

El Ripollès manté la seva única Estrella Michelin

La Fonda Xesc ha revalidat aquest dimarts el reconeixement



La Fonda Xesc de Gombren | fondaxexc.com

El Ripollès mantindrà un any més la seva única Estrella Michelin. Així ho ha constatat la guia gastronòmica aquest dimarts durant la gala d'entrega de les estrelles culinàries.

Michelin ha renovat l'estrella que des del 2009 manté la Fonda Xesc de Gombren. En el seu moment, va ser el primer guardó d'aquestes característiques que rebia la comarca i després de 14 anys

continua sent-ho, ja que és l'únic establiment del Ripollès que té una estrella.

Després de la gala d'aquest dimarts, Catalunya comptarà en la Guia Michelin 2024 -la primera sense la veïna Portugal- amb un total 70 estrelles, una més que en l'edició anterior. A més de la que suma el Disfrutar, l'establiment barceloní de cuina avantguardista i creativa obert des del desembre del 2014 per tres excaps de cuina d'elBulli, hi ha hagut dos restaurants més que s'han estrenat amb una. Es tracta del Suto, del xef Yoshikazu Sutu -de l'escola del Disfrutar, que ha pujat a l'escenari visiblement emocionat-; i el Quirat, de Víctor Torres, també a la capital catalana.

A l'altra cara de la moneda hi ha l'aposta gastronòmica de Jordi Cruz a l'Hotel Cram de Barcelona, l'Angle, que perd una de les dues distincions que tenia. També es queda sense l'estrella que ostentava l'establiment La Cuina de San Simón, a Tossa de Mar (Selva).

Font del document:

<https://www.naciodigital.cat/elripolles/noticia/36623/ripolles-mante-seva-unica-estrella-michelin>