AGUAITA.CAT

Societat | Redacció | Actualitzat el 23/11/2016 a les 21:22

L'Antic Molí, d'Ulldecona, i Xerta, del xef de l'Aldea Fran López, nous restaurants amb estrella Michelin

Villa Retiro, a Xerta, també amb Fran López als fogons, i Les Moles, a Ulldecona, revaliden les seues estrelles



ACN

El restaurant L'Antic Molí d'Ulldecona, amb el xef Vicent Guimerà al capdavant, i Xerta Baarcelona, la nova proposta a la capital catalana del cuiner ebrenc Fran López, són els dos restaurants amb segell ebrenc que han entrat enguany a la galaxia Michelin, en aconseguir la seua primera estrella, tal com s'ha anunciat esta nit a la cerimònia que s'ha celebrat a l'Àgora de Girona.



Fran López, xef de Villa Retiro i de Xerta Restaurant. Foto: Cedida

Les Terres de l'Ebre tenen dos restaurants més amb estrella, perquè tant Villa Retiro -amb Fran López al capdavant- i Les Moles, també a Ulldecona, revaliden les seues estrelles.

Enguany és molt especial per a L'Antic Molí, ja que fa tot just un mes el cuiner Vicent Guimerà va ser escollit Cuiner de l'Any en la jornada inaugural de Fòrum Gastronòmic de Barcelona, ??títol al qual optaven quatre cuiners més de Catalunya. Guimerà va obrir l'Antic Molí el 2004, amb només 24 anys, i allà oferix una cuina de mercat, creativa i basada en el producte de proximitat que ha merescut la primera estrella Michelin. Guimerà ja ha fet els seus primers agraïments al bloc del restaurant, on expresa que l'estrella és "un premi a l'esforç de tot un equip, d'unes persones que

lluiten dia a dia al meu costat, que saben quan tinc un mal dia o estic feliç, que ja formen part de la meua família i ho mereixen".

També ha aconseguit una estrella el Xerta Restaurant, el nou establiment gastronòmic del xef de l'Aldea Fran López, ubicat a Barcelona. Es dóna la circumstància que Fran ja era posseïdor d'una Estrella Michelin al Restaurant Villa Retiro de Xerta, i com que també este establiment revalida l'estrella, és l'únic xef ebrenc que en té dos, per bé que en dos restaurants diferents.



Jeroni Castell, de Les Moles, a Ulldecona.

La llista 'Michelin' ebrenca es tanca amb una quarta distinció, la que també revalida Les Moles a Ulldecona, amb el cuiner Jeroni Castell als fogons. Esta població del Montsià és per tant una destinació gastronòmica de primer ordre, amb dos restaurants amb la distinció.Els responsables del restaurant ja han fet una piulada a twitter fa uns minuts: "Molt contents per entrar al quart any consecutiu amb #EstrellaMichelin Ens felicitem també que Ulldecona tingui dos restaurants amb Estrella", destaquen.

D'altra banda, Lasarte, l'aposta gastronòmica a Barcelona de Martín Berasategui i capitanejat als fogons pel xef italià Paolo Casagrande, ha aconseguit la tercera estrella Michelin. Este és l'únic de tot l'Estat i Portugal que s'incorpora a este club exclusiu. Per tant, s'eleva fins a tres el nombre de restaurants catalans que tenen esta distinció (juntament amb el Celler de Can Roca i el Sant Pau). En canvi, Catalunya no ha pogut sumar cap novetat a la llista dels restaurants amb dos estrelles, que es manté intacta amb sis noms.