Societat | Redacció | Actualitzat el 22/11/2018 a les 09:41

La cuina ebrenca revalida, un any més, les seues 4 estrelles Michelin

Fran López (Villa Retiro i Xerta Restaurant), Jeroni Castell (Les Moles) i Vicent Guimerà (L'Antic Molí) consoliden el seu lloc a l'Olimp de la cuina



Foto de família dels nous restaurants que entren a la Guia Michelin. | Guia Michelin

La Guia Michelin amb els millors restaurants ja està al dia i, una vegada més, ha reconegut Catalunya com un país de gran gastronomia.

Les Terres de l'Ebre han revalidat un any més les seues 4 estrelles Michelin. Els xefs d'Ulldecona Jeroni Castell (Les Moles) i Vicent Guimerà (L'Antic Molí) tots dos a pocs quilòmetres de distància, s'han tornat a fer amb esta valuosa distinció, mentre que l'aldeà Fran López, es consolida com a cuiner de referència més enllà de les Terres de l'Ebre repetint l'estrella a Villa Retiro (Xerta) i també al restaurant que té a Barcelona (Xerta Restaurant).

"El xef Jeroni Castell, que per circumstàncies del destí es va veure obligat a abandonar el seu treball a la sala i prendre les regnes dels fogons, basa la seua proposta en el perfecte equilibri que ha d'existir entre proximitat, tècnica i diversió", destaca la guia Michelin sobre Les Moles. De l'Antic Molí, la prestigiosa guia en recomana fervorosament tastar la cuina de la galera, qualificant el restaurant de Vicent Guimerà com a "el millor lloc" on tastar-les. De Guimerà asseguren que és "un dels baluards de la cuina Slow Food".

En quant als dos restaurants de Fran López, la guia diu, per una banda, sobre Villa Retiro: "En este restaurant, ubicat a les antigues cavallerisses del resort indià Villa Retiro, el jove xef Fran López conquereix el nostre paladar amb un nou món culinari que veu al Delta de l'Ebre seua font d'inspiració". Mentre que diu restaurant Xerta (a Barcelona) en destaca: "Si vostè és dels que busquen l'essència culinària d'aquells llocs on viatja ha de visitar-lo, ja que Xerta segurament suposa la millor manera de conèixer la cuina de les properes Terres de l'Ebre (Tarragona) a la Ciutat Comtal".

L'exclusiva gala d'este dimecres, que ha tingut lloc a Lisboa, s'ha fixat en el mapa culinari de Barcelona. Tres nous restaurants catalans s'han incorporat enguany al prestigiós rànquing: la Barra de Carles Abellán, el Terra de Paco Pérez i l'Oria de Martín Berasategui s'incorporen al llistat dels millors establiments. Per contra, s'ha oficialitzat la pèrdua de les tres estrelles del Sant Pau de Carme Roscalleda.

La Barra de Carles Abellán, situat al Passeig de Joan de Bordó de Barcelona, ha rebut finalment la merescuda condecoració. El jurat n'ha destacat el caràcter modern de les tapes que hi serveixen.

Pel que fa al restaurant Terra de l'Hotel Alábriga de S'Agaró, a Girona, dirigit pel xef Paco Pérez, se'n ressalta les "creacions de mar i muntanya en un marc sofisticat". Com a curiositat, l'establiment gironí compta amb un hort propi.

El restaurant Oria de Barcelona, del basc Martín Berasategui -que ja suma deu estrelles Michelin-, suma la primera estrella per la seva "personalitat pròpia". Està situat a l'Hotel Monument, al Passeig de Gràcia de la capital catalana.

No han tingut la mateixa sort el Nectari, que perd la que tenia, el Cinc Sentits -per tancament i trasllat- i el Roca Moo, que ha abaixat la persiana.

La Guia Michelin no perd la confiança en els germans Torres

La nova aposta gastronòmica dels xefs Sergio i Javier Torres, Cocina Hermanos Torres -batejada per ells mateixos com "La Nau dels somnis"- ha revalidat la confiança de la guia Michelin, que ha atorgat al restaurant dues estrelles, les mateixes que tenia el Dos Cielos abans de tancar.

Després d'una dècada de cuinar al Dos Cielos Barcelona, a la planta 24 de l'Hotel Melià, els germans Sergi i Xavier Torres van tancar el restaurant per obrir-ne un de "personal i propi" a finals de juny, ubicat en una nau industrial de 800 metres quadrats al carrer Taquígraf Serra, al barri de les Corts. El projecte més personal d'aquests cuiners mediàtics busca també ser un espai de formació i els comensals poden veure els professionals treballar en una cuina ubicada al centre del menjador.

El gran triomfador de la nit, el xef Dani García

Esta edició, però, la novetat a l'Olimp de la cuina no l'ha protagonitzat un establiment català, com sí que s'havia produït de forma consecutiva des del 2016. El gran triomfador de la nit ha estat el xef malagueny Dani García que s'ha endut les tres elles Michelin pel seu treball a Marbella.

La guia Michelin també ha premiat amb una segona estrella el restaurant de Ricard Camarena, al País Valencià amb una proposta ubicada a les Bombes Gens Centre d'Art; així com la primera per al Beat i l'Orobianco de Calp i El Xato a Nucía. Les Illes Balears perden l'estrella del Bou de Sa Coma (Mallorca) per tancament.