

PRESENCIA

Núm. 2127. ■ Del 30 de novembre al 6 de desembre del 2012. ■ Any XLVII. www.presencia.cat



Després de perdre la casa

Els desnonats volen que es reformi una llei hipotecària que els aboca a la misèria



sortim

El Nadal se'n va de fira

Els mercats nadalencs s'instal·len arreu

L'Aldea, oblidada

Fa un any de la fallida de la cooperativa agrícola

Un capellà diferent

Entrevista al pare Manel

#CATALUNYALLIBERTAT

Les eleccions catalanes més seguides





A dalt, Albert Raurich (al centre) i el seu equip del restaurant Dos Palillos, que ha aconseguit una estrella. A l'altra pàgina, Raül Balam Ruscalleda, que ja té dues estrelles al restaurant Moments, i Jordi Esteve, del Nectari, amb una estrella nova / MARTA PÉREZ I JOSEP LOSADA

Estrelles catalanes

Dos de nous al cap del cim

M. JOSEP JORDAN
 La nova edició de la guia Michelin per a l'Estat i Portugal ha arribat, com sempre, aixecant polseguera. Malgrat que s'havia anunciat una pluja d'estels, el resultat final no és gaire generós si es compara amb les guies d'altres països europeus molt més guardonats. Però Catalunya no es pot queixar. No obté cap primer espasa però al llibre vermell hi col·loca dos nous biestrellats i sis nous primeres estrelles.

El resultat no és ben bé un aigua, tot i que resulta un plugim prou beneficiós per a la cultura gastronòmica i, de retruc, també

Resulta curiós que el basc Mugaritz (tercer en el llistat *Restaurant dels millors del món*, en què el Cellar de Can Roca ocupa el segon lloc) encara no hagi estat recompensat amb la tercera estrella. «Sempre anem plegats en els premis, primer ell, després jo o a l'inrevés», deia Quique Dacosta, que finalment ha coronat el cim. També ho ha fet per sorpresa el brillant Eneko Atxa, el jove que té plantat un hort a l'entrada del seu Azurmendi. Dos de cop!

per a la tan necessitada economia. Alguns xefs guardonats fins ara eren poc coneguts per al gran públic, però d'altres ja tenen un nom consolidat: Paco Pérez, per exemple. El xef fa una feina tan excel·lent que bé podria haver aconseguit la tercera estrella per al Miramar de Llançà, però els designis sempre sorprenents de la Michelin han fet que n'obtingui dues per a la seva aposta barcelonina, l'Enoteca de l'Hotel Arts. «Estan tots plorant d'alegria», deia del seu equip, moments després de rebre la notícia.

El xef sap molt bé com una estrella ajuda a fer rutllar el negoci,

i destacava que Barcelona rep milions de turistes i el premi ajuda a atraure'ls per l'estómac.

Raül Balam, l'altre nou biestrellat, també cuina a Barcelona i dins d'un hotel de luxe, el Mandarin. «Em va agafar totalment per sorpresa, tant, que estava servint caldo de castanyes en la Shopping Night i vaig haver de retirar-me un moment perquè em tremolaven les cames i em queien les llàgrimes», comentava un cop digerit el guardó, que comparteix amb la seva mare, Carme Ruscalleda. «El restaurant és filosofia 100% del Sant Pau, però jo faig coses pel meu



La vareta màgica de la guia Michelin ha tocat aquest any vuit xefs de Catalunya. Raül Balam i Paco Pérez lideren el llistat dels afortunats

compte que després reben el visiplau de la Carme», diu el cuiner, que ha fet que la casa, comptant la del Japó, obtingui un total de sis estrelles. Amb aquest èxit, cuinat en tal sols 3 anys, ja pensa a volar tot sol? «Estaré dos anys més aquí segur, i després, qui sap, potser muntaré alguna cosa a Sant Pol, on seria molt feliç!»

Les dues nominacions fan que Barcelona aculli 4 biestrellats i tots en hotels (l'Àbac i el Lasarte de Berasategui són els altres). I amb els sis nous primeres estrelles (les han tret a l'Evo perquè ja no és un restaurant gastronòmic en l'òrbita de Can Fabes) en su-

ma un total de 27. Aquest any 4 dels 17 premiats en la guia són restaurants de Barcelona, i tres d'aquests tenen esperit oriental.

Albert Raurich, del guardonat Dos Palillos, ho veu com un pas endavant en el reconeixement «de tot tipus de cuines» de la Michelin, i en el seu cas, a més, de la restauració entesa amb un punt d'informalitat. En la barra (amagada darrere el que sembla un bar de tota la vida), els plats d'aquest xef, bregat 11 anys a El Bulli, i el seu equip dinàmic són una delícia que uneix el millor de les tècniques asiàtiques amb els productes d'aquí: per exemple,



A l'esquerra, Paco Pérez, a l'Enoteca, que ha aconseguit la segona estrella Michelin. A la dreta, Víctor Quintillà, xef del Lluerna de Santa Coloma de Gramenet, Hideki Matsuhisa, del Koy Shunka, de Barcelona, Javier Cabrera, d'Els Brancs, de Roses, i Isidre, Roser i el xef Víctor Trachi del restaurant Les Magnòlies d'Arbúcies, tots quatre, nous establiments amb una estrella / QUIM PUIG I JOSEP LOSADA

els *noodles* d'espardenya. El seu nom ja és una declaració d'intencions: un *palillo* fa referència a l'Àsia i l'altre, a les tapes.

L'estrella també ha il·luminat el Koy Shunka, japonès de referència a la ciutat des del 2008, on cuina Hideki Matsuhisa. I a Jordi Esteve, del Nectari (vol dir exquisit), a qui un dia de fa dos anys el país del sol naixent també se li va creuar pel camí i va impregnar la seva cuina catalanofrancesa. «Va venir a menjar un cuiner d'Osaka i em va demanar que anés al seu restaurant quinze dies. Em va agradar i vam intercanviar maneres de fer.» Des de llavors, Esteve rep enviaments de *wasabi* (raves japoneses) i altres productes del Japó i, quan pot, fa plats. I sempre, de prime-

L'Enoteca i el Moments fan pujar a 4 els dos estrelles de Barcelona

Albert Raurich aplaudeix la inclusió de restaurants de cuina asiàtica

ra, «si s'assabentés que no és així, tallariem l'amistat», diu aquest noi sensible, emocionat per les felicitacions de la seva àvia de 97 anys «que encara cuina».

A Víctor Quintillà i la seva dona, Mar Gómez, del Lluerna, també els ha sorprès l'estrella per al seu restaurant de Santa Coloma de Gramenet. Obert fa onze anys, té la base de la seva clientela fora de la localitat i ofereix cuina catalana amb productes de proximitat. Per exemple, els lletons de vedella cruixents amb sepietes: «Al principi va costar fer-lo entrar perquè és contundent, però ara ja és un clàssic nostre!»

Les comarques gironines també s'enduen dues estrelles. Isidre Fradera i Roser Gumà han vist premiat el seu esforç per recon-

duir Les Magnòlies (en una esplèndida casa d'Arbúcies) quan va començar la crisi. «O fèiem plats econòmics o apostàvem fort, i vam tenir la sort de trobar Víctor Trochi, un gran xef que treballava a Marbella». És un cuiner argentí enamorat d'una noia d'Arbúcies, cosa que va facilitar que acceptés l'oferta. L'any passat va guanyar el premi The Best Dessert Restaurant 2011 amb el ja popular gintònic gelat.

El granadí Jordi Cabrera, de 30 anys, s'endú una estrella per al restaurant Els Brancs de l'hotel Vistabella de Roses, que ja ha començat a notar l'efecte del guardó amb l'augment de les reserves. El seu plat més conegut fusiona música, pintura i gastronomia: tot a tocar de mar.