

Quins restaurants gironins s'incorporen o escalen posicions a la Guia Repsol?

El restaurant de Romain Fornell a La Gavina de S'Agaró obté 2 sols de la Guia Repsol - El Divinium, de Girona, i Les Magnòlies, d'Arbúcies, s'incorporen al llistat de les noves incorporacions que aconseguixen un sol



Un plat del Divinum de Girona, que ja té un "sol" Repsol

El restaurant Candlelight que el xef francès Romain Fornell dirigeix a l'Hostal de La Gavina [<http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2015/07/01/lhostal-gavina-incorpora-proposta-duna/732384.html>], de S'Agaró, ha aconseguit dos sols de la Guia Repsol, dintre d'una llista de 13 noves incorporacions en aquesta categoria a tot l'Estat. Entre les

novetats d'aquest llistat gastronòmic, que es va fer públic ahir, també hi ha dos restaurants de Girona i d'Arbúcies que han obtingut un sol cadascú: Divinum

[<http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/06/30/divinum-guanya-concurs-joc-cartes/854401.html>] i Les Magnòlies [<http://www.diaridegirona.cat/dominical/2016/08/05/magnolies-selva-al-plat/797761.html>].

La Guia Repsol 2018 inclou dos nous restaurants amb la seva màxima distinció, tres sols: el Disfrutar, de Barcelona, i el DStAgE, de Madrid. També n'hi ha tretze que s'incorporen a la categoria de dos sols –entre els quals es troba el Candlelight de l'Hostal La Gavina– i 55 que aconseguixen el primer –grup en el que hi ha els restaurants gironins Divinum i Les Magnòlies.

Catalunya i el País Basc continuen com a referents de l'alta gastronomia amb nou i vuit restaurants de tres sols respectivament; seguides de Madrid, amb set. Ara bé, en aquesta última edició destaca l'evolució d'Andalusia, que incorpora set nous restaurants a la classificació de la Guia Repsol.

L'establiment que enguany ha obtingut la major nova distinció a Girona, el Candlelight de S'Agaró, es va renovar l'any passat. Per celebrar l'arribada del xef Romain Fornell (Toulouse, 1976), els propietaris del restaurant principal de l'Hostal La Gavina, la família Ensesa, van organitzar una festa que el juny de 2016 va reunir més de 300 convidats. Des que Fornell n'és el director gastronòmic, el Candlelight ha reinterpretat clàssics com Escoffier, alhora que combina la tradició i l'avantguarda en creacions pròpies.

Pel que fa als altres reconeguts per la Guia Repsol amb un sol, el restaurant Divinium es troba al Barri Vell de Girona i es reivindica com a un espai gastronòmic amb identitat pròpia, que es basa en l'alta cuina i la creativitat.

L'altra novetat gironina en la categoria d'un sol és el restaurant Les Magnòlies, d'Arbúcies, al capdavant del qual hi ha –des del març de 2016– el xef Xavier Franco, acompanyat del seu equip, format per Dani De Vita i Carles Griño. Tal com recorda el seu blog, la renovació va coincidir amb el 20è aniversari de Les Magnòlies

3 sols

2 sols

1 sol

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2017/11/15/guia-repsol-girona-sols/879621.html?utm_source=rss