

**Comarques**



**ELS RESTAURANTS GIRONINS AMB ESTRELLA**

★★★  
EL CELLER DE CAN ROCA  
Joan, Josep i Jordi Roca  
GIRONA

★★  
LES COLS  
Fina Puigdevall  
GLOT

★★  
MIRAMAR  
Paco Pérez  
LLANÇÀ

★  
CASAMAR  
Quim Casellas  
LLAFRANC

★  
LA CUINA DE CAN SIMON  
Xavier Llores  
TOSSA DE MAR

★  
CA L'ENRIC  
Joan, Isabel i Jordi Juncà  
LA VALL DE BIANYA

★  
EMPÒRIUM  
Joan i Màrius Jordà  
CASTELLO D'EMPÚRIES

★  
BOTIC  
Albert Sagstegener  
CORÇA

★  
MASSANA  
Pere Massana  
GIRONA

★  
FONDA XESC  
Francesc Rovira  
GOMBRÈN

★  
ELS TINARS  
Marc Gascons  
LLAGOSTERA

★  
LES MAGNÓLIES  
Victor Torres  
ARBORES

★  
CA L'ARPA  
Pere Arpa  
BANYOLES

**EFJE/ONG SEVILLA**

■ Dos restaurants gironins, Terra, de l'hotel Alàbriga de Sant Feliu de Guixols, i Els Brancs, de l'hotel Vistabella de Roses, han perdut la seva estrella Michelin, segons es va anunciar ahir en la presentació de l'edició de 2020 de la guia vermella al Teatre Lope de Vega de Sevilla. En el cas de l'establiment baix-empordanès, va rebre l'estrella l'any passat, amb Paco Pérez al capdavant de la cuina. I l'ha perdut aquest, quan el cuiner de Llançà ja no hi és. La resta d'establiments gironins que tenien estrella a la guia (13) les mantenen, amb El Celler de Can Roca al capdavant, amb tres.

Cenador de Amós, situat a Vilaverde de Fontones (Cantàbria), és l'únic restaurant que aconseguirà la tercera estrella a la Guia Michelin Espanya i Portugal 2020, que incorpora sis establiments amb dues estrelles i 23 amb una, a més de donar per primera vegada un Premi a la Sostenibilitat, per a Àngel León.

En la celebració del 110 aniversari d'aquesta publicació, importants cuiners dels dos països i autoritats van assistir a la presentació de la nova edició de la guia vermella, que només inclou un nou «triestrellat», fet pel qual tornen a ser onze els restaurants

**El cuiner Martin Berasategui se situa amb dotze estrelles amb les noves distincions a restaurants de Bilbao i Lisboa**

# Dos restaurants gironins perden la seva estrella Michelin

► Terra, de l'hotel Alàbriga de Sant Feliu de Guixols, i Els Brancs, de l'hotel Vistabella de Roses, no aconseguiran mantenir la distinció  
► El càntabre Cenador de Amós, únic restaurant que obté la tercera estrella a la guia de 2020

amb aquesta categoria després del recent tancament del de Dani Garcia a Marbella (Màlaga).

La «recerca incansable de l'emoció» de Jesús Sánchez al capdavant del Cenador de Amós amb la seva dona i gerent, Marián Martínez, ha portat els inspectors de Michelin a donar la màxima distinció de la guia a aquest restaurant ubicat a la Casa-Palau Mazarrasa (1756) i inaugurat el 1993, quan va rebre la seva primera distinció, encara que la seua no arribaria fins al 2016. Sánchez va agrair, amb la veu entretallada per l'emoció, el suport de la família, especialment de la seva dona, i del seu equip, i va assegurar als companys que «amb esforç tot es pot aconseguir».

Els nous guardonats en la categoria de dues estrelles mostren l'auge gastronòmic d'Andalusia, ja que en aquesta comunitat hi ha Noor (Còrdova), Skina (Marbella) i Bardal (Ronda), als quals se sumen dues «segones

marques» de cuiners ja reconeguts per Michelin: Angie, de Jordi Cruz, a Barcelona, i El Poblet, de Quico Dacosta, a València.

De Noor es destaca a la guia el treball amb la cuina andalusí de Paco Morales, que va dedicar el reconeixement a la seva família; de Skina, l'evolució del receptari tradicional andalús que fa el jove Mario Cachinero, qui va recordar la tasca de tot el seu equip en recollir la jaqueta curta, i de Bardal, l'aposta de Benito Gómez «per una cuina creativa de sabors reconeixibles i potenciat amb encertats contrastos». D'Angie destaca la seva «alta cuina de consum quotidià», i d'El Poblet, la combinació de plats clàssics de Dacosta que incorpora el seu cap de cuina, Tant Cruz com Dacosta van rebutjar posar-se les jaquetes curtes amb les dues estrelles allegant que pertanyen a Alberto Durà i Luis Valls, respectivament, en reconeixement als que dia a dia lideren aquestes cuines.

Portugal, que segueix sense aconseguir triestrellat, afegeix Casa de Cláudia da Boa Nova, prop de Porto, en un nou dues estrelles per la paleta de sabors de l'Atlàntic de Rui Paula.

Pel que fa a les 23 primeres estrelles atorgades, destaca que novament la guia reconeix restaurants de l'empori hostaler de Martín Berasategui, que amb les aconseguïdes per Ola, a Bilbao, i el restaurant panoràmic Fifty Seconds, de Lisboa, suma ja 12 distincions, un rècord entre els cuiners de parla hispana.

La «frenètica» activitat gastronòmica de Barcelona i Madrid es tradueix en les primeres distincions per a Aïrit i Cine Sentits a la Ciutat Comtal, i 99 KO Sushi Bar i Gofio by Cícero Canary a la capital de l'Estat. La resta de debutants en aquesta categoria es reparteixen geogràficament amb Magoga (Múrcia); La Biblioteca (Pamplona); Taller (Valladolid); Deliramo (Salou); Ginesta (Ciudad Real); i Iván Cordero, que conserva la distinció en el trasllat a Toledo.

**Martin Berasategui ja suma dotze estrelles.**

