Quins restaurants poden treure al Celler de Can Roca el ceptre de la cuina mundial?

Dilluns se celebra a Nova York la gala que elegeix els 50 millors restaurants del món. El restaurant dels germans Roca ha estat el millor en les edicions de 2013 i 2015.

O.P.

Mantindrà el Celler de Can Roca [http://www.diaridegirona.cat/tags/celler-de-can-roca.html] el títol de «millor restaurant del món»? Els germans Roca no paren de rebre elogis i recononeixements. Però seran suficients per tornar a encapçalar el rànquing que anualment elabora la Revista Restaurant. El 13 de juny, a Nova York, es farà públic el veredicte d'aquest any. A coninuació repassem alguns dels rivals del restaurant gironí en la lluita per aquest ansiat premi. Són els que completen el top ten mundial segons la llista de l'any passat. Alguns d'ells han treballat a la cuina d'El Bulli.

Osteria Francescana (Módena)
[img:/elementosWeb/gestionCajas/DGI/Image/2016//BotturaChef_2015.jpg]Parlar d'aquest establiment és fer-ho de Massimo Bottura, un xef que combina sobrietat, minimalisme, irreverència. La matèria primera és la cuina italiana, que ha fet evolucionar gràcies a una tècnica impecable. Deixeble de Ferran Adrià, l'establiment de Massimo Bottura està ubicat a Módena i va néixer fa dues dècades com a fonda per a peregrins.

NOMA (Copenhague)
[img:/elementosWeb/gestionCajas/DGI/Image/2016//Noma_chef_2015.jpg]Fa anys que està entre els millors del món. De fet, ha encapaçalat la llista de Restaurant Magazine els anys 2010, 2011, 2012 i 2014. Impulsat per René Redzepi –un altre xef que va passar pel Bulli de Ferran Adrià– la seva cuina és minimalist i basada en els productes nòrdics (el nom del restaurant és l'acrònim de "nordisk mad", que vol dir mejar nòrdic).

Central (Lima)
[img:/elementosWeb/gestionCajas/DGI/Image/2016//Central_chef_2015.jpg]És un dels restaurants del món amb major projecció i dels que més ràpid ha escalat en els rànquings en els darrers anys (el 2013 era considerat el cinquantè millor restaurant del món). La seva reinterpretació de la cuina local, ha portat la gastronomia peruana a un altre nivell. Els seus plats estan concebuts com un viatge vertical a través del paisatge peruà, servint ingredients que provenen de les seves diferents altituds.

Eleven Madison Park (Nova York)
[img:/elementosWeb/gestionCajas/DGI/Image/2016//ElevenMadisonPark_Chef_2015.jpg]La carrera d'aquest establiment també és meteòrica: en només un any va passar d'una a tres estrelles Michelin i es va colar a la llista dels 50 millors del món. Situat al cor de Manhattan, al seu darrera hi ha el xef Daniel Humm i el manager Will Guidara, que aposten per un menú de clara influència francesa però amb tocs nordamericans a base de productes de temporada.

Mugaritz
[img:/elementosWeb/gestionCajas/DGI/Image/2016//Mugaritz_Chef_2015.jpg]Impulsat per Andoni Luis Aduriz, a Errenteria (Guipúscoa), el Mugaritz ofereix una de les propostes més avantguardistes de l'art culinari a casa nostra. Per això s'ha guanyat la permanència durant deu anys en el top 10 d'aquest rànquing mundial. Ha investigat noves tècniques per realçar els sabors dels productes. «Naturalitat, sensibilitat i puresa de sabors» defineixen la seva cuina, asseguren els organitzadors de la llista dels 50 millors restaurants del món

Dinner by Heston Blumenthal (Londres)

[img:/elementosWeb/gestionCajas/DGI/Image/2016//Heston Blumenthal_chef_2015.jpg]Heston Blumenthal fa anys que es mou en els primers llocs dels rànquings mundials de cuina, sobretot pel seu restaurant The Fat Duck, situat als afores de Londres, que té tres estrelles Michelin. No obstant, en la llista dels millors restaurants del món prefereixen el Dinner, un restaurant molt jove (va obrir portes el 2011 dins l'Hotel Mandarín Oriental de Londres) el que té la col·laboració del xef Ashley Plamer-Watts. L'establiment destaca per la seva reinterpretació de receptes clàssiques angleses.

Narisvana (Tòquio)

[img:/elementosWeb/gestionCajas/DGI/Image/2016//Narisawa_chef_2015.jpg]El xef Yoshihiro Narisawa fa cuina japonesa amb una forta influència francesa. Segons els creadors de la llista dels 50 millors restaurants del món, el major actiu de Yohihiro Narisawa és la sorpresa: «Avui els seus plats comparteixen amb els haikus les principals característiques: filosòficament elevats sense ser, ni austers ni generosos. Narisawa -el restaurant, l'home i el seu menjar- estan profundament en comunió amb el paisatge i el moment».

D.O.M. (Sao Paolo)
[img:/elementosWeb/gestionCajas/DGI/Image/2016//DOM_chef_2015.jpg]Impulsat per Alex Atala, considerat un dels millors xefs de llatinoamèrica, al D.O.M. s'hi poden provar creacions inspirades en la cuina regional de Brasil a la qual imprimeix un segell innovador per buscar noves intrepretacions. Atala va treballar en alguns dels millors restaurants de França, Bèlgica i Itàlia abans de tornar a Brasil per posar en marxa el
D.O.M.

Gagan (Bangkok)
[img:/elementosWeb/gestionCajas/DGI/Image/2016//Gaggan_Chef_2015_1.jpg]Situat a Bangkok, al capdevant del restaurant hi ha el xef Gaggan Anand´s, deixeble de Ferran Adrià. No amaga que la seva cuina té dues fonts d'inspiració: la que va aprendre durant l'època en la que va formar part de l'equip d'Adrià al Bulli, però també la dels quioscos de menjar situats en molts carrers de la seva ciutat natal, Kolkata. La seva cuina reinterpreta la cuina tradicional hindú passada pel sedàs de les tècniques culinàries que va perfeccionar a Roses.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/06/10/quins-restaurants-treure-al-celler/787942.html?utm_source=rss