

Cocina moderna y democrática en la Guía Repsol 2018

La nueva edición se amplía con un libro de escapadas gastronómicas y una 'app'

MAITE MORATE, Madrid
Con la Puerta de Sol como escenario de fondo y el humorista Joaquín Reyes amenizando la cita, los chefs Diego Guerrero, de DSTAgE, de Madrid, y el trío Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, del barcelonés Disfrutar, han adelantado la Nochevieja y preparado 12 modernas uvas esferificadas para recibir 2018. Los cocineros están de

celebración porque sus restaurantes acaban de recibir el tercer sol de la Guía Repsol gracias a la "nueva vanguardia" de sus cocinas, una de las grandes apuestas del catálogo especializado en gastronomía, que se presentó ayer en Madrid.

"Es un orgullo porque se trata de la guía por excelencia de España", explicó Oriol Castro, que insistió en que este reconocimien-



Desde la izquierda, Joaquín Reyes, Diego Guerrero, Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch, en la presentación de la Guía Repsol.

to supone un impulso para seguir esforzándose y continuar con la consolidación de Disfrutar, un proyecto que iniciaron hace apenas tres años. Unos meses antes comenzó su andadura en solitario Diego Guerrero, quien desde DSTAgE conjuga una mo-

derna propuesta "muy viajada que se sustenta en las raíces y en la técnica".

Pero esta modernización de platos también se palpa en la nueva edición de la guía, que como novedad en esta edición incluye el libro *Inspiraciones*, un espacio

que sugiere más de 40 planes de escapadas gastronómicas y viajes por toda España para comer en los sitios favoritos de los cocineros con soles Repsol o de personajes del mundo del espectáculo y el deporte como Paco León o Marc Márquez. "En *Inspiraciones* se proponen restaurantes asequibles porque no podemos comer en tres soles Repsol a diario, así que la guía apuesta por la democratización de la cocina", explicó su directora María Ritter.

Además de esta nueva publicación, la guía amplía su desarrollo en Internet, con una web que abarca desde rutas gastronómicas hasta alojamientos alternativos y una aplicación móvil que se lanzará a finales de febrero y que permitirá reservar directamente en los restaurantes y hoteles. "Teníamos que renovarnos y digitalizarnos. Hemos atendido a la demanda de los usuarios", añadió Ritter.