

# Tres estrelles a El Cellar de Can Roca

Michelin 2010 també reconeix Les Cols amb dues estrelles i la fonda Xesc, de Gombren, i el Botic, de Corçà, amb una

S.G.A.  
● El Cellar de Can Roca ja és oficialment un restaurant de tres estrelles. Feia un parell d'anys que els germans Roca sortien a totes les travesses i que el sector lamenta-

va les decisions de Michelin i les seves explicacions estrambòtiques i prepotents. L'estrella dels germans Roca no ha vingut sola. Michelin va fer públics ahir els restaurants més destacats de l'edició del

2010 de la guia vermella, que ha estat molt generosa per a les comarques gironines: 5 de les 24 noves estrelles. A banda d'El Cellar, cal sumar-hi la segona de Les Cols, d'Olot, i la primera de la fonda

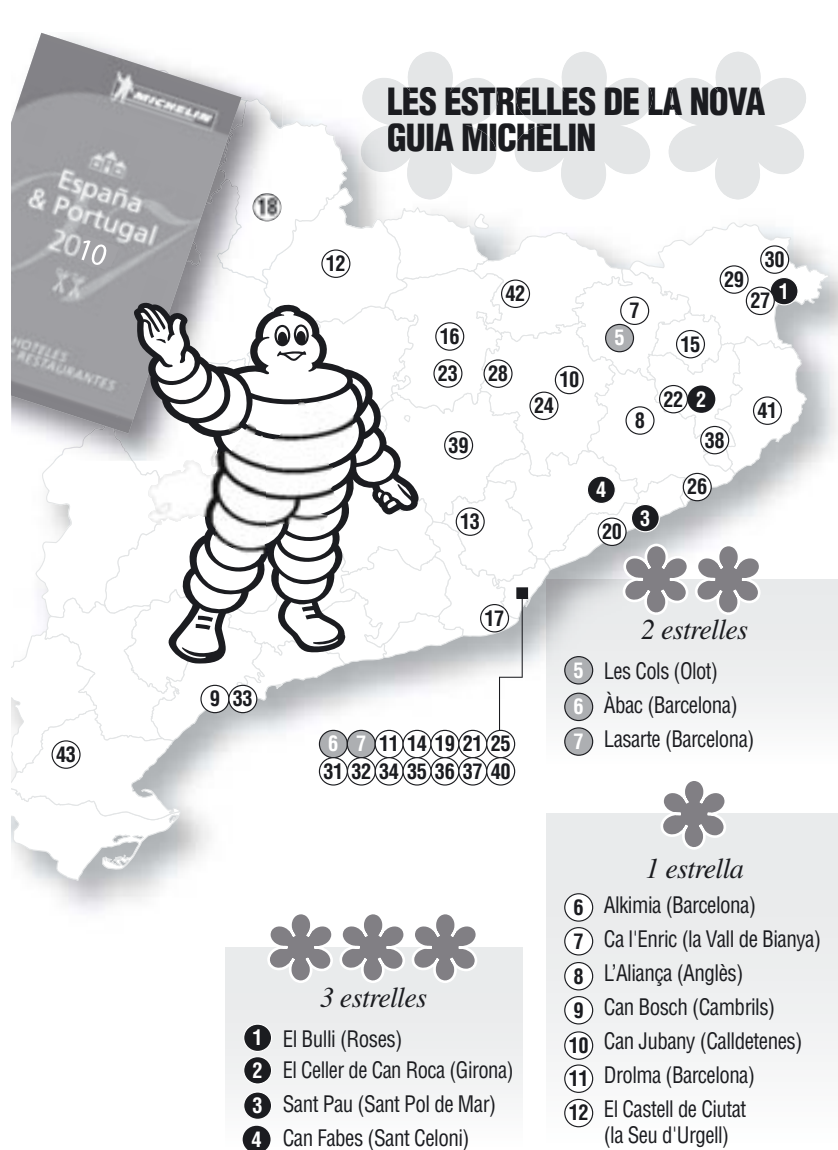
Xesc, de Gombren, i el Botic, de Corçà. A més, s'hi ha de sumar l'estrella que Paco Pérez, del Miramar, de Llançà, ha guanyat al restaurant l'Enoteca de l'hotel Arts, de Barcelona.

Tenir tres estrelles Michelin és important perquè tothom li'n fa cas, malgrat les absències i la gasiveria dels editors. L'exemple clar i històric és El Cellar. Per al sector, per als professionals, eren triestrellats *in pectore*. I per sector no ens referim només al català. No només a l'estatal. Ni tan sols a l'uropeu. Ens referim a tot l'univers gastronòmic mundial. D'aquí al Brasil, dels EUA, al Japó, a Austràlia i al Regne Unit de la Gran Bretanya. Fins i tot ho admetsien els francesos amb la boca grossa, que ja els costa.

El sector que hi entén un tros reconeix El Cellar de Can Roca com el 5è millor del món, segons la llista que promou la revista britànica *Restaurant Magazine* i el seu del *The world's 50 best restaurants*.

Per això, des d'ara hauran de ser tractats com els grans. Perquè també són el segon millor restaurant de l'Estat segons la guia *Lo mejor de la gastronomía*, de Rafa García Santos. Són entre els millors a la *Gourmetour*, a la *Campsa...* Algú en dona més? Són el restaurant més influent del món després d'El Bulli. I això és colossal.

Tenir la segona estrella no és cap broma. I molt menys per un restaurant que fa una cuina arriscada. Fina Puigdevall i tot el seu equip de Les Cols, d'Olot, han rebut el reconeixement a la seva cuina compromesa amb el territori, amb el quilòmetre zero,



amb la tradició, però alhora no és cap broma. I molt menys per un restaurant que fa una cuina arriscada. Fina Puigdevall i tot el seu equip de Les Cols, d'Olot, han rebut el reconeixement a la seva cuina compromesa amb el territori, amb el quilòmetre zero,

Xesc Rovira l'ha esperat molt anys, l'estrella. Feia molts anys que la me-

reixia. Feia anys i panys que altres guies i els clients ja li havien reconegut el mèrit de treballar en una fonda de Gombren, en un carretera secundària del Pirineu! I de fer una cuina treballada, pensada, reflexiva i moderna, però sense haver trencat el cordó um-

bilical de la seva vella cuina familiar.

Sense cap mena de dubte, la sorpresa ha estat el Botic, d'Albert Sastreger i Cristina Torrent. Ell va ser cap de La Cuina de Can Pipes, que va tancar i deixar la guia el 2009.

El 2010 a les comarques

gironines sumen dinou estrelles Michelin, repartides en 14 establiments. A Catalunya hi ha 43 establiments amb estrella a la Michelin. De novetats, cal destacar la segona estrella del Lasarte, de Barcelona, i la primera del Torreó de l'Indià, de Xerta.

## «Com en Pep Guardiola: tothom els estima»

● «Són com en Pep Guardiola. Tothom els estima, fins i tot els que no són dels seus.» Ho deien ahir al festival de cuina San Sebastián Gastronómika un grup d'empresaris catalans i madrilenys del ram de l'agroindústria. Tenen un carisma que no se l'acaben i una paciència infinita. Són un pou de virtuts.

Guardiola és u. Els Roca són la suma de tres tarannàs diferents: el seny creatiu d'en Joan, el cuiner; el toc rebel d'en Jordi, el pastisser, i el do de la paraula d'en Josep, el sommelier, a la sala. I encara hi afegiria l'herència familiar. L'amor al treball dels pares, Josep i Montserrat. I la cuina de la mare i de l'àvia Angeleta, la seva musa, traspasada el 2006, als 94 anys.

El diumenge de Sant Albert del 2009, d'un cap de setmana de partits de seleccions, Pep Guardiola i la seva dona van dinar a El Cellar de Can Roca amb un grup d'amics. La presència de Pep Guardiola va aconseguir asseure Joan i Pitu a la taula d'El Cellar de Can Roca nou. Mai abans no ho havien fet. Són culers, però molt.

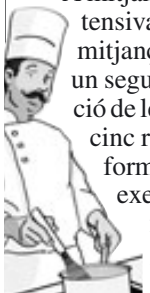
Van brindar per la sisena d'aquest any i la tercera dels Roca. Es tornaran a veure per celebrar-ho quan el Barça també sigui campió del món.

### GIRONÈS

El Consell repartirà 2.300 guies de bones pràctiques ambientals a restaurants i oficines

● **Girona.** El Consell Comarcal del Gironès repartirà 2.300 guies de bones pràctiques ambientals a restaurants i oficines de la comarca, dintre de la campanya de prevenció de residus que va començar fa tres anys.

A mitjans d'aquest any, la campanya es va fer extensiva als sectors de les oficines i la restauració mitjançant uns cursos, en què es van promoure un seguit d'accions que han culminat amb l'edició de les guies. Les guies, en què han col·laborat cinc restaurants i cinc oficines, s'han editat en format desplegable i contenen actuacions i exemples pràctics. El conseller Joaquim Cufí creu que són una bona eina per salvaguardar el medi ambient. / M.B.



### GIRONA

Rangel assegura que es limitaran a fer complir la llei en les consultes

● **Girona.** El delegat del govern a Catalunya, Joan Rangel, va deixar clar en la seva visita a Girona que l'Estat no té intenció de recórrer contra les mocions que aproven els ajuntaments sobre les consultes sobiranistes si compleixen la llei. «En cap moment volem entrar en un debat sobre el fons de la qüestió, només hi recórrerem si hi ha alguna il·legalitat o invasió de competències», va afirmar Rangel. El delegat del govern també va avançar que fins ara han analitzat tots els acords que s'han pres i que no s'ha detectat que s'incorri en cap il·legalitat. Aquesta serà, doncs, l'actitud de l'Estat en les consultes populars que es preveu que se celebrin el pròxim 13 de desembre a molts municipis. / D.V.

### SANT ESTEVE SESROVIRE

Els cinc empresonats en l'operació Pretòria ja són a Brians 2

● **Sant Esteve Sesrovires.** Els cinc empresonats per l'operació Pretòria, entre ells els exalts càrrecs de la Generalitat Macià Alavedra i Lluís Prenafeta i l'exalcalde de Santa Coloma de Gramenet, Bartomeu Muñoz, van ingressar ahir a la presó de Brians 2. S'integraran al centre en règim ordinari, fet que suposa que estaran en cel·les compartides i que només podran rebre visites els caps de setmana. Els cinc detinguts estaven empresonats a Soto del Real des del 30 d'octubre passat. El jutge de l'Audiència Nacional Baltasar Garzón els acusa dels delictes d'associació il·lícita, blanqueig de capitals i tràfic d'influències, entre altres. / AGENCIES