

Sense sorpreses

Catalunya perd l'hegemonia d'estrelles a l'Estat amb la baixada de categoria de Can Fabes i la desaparició d'El Bulli

L'Àbac aconseguix amb Jordi Cruz la segona estrella que va perdre quan va marxar Xavier Pellicer



Els rumors anaven ben encaminats. La Guia Michelin 2012 arriba avui a les llibreries sense grans sorpreses i sense una pluja d'estels. El més important per a Catalunya és l'esperada pèrdua d'una estrella del restaurant Can Fabes, la desaparició d'El Bulli de la guia i l'ascens a la categoria dels biestrellats del restaurant Àbac, que ara comanda Jordi Cruz.

La mort inesperada de Santi Santamaria el febrer passat feia més que previsible la baixada de categoria del seu local referent, ara a càrrec de Xavier Pellicer, que ahir va assistir a la festa amb la filla de Santi, Regina, molt tranquil: "Ens han donat dues estrelles, què més volem!", deia fent gala d'un brillant pensament positiu. De fet, abans d'entrar a l'equip de Can Fabes ell va ser qui va situar l'Àbac amb dues estrelles. Un cop va marxar, va ocupar el seu lloc Jordi Cruz, un jove cuiner que l'any passat va veure com perdia l'estrella

que tot just ara acaba de recuperar amb l'aplaudiment general de l'auditori.

Quan Cruz va entrar a l'Àbac, Michelin li va donar el mateix nombre d'estrelles que tenia al restaurant del Món Sant Benet, l'Angle (una), i ara tot just està fent el mateix amb Pellicer. El seu Can Fabes té les dues estrelles que va aconseguir en el passat a l'Àbac, cosa que fa pressuposar que l'any vinent recuperarà la tercera estrella, ara perduda. Quan el xef hagi aconseguit situar de nou per si mateix el restaurant de Sant Celoni en el primer nivell, Catalunya augmentarà el nombre de triestrellats, que en aquesta edició han passat de quatre a dos. La davallada, tot i estar més que justificada, fa que el País Basc superi en la guia del 2012 Catalunya. Des de fa temps es mantenen en primera posició Akelarre, Arzak i Berasategui (aquest cop tampoc hi ha hagut sort per al Mugaritz).

En el capítol d'alegries cal destacar la primera estrella per a la cuina empordanesa renovada de Quim Casellas, del restaurant de Llafranc Casamar, i cal assenyalar que les úniques estrelles que s'han perdut en la guia d'aquest any són les del Drolma, de Fermí Puig, i el Lluçanès, d'Àngel Pascual, que van tancar el seu negoci aquest estiu. En total, Catalunya perd sis estrelles i tan sols en guanya dues. Aquest fet va deixar ahir una sensació agredolça entre els molts assistents a la presentació de la guia a l'hotel Palace, que esperaven una pluja d'estrelles a Catalunya.

Estrellats de fora Martín Berasategui continua sent el cuiner amb més estrelles de l'Estat, set, en una edició en què han aconseguit la segona estrella el restaurant Diverxo (la primera la va tenir el 2009) i El Club Allard, tots dos de Madrid.

Com a novetats en la primera categoria, hi entren el Marlba (Almansa), el Solana d'Ampuero (Cantàbria), el

Rodrigo de la Calle (Aranjuez), el Nerua (Bilbao), el Choco (Còrdova), el Marqués de Riscal del Ciego (Àlaba), el Lillas Pastia (Osca), l'Es Fum de Palmanova (Mallorca), el Jardín de Port d'Alcúdia (Mallorca), L'Annua de San Vicente de la Barquera (Cantàbria), Silabario de Tui (Pontevedra) i Casa Marcelo de Santiago (la Corunya), que recupera la que va perdre.

Queden sense estrella Koldo Miranda (Avilés), A Rexidora de Bentraces (Ourense), Gadus (cala d'Or, Mallorca), La Solana (Gjón), La Broche (Madrid), Café de París (Màlaga), Tierra (Toledo), Ramiro's (Valladolid), Ikea (Vitòria) i La Alquería de Sanlúcar (Sevilla), que perd les dues que tenia per tancament.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 25-11-2011 Pàgina 41

-El Punt Avui. Edició Nacional 25-11-2011 Pàgina 28

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/479322-sense-sorpreses.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui