

## XAT

## En directe, Santi Vila (CiU) respon a les preguntes dels lectors

diaridegirona.cat » Tema del dia

## Girona és la segona amb 19 estrelles Michelin rere Barcelona i davant de Madrid

Concentració espontània per felicitar els germans Roca al seu restaurant El Celler

01:52



Tweet 0

Recomendar 0

**GIRONA | DANIEL BONAVENTURA** Les suculentas estrelles Michelin acaben de situar Girona en segon lloc (19) per darrere de Barcelona (32) i per davant de Madrid (16) i Sant Sebastià (15), en el palmarès de la qualitat gastronòmica, segons la prestigiosa guia Michelin. Un any més s'ha vist reforçat el nombre d'estrelles, ja notori, dels establiments gironins.

El Celler de Can Roca acaba d'ascendir a la primera categoria de la cuina mundial, ja habitada per El Bulli de Roses, i Girona fa història tenint per primer cop dos "tres estrelles". Can Roca s'ha convertit en el setè establiment de l'Estat espanyol amb tres estrelles.

Només Sant Sebastià emet més claror de triple estrella, amb tres establiments, però la província basca té un sol restaurant amb dues estrelles (com Girona) i "només" 4 establiments amb una estrella, per 11 de Girona, després de les que acaben d'aconseguir el restaurant Bo.tic de Corçà i la Fonda Xesc de Gombren. Seria injust no esmentar l'estrella guanyada per Paco Pérez a l'Enoteca de l'Hotel de les Arts, que computa a Barcelona, tot i ser ell al còmput gironí per l'estrella que manté el Miramar de Llançà.

Barcelona té dos triplets, com Girona, mentre Madrid no en té cap. Les Cols d'Olot planta una fita gironina a la categoria de la doble estrella, liderada per Madrid amb tres restaurants, per dos de Barcelona.

Catalunya té quatre establiments de tres estrelles (Sant Pau, El Racó de Can Fabes, El Bulli i El Celler de Can Roca), contra tres del País Basc (Akelare, Arzak i Martín Berasategui).

L'ascens al cim de les delícies del paladar satisfà Ignasi Martín, director de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona. "Aquesta és una inversió a la llarga. Hem trigat molts anys a recollir els fruits", comenta Martín. L'escola estava ahir de celebració perquè entre el seu professorat figura Joan Roca. Albert Sastreger, de Go.tic, i Pere Planagumà, de Les Cols, també són exalumnes del centre.

La directora del Patronat de Turisme Girona-Costa Brava, Dolors Batallé, afirmava tenir "plena consciència de la importància de l'oferta gastronòmica" i per això "les accions de promoció van sempre acompanyades de degustacions". "Ens ajuda moltíssim tenir aquí els millors cuiners del món".

Concentració per SMS

Una espontània concentració d'admiradors d'El Celler de Can Roca es va produir ahir al vespre convocada per SMS. Hi havia el cuiner Pere Massana (una estrella) i altres amics d'El Celler com Àlex Rodríguez, Joaquim Hugas, Toni Batllori, Xavier Nicolazzi, Guillem Terribas, Josep M. Fonalleras, Francesc Ferroni, Paco Basso i, entre altres, Pere Arpa (1 estrella).

Després d'entrar un a un aplaudint a la recepció del restaurant, van brindar per l'èxit dels germans Roca i van fer un tastet de formatges. Absorbit pel món mediàtic barceloní, Joan Roca s'ho va perdre. Josep Roca no va poder contenir les llàgrimes.

## Anuncios Google

**MASIA Restaurant Muntanya**Cuina Catalana a la Brasa de Llenya Petit i Acollidor - Romàntic [www.maslesfeixes.com](http://www.maslesfeixes.com)**Mejores depositos bancos**Consigue un 3% TAE. Sin comisiones. Devolución del 1% de tus compras. [www.evobanco.com](http://www.evobanco.com)**Restaurant "Cal Frare"**Restaurant-masia rural Cal Frare Maians(Castellfollit del Boix)Bages [www.calfrare.cat](http://www.calfrare.cat)

ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »

## Nota de l'editor

Per comentar i / o votar aquesta notícia t'has d'[identificar](#) o estar [registrat](#)

Com a usuari registrat et recordem que només els lectors registrats poden comentar notícies sense límit de caràcters, votar i compartir les notícies a les xarxes socials i, a més, podràs crear el teu propi bloc i participar en els concursos que posem en marxa periòdicament.

T'oferim un espai de debat, informació i entreteniment basat en el respecte, la transparència i la pluralitat on no tenen cabuda els insults, les desqualificacions i el correu brossa.

Ens preocupem perquè els comentaris compleixin amb la legislació vigent, no siguin contraris a l'honor, respectin a les persones, la llibertat, no siguin contraris a la defensa i els menors i la igualtat entre les persones amb independència de sexe, raça o religió.

Registra't, opina, debat i ajuda'ns a construir el teu mitjà de comunicació preferit.

## HEMEROTECA

Tornar a l'Edició Actual

## diaridegirona.cat LA SELECCIÓ DELS LECTORS

L'ÚLTIM

EL MÉS LLEGIT

EL MÉS VOTAT

1. La crisi i la independència centren el debat de TV3
2. Negres, grisos i blaus
3. «L'única via federal acceptable per a Catalunya no pot ser un nou "café per a tothom"»
4. L'efecte Moncloa injecta eufòria a les files populars
5. Rajoy proclama que Girona surt «més que mai» al BOE des que el PP governa Espanya
6. El conseller d'Economia, Andreu Mas-Colell, transmet el condol a la família del president de la patronal gironina
7. Consternació en el món empresarial gironí per l'assassinat del president de la FOEG
8. La concentració de nitrats disminueix a l'aqüífer de l'Empordà
9. Palamós reclama que el port operi definitivament com a espai Schengen
10. Olot renegocia a la baixa la taxa de deixalles industrials per la crisi



## ANUNCIOS GOOGLE

## ¿Millora del finançament?

Catalunya ho necessita! Proponem grans reformes del model:

[www.aliciavideoblog.com](http://www.aliciavideoblog.com)

## Auxiliar de Geriatria

Curso Geriatria y ayuda a Personas Dependientes iProgesa con CEAC!

[www.ceac.es](http://www.ceac.es)

## Psicolog girona

psicoterapia individual i parella. ansietat, depressió. [www.faropsicologia.com](http://www.faropsicologia.com)