

<http://www.elperiodico.cat>

SEGUEIX-NOS [f](#) [t](#) [i](#) [a](#)  
**Barcelona** (<http://www.timeout.cat/barcelona/ca>)

CATALÀ ([HTTP://WWW.TIMEOUT.ES/BARCELONA/ES](http://www.timeout.es/barcelona/es)) ENGLISH ([HTTP://WWW.TIMEOUT.COM/BARCELONA](http://www.timeout.com/barcelona))

SEGUEIX-NOS



CANVIA LA CIUTAT



REGISTRAT

**Regala cultura. Regala TNC**  
*El teatre de tothom i per a tothom*

TEATRE NACIONAL  
DE CATALUNYAGeneralitat  
de Catalunya

BLOG MENJAR I BEURE

0 AFEGEIX COMENTARI



M'ENCANTA

# L'imparable triomf de la filosofia 'bulliniana'

[f](#) Compartir [t](#) Piular [G+](#) 219  
COMPARTITS

Per Ricard Martín

Publicació: Dijous 26 novembre 2015, 11:29h





**COMPRA LA TEVA  
ENTRADA EN LÍNIA**  
**WWW.  
MUSEUPICASSO.BCN.  
CAT**

## LES PUBLICACIONS MÉS RECENTS

'Star wars': postfunció →

10 raons per no marxar de Barcelona aquest Nadal →

Adéu als cinemes Maremagnum →

Tornen Les Coses Grans de Roger Coma →

10 cançons per xiular de gust →

Així queden les Michelin a Barcelona

(<http://www.timeout.cat/barcelona/ca/menjar-i-beure/restaurants-amb-estrelles-michelin-a-barcelona>): 26 estrelles repartides entre 22 restaurants. Les novetats són que Hoja Santa (<http://www.timeout.cat/barcelona/ca/restaurants/hoja-santa-ninyo-viejo>) i Disfrutar

(<http://www.timeout.cat/barcelona/ca/restaurants/disfrutar>) guanyen la primera estrella, els biestrellats (Moments

(<http://www.timeout.cat/barcelona/ca/restaurants-cafes/moments>), Enoteca

(<http://www.timeout.cat/barcelona/ca/restaurants-cafes/enoteca>), Lasarte

(<http://www.timeout.cat/barcelona/ca/restaurants-cafes/lasarte>) i Àbac

(<http://www.timeout.cat/barcelona/ca/restaurants-cafes/abac>) la mantenen i la

perd el Manairó (<http://www.timeout.cat/barcelona/ca/restaurants/manairo>).

El titular dels guardons de la Guia Michelin del 2016 és aquest: **res fa ombra al llegat d'ElBulli i a la seva continuïtat i expansió**, personificada en la figura d'**Albert Adrià**. I dic expansió perquè Albert Adrià ho ha tornat a fer: per tercera vegada consecutiva, un any després de l'obertura d'un local, aconsegueix el preuat guardó. Aquest patró ha succeït amb l'obertura de Tickets (<http://www.timeout.cat/barcelona/ca/restaurants-cafes/tickets>), Pakta (<http://www.timeout.cat/barcelona/ca/restaurants-cafes/pakta>) i ara amb Hoja Santa, aliat amb el **xef mexicà Paco Méndez**. I té moltíssim mèrit consolidar **un llenguatge propi en tant poc temps**, amb un peu en la tradició mexicana i l'altre en la tècnica i el producte d'alta cuina: el mateix Adrià va admetre dificultats per omplir la sala en els seus primers mesos de vida. El petit dels Adrià iguala la **triple corona d'ElBulli**, encara que sigui repartida en tres locals diferents. Això vol dir també que la guia francesa valida entusiàsticament la manera de fer del binomi

**AQUESTES FESTES PASSA-LES**

**A LA TAULA DE PICASSO**



SABER MÉS >>

Adrià- Grupo Iglesias, i que afavoreix la presència de cuines exòtiques en un territori tan proper com Barcelona. Com els minyons de Terrassa, que cada dos per tres aconseguen una fita històrica, això fa Albert Adrià.

D'altra banda, en un temps rècord també **han avalat la proposta de Disfrutar**: a un any i poc de la seva obertura, el restaurant dels **tres caps de cuina d'ElBulli**, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, guanyen la primera Michelin. I això és un triomf innegable de la filosofia *bulliniana*: Disfrutar, amb el seu menú degustació de 27 passes, **té ritme, velocitat, i va farcit de receptes on la pirotècnia il·lumina plats carregats d'inspiració**. Per a qui no hagi estat a ElBulli, podem qualificar-lo d'ElBulli de butxaca (salvant totes les distàncies del món). Desapareixen del panorama el Comerç24 i Neichel, els dos per tancament.

Ara bé, hi ha una pèrdua tant dolorosa com difícil d'entendre: al Manairó de Jordi Herrera **li arrenquen l'estrella**. Quin sentit té retirar-li la distinció a **un xef que es troba en el seu millor moment?** (deixeu-me dir allò tan cursi dels anglesos: *on top of his game*). Herrera combina el discurs artístic amb la cuina de creació, i té un peu en la tradició catalana i l'altre en l'objecte artístic, en algun moment fins i tot en la instal·lació. Com passa sovint amb les avantguardes artístiques, la seva feina està carregada de sentit de l'humor i d'irreverència (fins i tot diria que de subversió vers l'*status quo* de la cuina creativa *mainstream*, que seria l'art figuratiu) i tant és capaç de fer-te un filet a planxa de fakir com un cruixent de capipota. És un artista rústic, de la terra, el Perejaume de la cuina catalana. O bé als francesos no els agrada aquesta iconoclàstia nostrada, o bé han castigat el fet que a Barcelona es pugui menjar de Michelin per 60 euros.

f Compartir     Piular     **219** COMPARTITS     **AFEGEIX COMENTARI**

Redacció



### Per Ricard Martín

**22 publicacions** ([http://www.timeout.cat/bar/author\\_uids=693a9514ba7c47b2ae72294882at](http://www.timeout.cat/bar/author_uids=693a9514ba7c47b2ae72294882at))

Periodista omnívor que s'alimenta de temes de gastronomia, música, còmics i tot el que se li creui pel camí. Paridista a @RicardMartn

## Comentaris

Connectar-se

				Compartir
AFEGEIX UN COMENTARI COM ...				

Nous | Antics | Comentaris populars

A DALT