

LES NOVETATS DE LA GUIA MICHELIN 2018

Onze restaurants espanyols ja tenen la màxima distinció



Javier i Sergio Torres celebren per fi la segona estrella, que feia anys que esperaven per al seu Dos Cielos

>> VE DE LA PÀGINA ANTERIOR

Best Restaurants ens il·lusiona i ens demostra que en aquest temps hem progressat”.

Per Oriol Castro, el reconeixement els dona forces per continuar avançant en la línia en què ells creuen. “Des del principi el projecte ha anat madurant i nosaltres, també personalment i com a empresaris”.

Si ells amb prou feines han tingut temps d'anhelar aquest reconeixement, sí que en van tenir els germans Javier i Sergio Torres, que afegeixen la segona estrella al seu Dos Cielos. “La il·lusió és immensa perquè podem dir que ho hem perseguit; que som pro-Michelin i que al seu dia vam passar per cases que eren emblemàtiques per a la guia”, afirmava Sergio Torres. Expliquen els germans que des que van obtenir la primera estrella el 2010 hi ha hagut molts anys de



Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas ahir al matí al Disfrutar

Barcelona converteix el 2018 en l'any del Comerç i la Cultura

BARCELONA Redacció

Barcelona va inaugurar ahir l'any del Comerç i la Cultura, que preveu més d'un centenar d'activitats gratuïtes per relacionar els dos àmbits en els 21 eixos comercials de la ciutat durant el 2018. L'Ajuntament i la Fundació Barcelona Comerç impulsen aquest esdeveniment, que té per objectiu acostar la cultura als barris i convertir el teixit comercial de la ciutat en propiciador i punt

d'informació cultural per als seus veïns.

Durant l'acte d'obertura de les activitats el regidor de Turisme, Comerç i Mercats, Agustí Colom, va assenyalar que “posar l'accent al comerç i la cultura és posar èmfasi en dues essències de la ciutat que creen identitat i contribueixen a la seva idiosincràsia”. En aquest sentit, va afegir que es donarà visibilitat a activitats que ja es duen a terme, mentre que se n'organitzaran

d'altres que permetin “avançar en la col·laboració entre el comerç i la cultura”.

Per la seva part, el vicepresident de la Fundació Barcelona Comerç, Lluís Llanas, va posar en relleu que “el comerç i la cultura sempre han estat dos dels pilars bàsics de la ciutat” i va manifestar la satisfacció per haver aconseguit fer realitat una iniciativa per interrelacionar el comerç i la cultura. Una proposta que havia estat organitzada i gesti-

onada per l'anterior regidora de Comerç, la socialista Montserrat Ballarín. La destitució dels regidors del PSC després del resultat de la consulta de BComú i la seva sortida de l'equip de govern va ajornar la presentació de l'any del Comerç i la Cultura. Al final l'acte d'inauguració s'ha celebrat una vegada els socialistes ja han estat fora.

Entre les més de cent activitats i projectes organitzats per diferents institucions, entitats i comerciants, l'Ajuntament destaca l'exposició “Barcelona, Comerç amb Personalitat” i les XIV Jornades Europees de Comerç Urbà, que se celebraran a la primavera. El detall de les diferents activitats programades a partir del gener del 2018 es començarà

decepció, però, afegia: “Crec que alhora ens ha fet més forts; hem anat millorant i ens hem adonat que no s'havia de cuinar per a la guia sinó per als clients. Ara estem tranquils, amb la sensació que el que fem està bé i només pensem a continuar avançant i creixent, per ser més lliures i continuar consolidant un estil propi sumant un nou projecte en què estem treballant que anirà cap a la tercera”. El seu bessó, Javier, recordava que no hi pot haver un regal millor per celebrar la primera dècada del Dos Cielos. “Estimem el producte, tenim un gran equip i crec que hem aconseguit una regularitat”.

Han atorgat també la segona estrella als restaurants Maralba, d'Almansa (Albacete) i Cabaña Buenavista, d'El Palmar (Múrcia),

ORIO CASTRO

“Hem madurat amb el restaurant, personalment i com a empresaris”

SERGIO TORRES

“Durant anys vam tenir desenganys a la gala, però això ens ha fet forts”

i l'ha recuperat després del seu trasllat a la capital Coque (Madrid), dels germans Sandoval. En l'apartat de primeres estrelles, se sumen un total de 17 restaurants a Espanya i dos a Portugal. D'aquests, tres són catalans: Enigma, d'Albert Adrià, a Barcelona; Caelis, de Romàni Fornell, que ja l'havia tingut en la seva anterior ubicació, i Castell de Peralada, que regenten el xef Xavier Sagristà i el cap de sala Toni Gereç (tots dos van formar part de l'equip d'El Bulli en la primera etapa de Ferran Adrià i Juli Soler). Entre els nous estrellats a la resta d'Espanya, Bardal (Ronda); els madrilenys Candela Restó i Cebo; Amelia (Sant Sebastià); Eneko (Larrabetzu, Biscaia); Sucedé (València) o Nub (La Laguna, Tenerife).

Com cada any, Michelin manté les seves eternes assignatures pendents, com ara la tercera per a Mugaritz o Santceloni, entre d'altres; la segona per a Nerua, Casa Gerardo, Can Jubany o Zuberoa, a més d'altres clàssics. Alguns dels eternals oblidats fan broma amb la idea que no aconseguir-les els inclou en un altre club privilegiat, la qual cosa, segons com es miri, també té el seu encant. ●

a donar a conèixer les properes setmanes. Segons va explicar ahir Colom, també s'està preparant un gran acte per concloure el novembre del 2018 amb totes les activitats.

Un consell assessor donarà suport a l'organització d'aquest any, i estarà format pel professor de Filosofia de la Universitat de Girona (UdG) Joan Manuel del Pozo; la directora d'Intueri Consulting, Maria Segarra, i el catedràtic de Màrqueting d'Esade Business School, Salva López. També hi participaran la Fundació Barcelona Cultura, dirigida per Xavier Marcé; la presidenta del Foment de les Arts Decoratives (FAD), Nani Marquina, i el president de la Fundació Barcelona Comerç, Salva Vendrell. ●