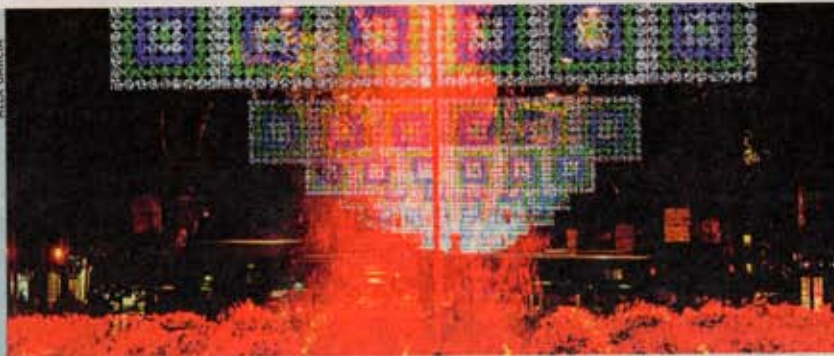


LA VANGUARDIA .cat

FUNDADA EL 1881 PER DON CARLOS I DON BARTOLOMÉ GODÓ

Mobilització
europea per la
inversió en ciència

TENDÈNCIES 38 i 39



Barcelona
s'il·lumina
per fer costat
al comerç

VIURE 1 A 3

ELECCIONS **25-N** CATALUNYA

El fiscal troba “radicalment falsa” l’acusació contra Mas

► La Fiscalia de Catalunya ordena investigar ‘El Mundo’

► El cap de la unitat policial a la qual s’atribueix el presumpte

► El fiscal general de l’Estat reprèn el fiscal català, tot i que

GASTRONOMIA

Quique Dacosta i Azurmendi arriben al cim de les tres estrelles Michelin i els catalans Enoteca i Moments obtenen el reconeixement en guanyar la segona

Dos tres estrelles nous

CRISTINA JOLONCH
Madrid

Havien promès un any amb tres estrelles i l'han complert per partida doble. Ahir es va presentar a l'hotel Ritz de Madrid la nova guia Michelin per al 2013, una edició que els aficionats a la gastronomia recordaran com aquella en què dos restaurants de cuina d'avantguarda, Quique Dacosta, de Dénia, i el biscaí Azurmendi, del xef Eneko Atxa, van obtenir la seva tercera estrella Michelin.

Catalunya, on l'any passat es va presentar la guia en un ambient de decepció per l'escàs repartiment d'estrelles i per la pèrdua de la màxima puntuació per a Can Fabes, ha tingut aquesta vegada resultats molt millors: aquesta comunitat ha acaparat les dues úniques segones estrelles d'Espanya, que han concedit als restaurants barcelonins Enoteca (de l'hotel Arts), la cuina del qual dirigeix el xef Paco Pé-

de cuina d'El Bulli durant una dècada, Albert Raurich, Koi Shunka i Nectari, Lluerna (Santa Coloma de Gramenet), Les Magnòlies (Arbúcies) i Es Brancs (Roses). tant el reconeixement de Dos Palillos com de Koi Shunka suposen una aposta per part de Michelin per la cuina asiàtica que es fa a Barcelona.

Amb la incorporació de dos nous restaurants amb la màxima puntuació -tots dos de cuina d'avantguarda- s'amplia la família espanyola dels triestrellats, que en l'actualitat tornen a ser set, com ho eren abans que El

SIS NOUS GUARDONATS

Catalunya, l'única amb dues distincions i amb més locals que en guanyen una

SET TRIESTRELLATS

Espanya torna a tenir set restaurants amb



rez -amb dues estrelles al Miramar de Llançà- i Moments, del Mandarin Oriental, capitanejat per Raül Balam, fill de Carme Ruscalleda i Toni Balam.

Catalunya es converteix en la comunitat amb més noves primeres estrelles: les obtenen sis restaurants, d'un total de 16 nous establerts en tota Espanya.

Entren al club els barcelonins Dos Palillos, del qui va ser cap

CATALUNYA

OBTENEN LA SEGONA ESTRELLA

ENOTECA (Barcelona) ★★
MOMENTS (Barcelona) ★★

OBTENEN LA PRIMERA ESTRELLA

LES MAGNÒLIES (Arbúcies) ★
DOS PALILLOS (Barcelona) ★
KOY SHUNKA (Barcelona) ★
LLUERNA (Sta. Coloma de Gramenet) ★
NECTARI (Barcelona) ★
ELS BRANCS (Roses) ★

RESTA D'ESPANYA

OBTENEN LA TERCERA ESTRELLA

QUIQUE DACOSTA (Dénia) ★★★
AZURMENDI (Larrabetzu, Bizkaia) ★★★

OBTENEN LA PRIMERA ESTRELLA

MIÑA (Bilbao) ★
ARS NATURA (Conca) ★
ALEJANDRO G. URRUTIA (Gijón) ★
EL PUERTO (Gijón) ★
CULLER DE PAU (O Grove) ★
KABUKI (Santa Cruz de Tenerife) ★
JOSÉ CARLOS GARCÍA (Màlaga) ★
CHIRÓN (Valdemoro, Madrid) ★
RICARD CAMARENA (València) ★
LA PRENSA (Saragossa) ★

la màxima puntuació de la guia

Bulli -per tancament- i Can Fabes, per la pèrdua d'una estrella, quedessin fora del grup.

Ara passen a ser quatre establiments bascos, Arzak, Aquelarre, Martín Berasategui i Azurmendi, dos catalans, Sant Pol i El Celler de Can Roca, i l'alacanti Quique Dacosta, del cuiner del mateix nom. Mentre aquest últim ha estat durant anys l'etern candidat a la tercera, al costat del restaurant Mugaritz (Rentería), el reconeixement per a Azurmendi va arribar ahir com una sorpresa, perquè només feia dos anys que havia aconseguit la segona estrella.

I si l'any passat hi va haver decepció entre els amfitrions barcelonins, aquest any n'hi ha hagut entre els madrilenys, que s'han quedat sense l'esperada tercera estrella, que es deia que seria per al restaurant madrileny Santceloni.

A la resta d'Espanya s'han premiat amb la primera estrella els restaurants Mina (Bilbao), Ars Natura (Conca), Alejandro G. Urrutia i El Puerto (tots dos a Gijón), Culler de Pau (Pontevedra), Kabuki (Santa Cruz de Tenerife), José Carlos García (Màlaga), Chirón (Valdemoro, Madrid), Ricard Camarena (València) i La Prensa (Saragossa).

A la presentació de la guia, i a la festa on van cuinar tots els cuiners amb dues estrelles de Madrid, van assistir nombrosos cuiners establerts (entre ells Carme Ruscalleda, Joan Roca, Paco Pérez, Jordi Cruz o els germans Torres).

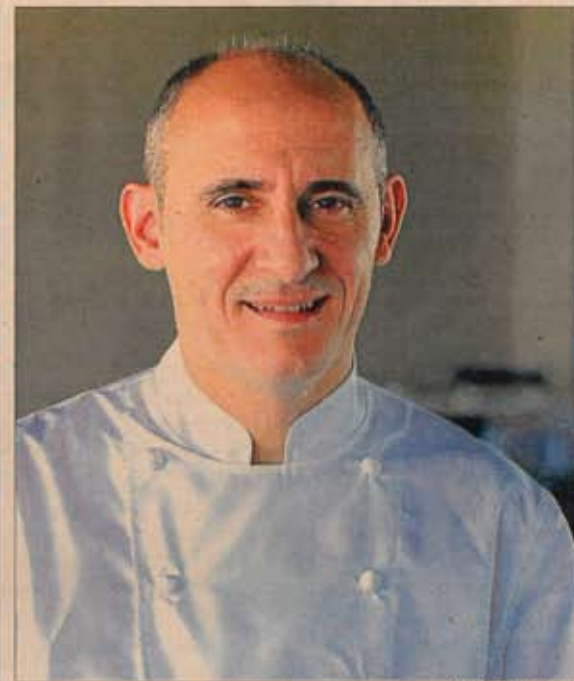


VEGUEU ALTRES EDICIONS DE LA GUIA MICHELIN A www.lavanguardia.com/hemeroteca



LEOPOLDO SMITH MURILLO (EFE) / J. M. CENCILLO (ARXIU)

Brillants. Eneko Atxa (a dalt) i Quique Dacosta han encimbellat els seus fogons a la màxima distinció internacional en rebre les tres estrelles de la Guia Michelin per al 2013



MARC ARIAS / ARXIU

Salt qualitatiu. Raül Balam (esquerra) i Paco Pérez han vist reconeguda la seva tasca en guanyar una estrella i obtenir-ne dues al capdavant dels seus restaurants