

## ?Quatre restaurants de la comarca reben l'etiqueta de Bib Gourmand

*La Fonda Europa, de Granollers; Mirko Carturan, de Caldes de Montbui; el Lucerón, de Montornès del Vallès; i Can Poal, de Vallromanes, reben la distinció de la Guia Michelin | L'etiqueta s'atorga a establiments que ofereixen millor qualitat preu*

Quatre restaurants del Vallès Oriental han estat guardonats aquest divendres amb l'etiqueta Bib Gourmand que ofereix la Guia Michelin als establiments que ofereixin una millor qualitat preu amb un menú de menys 35 euros i que inclogui entrant, primer plat, postres i una copa de vi.

La Fonda Europa (<http://www.hotelfondaeuropa.com>), de Granollers; Mirko Carturan (<http://www.mirkocarturan.com>), de Caldes de Montbui; Lucerón (<http://www.restaurantluceron.com>), de Montornès del Vallès; i Can Poal (<http://www.canpoal.cat/>), de Vallromanes, han rebut una distinció que fa anys que s'ofereix però que aquest divendres, per primer cop, s'ha fet en una festa pública al Museu Marítim de Barcelona. El premi consisteix en una jaqueta commemorativa pels xefs i l'aparició a la Guia Michelin.

"És un reconeixement al fet que estàs fent bé la teva feina", explica la gerent del Grup Parellada, Maria Antònia Parellada. En el seu cas, han anat tot l'equip de la Fonda Europa, però també del barceloní Senyor Parellada (<http://www.senyorparellada.com>), que forma part del grup i que també està en el grup dels premiats. "Hi hem volgut anar tots perquè és un premi per l'equip de persones que treballem als restaurants, no només pel xef", destaca. La Fonda Europa ja va rebre l'etiqueta l'any passat, mentre que el Senyor Parellada la té des del 2009.

Pel que fa a Mirko Carturan, de Caldes de Montbui, fa quatre anys que rep el reconeixement i afegeix: "Tot suma i a tothom li agrada que li reconeguim la feina". A més, aquest xef d'origen italià ho contrasta amb tenir una estrella Michelin: "Això seria el màxim, però els Bib Gourmand reconeixen la qualitat i el preu i això és molt important en aquesta època de crisi en què estem vivint", defensa.



*Mirko Carturan, al menjador del seu restaurant de Caldes de Montbui Foto: Jaume Ventura*

Per la seva banda, la gerent del Lucerón, Maria Àngels Lucerón, reconeix que la festa "ha estat molt emotiva" perquè ha servit per compensar molts anys de lluita". Destaca que rebre el premi de la jaqueta és el de menys i que el que importa de veritat "és rebre un reconeixement d'aquest nivell" a una cuina que assegura que fan "amb el cor". En el seu cas, és el segon any que reben el guardó en un restaurant que van regentar els seus pares i que van reformar i on ofereixen cuina de mercat però sense oblidar les arrels ni els productes de proximitat.

# NacióGranollers

Naciódigital



*Les responsables del Lucerón, en rebre el reconeixement. Foto: NacióGranollers*