

El Castell de Peralada guanya una estrella Michelin

Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, ha aconseguit la segona estrella pel Disfrutar



Xavier Sagristà, al Castell de Peralada

L'aposta del Castell de Peralada per l'alta gastronomia ha tingut la seva recompensa en forma d'estrella Michelin, ja que el Castell de Peralada Restaurant, de la mà de Xavier Sagristà i Toni Gerez, s'ha convertit la única novetat gironina a la guia 2018, presentada aquest vespre en una gala a Tenerife. La resta d'establiments de la demarcació han mantingut els reconeixements que ja tenien, de

manera que la demarcació suma ja dinou estrelles. La gastronomia gironina, doncs, continua tenint un lloc privilegiat en el firmament de Michelin.

La Guia Michelin 2018 reconeix, d'aquesta manera, l'extensa trajectòria de Xavier Sagristà i Toni Gerez, que porten trenta anys d'èxits com a tàndem gastronòmic. Durant deu anys van ser peces imprescindibles al Bulli de Ferran Adrià i Juli Soler: Sagristà treballava al costat del xef als fogons, mentre que Gerez exercia com a sommiller i s'encarregava de la sala.

El 1994 van decidir obrir plegats el restaurant Mas Pau, a Avinyonet de Puigventós, que durant divuit anys va ser reconegut amb una estrella Michelin. El 2014 van tancar-lo per desavinences sobre el lloguer amb el propietari de l'edifici, però de seguida van trobar una nova ubicació: l'Hotel Peralada Wine Spa-Golf, de cinc estrelles i propietat del Grup Peralada.

D'allà han fet el salt a l'emblemàtic Castell de Peralada, on han tornat a aconseguir l'estrella a partir d'«una adaptació del receptori tradicional català i empordanès», segons va explicar Sagristà en una entrevista a Diari de Girona. La proposta del xef inclou el seu popular carretó de formatges, una carta degustació amb opció de maridatge i, des de fa poc, també un menú de migdia.

La nova estrella del Castell de Peralada Restaurant se suma així al firmament gastronòmic gironí, que continua liderat pel Cellar de Can Roca, que des de 2009 compta amb tres estrelles Michelin i és el referent indiscutible de la demarcació. De moment, el Cellar continuarà essent l'únic triestrellat gironí: malgrat que alguns rumors apuntaven que el Miramar de Llançà, del xef Paco Pérez, podia aconseguir la tercera estrella, finalment s'ha quedat amb dos; les mateixes que manté Les Cols d'Olot, de Fina Puigdevall.

I onze restaurants més -a banda del Castell de Peralada- ostenen una estrella: el Casamar de Quim Casellas (Llafranc), la Cuina de Can Simon de Xavier Lores (Tossa de Mar), Ca l'Enric, de Joan, Isabel i Jordi Juncà (la Vall de Bianya), Empòrium, de Joan i Màrius Jordà (Castelló), Bo.Tic, d'Albert Sastreger (Corçà), Massana, de Pere Massana (Girona), la Fonda Xesc, de Francesc Rovira (Gombrèn), Els Tinars, de Marc Gascons (Llagostera), Els Brancs, de Rafa Zafra -des de l'abril passat, en el lloc de Javier Cabrera- (Roses), Les Magnòlies, de Xavier Franco (Arbúcies) i Ca l'Arpa, de Pere Arpa (Banyoles).

La guia 2018 també ha portat atres alegries a les comarques gironines, encara que sigui de forma més indirecta. Per exemple, el restaurant Disfrutar, de Barcelona, dels també deixebles del Bulli Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, ha aconseguit la segona estrella, tot confirmant la trajectòria ascendent de l'equip, que també compta amb el restaurant Compartir de Cadaqués.

Font del document:

http://www.emporda.info/comarca/2017/11/22/castell-peralada-guanya-estrella-michelin/375027.html?utm_source=rss