

Comarques



ELS RESTAURANTS AMB ESTRELLA

- ★★★★ EL CELLER DE CAN ROCA
Joan, Josep i Jordi Roca
GIRONA
- ★★★★ LES COLS
Fina Puigdevall
OLOT
- ★★★★ MIRAMAR
Paco Pérez
LLANÇÀ
- ★ CASAMAR
Quim Casellas
LLAFRANC
- ★ LA CUINA DE CAN SIMON
Xavier Lores
TOSSA DE MAR
- ★ CA L'ENRIC
Joan, Isabel i Jordi Juncà
LA VALL DE BIANYA
- ★ EMPÒRIUM
Joan i Màrius Jordà
CASTELLÓ D'EMPÚRIES
- ★ B.O.T.I.C.
Albert Sabreguer
CORÇÀ
- ★ MASSANA
Pere Massana
GIRONA
- ★ FONDA XESC
Francesc Rovira
GOMBRÈN
- ★ ELS TINARS
Marc Gascons
LLAGOSTERA
- ★ ELS BRANCS
Javier Cabrera
ROSÉS
- ★ LES MAGNÒLIES
Xavier Franco
ARBÚCIES
- ★ CA L'ARPA
Pere Arpa
BANYOLES
- ★ TERRA
Paco Pérez
S'AGARÓ
- ★ CASTELL DE PERALADA
Xavier Sagristà i Toni Gerez
PERALADA

LAURA CUGAT LISBOA

La capital portuguesa va acollir ahir la gala de la Guia Michelin 2019 en què es van guardonar 25 nous restaurants amb una estrella, quatre amb dues i un amb tres d'arreu de la península Ibèrica. Una de les novetats més destacades a la província de Girona recau sobre la nova estrella del restaurant Terra del luxós hotel Alàbriga de s'Agaró, aconseguint així que el seu xef, Paco Pérez, acumuli sis estrelles Michelin a la seva butxaca. El cuiner en té dues pel restaurant Miramar de Llançà, dues més per l'E-noteca de l'hotel Arts de Barcelona, una pel Cinc de l'hotel Das Stue de Berlín i l'obtinguda a la gala d'ahir. A les comarques gironines es percep una visió optimista, ja que tots els restaurants estrellats fins aleshores mantenen el seu guardó, afegint des d'ahir un nou membre a la llista. Un altre dels resultats més impactants de la nit va ser el reconeixement pel xef Dani García, que aconsegueix finalment la tercera estrella pel seu restaurant a Marbella.

La desena edició de la guia vermella va obrir amb un misatge esperançador, ja que l'encarregada de pronunciar les estrelles, la directora comercial de

Dani García aconsegueix finalment la tercera estrella pel seu restaurant de Marbella

Paco Pérez obté la seva sisena estrella pel Terra de s'Agaró

- ▶ La guia vermella premia a Espanya i Portugal 25 nous restaurants amb una estrella, quatre amb dues i un amb tres
- ▶ La resta de restaurants de les comarques de Girona mantenen els reconeixements

Michelin Travel Partner Espanya i Portugal, Mayte Carreño, va avançar que la pluja d'estrelles segueix amb el bon ritme dels dos últims anys.

Tant el públic de la sala com el de la resta de la península que va poder seguir l'esdeveniment en directe a través de les xarxes socials de la Guia, estaven esperant ansiosos l'inici delacte que va començar amb uns trenta minuts de retard. La gala d'ahir va ser la primera que se celebra a Portugal, de manera que els discursos introductoris van ser amb la llengua oficial del país. El moment decisiu va començar amb l'entrega de les primeres noves estrelles, un total de 25 de les quals de Catalunya van ser pel barceloní La Barra de Carles Abellán, l'Oria del basc Martín Berasategui, essent un dels protagonistes de la nit per mantenir-se a l'olimp triestrellat amb Lasarte, i el Terra de s'Agaró de la mà del prestigiós Paco Pérez.

Pel que fa a les dues estrelles, ahir van pujar a l'escenari del Pavilhão Carlos Lopes de Lisboa quatre restaurants, un d'ells el Cocina Hermanos Torres, ubicat a Barcelona i encapçalat pels mediàtics germans bessons Torres, autors del programa Torres en la cocina de Televisió Espanyola. Les dues estrelles també es van atorgar als restaurants El Molina de Urdániz de Navarra, el Ricard Camarena de València, i l'Alma, local situat a la seu amfitriona de la celebració.

Un nou restaurant a l'olimp

El clima de la gala va arribar en el moment de remarcar els restaurants amb tres estrelles Michelin. Amb un toc distintiu, no només es va anunciar la nova incorporació, que s'atribueix al restaurant Dani García de Marbella, sinó que van pujar a la tarima la resta d'establiments que mantenen la posició més privilegiada de la Guia, com ara el gi-

roní Celler de Can Roca i els barcelonins Lasarte i AbaC. Així doncs, la categoria que es troba en el cim segueix amb el mateix nombre d'integrants, circumstància que es deu al canvi del restaurant Sant Pau de Carme Rusalleda, que decau per tancament, i la integració del local marbellí. Un altre dels restaurants que també perd l'estrella és el Roca Moo de Barcelona, assessorat pel xef Joan Roca, també per clausura. A la capital comtal es localitzen dos altres establiments que deixen d'estar a la Guia: per una banda, el Cinc sentits, per tancament i traspàs, i el Nectarí, que deixa de posseir el guardó.

Els gironins tornen a tenir una grata sorpresa en incorporar, un any més, un nou restaurant amb estrella a la província. L'any passat va ser el torn del Castell de Peralada de Xavier Sagristà i Toni Gerez, acumulant trenta anys d'èxits gastronòmics a l'esquena i potenciant la seva aposta pel producte local.

El xef Paco Pérez (esquerra) recollint l'estrella Michelin pel restaurant «Terra». ACH

