

Ca l'Arpa de Banyoles torna al firmament Michelin recuperant la seva estrella

El restaurant de Martín a Berasategui a Barcelona, el Lasarte, és el nou tres estrelles Michelin a Espanya · La resta de restaurants gironins mantenen les estrelles que ja tenien



Estrelles Michelin 2017

Amb una gran ovació va ser saludada ahir al vespre al Mas Marroch de Vilablareix la recuperació de l'estrella Michelin que el restaurant Ca l'Arpa de Banyoles, del cuiner Pere Arpa, havia perdut l'any passat. L'espai de banquets i celebracions d'El Celler de Can Roca va ser l'escenari de la gala de presentació de l'edició 2017 de la Guia Michelin d'Espanya i Portugal, que s'havia anunciat que seria excepcionalment generosa a l'hora de repartir noves estrelles.

I si bé és cert que hi ha hagut 22 incorporacions a la guia (quinze a l'Estat espanyol i set a Portugal), set establiments que passen d'una estrella a dues i un restaurant que suma tres estrelles (Lasarte, de Martín Berasategui, a Barcelona), les comarques gironines no van rebre la recompensa que s'esperava i més tenint en compte que la Guia havia decidit fer la cerimòna en aquest territori.

Ja ho avisaven fa uns dies al Diari de Girona els germans Roca, amfitrions ahir de la festa: que la Guia Michelin celebri la seva gala en un indret no vol dir res, pel que fa a la concessió de noves estrelles, com ja s'havia demostrat a Bilbao i a Santiago de Compostel·la. I ara, a Girona.

En qualsevol cas, i al marge de les noves estrelles, la gala d'ahir al vespre va suposar un absolut reconeixement per a la gastronomia gironina. Feia temps que el Patronat de Turisme Costa Brava-Girona volia aconseguir portar a les comarques gironines aquesta cerimònia i se n'ha sortit. I tant les persones que hi van intervenir com els cuiners i altres persones relacionades amb la gastronomia que van assistir-hi (fins a un total de més de 450) van coincidir a elogiar la cuina gironina. Començant pel president de Michelin, Michael Ellis, i acabant pels més prestigiosos cuiners del país, presents a l'acte, entre els quals hi havia el gran Arzak i el nou triestrellat Berasategui, per citar-ne només dos.

Les adverses condicions climàtiques de la jornada d'ahir no van entorpir la cerimònia, encara que van provocar algunes aglomeracions de cotxes a l'entrada del Mas Marroch quan es començava a acostar l'hora d'inici de la cerimònia, les vuit del vespre. En un ambient distès, cuiners, periodistes, proveïdors, patrocinadors i persones relacionades amb el món de la gastronomia conversaven sobre les noves estrelles, que s'havien mantingut en secret fins al moment d'inici de la gala.

Va ser llavors, després dels discursos, quan es va saber que Ca l'Arpa recuperava l'estrella que havia perdut l'any passat, i que aquesta seria l'única novetat gironina a la prestigiosa guia vermella, a la qual tornen a aparèixer catorze restaurants de la demarcació: El Cellar de Can Roca de Girona amb tres estrelles, Les Cols d'Olot i Miramar de Llançà amb dues, i amb una, a més de Ca l'Arpa, Casamar de Llafranc, La cuina de Can Simon de Tossa de Mar, Ca l'Enric de la Vall de Bianya, Empòrium de Castelló d'Empúries, Bo.Tic de Corçà, Massana de Girona, Fonda Xesc de Gombren, Els Tinars de Llagostera, Els Brancs de Roses i Les Magnòlies d'Arbúcies.

Tercera estrella per al Lasarte

Més enllà de Girona, el gran triomfador de la nit va ser el cuiner basc Martín Berasategui, que va aconseguir tres estrelles per al seu restaurant Lasarte, de Barcelona, que d'aquesta manera passa a ser l'únic establiment amb el màxim reconeixement de Michelin a la capital catalana.

El restaurant Lasarte s'afegeix a El Cellar de Can Roca, DiverXo, Akelarre, Martín Berasategui, Azurmendi, Sant Pau i Quique Dacosta com els restaurants espanyols amb tres estrelles. Els nous dues estrelles de l'Estat espanyol són Annu de San Vicente de la Barquera, BonAmb, de Xàbia, Cenador de Amós de Villaverde de Pontones (Cantàbria), DSTAge de Madrid i l'Escaleta de Cocentaina (Alacant).

Pel que fa als nous restaurants espanyols d'una estrella, al marge de Ca l'Arpa, n'hi ha a Madrid (tres), Palma, Pollença, Sòria, Burgos (del televisiu Miguel Cobo), Barcelona (dos), Bellví (Lleida), Ulldecona, Còrdova, Benicarló i Ontinyent.

Entre els restaurants que han aconseguit una nova estrella a Portugal n'hi ha un del cuiner català Sergi Arola, Lab by Sergi Arola, a Sintra (Lisboa).

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/cultura/2016/11/21/guia-michelin-2017/815714.html?utm_source=rss