

## Lleida manté les seves estrelles Michelin

*Malena, Fogony i la Boscana, els restaurants més distingits de la demarcació*



Josel Castanyé, xef de la Boscana | Àlvar Llobet

El restaurant Angle del mediàtic Jordi Cruz ha aconseguit la segona estrella Michelin. D'aquesta manera, el xef català suma un total de cinc estrelles, ja que l'AbaC també ha mantingut les tres. Durant l'entrega de premis a la gala celebrada a Sevilla aquest dimecres nit, el cuiner ha aconseguit escalar posicions en un dels podis culinàries més prestigiosos del món. La demarcació de Lleida manté les tres estrelles Michelin que té al restaurant Malena de Gimènells, la Boscana de Bellvís i Fogony de Sort.

Els altres establiments catalans que han aconseguit una nova distinció són: el restaurant Aürt de Barcelona del cuiner Artur Martínez; Cinc Sentits, també de Barcelona, del xef Jordi Artal, que recupera l'estrella que va perdre en la passada edició per tancament i trasllat, i Deliranto de Salou del xef Josep Moreno.

Per contra, els que han perdut l'estrella que tenien són La Barra de Carles Abellán de Barcelona, Els Brancs de Roses i Terra de S'agaró. El restaurant Gaig, de Barcelona, també ha perdut la distinció per tancament i trasllat.

Una altra novetat de la gala ha estat la incorporació del guardó a la sostenibilitat, que ha estat entregat al xef Angel León del restaurant A poniente.

En l'última edició, celebrada tot just fa un any, Catalunya va col·locar quatre nous restaurants a la llista

(<https://www.naciodigital.cat/noticia/167330/catalunya/colloca/quatre/nous/restaurants/guia/estrelles/michelin>) : la Barra de Carles Abellán, el Terra de Paco Pérez, l'Oria de Martín Berasategui i

Cocina Hermanos Torres. També en va perdre, ja que es va oficialitzar la retirada de tres estrelles al Sant Pau de Carme Rusalleda -tancat per decisió interna-.

[noticiadiari]2/191357[/noticiadiari]

La gala d'aquesta nit ha coincidit amb el 110è aniversari de la guia i, segons els organitzadors, ha estat l'acte de major dimensió de tota la història de la guia Michelin a la península Ibèrica. Entre el públic hi ha hagut representació de tots els locals amb tres i dues estrelles fins ara.