

extra ★ GENTE ★ TENDENCIAS ★ REDES ★ PANTALLAS ★

El 'boom' de los chefs ▶ Lluvia de estrellas de la 'biblia roja'

Páginas 73 a 75 ▶▶▶

BCN

La guía Michelin levanta acta del último salto de los cocineros de Catalunya. Fiesta en el Àbac, Disfrutar y Dos Cielos mientras 'Masterchef' corona a Craviotto.

capital gastronómica

ELISENDA PONS



Jordi Cruz, al frente del restaurante Àbac de Barcelona.



Tantos años (¡106 ni más ni menos!) llevaba la ciudad de Barcelona esperando a tener un restaurante de tres estrellas Michelin, y en dos temporadas, 'pim pami, va y consigue un par. Si la guía Michelin 2017 señaló al restaurante Lasarte, de Paolo Casagrande bajo la dirección de Martín Garrate Berasategui, la del 2018 ha coronado al restaurante Àbac.

Un premio justo con el trabajo de Jordi Cruz, y un reflejo de la capitalidad gastronómica de Barcelona. «Estoy feliz por mí y por mi equipo. No debemos parar. Esta distinción es un refuerzo a nuestras ganas de seguir

haciéndolo muy bien», dijo quien ha querido reivindicarse tras las dudas que muchos expresaron por ser jurado de Masterchef. «Me tiro el día en el restaurante, aunque no lo parezca porque salgo mucho en la tele. No se ganan tres estrellas si no echándole muchas horas», aseguró Cruz.

Barcelona suma dos biestrellados (Disfrutar y Dos Cielos) a los dos que ya existían (el Moments, de Raül Balam, y Enoteca, de Paco Pérez) y un novato, el Enigma, del veterano Albert Adrià, que se une a la larga lista de 18 locales con una estrella. En total se han conseguido en esta edición, presentada anoche en una gala celebrada en el hotel The Ritz-Carlton Abama en Guía de Isora (Tenerife) y a la que asistieron más de 500 invitados, 31 estrellas frente a las 25 de Madrid. Una buena noticia que ate-

las nuevas estrellas

ÀBAC

Jordi Cruz

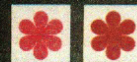
Avenida Tibidabo, 1



DOS CIELOS

Javier y Sergio Torres

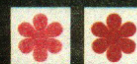
Melià Barcelona Sky,
Pere IV, 286



DISFRUTAR

Oriol Castro, Eduard Xatruch
y Mateu Casañas

Villarroel, 163



núa el mal sabor de boca de las últimas noticias que afectan a la ciudad y a Catalunya.

Acostumbrada a racanear con los entorchados, no se podrá decir este año que la guía Michelin no haya sido generosa. Porque Àbac, el restaurante ubicado en la avenida del Tibidabo, no ha sido el único tri; ha habido otro agraciado: Aponiente, el restaurante que regenta el chef del mar, Àngel León, en El Puerto de Santa María, Cádiz. León, cuya oceánica sabiduría sobre la cocina marina, acumulada a base de talento y de investigación, ha sido premiado con la máxima distinción. Y de paso ha logrado una estrella por su restaurante Alevante, en Chiclana (Cádiz).

Pasa a la página 74

El 'boom' de los chefs ▶ De la 'biblia roja' al oro televisivo

BCN
capital
gastronómica

Viene de la página anterior

Del cocinero andaluz, la gufa destaca que es un «visionario» y «máximo abanderado de un nuevo mundo gastronómico que encuentra en el mar, y en sus aún numerosos misterios, una densidad única, sorprendente y casi inagotable». «Estoy en las nubes. Es un sueño lograr tres estrellas en un sitio donde no es fácil

llegar y hablando de una forma diferente», decía anoche **Ángel León**.

EMPERADORES DE LOS FOGONES/ Ambos chefs se unen a una extensa nómina de emperadores de los fogones con tres estrellas: los que están al frente de los restaurantes catalanes El Celler de Can Roca, Sant Pau y Lasarte, los vascos Arzak, Akelare, Martín Berasategui y Azurmendi, el valenciano Quique Dacosta y el madrileño DiverXo. «Siguen enamorándonos desde la excelencia, por lo que renuevan un año más la máxima distinción», justifica la gufa. Si los cuentan verán que son 11. Como un equipo de fútbol. Ganarían cualquier *Champions gastro* sin bajar del autocar.

El balance este año es magnífico. Hay cinco nuevos restaurantes que obtienen 2 estrellas y 17 con una estrella. Catalunya moja en todas las categorías; además de los citados Abac, Dos Cielos, Disfrutar y Enigma, Castell Peralada (en Peralada), con los viejos rockeros bullinianos **Xavier Sagristà** y **Toni Gerez** al frente, también ha sido premiados con una. «Las estrellas no se van a buscar. Nosotros al menos no las hemos buscado. Vienen porque son fruto del trabajo bien hecho», decía **Sagristà**.

Y solo cabe lamentar la pérdida de estrella del restaurante Céleri (Barcelona), de **Xavier Pellicer**, que busca un nuevo local, y de Capritx (Terrassa), de **Artur Martínez**, que se replantea el futuro.

De Jordi Cruz la guía destaca: «Cautiva a sus comensales planteando inteligentes historias con sus platos»

Del restaurante Dos Cielos, en lo alto del Meliá Barcelona Sky, Mi chelin valora que los «dinámicos» hermanos **Torres** «ponen la cocina al servicio de la emoción, con una creatividad inteligente y un maridaje de sabores digno de elogio».

«Para nosotros era muy importante conseguir esta segunda estrella. Ahora estamos más tranquilos y más cerca también de la tercera estrella, que es el objetivo que estamos buscando. Somos ambiciosos», decía anoche unos exultantes **Javier** y **Sergio Torres**.

Y de Disfrutar, en la calle de Villarroel, aplaude que «**Eduard Xatruch**, **Oriol Castro** y **Mateu Casañas**, curtidos en la cocina del mítico el Bulli, aúnan esfuerzos y méritos en



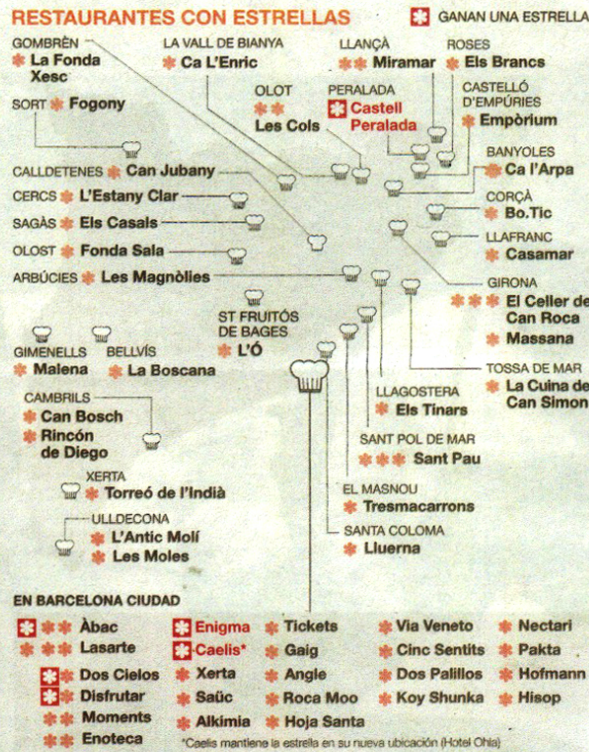
ALBERT BERTRAN

Javier y Sergio Torres, al frente del Dos Cielos, con una estrella Michelin.

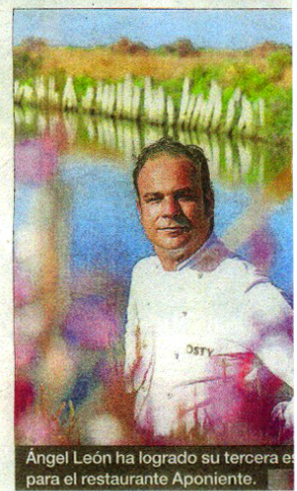


ELISENDA PONS

Albert Adrià, en el restaurante Enigma, consigue la primera estrella.



Oriol Castro, 'chef' del restaurante Disfrutar de Barcelona.



Ángel León ha logrado su tercera estrella para el restaurante Aponiente.



Fuente: Michelin

EL PERIÓDICO



Jordi Cruz

ÀBAC

«Me alegro mucho por mí y por mi equipo. Ahora no debemos parar. Hay que seguir»

Ángel León

APONIENTE

«Estoy en las nubes porque es un sueño lograr esto en un sitio donde no es fácil llegar»

Los Torres

DOS CIELOS

«Ahora estamos más cerca de nuestro objetivo: la tercera. Somos ambiciosos»

su restaurante, donde la fantasía y la creatividad apuntalan una construcción gastronómica siempre repleta de sabores nítidos. «Estamos muy contentos y felices por el apoyo del equipo y de la familia», expresaba anoche Oriol Castro.

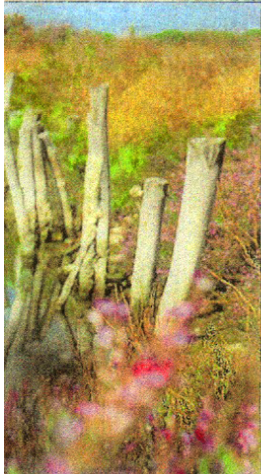
En la categoría de una estrella, destaca la «propuesta de diseño rompedor llamada a liderar la oferta gastronómica del grupo El Barri» que hace Albert Adrià en su buque insignia, el Enigma, en la calle de Sepúlveda de Barcelona.

La guía dedica una «mención especial» a Castell Peralada porque es un «restaurante realmente singular por ocupar las salas y torres de un bellissimo castillo medieval». Ya saben, en Peralada. =

DANNY CAMINAL



XAVIER GONZÁLEZ



Xavier Sagristà

CASTELL PERALADA

«Las estrellas no se buscan. Al final vienen porque es fruto del trabajo bien hecho»

«El deporte me ayudó a ganar 'Masterchef'»

SAÚL CRAVIOTTO Policía y piragüista olímpico

MARISA DE DIOS
BARCELONA

El policía y piragüista olímpico Saúl Craviotto se ha colgado otro oro: el de ganador de la segunda temporada de *Masterchef celebrity*, tras superar en la final a Silvia Abril con un menú en el que aunó los sabores de sus dos patrias, Lleida, donde nació, y Asturias, donde vive desde hace 15 años.

—¿Cree que la disciplina que requiere el deporte le ha ayudado a ganar el concurso?

—Yo creo que sí. A lo mejor mi pasado como deportista me ha ayudado a tener más serenidad y a ser más constante. El deporte ha forjado mi personalidad y quizá sí que lo he sabido transmitir a la cocina.

—¿Cómo se le ocurre presentarse a *Masterchef* si ha dicho que no sabía ni freír un huevo?

—Mi representante me comentó que me había llegado la posibilidad de participar, pero había que hacer un *casting*. Cuando me lo dijo me lo tomé un poco a risa. Era una locura porque yo solo sabía cocinar platos de supervivencia, como comida a la plancha. Tuve que hacer un curso acelerado de dos meses.

—En un restaurante.

—Sí, en casa Casa Gerardo, en Avilés. Me preparé allí el *casting* y, cuando me dijeron que me cogían, salía de entrenar a las once de la mañana, iba al restaurante, y hasta que acababa el servicio a las cuatro o cinco de la tarde, estaba allí como un cocinero más. También aprendí viendo canales de cocina, comprando libros... ¡Como en una oposición!

—Usted tiene cuatro medallas olímpicas (dos oros, una plata y un bronce), y ahora la gente le para por la calle porque le reconoce por *Masterchef*. ¿Cómo le sienta?

—Bien. Es una experiencia nueva y llega a un público completamente diferente del que estoy acostumbrado. Gracias a *Masterchef* quizá mucha gente ha conocido mi faceta como deportista, que tengo cuatro medallas, han conocido el piragüismo... Así que una cosa ayuda a la otra.

—En casa, su mujer estará contentísima, porque ahora le preparará unos buenos platos.

—Sí, aparte, están deseando que llegue la Navidad para que les haga el menú. Y mi mujer, como está embarazada, con caprichos y antojos... [ríe] Este programa ha despertado mi pasión por la cocina, me ha quitado el miedo a cocinar según qué cosas y he descubierto que es un mundo muy apasionante y entretenido.

—¿Se plantea hacer algún curso para ampliar conocimientos?

—Yo ya tengo mi profesión, porque aparte de piragüista soy policía. ¡Solo me falta dedicarme a la cocina! Pero ya veremos, nunca sabes lo que te va a deparar el futuro. Ahora estoy centrado en mi carrera deportiva y preparando los Juegos de Tokio.

—Se ha dicho que era el guaperas de esta edición de *Masterchef*, el concursante modélico... ¿Cómo ha llevado los halagos?



«Antes de entrar en el programa hice un curso acelerado en un restaurante, leí libros... ¡Como en una oposición!»

—Me los tomo a risa. Seguir el programa a través de Twitter es superdivertido, porque ves comentarios de todo tipo. La línea general eran comentarios muy buenos y divertidos y me los he tomado con humor.

—Pero tendrá algún defecto...

—¡Claro! ¡Un montón! Igual soy muy cuadrículado, me gusta tener las cosas bien preparadas, todo demasiado bien organizado. A lo mejor debería ser un poco más relajado. Pero cuando tengo un proyecto en la cabeza, tiene que salir perfecto.

—Cuando acabó la pasada edición, uno de los concursantes, Fernando Tejero, dijo: «La mitad de lo que pasa en *Masterchef* es mentira».

—Habría que ver el contexto en el que lo dijo. Yo no sé si se refería a cuando se peleaba con Loles León, que era mentira y que se llevaban bien. No creo que se refiriera al tema del cocinado, porque es imposible. *Masterchef* es un programa real. Sinceramente, yo pensaba que no iba a ser así, creía que nos iban a ayudar, que nos darían más recetas y más consejos, y ahí te dejan a la aventura y te tienes que buscar la vida. =



Un pez rey con torto asturiano para ganar el concurso

INÉS ÁLVAREZ
BARCELONA

Varón joven, guapo, educado, competitivo y disciplinado. Este es por ahora el perfil del ganador de *Masterchef celebrity*, ya que esas eran las características de Miguel Ángel Muñoz, vencedor de la primera edición, y es la carta de presentación de Saúl Craviotto, campeón olímpico y policía nacional que se ha alzado con el triunfo en la segunda entrega. Aunque la actriz Silvia Abril, feliz subcampeona, no se lo pusiera nada fácil.

El menú que preparó el piragüista para el duelo final, pez rey con torto asturiano, una bacada y un cremoso de mango y albarricoque con tronco de chocolate, despertó la admiración de los

Los menús del duelo final del olímpico y la cómica cautivaron a los chefs Dacosta y Berasategui

chefs invitados, Martín Berasategui y Quique Dacosta, que suman 12 estrellas Michelin. Silvia Abril, su rival, elaboró un *royal* de alcachofas con almejas y trufas, un solomillo con minipuerros y un helado de crema catalana con chocolate y aceite que la habrían llevado al triunfo si Craviotto no fuera tan perfecto.

LAS PRUEBAS // El primer reto del programa, el que les propuso la chef María Marte, de El Club Allard (dos estrellas Michelin), consistía en elaborar un plato tan creativo como complicado: una isla de atún, con su mar de gelatina y algas, sus pececitos de cáscara de mango, rocas de pasta de arroz y espuma. La del olímpico le envió al duelo final.

El puesto del segundo dueloista se lo tenían que ganar a sangre (o quemaduras), sudor y lágrimas Abril, José Corbacho y Patricia Montero. Los tres tuvieron que mostrar en El Celler de Can Roca, en Girona, ante Joan, Josep y Jordi Roca, que eran capaces de emular platos del dos veces reconocido como mejor restaurante del mundo. Y ganó Abril.

Pero fue Craviotto quien se llevó el oro, aunque esta vez no se lo colgara: el trofeo viajará con él a Gijón y los 75.000 euros irán a la Fundación Aladina, que ayuda a que niños con cáncer no dejen de sonreír. No hay premio mejor. =