

El restaurant Les Cols d'Olot suma una Estrella Verda a les dues Michelin

Ca l'Enric, a la Vall de Bianya, manté les seves, Atempo i Quatre Molins s'estrenen a la guia vermella amb la primera i L'Aliança 1919 d'Anglès la recupera



Fina Puigdevall al galliner i hort del restaurant Les Cols a Olot. | ACN.

El restaurant Les Cols d'Olot, situat a la carretera de la Canya, ha estat guardonat amb una Estrella Verda (<https://guide.michelin.com/es/es/articulo/news-and-views/estrella-verde-en-la-guia-michelin-espana-portugal-2021>) i manté les dues que ja tenia a la Guia Michelin d'Espanya i Portugal 2021 (<http://guide.michelin.com/es/es/articulo/news-and-views/guia-michelin-espana-portugal-lista-completa-de-las-estrellas>). Per la seva, el restaurant Ca l'Enric, de la Vall de Bianya, manté al seu pavelló les dues estrelles i junt amb l'establiment de Fina Puigdevall situa la comarca de la Garrotxa en una posició privilegiada en el prestigiós rànquing dels restauradors peninsulars.

L'Estrella Verda -aquest nou distintiu en forma de fulla, que evoca la naturalesa-, vol reconèixer i donar visibilitat als restaurants que comparteixen la filosofia del compromís amb la sostenibilitat en el camp gastronòmic, respecten els ritmes de la natura i s'esforcen a innovar amb iniciatives que preservin el medi ambient mitjançant la gestió de recursos i l'eliminació de residus. També, vol facilitar als lectors més compromesos, la identificació d'establiments que estiguin en sintonia amb els seus valors.

El compromís de Fina Puigdevall amb l'Estrella Verda de la Guia Michelin -que el mes de febrer passat va ser reconeguda amb tres sols a la Guia Repsol- és defensar el producte local i la seva estacionalitat, "el que entenem com a 'aliment no viatjat'; de fet, tenim un gran hort, abonat amb compostatge, en què cultivem tant hortalisses i verdures ecològiques com productes autòctons en perill d'extinció".

A més de Les Cols, han estrenat el reconeixement 21 establiments, entre els quals hi ha Casa Albets de Lladurs (Solsonès); Cocina Hermanos Torres, de Barcelona (Barcelonès); Els Casals, de Sagàs, a Barcelona (Barcelonès); L'Antic Molí, d'Ulldecona (Montsià); Lluerna, de Santa Coloma de Gramenet (Barcelonès), i Somiatruites, d'Igualada (Anoia).

Noves estrelles Michelin

Els restaurants Bo.TiC, de Corçà (Baix Empordà), del xef Albert Sastreger, i Cinc Sentits, a Barcelona, del cuiner Jordi Artal, han aconseguit la seva segona estrella a la Guia Michelin d'Espanya i Portugal 2021. En una gala telemàtica a la qual cap restaurant ha aconseguit entrar com a nou triestrellat, també s'ha anunciat l'entrada de tres establiments catalans amb la seva primera estrella, dels 19 reconeguts (podeu consultar aquí tot el llistat de guardonats amb estrelles) (<https://guide.michelin.com/es/es/articulo/news-and-views/guia-michelin-espana-portugal-lista-completa-de-las-estrellas>).

Es tracta d'Atempo a Sant Julià de Ramis (Gironès) i Quatre Molins de Cornudella de Montsant (Priorat), així com L'Aliança 1919 d'Anglès (Selva), que la recupera després de perdre-la el 2014. Com a novetat, la guia vermella ha incorporat una nova categoria, l'estrella Verda, en reconeixement als que vetllen per la sostenibilitat.

La gala de les estrelles Michelin, marcada per l'escenari de pandèmia, ha tingut enguany una edició telemàtica presentada per Cayetana Guillén Cuervo i Miguel Ángel Muñoz des de la Reial Casa de Correus de Madrid, on una de les notícies destacades ha estat la inamobilitat dels restaurants triestrellats, en no entrar-ne cap de nou. Així, la guia segueix reconeixent enguany 11 establiments, entre els quals es mantenen hi ha els catalans Celler de Can Roca, Lasarte i ABaC.

Tres nous biestrellats

A la categoria d'establiments amb dues estrelles, integrada per 38 restaurants, enguany s'hi han incorporat tres per recomanació dels inspectors de la guia. El primer d'ells és Bo.TiC, projecte del xef Albert Sastreger i instal·lat en una antiga fàbrica de carruatges. El cuiner hi defensa unes elaboracions creatives "de gran nivell tècnic", respectuoses amb la tradició, però fidels sobretot a aconseguir "nitidesa en cada gust".

També ha ascendit de categoria el Cinc Sentits de Jordi Artal. El cuiner proposa als seus clients una singular ruta per la història de la seva família, tot posant de relleu els gustos de la "moderna cuina catalana" amb l'ajuda de petits productors de confiança.

Pel que fa a Culler de Pau, de Javier Ollers a O Grove, a Pontevedra, els inspectors han destacat que es bolca en una cuina de quilòmetre zero dissenyada amb "sentiment mediambiental". El seu objectiu no és només cuinar l'entorn, sinó recuperar-lo a través d'un diàleg continu amb els productors propers.

Debuts a la guia

Amb 21 estrenes a la guia amb la seva primera estrella (engrandint un llistat de 203 restaurants en total), tres són catalans: Atempo, de Jordi Cruz i Iñaki Aldrey; L'Aliança 1919 d'Anglès, que la recupera després de morir el seu xef Lluís Feliu el 2013, ara amb Àlex Carrera Alonso; i Quatre Molins, liderat pel xef Rafel Muria. També han aconseguit aquesta distinció Baeza & Rufete

(Alacant), Béns d'Avall (Sóller, Mallorca), DINS Santi Taura (Palma, Mallorca) i La Salita (València).

Així mateix ho han fet Ambivium (Peñafiel, Valladolid), Amelia (Donostia, San Sebastià), Callizo (Aínsa, Huesca), Eirado (Pontevedra), En la Parra (Salamanca), Espacio N (Esquedas, Huesca), Miguel González (Pereiro de Aguiar, Ourense), Mu?na (Ponferrada, León), Odiseo (Múrcia), Raíces-Carlos Maldonado (Talavera de la Reina, Toledo), Saddle (Madrid) i Silabario (Vigo). També ho han fet els establiments portuguesos 100 Maneiras i Eneko Lisboa, ambdós a la capital.

Han estrenat el reconeixement 21 establiments, entre els quals hi ha Casa Albets de Lladurs, Lleida; Cocina Hermanos Torres, de Barcelona; Els Casals, de Sagàs, a Barcelona; L'Antic Molí, d'Uldecona, Tarragona; Les Cols, d'Olot, Girona; Lluerna, de Santa Coloma de Gramenet, Barcelona, i Somiatruites, d'Igualada, Barcelona.

53 nous BibGourmand, deu catalans

A més dels guardonats amb les estrelles Michelin, la distinció Bib Gourmand augmenta enguany amb 53 establiments, engreixant el llistat fins als 300 restaurants. Aquest increment assenyala, per als inspectors de la guia, que 2020 ha estat un gran any. Des del 1996, la distinció reconeix establiments que destaquen per una molt favorable relació qualitat preu. En total, deu són catalans.

Hi ha Berbena, a Barcelona; Brots, a Poboleda, Tarragona; Ca L'Amagat, a Bagà, Barcelona; Cal Xirricló, a Balaguer, Lleida; Casa Albets, a Lladurs, Lleida; Dos Cuiners, a Mataró, Barcelona; El Racó, a Sant Climent de Llobregat, Barcelona; Garbí, a Castellar del Vallès, Barcelona; La Mundana, a Barcelona, i Roc'n'Cris, a Aubèrt, Lleida.