Recuperarà el Celler de Can Roca el títol de millor restaurant del món?

Descobreix els restaurants que busquen el primer lloc en el rànquing de la Revista Restaurant que es farà públic dimecres

Recuperarà el Celler de Can Roca el títol de «millor restaurant del món»? El proper 5 d'abril es donarà a conèixer a Melbourne (Austràlia) la nova llista dels 50 millors restaurants del món. El Celler de Can Roca de Girona fa cinc anys que compagina la primera i la segona posició i aspira a mantenir-se al capdamunt del rànquing culinari per excel·lència. El xef del restaurant, Joan Roca, reconeix que cada cop noten menys la pressió de la llista i assegura que «El Celler és millor ara que quan va ser escollit el número 1 del món per primera vegada» [http://www.diaridegirona.cat/cultura/2017/03/29/joan-roca-celler-millor-ara/837405.html]

A coninuació repassem alguns dels rivals del restaurant gironí en la lluita per aquest ansiat premi.

Osteria Francescana (Módena)
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. L'any passat va situar-se al capdevant de la llista de la revista 'Restaurant'

Central (Lima)
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)
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

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

Narisvana (Tòquio)
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».

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/03/31/recuperara-celler-can-roca-titol/837923.html?utm_source=rss