# La gala Michelin mostrarà al món la cuina gironina

## Se celebrarà el 23 de novembre al Mas Marroch
## Girona ha competit amb set candidatures més però l'aposta per l'excel·lència i “la gran densitat de restaurants de prestigi” l'han fet guanyar



Els xefs de les comarques gironines amb estrelles Michelin es van reunir ahir a Girona. Foto: QUIM PUIG.

L'aposta per l'excel·lència gastronòmica però també per “la gran densitat de restaurants de prestigi” que hi ha a la demarcació gironina és la clau perquè Girona hagi estat escollida per celebrar el 23 de novembre la gala d'entrega de les estrelles Michelin, segons va explicar ahir el xef d'El Celler de Can Roca i coordinador del sopar de la gala Michelin, Joan Roca. La demarcació disposa d'uns dos mil restaurants dels quals tretze sumen disset estrelles Michelin. Aquesta serà la primera vegada que la gala es farà a Girona i la segona que es fa a Catalunya, ja que Barcelona va ser el marc de l'edició de l'any 2012.

La gala de la Guia Michelin d'Espanya i Portugal reunirà entre 400 i 500 persones i se celebrarà al restaurant Mas Marroch, propietat dels germans Roca. La ciutat ha competit amb set candidatures més –Michelin no ha revelat quines eren– però totes elles, sempre segons Roca, tenen un nexe en comú, que o bé són territoris consolidats en gastronomia o bé emergents. A partir de l'elecció de la ciutat de Girona, Michelin tutelarà de prop tant la gala com la festa posterior, però el territori també hi deixarà la seva empremta.

El Patronat de Turisme, la Generalitat i, sobretot, els cuiners gironins ja van fer ahir la primera reunió que ha permès crear el comitè organitzador de l'acte. Cap d'ells amaga, però, que el fet d'arribar fins aquí també estat la culminació d'un procés que va començar fa molts anys. “Qui ens havia de dir, quan tot això va començar, que un dia ens convertiríem en l'epicentre de la gastronomia”, va dir Roca, que va assegurar que l'acte permetrà “lluir cuina, paisatge i territori” i ajudarà a situar encara més al mapa les comarques gironines com a territori referent en gastronomia. “Ens en sortirem i ho farem bé”, va sentenciar.

Pel president de la Diputació de Girona, Pere Vila, el fet d'haver aconseguit organitzar la gala és fruit “d'un treball conjunt cuinat a foc lent”. Segons el president, el Patronat de Turisme, la Diputació i l'Agència Catalana de Turisme han treballat durant molts mesos per aconseguir ser la seu d'aquest esdeveniment que reunirà els millors restauradors de l'Estat espanyol i Portugal, i tots els mitjans generalistes i especialitzats en gastronomia tindran el focus centrat a Girona aquell dia. “Serà una gala de reafirmació d'allò que hem fet bé, però també d'autoexigència”, va dir Vila, que va assegurar també que “serà una gala de projecció, versada sobretot en la història d'on venim i a on volem anar”.

Per la seva banda, el director executiu de l'Agència Catalana de Turisme, Patrick Torrent, va comentar que la gala permet reforçar “la posició de Catalunya i de les comarques gironines com a líders en gastronomia”. Un èxit, segons va assegurar, basat en el triangle cuina, producte i territori. El director executiu també va anunciar que, prèviament a la celebració de la gala, el Dia Mundial del Turisme (que se celebra el 27 de setembre) la Generalitat oferirà un sopar per homenatjar els cuiners amb estrella.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 09-07-2016 Pàgina 10

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/986042-la-gala-michelin-mostrara-al-mon-la-cuina-gironina.html