

Cultura i Societat ▶ FETS I GENT

# El Disfrutar de Barcelona, reconegut com a millor nou restaurant d'Europa

▶ Casañas, Castro i Xatruch, que també regenten el Compartir de Cadaqués, entren en el lloc 38è dels 100 de la llista de l'Opinion About Dining (OAD)

GIRONA | DdG

■ Opinion About Dining (OAD) ha escollit el barceloní Disfrutar com el millor nou restaurant d'Europa, imposant a la resta d'establiments que han obert portes després del gener de 2014. A més, el Disfrutar irromp en el número 38 de la llista dels 100 millors restaurants d'Europa, segons el rànquing que l'OAD va donar a conèixer ahir al vespre en un acte celebrat a Copenhaguen. El xef de Roses Mateu

Casañas i els barcelonins Oriol Castro i Eduard Xatruch van iniciar aquest projecte, juntament amb el Compartir de Cadaqués que van obrir l'abril de 2012, després de passar 15 anys compartint experiències als fogons del restaurant El Bulli de Roses, amb Ferran Adrià i Juli Soler.

L'establiment va obrir portes al desembre de 2014 i ja ha estat reconegut amb la primera Estrella Michelin i amb dos Sols de la Guia

Repsol. A més, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició també el va nomenar «Restaurant de l'Any». La proposta gastronòmica del Disfrutar gira entorn del menú degustació i amb una cuina d'estil clarament avantgardista i on els plats destaquen per la seva personalitat, marcadament mediterrània. «Per a nosaltres, amb tan sols un any i mig des que vam obrir, és impensable rebre aquest premi i figurar al nú-



FRANCESC GUILLAMET

D'esquerra a dreta, els Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch.

mero 38 d'una llista tan important. És un reconeixement per a l'equip i per a les nostres famílies, que ens ajuden a poder fer realitat el nostre somni gastronòmic», va declarar Xatruch.

## El Celler de Can Roca, el 17è

Entre els cent millors restaurants figuren, en total, catorze d'espanyols, amb El Celler de Can Roca de Girona, el millor del món l'any passat segons *Restaurant* i que enguany aspira a revalidar títol, en el lloc 17 de l'OAD. La llista està encapçalada enguany pel francès L'Arpège, que ha entrat en el lloc del basc Azurmendi, d'Eneko Atxa, que cau en la segona posició.

Després del parisenc i el basc, en la classificació dels millors restaurants europeus se situa el belga In de Wulf, seguit pel suec Fäviken i el danès Noma -guanyador diverses vegades de la llista de millors restaurants del món elaborada per la revista britànica *Restaurant*-, al qual es va premiar a més per haver aconseguit «una fita

culinari especial». Tres establiments gastronòmics espanyols hi apareixen entre els deu primers: Etxebarri, d'Axpe-Marzana (Biscaia), puja tres llocs fins el setè; Diverxo, de Madrid, vuitè, un lloc més baix que el 2015; i Quique Dacosta (Dénia, Alacant), que passa del cinquè al desè.

Per darrere d'El Celler de Can Roca, hi ha el Sant Pau (Sant Pol de Mar, Barcelona), en el 20è, Elkano (Getaria, Guipúscoa), en el 30è, el Tiquets (Barcelona), 35è; i Gaudir, en el 38è. Mugaritz (Errenteria, Guipúscoa), 42; Martín Berasategui (Lasarte, Guipúscoa), 56; Arzak (San Sebastian), 73; Ibai (Sant Sebastià), 77; i Pakta (Barcelona), 99, completen la presència espanyola en el rànquing.

En una llista ampliada, que inclou dos-cents establiments, França apareix com el país més representat amb 48 restaurants, per davant de Regne Unit (28), Itàlia (27), Espanya (24), Bèlgica (20), Alemanya (11), Dinamarca i Països Baixos (tots dos amb 10).

Aconsegueix amb **DdG** Diari de Girona

## Els llençols de LA PATRULLA CANINA



Joc de llençols distribuït en 3 peces

- 🐾 1 llençol de dalt
- 🐾 1 baixera subjecta al matalàs amb teixit de goma elàstica
- 🐾 1 funda de coixí per a llit de 90 cm.

100% COTÓ

A partir del  
**20 de maig**  
a les nostres oficines

**32,90€**  
Subscriptors  
**35,90€**  
Lectors

Preu de mercat: 74€

Psg. General Mendoza, 2 - 17002 Girona - Tel. 972202066

## Inclouen l'hominoideu català en la llista de les deu espècies més rellevants de l'any passat

BARCELONA | EFE/DdG

■ La nova espècie d'hominoideu *Pliobates cataloniae*, descrita per investigadors de l'Institut Català de Paleontologia Miquel Crusafont, ha estat inclosa a la llista de les deu espècies més rellevants per la universitat estatal de Nova York (Estats Units), de les més de 18.000 que es van detallar el 2015 arreu del món. El College of Environmental Science and Forestry de la Universitat Estatal de Nova York publica cada any aquesta llista, que aquest any inclou, a més de l'hominoideu, una nova espècie d'humà *Homo naledi*, una tortuga gegant de Galápagos i una planta carnívora del Brasil, entre d'altres.

L'Institut Català de Paleontologia Miquel Crusafont va informar ahir en un comunicat que la llista l'elabora cada any un comitè de taxònoms (classificació dels éssers vius), i la relació inclou tant espècies actuals com extintes. L'objectiu del rànquing és cridar l'atenció sobre les noves es-

pècies i la pèrdua de biodiversitat que s'ha produït en els últims 50 anys.

*Pliobates cataloniae*, el nou hominoideu del Vallès-Penedès i al qual s'ha batejat amb el nom de «Laia», va ser descrit per un equip d'investigadors encapçalat pel paleontòleg David M. Alba a partir d'un esquelet trobat a l'abocador de Can Mata, situat a la localitat dels Hostalets de Pierola (Anoia). Les restes corresponien a una femella adulta que pesava uns 4 o 5 quilos, s'alimentava de fruits tous i saltava pels arbres penjant-se a vegades de les branques, fa uns 11,8 milions d'anys.

D'altres espècies incloses a la llista són una planta carnívora endèmica del Brasil, que constitueix la primera nova espècie descrita gràcies a unes fotografies penjades al Facebook i que viu a uns 1.500 metres d'altura en una muntanya, així com una tortuga gegant de Galápagos que, amb uns 250 individus, habita a l'Illa de Santa Cruz de Tenerife.