

## Barcelona, éxito gastronómico



**RAFAEL ANSÓN**

21/12/2017

Un restaurante que alcanza tres estrellas Michelin. Otros dos que suben a dos. Y de la guía Repsol, que sólo ha promocionado dos locales con tres soles, uno de ellos está en Barcelona. Abac y Lasarte, por un lado; Disfrutar y Dos Cielos, por otro. Con tres soles Abac, Dos Cielos, Tickets, Via Veneto y, ahora, Disfrutar. Todos se han ubicado, en los últimos días, en el primer plano del escenario gastronómico.

Pero esas estrellas y soles no pueden hacer olvidar a otros restaurantes, también estrellados y soleados. Dos estrellas tienen Disfrutar, Dos Cielos, Enoteca y Moments; y dos soles, Alkimia, Ca l'Isidre, Caelis, Cuore, Enoteca, Gresca, Koy Shunka, Lasarte, Rías de Galicia y Roca Moo.

Y una estrella Alkimia, Angle, Caelis, Dos Palillos, Enigma, Koy Shunka, Pakta, Nectari, Roca Moo, Via Veneto, Gaig, Hispània, Hofmann, Hojasanta y Tickets. Un sol tienen, finalmente, Angle, Caldeni-Bardeni, Cinc Sentits, Don Giovanni, D o, Espai Kru, Estimar-Rafa Zafra, Freixa Tradició, Gaig, Hisop, Hofmann, Hojasanta, Informal-Marc Gascons, La Taverna del Clínic, La Venta, Manairó, Moments, Monvínic, Pakta, Roig Robí, Shanghai, Tram-Tram y Windsor. Toda una apoteosis gastronómica, que se extendería aún más si incluyéramos los alrededores de la Ciudad Condal.

En mis últimas experiencias barcelonesas, hace unas semanas, pude almorzar en un restaurante que, aunque sólo tiene una estrella, ha merecido tres soles, y en otro que ha alcanzado una estrella y todavía no tiene soles (porque no está calificado en la guía Repsol de este año).

El primero es Via Veneto, el de siempre, un restaurante tradicional y moderno, clásico y creativo. Para mí, de los mejores de Barcelona y España.

El segundo, Enigma, la gran sorpresa de Albert Adrià, con una estrella (y que tendrá más soles cuando su calificación aparezca en la guía a partir de enero). Es una sucesión de enigmas, hasta 6 diferentes, de los que destacaría la plancha, a cargo de un chef brasileño. Albert se reafirma como un magnífico empresario, emprendedor, director de orquesta, chef y artista, logrando crearse una personalidad propia a pesar de ser hermano de Ferran.

Hablando de Barcelona, no se puede dejar de hablar de Catalunya y poner de relieve que es la comunidad autónoma que tiene cuatro restaurantes con tres estrellas Michelin, igual que el País Vasco, y ocho con tres soles.