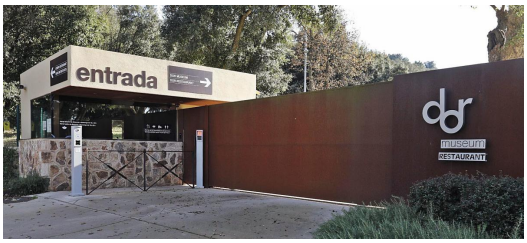
Girona perdrà una estrella Michelin per la marxa de l'Atempo de Jordi Cruz

ABaC Group revela que «els hereus de la propietat de La Fortalesa han decidit finalitzar la relació» i que el restaurant es traslladarà a Barcelona



El complex La Fortalesa de Sant Julià de Sant Ramis està tancat des de fa mesos.

Enmig d'una situació molt complicada marcada per la pandèmia, les restriccions i els tancaments, la gastronomia gironina va sortir molt ben parada de la darreraGala Michelin, celebrada el passat desembre a Madrid, amb vint-i-una estrelles repartides en 16 restaurants diferents. De les vint-i-una, tres eren noves: la segona del Bo.TiC d'Albert Sastregener a Corçà i les primeres per a l'històric Aliança d'Anglès, recuperant-la quatre anys més tard de la mà d'Àlex Carrera, i tambéla primera per a l'Atempo de Sant Julià de Ramis, el projecte de Jordi Cruz dins de l'espectacular complex de la Fortalesa. Ara, però, a molts mesos vista de la nova edició de la gala Michelin, ja està clar que la cuina gironina perdrà segur una d'aquestes vint-i-una estrelles perquèl'Atempo [https://www.diaridegirona.cat/tags/atempo.html] marxa de Sant Julià de Ramis per traslladar-se a Barcelona davant dels problemes de viabilitat que colpegen el projecte de la Fortalesadesprés de la mort, el passat octubre, del seu impulsor, Ramon López.

«Els hereus de la propietat de la Fortalesa han decidit finalitzar la relació amb ABaC Group i Atempo restaurant es traslladarà a Barcelona», van confirmar a Diari de Girona fonts oficials del grup de restauració del mediàtic cuiner i jurat de MasterChef Jordi Cruz [https://www.diaridegirona.cat/tags/jordi-cruz.html]. Conjuntament amb l'Atempo, ABaC Group controla cinc hotels i quatre restaurants, entre aquests l'ABaC, amb tres estrelles Michelin, i l'Angle amb dues. Fins ara, l'Atempo era una excepció dins de l'ABaC Group, que concentra els seus negocis a Barcelona, on segons van explicar les mateixes fonts del grup es traslladarà el restaurant obert a Sant Julià de Ramís. Serà a l'Eixample, al carrer Còrsega, en un local on un altre dels grans noms de la gastronomia catalana, Carles Gaig, havia tingut el seu restaurant.

El canvi de seu de l'Atempo, de Sant Julià de Ramis a Barcelona, no hauria de suposar que perdés l'estrella Michelin. Si els inspectors de la guia consideren que, simplement, és un trasllat de local mantenint l'essència del restaurant, el restaurant podria mantenir una estrella que tenia com a objectiu des de la seva obertura amb la direcció de Jordi Cruz i amb el cuiner Iñaki Aldrey al capdavant del dia a dia. Una estrella que, però, en cas de renovar-se ja no podria ser considerada gironina i passaria a ampliar la llista de restaurants barcelonins de la Guia Michelin just quan, fa poc, s'ha anunciat el tancament de locals com, per exemple, el Tickets d'Albert Adrià a l'avinguda del Paral·lel.

A les comarques gironines, plenes de bons restaurants de tota mena,encara hi haurà una quinzena de locals

amb estrella Michelin després de la marxa de l'Atempo.Però, segurament, no hi haurà un altre projecte semblant al que el joier i mecenes Ramon López va idear a la muntanya dels Sants Metges de Sant Julià de Ramis. En una antiga fortalesa militar, López va projectar una ambiciosa combinació de «cultura i gastronomia» amb, per un costat, el DOR Museum, dedicat a l'exposició de joies i peces, d'orfebreria, i per l'altre, dos restaurants, un de més assequible, que tenia molta acceptació entre el públic gironí i l'Atempo, i un hotel de cinc estrelles. La pandèmia i la mort de Ramon López ho mantenen tot tancat i, si mai torna a obrir, ja no hi comptarà ni amb l'Atempo ni l'assessorament de Jordi Cruz.

Font del document:
https://www.diaridegirona.cat/girona/2021/04/30/girona-perdra-estrella-michelin-marxa/1102753.html?utm_source=rss