

A vueltas con la Michelin:

LOS NUEVOS INDIGNADOS

Si cada año el reparto de estrellas de la *Guía Roja Michelin* despierta sentimientos encontrados, esta vez tampoco ha sido diferente. Restauradores y críticos se lamentan de la tacañería de los inspectores y se indignan ante la supuesta poca relevancia que se le otorga a la cocina de este país.

Texto: Mónica Ramírez

Fotos cedidas por los restaurantes



Paco
Roncero

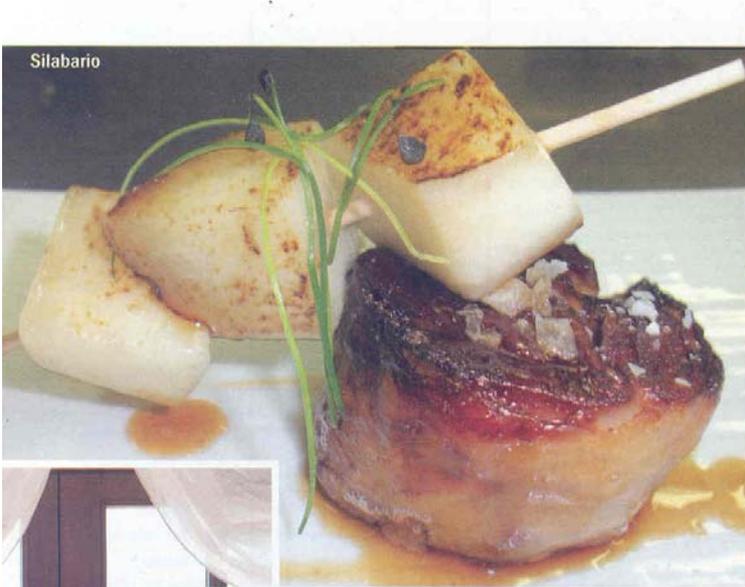


Es Fum



Rodrigo de la Calle

La ceremonia de entrega de las estrellas Michelin se celebró a finales de noviembre en el Hotel Palace de Barcelona. Un dato que algunos quisieron ver como un guiño positivo hacia la gastronomía catalana. Pero no fue así, ni en tierras de la *Renaixença*, ni el resto de España.



LOS GANADORES

DOS ESTRELLAS

Ábac (Barcelona)
 El Club Allard (Madrid)
 DiverXo (Madrid)

UNA ESTRELLA

Maralba (Almansa - Albacete)
 Solana (Ampuero - Cantabria)
 Rodrigo de la Calle (Aranjuez - Madrid)
 Nerua (Bilbao - Vizcaya)
 Choco (Córdoba)
 Lillas Pastia (Huesca)
 Casamar (Llafranc - Girona)
 Es Fum (Palmanova - Mallorca)
 Jardín (Port d'Alcúdia - Mallorca)
 Annua (San Vicente de la Barquera - Cantabria)
 Casa Marcelo (Santiago de Compostela - A Coruña)
 Silabario (Tui - Pontevedra)



Hermanos Torres con el sumiller Marc Teres



Diverxo

Panorama actual

TRES ESTRELLAS

Akelarre (San Sebastián - Guipúzcoa)
Arzak (San Sebastián - Guipúzcoa)
El Celler de Can Roca (Girona)
Martín Berasategui (Lasarte - Guipúzcoa)
Sant Pau (Sant Pol de Mar - Barcelona)

DOS ESTRELLAS

Àbac (Barcelona)
Atrio (Cáceres)
Azurmendi (Larrabetzu - Vizcaya)
Calima (Marbella - Málaga)
Can Fabes (Sant Celoni - Barcelona)
Casa Marcial (La Salgar - Asturias)
Diverxo (Madrid)
El Club Allard (Madrid)
Lasarte (Barcelona)
Les Cols (Olot - Girona)
Miramar (Llançà - Girona)
Mugaritz (Rentería - Guipúzcoa)
El Poblet (Denia - Alicante)
Ramón Freixa (Madrid)
Santceloni (Madrid)
Sergi Arola Gastro (Madrid)
La Terraza del Casino (Madrid)

UNA ESTRELLA

ANDALUCÍA

Abantal (Sevilla)
Alejandro (Roquetas de Mar - Almería)
Aponiente (El Puerto de Santa María - Cádiz)

Choco (Córdoba)
El Lago (Marbella - Málaga)
La Costa (El Ejido - Málaga)
Santo (Sevilla)
Skina (Marbella - Málaga)

ARAGÓN

Bal d'Onsera (Zaragoza)
Las Torre (Huesca)
Lillas Pastia (Huesca)

ASTURIAS

Casa Gerado (Prendes)
El Corral del Indianu (Arriondas)
Real Balneario (Salinas)

CANTABRIA

Annua (San Vicente de la Barquera)
Cenador de Amós (Villaverde de Pontones)
El Serbal (Santander)
El Nuevo Molino (Puente Arce)
Los Avellanos (Torrelavega)
Solana (Ampuero - Cantabria)

CASTILLA LA MANCHA

El Bohío (Illescas - Toledo)
Las Rejas (Las Pedroñeras - Cuenca)
Maralba (Almansa - Albacete)

CASTILLA LEÓN

Cocinando (León)
Víctor Gutiérrez (Salamanca)
Villena (Segovia)

CATALUNYA

Alkimia (Barcelona)
Bo Tic (Girona)
Caelis (Barcelona)
Can Bosch (Cambrils - Tarragona)
Can Jubany (Calldetenes - Barcelona)
Ca l'Enric (La Vall de Bianya - Girona)
Capritx (Terrassa - Barcelona)
Casamar (Girona)
Cinc Sentits (Barcelona)
Comerç 24 (Barcelona)
Dos Cielos (Barcelona)
El Rebost d'en Pere (Banyoles - Girona)
Els Casals (Sagàs - Barcelona)
Els Tinars (Llagostera - Girona)
Enoteca del Hotel Arts (Barcelona)
Estany Clar (Cercs - Barcelona)
Evo (L'Hospitalet de Llobregat - Barcelona)
Fogony (Sort - Lleida)
Gaig (Barcelona)
Hisop (Barcelona)
Hofmann (Barcelona)
L'Aliança d'Anglès (Anglès - Girona)
L'Angle (Sant Fruitós del Bagés - Barcelona)
La Cuina de Can Simón (Tossa De Mar - Girona)
La Fonda d'en Cesc (Gombrén - Girona)
La Liar (Castelló d'Empúries - Girona)
Manairó (Barcelona)
Mas Pau (Figueres - Girona)
Massana (Girona)
Moments (Barcelona)
Moo (Barcelona)
Neichel (Barcelona)
Rincón de Diego (Cambrils - Tarragona)
Sala (Olost, Barcelona)
Saüc (Barcelona)
Torreó de l'Índia (Xerta - Tarragona)
Via Veneto (Barcelona)



Maralba

Pocas dádivas y diversos varapalos. Contra lo que algunos pocos, los más optimistas, pronosticaban, el restaurante Can Fabes, de la familia del fallecido Santi Santamaría, descendió un escalón en el universo de las estrellas, a pesar del esfuerzo de Xavier Pellicer por mantener las tres. Esta decisión,

COMUNIDAD VALENCIANA

Arrop (Gandía - Valencia)
Casa Alfonso (Dehesa de Campoamor - Alicante)
Ca'Sento (Valencia)
Casa Pepa (Ondara - Alicante)
Ferrero (Bocairent - Valencia)
Julio (Fontanars dels Aforins - Valencia)
L'Escaleta (Cocentaina - Alicante)
La Finca Elx (Alicante)
La Sucursal (Valencia)
Riff (Valencia)
Torrijos (Valencia)
Vertical (Valencia)

ISLAS BALEARES

Es Fum (Palmanova - Mallorca)
Es Molí d'en Bou (Sant Llorenç des Cardassar - Mallorca)
Es Racó D'es Teix (Deià - Mallorca)
Jardín (Port d'Alcúdia - Mallorca)
Tristán (Portals Nous - Mallorca)
Zaranda (Llucmajor - Mallorca)

ISLAS CANARIAS

MB del Hotel Abama (Guía de Isora - Tenerife)

GALICIA

A Estación (Cambre - A Coruña)
Alborada (A Coruña)
As Garzas (Malpica - A Coruña)
Casa Marcelo (Santiago de Compostela - Coruña)
Maruja Limón (Vigo)
Pepe Vieira (Raxó - Pontevedra)
Retiro da Costiña (Santa Comba - A Coruña)
Silabario (Tui - Pontevedra)
Solla (Pontevedra)
Yayo Daporta (Cambados - Pontevedra)

achacada a "la falta de tacto", la justificaban los más comprensivos alegando que la tercera estrella es siempre para el cocinero, y que Can Fabes pronto la recuperaría.

Ni hay que decir que no fue tampoco una buena noche ni para aquellos que la perdieron ni para los que parecen



Jardín

LA RIOJA

El Portal - H. Echaurren (Ezcaray)
Venta Mocalvillo (Daroca de Rioja)

MADRID

Casa José (Aranjuez)
Coque (Humanes de Madrid)
Kabuki Carmona (Madrid)
Kabuki Wellington (Madrid)
Rodrigo de la Calle (Aranjuez)
Zalacaín (Madrid)

NAVARRA

El Molino de Urdániz (Urdániz)
Europa (Pamplona)
Rodero (Pamplona)

PAÍS VASCO

Alameda (Hondarribia - Guipúzcoa)
Andra Mari (Galdakao - Vizcaya)
Boroa (Amorebieta - Vizcaya)
Etxanobe (Bilbao - Vizcaya)
Etxebarri (Axpe - Vizcaya)
Kokotxa (San Sebastián - Guipúzcoa)
Mirador de Ulía (San Sebastián - Guipúzcoa)
Miramón Arbelaiz (San Sebastián - Guipúzcoa)
Nerua (Bilbao - Vizcaya)
Zaldiarán. (Vitoria-Gasteiz - Álava)
Zortziko (Bilbao - Vizcaya)
Zuberoa (Oiartzun - Guipúzcoa)

REGIÓN DE MURCIA

La Cabaña de la Finca Buenavista (El Palmar)



Nerua



Martín Berasategui

destinados a armarse de paciencia, cual Job, y esperar a que el dedo de los poderosos dictamine con su pulgar si pueden optar a otra estrella. Nos referimos a Mugaritz, Atrio o Calima. Muchos fueron los que se quejaron de que el reparto de estrellas no representaba en absoluto el panorama gastronómico actual de España, a lo que los defensores de la guía contestaron que



Casamar



Moments

teníamos lo que nos correspondía por ratio, por número de habitantes. Un argumento que no convenció por su incoherencia. ¿Acaso las estrellas no se otorgan en función de la calidad de un restaurante y no por el número de habitantes?

Los ganadores

Pero no todo iban a ser dramas. Aunque pocas, también hubo alegrías. Ábac, Diverxo y Club Allard obtuvieron su segunda estrella y Maralba, Solana, Rodrigo de la Calle, Nerua, Choco, Lillas Pastia, Casamar, Es Fum, Jardín, Annua y Casa Marcelo, la primera.



Marqués de Riscal

Ángel León y su equipo en Aponiente

Los cierres

Este fue el primer año que el Bulli no se encontraba en la lista. España perdía así a dos de sus triestrellados: el restaurante de Ferran Adrià y el de Santi Santamaria. Solo cinco establecimientos ostentan actualmente el máximo galardón. Hubo restaurantes que perdieron la estrella por diferentes causas, pero los que la perdieron por cierre fueron: La Alquería, en Sanlúcar La Mayor, Sevilla; Drolma (Barcelona); Lluçanés (Barcelona) y La Broche (Madrid) 



Dani García de Calima

EL MENÚ DE LA GALA

El menú que se sirvió durante esta cita anual fue a cargo de grandes chefs como Joan Roca, Carme Ruscalleda, los hermanos Torres, Jordi Cruz y el anfitrión, Román Fornells. Estos fueron los platos que se sirvieron.

Brioche de trufa al vapor (Celler Can Roca)
 Royal de boletus y castañas (Celler Can Roca)
 Parmentier de calamares al pimentón de la Vera (Celler Can Roca)
 Postre láctico (Celler Can Roca)

Mondrian gastronómico: Brandada de bacalao, pimientos de colores, olivas negras (Sant Pau)
 Ravioli vegetal, calabacín, berenjena, nabo y jamón Joselito (Sant Pau)
 Pies de cerdo, almendras, rúcula y cayena (Sant Pau)
 Liebre a la royal (Sant Pau)
 África, chocolate con especias para comer con las manos (Sant Pau)

Melón con jamón y nitropiruleta de yogur salado con caviar iraní (Ábac)
 Sobre galleta crujiente, nieve de yogur, néctar de flores y violetas (Ábac)
 Infusión de hojas de higuera con foie gras, migas dulces y saladas (Ábac)
 Tomates en rama desecados con agua de pimiento al aceite de oliva, sardina ahumada, coladura de anchoas, piel de pan y albahaca (Ábac)

Macarrones mar y montaña, gratinado al viejo parmesano y trufa blanca (Caellis)
 Hoja de ostra, caviar de vinagre y escaluña, sable de parmesano (Caellis)
 Cucurucho de ceps y avellanas garrapiñadas (Caellis)
 Frambuesa melba cristal (Caellis)