GASTRONOMÍA

Ayer se presentó la nueva guía Michelin 2016, con dos nuevos biestrellados y quince restaurantes españoles que logran estrella, cuatro de ellos en Catalunya

La noche de los ex-Bulli

CRISTINA JOLONCH Santiago de Compostela

pesar del cielo cubierto, en Santiago de Compostela, donde ayer se presentaba la nueva guía Michelin, brillaron las estrellas. Las de los restaurantes que se mantienen -sin ninguna incorporación- con el máximo reconocimiento en la guía roja (Arzak, Akelarre, El Celler de Can Roca, Martín Berasategui, Sant Pau, Quique Dacosta, Azurmendi y DiverXo), y las de aquellos que suman su segunda estrella, Coque (Humanes, Madrid) y Zaranda (El Capdellà, Mallorca).

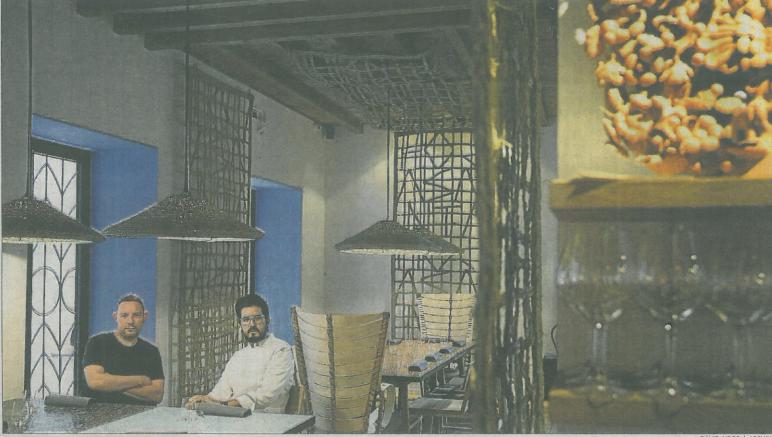
Y, por supuesto, las de los restaurantes que irrumpen en el club de los estrellados; esos a los que la noticia suele llegar en pleno servicio, como ocurrió anoche en los cuatro establecimientos catalanes que estrenan estrella en la guía del 2016: los barceloneses Disfrutar y Hoja Santa, Tresmacarrons (El Masnou) y Emporium (Castelló d'Empúries). Catalunya pierde, no obstante, el mismo número de estrellas que incorpora. La pierden, por cierre, Comerç 24, de Carles Abellán, y Neichel (Miramon Arbelaitz, en San Sebastián, completa la lista de las tres que se pierden en España por cierre). Y también dejan de tener estrella Manairó, en Barcelona, y Ca l'Arpa, en Banyo-

España pierde diez estrellas, tres por cierre del local y siete por decisión de los inspectores

les. En total se retiran tres estrellas por cierre y siete por la valoración de los inspectores de la guía.

Sólo estuvo en la fiesta Mateu Casañas, dueño del Disfrutar junto a sus colegas Oriol Castro y Eduard Xatruch, todos ellos ex jefes de cocina de El Bulli. Era la única estrella que casi todos esperaban; estaba cantada por el éxito de crítica del restaurante que aún no ha cumplido su primer año y que supone el segundo proyecto de Castro, Casañas y Xatruch, que tras el cierre de El Bulli abrieron el Compartir, en Cadaqués. La sonrisa de oreja a oreja de Casañas representaba el espíritu de El Bulli que se respiró en la presentación, ya que Albert Adrià obtuvo también la primera estrella para su mexicano Hoja Santa. Los años en la cocina de El Bulli, lo recordaban ayer, crearon lazos imposibles de romper (otro exjefe de cocina, Albert Raurich, tiene una estrella en su Dos Palillos). "A veces nos dicen que es raro encontrar tanta complicidad entre unos socios que no son familia. Pero es que nosotros somos una familia", explicaba Castro.

Más de uno tenía ayer la sensación de que lo que se premiaba era el trabajo de la familia, la de sangre o la que se forja en los fogones. Co-



Albert Adrià con su socio Paco Méndez en el Hoja Santa, que acaba de conseguir una estrella Michelin

DAVID AIROB / ARCHIVO

Las novedades de la guía Michelin

DOS ESTRELLAS	
Coque	Humanes. Madrid
Zaranda	Hotel Castell. El Capdellà. Mallorca
UNA ESTRELLA	
Kabuki Raw	Hotel Finca Cortesín. Casares
Sollo	Fuengirola
Messina	Marbella
Acanthum	Huelva
Disfrutar	Barcelona T
Hoja Santa	Barcelona
Tresmacarrons	El Masnou
Emporium	Castelló d'Empúries
El Ermitaño	Benavente. Zamora
El Rincón de Juan Carlos	Los Gigantes. Tenerife
Zarak	Bilbao
Lúa	Madrid
Gastrobar Casa Marcelo	Santiago de Compostela
Bon Bon	Corveiro. Faro. Portugal



JORDI PLAY

Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas, del Disfrutar



Aldana, del Tresmacarrons

mo ejemplo de los primeros, el chef Mario Sandoval y sus hermanos Rafael y Diego, tercera generación en el madrileño Coque (Humanes), quienes obtuvieron la segun-



Los propietarios del Emporium

da estrella (al igual que Zaranda, que en su día tuvo estrella en Madrid v que se trasladó a Mallorca): de los Jordà, primera estrella para un hotel del que ya se ha premiado provocar a Michelin con ese nombre (los tres macarrons, en alusión a las tres estrellas), o el esfuerzo de los hermanos canarios de El Rincón de Juan Carlos, entre otros.

Ayer fue, por la coincidencia, la noche de esos amigos convertidos en hermanos de profesión, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Mateu Casañas y Albert Adrià. Los tres primeros están a punto de celebrar el primer año al frente del barcelonés Disfrutar y Albert Adrià y su socio, el chef mexicano Paco Méndez, acaban de soplar la primera vela en su restaurante mexicano Hoja Santa. El espíritu de El Bulli revivió anoche en la presentación de la guía roja y a nadie se le olvidó pensar en Juli Soler, que murió hace unos meses. Castro recordaba ayer que los principios fueron duros. "Teníamos la experiencia del

en varias ocasiones la cocina y la Compartir en Cadaqués, pero esto amplia oferta de vinos; la de los Alera otra cosa. Nos habíamos dejado dana, del Tresmacarrons (El Mas- todo nuestro dinero y teníamos un nou), que un día se atrevieron a espacio enorme, ninguna reserva y la mirada atenta de los que se preguntaban qué harán los chicos de El Bulli. Pero lo cierto es que estamos felices".

No llegaron las segundas estrellas para Dos Cielos o Can Jubany, cuyos chefs no viajaron a Santiago. Sí lo hicieron, madrugando junto a muchos de sus colegas catalanes, los aspirantes a la tercera Paco Pérez, Paolo Casagrande (del barcelonés Lasarte), Raül Balam y Jordi Cruz. Su jefe de cocina, David Andrés, hablaba también de complicidades. "Ayer todo el mundo nos deseaba suerte para el Abac. Y yo me preguntaba, ¿más? Somos un equipo joven, con buen rollo. Trabajamos a gusto y nos sentimos como una familia". Con una sonrisa pícara, Jordi Cruz puntualizaba: "Pero si hay que madrugar para la tercera, seguiremos madrugando"...