli durant anys, Hideki Matsuhisa és un xef del gust de Ferran Adrià, que va arribar a Barcelona el 1997 i que ara ja té una estrella per les delícies japoneses que serveix al seu Koy Shunka.

A Els Brancs, ubicat a l'hotel Vistabella, el xef és el jove granadí Javier Cabrera, amb experiència a El Bulli.

Cabrera fa cuina d'autor, creativa i amb molta presència del producte estel·lar del país on s'ubica, el peix.

L'Evo de l'hotel Hesperia de l'Hospitalet de Llobregat, desvinculat de Can Fabes, ha perdut les seva estrella.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 23-11-2012 Pàgina 54

-El Punt Avui. Edició Nacional 23-11-2012 Pàgina 38

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/595874-lenoteca-i-moments-nous-dues-estrelles-michelin.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui