

# Serà el Miramar de Llançà el nou tres estrelles Michelin?

Els responsables de la guia vermella han desvetllat que enguany un nou restaurant obtindrà el màxim reconeixement



Paco Pérez, al seu restaurant Miramar a Llançà.

---

Espanya comptarà amb un nou tres estrelles de la Guia Michelin d'Espanya & Portugal 2017, "molts" dos i "moltíssims" restaurants que aconseguen el seu primer "macaron" en una edició que serà "de les millors" per al país i que descobrirà noves destinacions gastronòmics.

Així ho van desvetllar en una trobada amb periodistes el director de Relacions Exteriors de la guia vermella, Àngel Pardo, que va assegurar que "el focus d'atenció no estarà a Madrid i Barcelona, ??destins gastronòmics ja consolidats, sinó que es veurà que hi ha altres regions que destaquen".

Per tant, el Miramar de Paco Pérez ha Llançà seria un dels candidats a obtenir la tercera estrella Michelin la Guia Michelin 2017, ja que és l'únic establiment de la demarcació que ja en té dues a la Guia Michelin 2016 [<http://www.diaridegirona.cat/cultura/2015/11/19/estrelles-michelin-2016/754021.html>].

Encara que els detalls de la nova edició de la Guia Michelin no es desvetllaran fins al 23 de novembre, en una gala que se celebrarà al Mas Marroch de Girona [<http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/07/07/girona-acollira-23-novembre-gala/792664.html>], Pardo ha avançat que 2017 serà "un gran any per a Espanya i una bomba per a Portugal", país on el que, no obstant, no hi haurà cap nou triestrellat.

"A Espanya hi ha moltíssimes primeres estrelles, bastants restaurants que aconseguen la segona i un que aconseguen la tercera", ha anunciat.

La Guia Michelin no ha reconegut la tercera estrella a cap restaurant espanyol des que en l'edició de 2014 l'aconseguís Diverxo, del madrileny David Muñoz, de manera que les travesses estan obertes per intentar esbrinar quin serà el proper restaurant que pugui a l'olimp dels triestrellats.

"Les primeres estrelles Michelin estan molt repartides, però les segones estrelles Michelin estan superrepartidas", ha afegit Pardo, qui ha destacat "el gran treball de prospecció" que han fet els 12 inspectors de Michelin per descobrir nous talents de la cuina al llarg i ample del país. "Molts seran totalment desconeguts", ha aventurat.

També ha destacat que "el que marca la bona salut gastronòmica d'un país no és que hi hagi molts restaurants que passin de dos a tres estrelles, sinó que hi hagi molts obtinguin la segona i la primera, perquè això demostra que hi ha banqueta, especialment gent molt jove que ve empenyent fort".

Pardo ha descartat "males notícies" com la pèrdua significativa d'"estrelles" de restaurants que els ostentaven, tot i que ha recordat que Madrid perd dos amb el tancament de Sergi Arola Gastro.

Pel que fa a Portugal, que compta amb tres restaurants biestrellats i onze amb una estrella, ha anunciat que "duplica" els seus guardons de la guia francesa, el que suposa "una bomba" per al país veí.

Per la seva banda, la directora comercial de Michelin Travel Partner, Mayte Carreño, ha destacat que 2017 serà "un molt bon any, el millor per a Espanya i Portugal des de fa varis, amb estrelles molt repartides i la constatació que l'alta gastronomia es desenvolupa no només en destinacions ja consolidats".

"S'ha fet una inversió molt important per ampliar la cartera de restaurants -ha referit- i si el 2016 es van introduir 200 nous a la Guia Michelin, aquest any seran cent, una cosa fonamental perquè són la banqueta".

La Guia Michelin, que ven entre 75.000 i 85.000 exemplars a Espanya, està apostant ara per Sud-amèrica i, mentre treballa en la tercera edició al Brasil confia en ampliar el seu mercat pròximament a Mèxic.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/cultura/2016/11/07/miramar-estrelles-michelin/813548.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/cultura/2016/11/07/miramar-estrelles-michelin/813548.html?utm_source=rss)