

Un any agredolç en la concessió de les estrelles michelin

Des de fa uns anys, amb l'auge del món de la cuina, la concessió o retirada de les estrelles Michelin s'ha convertit en una data esperada en el calendari. Tot i el grau d'exigència i pressió que comporta entrar o mantenir-se en la guia, són pocs els restaurants que renuncien a incorporar-s'hi. L'alta cuina ha esdevingut una de les activitats més prestigiades. És un dels principals actius que té Catalunya en aquesta etapa de crisi. El coneixement mundial de la figura de Ferran Adrià n'es un exemple. També existeix, des de fa anys, el convenciment general que els inspectors de la Guia Michelin són molt més exigents amb els restaurants catalans i espanyols que amb els d'altres països. Aquest any s'ha tornat a demostrar amb una gasiveria en la concessió de noves estrelles i amb una extrema facilitat per retirar-ne. Les comarques gironines perden un dels dos tres estrelles (El Bulli), però en aquest cas la supressió era d'ofici per tancament del restaurant. L'única novetat positiva ha estat la incorporació, amb una estrella, del Casamar de Llafranc al selecte club de la Guia Michelin. Aquest establiment, regentat per Quim Casellas a la cuina i la seva germana Maria a la sala, és un restaurant que barreja la cuina tradicional de la terra amb la creativitat dels nous horitzons culinaris. Ambdós van heretar l'any 2000 l'antic restaurant familiar per reconduir-lo cap a les tendències més modernes. La retirada d'una de les tres estrelles que tenia un dels grans restaurants del nostre territori, el Racó de Can Fabes, és la notícia negativa, sobretot perquè es produeix pocs mesos després de la mort d'un dels mestres de la cuina mundial, Santi Santamaria. La Guia Michelin no té en compte els sentiments.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/opinio/2011/11/26/agredol-concessio-estrelles-michelin/531984.html?utm_source=rss