Girona acollirà el 23 de novembre la gala d'entrega de les estrelles Michelin

La cerimònia d'aquests prestigiosos premis gastronòmics es farà al Mas Marroch i estarà coordinada pels germans Roca



Girona acollirà el 23 de novembre la gala d'entrega de les estrelles Michelin

Compta actualment amb 13 restaurants guardonats amb 17 estrelles, i que té en Joan Roca el millor cuiner del món, a més de figura clau per l'elecció de Girona com a seu.

GIRONA | F.BENEJAM

Girona acollirà la propera edició de la gala d'entrega de les estrelles Michelin [http://www.diaridegirona.cat/cultura/2015/11/19/estrelles-michelin-2016/754021.html]. La cerimònia d'aquests prestigiosos premis gastronòmics tindrà lloc el 23 de novembre al Mas Marroch de Vilablareix, segons va confirmar ahir l'editora. Michelins'ha decantat per Gironadesprés d'estudiar altres ubicacions com Sant Sebastià, Santander o Madrid. La decisió s'ha pres fruit d'una llarga negociació entre el Patronat de Turisme Costa Brava Girona i altres institucions i amb la col·laboració de cuiners gironins com Joan Roca, que, juntament amb els seus germans, seran els amfitrions i coordinadors de la gala.

En aquest sentit, Girona ha estat l'escollida gràcies a la seva «importància turística i riquesa gastronòmica». Segons van explicar els responsables de Michelin, «la Costa-Brava i Girona representa l'essència i la cultura mediterrània atraient, any rere any, a milions de turistes per la bellesa dels paisatges i els seus pobles medievals, les impressionants platges, el seu art i la seva història».

Divendres, el Patronat té previst fer la presentació oficial de l'acte, que comptarà previsiblement amb la presència del xef del Celler de Can Roca [http://www.diaridegirona.cat/tags/el-celler-de-can-roca.html]. La ciutat es convertirà així en la representant d'una de les províncies que més guardons acumula (17 estrelles en total). Actualment les comarques gironines tenen 13 restaurants amb estrelles Michelin [http://www.diaridegirona.cat/cultura/2015/11/19/estrelles-michelin-2016/754021.html].

Encapçala la llista el Celler de Can Roca de Girona, millor restaurant del món els anys 2013 i 2015 (actualment ocupa la segona posició) i en possessió de tres estrelles des de l'any 2009. El segueixen Les Cols d'Olot i Miramar de Llançà, amb dues estrelles. I completen la llista els següents establiments: Empòrium de Castelló d'Empúries; Casamar de Llafranc; La Cuina de Can Simon de Tossa de Mar; Ca l'Enric de la Vall de Bianya; Bo.Tic

de Corçà; Massana de Girona; Fonda Xesc de Gombrèn; Els Tinars de Llagostera; Les Magnòlies d'Arbúcies, i Els Brancs, de Roses. En l'última gala, celebrada a Santiago de Compostela, l'editora va premiar amb una estrella el restaurant Empòrium, dels germans Joan i Màrius Jordà. Va compensar la que va perdre Ca l'Arpa de Banyoles.

Tanmateix, Gironasegueix vivint una edat d'or de l'alta cuina. En els últims 16 anys ha ostentat dos establiments considerats els millors del món, i els crítics i companys de professió han consagrat els seus xefs com els més bons de la seva generació. Primer va ser El Bulli de Roses amb Ferran Adrià als fogons. Després, quan aquest va decidir retirar-se per iniciar nous projectes gastronòmics, el tron el van ocupar els germans Roca, una corona compartida els últims anys amb el restaurant danès Noma.

Tanmateix, el Celler [http://www.diaridegirona.cat/tags/el-celler-de-can-roca.html]segueix essent el restaurant de referència a nivell mundial: té en Joan Roca el millor cuiner del món, i en els seus germans Jordi (xef pastisser), i Josep(sommelier), a dues de les figures gastronòmiques més reconegudes dels últims temps.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/07/07/girona-acollira-23-novembre-gala/792664.html?utm_source=rss