LA GALA DE LES ESTRELLES ▶ ELS NOUS GUARDONATS



Els cuiners amb tres estrelles es van fer una «selfie» tots junts en acabar la cerimònia. EFE

El restaurant del Castell de Peralada rep una estrella Michelin

▶El Disfrutar de Barcelona, impulsat per tres cuiners d'El Bulli, té la segona distinció ▶L'Enigma, d'Albert Adrià, dissenyat per RCR, també és reconegut



L.Fanals/A. Petit
GIRONA

■ L'aposta del Castell de Peralada per l'alta gastronomia va rebre ahir la seva recompensa en forma d'estrella Michelin, ja que el Castell de Peralada Restaurant, de la mà de Xavier Sagristà i Toni Gerez, s'ha convertit en l'única novetat gironina a la guia 2018, presentada ahir en una gala a Tenerife. La resta d'establiments de la demarcació, però, van mantenir els reconeixements que ja tenien, de manera que les comarques gironines compten ja amb dinou estrelles. La gastronomia gironina, doncs, continua tenint un lloc privilegiat en el firmament de Michelin.

La Guia Michelin 2018 reconeix d'aquesta manera l'extensa trajectòria de Xavier Sagristà i Toni Gerez, que acumulen trenta anys d'èxits com a tàndem gastronòmic. Sagrià, xef, i Gerez, sommelier i cap de sala, van treballar plegats a El Bulli, fins que el 1994 van obrir plegats el Mas Pau d'Avinyonet de Puigventós, amb el qual van ostentar durant divuit anys una estrella Michelin. Fa un parell d'anys van fitxar pel Grup Peralada, i en poc temps han aconseguit convertir el Castell de Peralada Restaurant en una referència gastronòmica gràcies a una proposta que té molt en compte el producte local i la gastronomia tradicional catalana.

La nova estrella del Castell de Peralada Restaurant se suma així al firmament gastronòmic gironí, que continua liderat pel Celler de Can Roca, que des de 2009 compta amb tres estrelles Michelin i és el referent indiscutible de la demarcació. De moment, El Celler continuarà essent l'únic *triestrellat* gironí: malgrat que alguns rumors apuntaven que el Miramar de Llançà, del xef Paco Pérez, podia aconseguir la tercera estrella, finalment s'ha quedat amb dos; les mateixes que manté Les Cols d'Olot, de Fina Puigdevall. I onze restaurants gironins més -a banda del Castell de Peralada- ostenten una estrella: el Casamar de Quim Casellas (Llafranc), la Cuina de Can Simon de Xavier Lores (Tossa de Mar), Ca l'Enric, de Joan, Isabel i Jordi Juncà (la Vall de Bianya), Empòrium, de Joan i Màrius Jordà (Castelló), Bo.Tic, d'Albert Sastregener (Corçà), Massana, de Pere Massana (Girona), la Fonda Xesc, de Francesc Rovira (Gombrèn), Els Tinars, de Marc Gascons (Llagostera), Els Brancs, de Javier Cabrera (Roses), Les Magnòlies, de Xavier Franco (Arbúcies) i Ca l'Arpa, de Pere Arpa (Banyoles).

La guia 2018 també ha portat altres alegries a les comarques gironines, encara que sigui de forma més indirecta. El restaurant Disfrutar, de Barcelona, d'Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, formats a El Bulli, ha obtingut la segona estrella, tot confirmant la trajectòria ascendent de l'equip, que també compta amb el restaurant Compartir de Cadaqués. En aquest cas, els inspectors han valorat la «cuina vista amb creativitat, tècnica i fantasia» dels tres deixebles de Ferran Adrià.

Precisament, el germà de Ferran Adrià, Albert Adrià, s'ha endut una nova estrella Michelin amb el seu darrer projecte, el restaurant barceloní Enigma, que ha estat dissenyat pel despatx garrotxí d'arquitectura RCR. Es tracta del projecte més ambiciós d'Albert Adrià, on arquitectura i gastronomia van agafades de la mà i això és precisament el que han valorat els inspectors: «És un restaurant realment incomparable, modulable i de disseny trencador», indiquen des de la guia.

Qui també pot estar més que satisfet és el xef Romain Fornell, director gastronòmic de La Gavina de s'Agaró, que ha aconseguit mantenir una estrella Michelin per al seu restaurant barceloní, Caelis, després d'haver canviat d'emplaçament, tot deixant l'hotel Palace per instal·lar-se al Ohla. El Caelis havia rebut l'estrella Michelin el 2005 i Fornell es va convertir en l'únic cuiner francès a aconseguir-ne una al seu país d'origen i una a l'Estat espanyol.

Tres estrelles per a l'Àbac

Qui no podia contenir ahir la seva eufòria era el televisiu xef Jordi Cruz, que va veure com el seu restaurant barceloní, Àbac, s'empor-

PASSA A LA PÀGINA 4 ▶

ELS RESTAURANTS AMB ESTRELLA

- ★★★ EL CELLER DE CAN ROCA **Joan, Josep i Jordi Roca.** GIRONA
- ★★ LES COLS. **Fina Puigdevall.** OLOT
- ★★ MIRAMAR. **Paco Pérez.** LLANÇÀ
- ★ CASAMAR. **Quim Casellas.** LLAFRANC
- ★ LA CUINA DE CAN SIMON. **Xavier Lores.** TOSSA DE MAR
- ★ CA L'ENRIC. **Joan, Isabel i Jordi Juncà.** LA VALL DE BIANYA
- ★ EMPÒRIUM **Joan i Màrius Jordà.** CASTELLÓ D'EMPÚRIES
- ★ BO.TIC. **Albert Sastregener.** CORÇÀ
- ★ MASSANA. **Pere Massana.** GIRONA
- ★ FONDA XESC. **Francesc Rovira.** GOMBRÈN
- ★ ELS TINARS. **Marc Gascons.** LLAGOSTERA
- ★ ELS BRANCS. **Javier Cabrera.** ROSES
- ★ LES MAGNÒLIES. **Xavier Franco.** ARBÚCIES
- ★ CA L'ARPA. **Pere Arpa.** BANYOLES
- ★ CASTELL DE PERALADA. **Xavier Sagristà i Toni Gerez** PERALADA