“Hi haurà més imputats per l’incendi d’Horta de Sant Joan”

Pau Simarro, advocat de les famílies de quatre bombers morts a Horta

Societat

Imputat per homicidi el cap operatiu del foc d’Horta

La jutgessa va comunicar ahir la primera imputació per l’incendi que va costar la vida a cinc bombers

Creix el consum de medicaments genèrics

Un terç dels fàrmacs receptats ja són genèrics, cosa que fa preveure una reducció en la despesa en salut

Gastronomia Distincions per als restauradors

Cinc nous restaurants catalans guanyen l’estrella Michelin

DUES ESTRELLES • El Miramar de Llançà puja de categoria i ocupa el lloc deixat per l’Àbac **BARCELONA** • Tres hotels de la ciutat, l’Hisop i el Capritx de Terrassa guanyen la seva primera distinció **BALANÇ** • Catalunya guanya una estrella

Maria Josep Jordan
SANT SEBASTIÀ

El primer nivell de les estrelles Michelin ha quedat com estava. Malgrat els rumors que els restaurants de Luis Andoni Aduriz i el de Quique Dacosta aspiraven a les tres estrelles de màxima distinció, continuen els quatre guanyadors de tres estrelles a Catalunya i els tres del País Basc. En les altres categories sí que hi ha hagut moviment en la nova edició de la guia vermella per al 2011. El més destacat per a Catalunya de la nova edició de la guia vermella és el triomf de Paco Pérez, que aconsegueix les dues estrelles per al seu restaurant de Llançà, el Miramar, i el de quatre cuines barcelonines. Pérez, expert en el tractament dels fruits del mar, viu un bon moment perquè l’any passat va aconseguir la primera estrella per a un altre restaurant enoteca de l’hotel Arts.

Aquest any hi ha hagut tres cuines d’hotel de Barcelona que també l’han rebut: Raül Balam, el fill de Carme Ruscalleda, que està al capdavant del restaurant Moments del Mandarin Oriental, el Caelis, que comanda Roman Fornell i que recupera el guardó que li van treure pel tancament per obres d’El Palace, i els bessons Javier i Sergio Torres, al capdavant del seu restaurant Dos Cielos, al capdamunt de l’hotel Me del Fòrum. La parella ja sonava l’any passat per la qualitat de la seva cuina, que combina productes exòtics del Brasil amb innovacions tecnològiques com ara un aparell per mesurar les sensacions que et provoca un menú. També aconsegueixen la seva primera estrella els restaurants Hisop de Barcelona i Capritx de Terrassa, que comanda Artur Martínez.

Malauradament s’ha confirmat la sospita que l’Àbac podria perdre una de les dues estrelles que havia aconseguit Xavier Pellicer després que el cuiner deixés els fogons del restaurant barceloní per unir-se a Can Fabes. El va substituir Jordi Cruz, que, per cert, conserva l’estrella del seu restaurant de Sant Fruitós del Bages. Ara en té una l’Àbac i una L’Angle.

També han perdut la seva estrella altres catalans com El Cingle de Vacarisses (de Montse Estruch), tota una institució com l’Hispania, d’Arenys de Mar, i el restaurant Tàpies de l’hotel El Castell de Ciutat, de la Seu d’Urgell.

La guia no canvia les qualificacions actuals de màxima distinció

Fora de Catalunya, també hi ha moviment. El més destacat són les dues estrelles d’Eneko Atxa per al seu restaurant Azurmendi, de Larrabetzu, Biscaia. Tota una jove promesa amb una visió de la gastronomia associada a l’entorn i al respecte pel producte. L’altre, Dani Garcia del Calima de Marbella (hotel Gran Melià Don Pepe), fa temps que sonava com a candidat, i és un dels grans pioners en el treball amb tècniques avantguardistes com el nitrogen líquid. ■