Per damunt de les estrelles

La Guia Michelin manté les seves distincions a El Bulli (Roses), La Llar (Roses), Mas Pau (Avinyonet) i Miramar (Llançà)

Josep M. Bernils | ROSES

Considerada com la Bíblia dels gurmets, la setmana passada es van donar a conèixer les estrelles que s'han atorgat o mantingut, segons els casos, als restaurants de tot l'Estats dins l'edició 2009 de la *Guia Michelin*, el popular llibret vermell que ha d'acompanyar tot viatge per aquell qui vulgui gaudir dels millors restaurants i hotels del país.

En aquesta edició no s'han produït sorpreses entre les estrelles concedides als restaurants de l'Alt Empordà. En la línia dels dos anys anteriors, s'assoleix la màxima categoria per a El Bulli de Roses -és a dir, tres estrelles- i es manté l'estrella per a La Llar de Roses, el Mas Pau d'Avinyonet de Puigventós i el Miramar de Llançà. Aquest darrer es va incorporar al pòdium de la Michelin fa tot just dos anys i manté la seva categoria inalterable.

En el conjunt de la demarcació de Girona s'ha concedit la primera estrella al restaurant L'Aliança, d'Anglès, i Els Tinars, de Llagostera, la recupera. Cal recordar que fa uns anys entre els seleccionats hi havia també el Motel Empordà de Figueres. Surten de la guia Can Pipes, de Mont-ras, i l'Hostal de Sant Salvador de Bianya. En total, en el conjunt de la demarcació hi ha 15 estrelles de la guia, repartides en 12 establiments: El Bulli amb tres; el Celler de Can Roca, de Girona, amb dues; i deu establiments més, tots ells amb una. Cal remarcar, per tant, que una quarta part dels restaurants seleccionats per la *Guia Michelin* són de l'Alt Empordà.

Tot i així, els crítics gastronòmics catalans, i alguns xefs dels mateixos restaurants reconeguts, han lamentat que no hi hagi més establiments reconeguts. Ferran Adrià declarava que estava decebut. "No s'entén com la cuina espanyola estigui catalagoda com a referència mundial i tingui tan poques estrelles", assenyala. En tot l'Estat n'hi ha 151 mentre que el Japó, per exemple, n'acumula 227.

ALTRES RECONEIXENTS. Com és habitual, a la *Michelin*, considerada com una guia turística en l'ampli sentit del terme, també es recomanen hotels i, en aquest cas, estan distingits, en la seva màxima categoria per casetes de color vermell. En el cas de l'Alt Empordà es torna a destacar, en aquesta nova edició, l'Hotel Canaleta Heras d'Espolla. El qualifica com "un hotel agradable" i li otorga una caseta. Aquest és l'únic establiment de la comarca amb aquesta distinció, un dels únics de la demarcació de Girona i dels pocs de Catalunya.

En context de la guia hi apareixen altres hotels i restaurants de tota la comarca recomanats, en la línia d'edicions anteriors, bona prova de l'elevat nivell i del reconeixement que té la gastronomia empordanesa. ■

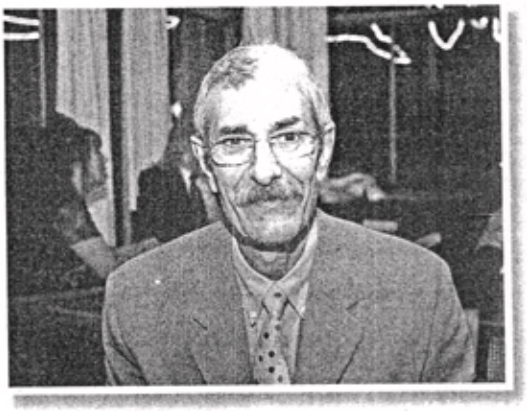
→ **HOTEL CANALETA HERAS**
LA GUIA DISTINGEIX AQUEST ESTABLIMENT D'ESPOLLA AMB UNA CASETA VERMELLA



→ **FERRAN ADRIÀ - EL BULLI (ROSES)**

COMENTARI MICHELIN: "La imaginació i la tècnica sorprenen el comensal, que realitzarà un viatge culinari únic a través de petites degustacions. Genialitat i creativitat sense precedents".

ESPECIALITATS: Espardenyes farcides d'ous amb empanadilles. Paper de flors. Risotto de pomelo rosa thai.



→ **JOAN VIÑAS - LA LLAR (ROSES)**

COMENTARI MICHELIN: "Acollidor restaurant d'estil neorústic, instal·lat en una antiga masia. En el seu menjador, amb les parades de rajola vista, podrà degustar una carta clàssica i internacional".

ESPECIALITATS: Foie d'ànec amb aromes de la terra. Peix del mercat amb pera i vainilla. Carro de postres i de sorbets.



→ **XAVIER SACRISTÀ - MAS PAU (AVINYONET DE PUIGVENTÓS)**

COMENTARI MICHELIN: Masia del segle XVI envoltada d'un jardí. Disposa de tres menjadors d'elegant rusticitat i una agradable terrassa coberta al primer pis. Completes habitacions i cuina creativa.

ESPECIALITATS: Carxofes i ceps amb canelons de pas de foie-gras. Cigales de Roses amb peus de porc cruixents.



→ **PACO PÉREZ - MIRAMAR (LLANÇÀ)**

COMENTARI MICHELIN: "Restaurant de línia actual situat davant del passeig marítim. Ofereix un maridatge entre la cuina tradicional i la innovadora. Disposa d'habitacions com a complement al negoci".

ESPECIALITATS: Arròs caldós de llamàntol i sèpia. Nyogui de patata amb trufa blanca d'Alba. Cloïsses gelatinades en la seva pròpia aigua.

Paco Pérez assessora l'Enoteca de l'Hotel Arts de Barcelona

Des de començaments d'any, Paco Pérez, el xef del Miramar de Llançà, es troba al capdavant del restaurant Enoteca de l'Hotel Arts de Barcelona, com a assessor de la seva cuina. Durant aquest curt període de temps ha aconseguit donar-li una oferta d'alt nivell gastronòmic dins la ciutat, segons han reconegut els crítics gastronòmics.

Quan li va arribar la proposta de l'Arts, no feia gaire que havia aconseguit una estrella Michelin per al seu restaurant de Llançà, però no era un cuiner gaire conegut, per la seva discreció natural, que el fa fugir de polèmiques mediàtiques i buscar el caliu familiar i la professionalitat. "Portem 15 anys donant-li canya, sent regulars dia a dia, amb el millor producte de mar, intentant que el client es trobi a gust", explicava fa poc el cuiner empordanès a la premsa barcelonina.

Ara, aquesta passió l'ha traslladat també a l'Arts.

Va passar tot el mes de gener treballant a fons amb l'equip de l'Enoteca i al febrer una renovada carta d'alta qualitat –especialment marinera, a un preu que volta els 80 euros, que valora el producte i alhora incorpora els avenços en tecnologia de l'escola d'El Bulli– es posava a conquerir el sempre complicat mercat barceloní. ■