

# el Periódico

# GENTE Y TV

LA EDICIÓN DEL 2015 DE LA 'BIBLIA' DE LA GASTRONOMÍA

## Michelin pasa de Catalunya

Solo Adrià (Pakta) gana una estrella en la nueva guía



Jorge Muñoz, Kyoko Li y el equipo de Pakta (Albert Adrià estaba de viaje), anoche.

**FERRAN IMEDIO / MARBELLA**  
JUEVES, 20 DE NOVIEMBRE DEL 2014

Mal año para la **gastronomía catalana** en clave **Michelin**. Buen año, y van dos, para **Albert Adrià**, que recoge una nueva **estrella** con **Pakta**. El hermano del mito, genial también en los fogones, logró sendos entorchados la temporada pasada por el tapeo circense de Tickets y el maridaje de bocados bullinianos con cócteles de 41º (trasladado y en obras); ahora, la guía del 2015 premia su apuesta nikkei (japoperuana) con toque mediterráneo.

Si se quiere barrer un poco para casa, habría que celebrar que **Barcelona** mantiene el primer puesto como ciudad de referencia al sumar 27 estrellas repartidas en 23 restaurantes. O que **Ángel León**, el chef que cocina el mar en Aponiente (El Puerto de Santa María), logró la segunda y da más brillo a su reciente llegada a la capital catalana, donde ha echado el ancla BistrEau en el hotel Mandarin Oriental, que cobija al *biestrellado* Moments, de **Carme Ruscalleda**. Poco más aporta la *biblia* gourmet en una edición plana, sin lustre ni nuevos *triestrellados*. «No puede ser que cada año aparezcan locales con dos y tres estrellas», se justifican los responsables de la firma de neumáticos. A cambio, esgrimen que no hay *castigos* (ningún súper restaurante ha perdido una sola distinción, de modo que la *foto* de un año a otro es casi la misma) y que muchos establecimientos (19) estrenan una. Además, repartidos por toda la geografía, tal si fuera el gordo de la lotería (llaman la atención las tres que se han llevado los baleares Can Dani, en Formentera, y Andreu Genestra y Simply Fosh, en Mallorca).

Es cierto, pero eso no consolará a los gemelos **Sergio** y **Javier Torres**, que ansiaban la segunda para Dos Cielos (Barcelona), ni a **Nandu Jubany**, que ya parece cansado de aguardar ese mismo reconocimiento que no llega a Can Jubany (Calldetenes). Menos disgustados están las hijas y el hermano del chef **Lluís Feliu** (L'Aliança, en Anglès), que han perdido la estrella de su familiar (murió en diciembre), aunque de modo consciente porque su renovada apuesta no tiene grandes aspiraciones gastronómicas.

### **DSTAGE, PREMIADO TRAS SOLO 4 MESES**

Entre los que se estrenan destaca DSTAgE, abierto hace cuatro meses y medio por **Diego Guerrero** (Madrid), que llegó a lucir dos cuando dirigía El Club Allard, y Refectorio (Sardón de Duero), ubicado en la abadía que da nombre a la bodega Abadía Retuerta y con la firma de **Andoni Luis Aduriz**, que sigue sin alcanzar la tercera por Mugaritz.

En el Olimpo gastro no hay cambios. Siguen arriba, con su triple corona, los **Roca** con El Celler de Can Roca, **Ruscalleda** y su Sant Pau (Sant Pol de Mar), **Pedro Subijana** (Akelarre), **Juan Mari Arzak** (Arzak), **Martín Berasategui** (Martín Berasategui), **Eneko Atxa** (Azurmendi), **David Muñoz** (DiverXO) y **Quique Dacosta** (Quique Dacosta).