

Víctor Trochi, xef de Les Magnòlies: «M'agrada combinar tradició i creativitat, donar la volta a receptes tradicionals»

El restaurant d'Arbúcies aconsegueix la primera estrella Michelin amb una cuina basada en productes del territori

ACN

Els telèfons del restaurant les Magnòlies d'Arbúcies (Selva), situat al cor de les Guillerries, aquest matí no paren de sonar. Ells han estat un dels qui aquest 2012 han passat a engruixir la constel·lació d'estrelles Michelin a les comarques gironines. Les Magnòlies aposta per combinar productes del territori amb creativitat, i al capdavant dels seus fogons hi ha el xef argentí Víctor Trochi, que ara fa tres anys es va incorporar a l'equip. "M'agrada donar la volta d'una manera senzilla a les receptes tradicionals i, per exemple, si faig un rostit posar-hi un toc personal amb un vel d'escudella", explica. Cuina catalana amb modernitat és el tàndem que ha donat al restaurant la seva primera estrella.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/tema-dia/2012/11/23/victor-trochi-xef-magnolies-magrada-combinar-tradicio-creativitat-dona-r-volta-receptes-tradicionals/592276.html?utm_source=rss