

## La Fonda Sala i Can Jubany mantenen les estrelles Michelin

*Els restaurants catalans Bo.TiC i Cinc Sentits aconsegueixen la segona estrella*



Nandu Jubany, en una imatge d'arxiu | Dívik

La Guia Michelin d'Espanya i Portugal 2021 amb els millors restaurants torna a estar al dia. I Osona hi és present un cop més, però sense novetats. La Fonda Sala d'Olost i Can Jubany de Calldetenes mantenen la distinció: amb una estrella cadascun. Toni Sala va aconseguir-la el 1992 i l'ha conservat fins ara. Uns anys més tard, el 1998, la va obtenir Nandu Jubany.

En l'àmbit català, els restaurants Bo.TiC, de Corçà (Baix Empordà), del xef Albert Sastregener, i Cinc Sentits, a Barcelona, del cuiner Jordi Artal, han aconseguit la seva segona estrella. 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 Sastre gener 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 Celler 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.

## La nova categoria: Estrella Verda

La guia, alineada amb la lluita global per un món més sostenible, ha introduït una nova categoria per a reconèixer els restaurants i xefs particularment compromesos amb la defensa del medi ambient. Així, l'Estrella Verda cerca premiar l'esforç d'aquests establiments i fer-se ressò de les millors pràctiques gastronòmiques en el terreny de la sostenibilitat.

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.