Més estrelles que al cel

La gala Michelin es va celebrar a Girona amb l'assistència de 450 persones

El moment en què Pere Arpa, del restaurant Ca l'Arpa de Banyoles, va rebre la condecoració va ser un dels més aplaudits de la nit



Un munt de cares conegudes es van poder veure dimecres a la Gala de la Guia Michelin que es va fer a Girona. Foto: QUIM PUIG.

Quan els responsables de la Guia Michelin van anunciar que Pere Arpa, de Ca l'Arpa de Banyoles, havia aconseguit una estrella Michelin, el públic que dilluns va assistir a la gala va aplaudir amb ganes. Ca l'Arpa va caure dels restaurants estrellats l'any passat, i aquest any, després d'una "reflexió interna", ha aconseguit fer-se un lloc en aquesta prestigiosa guia, de la qual molts restauradors diuen que poden passar sense ser-hi però en què, a l'hora de la veritat, tothom vol ser. I, de fet, alguna decepció es va fer evident quan el restaurant Lasarte de Barcelona es va endur la tercera estrella.

A la gala hi havia unes quatre-centes cinquanta persones convidades –i un centenar de periodistes– provinents de diferents indrets de l'Estat espanyol i de Portugal entre els quals no van faltar tots els xefs de tres estrelles i la majoria de cuiners amb dues i amb una. Els xefs gironins estrellats hi van ser pràcticament tots i van ocupar les primeres cadires de la sala del restaurant Mas Marroch, l'espai per a celebracions del Celler de Can Roca, que es va habilitat per fer-hi l'acte.

La pluja que va caure dimecres a Girona i sobretot poc abans de començar l'acte va permetre al presentador de la gala fer la broma de la nit: "Plou molt aquesta nit a Girona però no passa res perquè aquí, en aquesta sala, tenim totes les estrelles." La gala va començar amb els parlaments, entre els quals hi va haver el del president de la Generalitat, Carles Puigdemont, que amb les seves paraules va reforçar el gag "i Girona més", que ha popularitzat el programa d'humor de TV3 Polòniatot afirmant que "el que passa a les comarques gironines, quasi no passa en altres llocs", matisant tot seguit: "I no passa perquè si", perquè al darrere d'aquesta aposta per la gastronomia de qualitat hi ha "un esperit emprenedor que no es resigna". També van parlar el president de la Diputació de Girona, Pere Vila; el delegat del govern de l'Estat a Catalunya, Enric Millo –que feia la seva primera aparició pública amb el nou càrrec–, i el president de Michelin, Michael Ellis.

I va arribar el moment més esperat pels assistents a la gala: l'entrega de distincions i el moment en què més mòbils es van alçar per metre quadrat. Primer van ser els que s'estrenaven amb una estrella Michelin –Pere Arpa va sortir el quart–, després van venir els de dues estrelles–no n'hi va haver cap de català– i per últim van ser els de tres estrelles. Aquí sí. Tothom dret, tothom amb el mòbil per captar la imatge o fer un vídeo, i els càmeres de televisió als quals havien instal·lat en una petita tarima al final de la sala cridant: "Aquests mòbils...", "sisplau abaixeu els mòbils...".

I en un lloc on s'havien acumulat els millors xefs de Catalunya i l'Estat –sempre segons Michelin, és clar– no podia faltar un sopar. Va ser a peu dret i va ser ofert per vuit restaurants amb estrella de la demarcació de Girona: el Bo.Tic –una estrella–, Ca l'Enric –una estrella–, El Celler de Can Roca –tres estrelles–, Les Cols –dues estrelles–,

Emporium –una estrella–, Massana –una estrella–, Miramar –una estrella– i els Tinars –una estrella–. Aquesta estona, n'hi ha que van definir-la com “l'orgasme de la nit”, no només pels plats que es van poder tastar, sinó també perquè va ser el moment en què es van poder veure totes les cares conegudes de la gastronomia però també de la televisió i de la premsa del cor.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 25-11-2016 Pàgina 10

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1025050-mes-estrelles-que-al-cel.html