

La Guia Michelin recomana nou restaurants de la Catalunya Central

► La popular guia de la gastronomia fa pública i promou la cuina dels que són 'quasi' estrella

ENRIC BADIA. MANRESA

■ Nou restaurants de la Catalunya central han estat distingits com a «recomanats» de la Guia Michelin. Es tracta d'aquells restaurants que es distingeixen per tenir una bona cuina, però que no han entrat al club de «les estrelles Michelin». Dijous a la nit es va donar a conèixer la relació dels 140 establiments de tot Catalunya que han rebut el reconeixement en una acte que va tenir lloc al Museu Marítim de Barcelona, organitzat per la mateixa guia i per Royal Bliss. És el primer any que s'organitza un esdeveniment per donar a conèixer aquesta categoria de restaurants.

Al Bages, la guia reconeix la proposta gastronòmica del Cau de l'Ateneu (a Manresa) i de l'Urbisol, que tot i que es troba a la carretera entre Calders i Moià, és al terme municipal d'Avinyó. Al Moianès (a part de qui compti l'Urbisol com a Moianès) hi ha Les Voltes de Sant Sebastià (Moià). Al Berguedà hi ha un pòquer de restaurants, El Cellar de Ca la Quica, de Puig-reig, el Terra (antic Sala), a la capital de comarca, l'Estany Clar, a Cercs, que fins fa poc i durant molts anys havia estat a la categoria dels restaurants que tenen una estrella Michelin, i Ca l'Amagat, a Bagà. I la Cerdanya suma un parell més de pro-

postes, el Trumfes de Llívia i Casa Patxi d'Alp. Hi ha dos restaurants més que tenen relació amb el Moianès pel seu cuiner, el popular Nandu Jubany, fill de Monistrol de Calders, que gestiona el restaurant Pur, a Barcelona, i el Mas Albareda, a Sant Julià de Vilatorrada (Osona).

Bona part dels restaurants que apareixen en l'actual relació ja havien aparegut com a recomanats anteriorment a la Guia Michelin, però és la primera vegada que se'ls lliura el distintiu en un acte públic. L'esdeveniment va comptar amb la participació de la cuinera Carme Ruscalleda, xef i divulgadora gastronòmica, de Lluís Valls, xef del restaurant El Poblet, de València, d'Irene Gutiérrez, xef de Sumaq (Palma de Mallorca), Miguel Pareda, diector comercial de Michelin Experiences a Espanya i Portugal, i Miguel Mula, director de desenvolupament de negoci de Coca-Cola Europacific Partners. Michelin ja reconegut gairebé 500 restaurants de l'Estat Espanyol i ha fet festes similars a la de dijous a Barcelona a Màlaga, Madrid i A Corunya.

Els responsables de la Guia indiquen que la Placa de Restaurantes Recomendados Michelin 2023 és «un símbol tangible» que identifica aquells restaurants amb una cuina de qualitat i un xef reconegut.



Foto conjunta amb tots els restaurants de la llista de recomanats de la Guia Michelin

MICHELIN/ROYAL BLISS