



MENÚ

SEGRE.com

Dimecres, 15 de Desembre de 2021



BUSCAR

ESEGRE | DIARI DIGITAL | SUBSCRIPCIONS | CLUB SEGRE | EBOTIGA



ÚLTIMES NOTÍCIES

LLEIDA

COMARQUES

MÉS NOTÍCIES

OPINIÓ

LLEIDA TV

CERCLE

PODCASTS

SERVEIS

SUPLEMENTS

> Guia

Ver contenido en español

Lleida manté les tres estrelles Michelin

M. Cabello / Agències Actualitzada 15/12/2021 a les 08:37

El Fogony de Sort, Malena de Gimennells i La Boscana de Bellvís van renovar ahir el seu reconeixement a la Guia Michelin 2022



Lleida manté les tres estrelles Michelin

© Xixo Castaño (Malena), Joel Castanyé (La Boscana) i Zaraida Cotonat (Fogony).

manté la seua triple corona a dalt de tot de la gastronomia al renovar la seua preuada estrella els tres restaurants lleidatans presents a la Guia Michelin d'Espanya i Portugal 2022. En una gala al Palau de les Arts de València que ahir va recuperar el format presencial anterior a la pandèmia, el Fogony de Sort, el Malena de Gimennells i La Boscana de Bellvís van tornar a repetir a la llista de restaurants amb una estrella al firmament Michelin.

El manual és una referència absoluta per als qui busquen la bona taula i suposa un dels reconeixements més grans per a la cuina que comparteix tradició i innovació. "Ja van setze anys i estem igual d'illusionats que el primer dia", explicava ahir la xef Zaraida Cotonat, del Fogony, que va apuntar que "la constància, el fet de treballar de valent, la família i sobretot respectar el bon producte" han convertit aquest restaurant en el més veterà de Lleida amb una estrella Michelin. "La pandèmia ha tractat molt malament el sector de l'hostaleria, amb molts mesos de tancament i moltes restriccions. Mantenir aquest reconeixement suposa una gran empenta".

Emoció i nervis que va compartir Joel Castanyé de La Boscana, restaurant que va obtenir la seua estrella per primera vegada l'any 2016. El xef va destacar que aquest premi, el més important de la gastronomia espanyola i de tot el món, "ens apuja la moral i ens ajuda a treballar amb la mateixa il·lusió i passió que el primer dia. Al nostre restaurant ens fixem molt en el nostre paisatge, especialment en la fruita. Ens enorgulleix que amb productes tan humils com els préssecs, les pomes, les figues o els albercocs puguem fer una gastronomia que està al més alt nivell".

Sabor més agreuol el que es va emportar el xef Xixo Castaño després de la gala de presentació de la Guia. Encara que content perquè el seu restaurant Malena conserva la seua estrella per vuitè any consecutiu, es va mostrar "decebut" per la falta d'estrelles catalanes al nou firmament Michelin. "Hi ha molts xefs del territori que mereixen una, dos i tres estrelles que, pel que sembla, aquest any no veurem". D'altra banda, Atempo, l'últim restaurant que Jordi Cruz ha obert a Barcelona i que ahir va recuperar la seua estrella, va ser l'única novetat catalana del palmarès gastronòmic.

UN TOTAL DE TRENTA-TRES LOCALS S'ESTRENNEN A LA GUIA, UN DELS QUALS D'ANDORRA

Un total de trenta-tres restaurants van aconseguir la seua primera estrella Michelin a la gala celebrada a València i que va estar marcada per l'ascens del "talent jove" a tota la península. A més, la Guia Michelin Espanya & Portugal 2022 deixa quatre establiments que conquereixen dos estrelles: Amelia by Paulo



EL MÉS...

VIST COMENTAT RECENT

1. Troben el cadàver d'un home de quaranta-cinc anys en un camí de l'Horta de Lleida
2. Els resultats preliminars indiquen que els dos positius estudiats a Catalunya són de la ...
3. Lleida manté les seues tres estrelles Michelin
4. Neutralitzat l'home atrinxerat en una casa després de fer a trets tres persones en una ...
5. L'OCU adverteix del perill d'aquests joguets i demana de retirar-los

AVUI

ÚLTIMA SETMANA

ÚLTIM MES

SEGRECOM



@segrecom



Detenen un home a Lleida per quatre robatoris amb violència, alguns a menors <https://t.co/ptp6lwwK7G> fa 31 minuts



El preu de la llum marca un nou rècord històric aquest dijous i supera per primera vegada els 300 euros per MWh <https://t.co/INACadJFk1> fa 50 minuts



No totes les drogues perjudiquen de la mateixa manera a la conducció. Encara

> Envia el teu missatge

Airaudo (Sant Sebastià); Voro (Canyamel, Mallorca); Smoked Room (Madrid) i Iván Cerdeño (Toledo). Per la seua part, repeteixen els onze xefs amb tres estrelles. A Espanya, 27 establiments repartits per gairebé tot el país van aconseguir la seua primera distinció, amb un clar predomini de locals del País Valencià.

Per la seua part al Principat d'Andorra, un nou establiment s'incorpora a l'edició 2022 de la famosa guia roja: Ibaya, dirigit pel xef espanyol Francis Paniego i ubicat a l'hotel Sport Hermitage de Soldeu. Allà, amb la col·laboració de Jordi Grau, presenten una oferta gastronòmica que barreja la creativitat i la tradició per crear plats únics que aconsegueixen rebuscar en la memòria gustativa perquè la seua cuina més avantguardista traspuï territori i tradició. Entre aquestes propostes destaquen les croquetes d'Echaurren, la mandonguilla fluida sobre cremós d'aligot i la torrada temperada d'idiázabal, poma i gelat de llet agra.

En l'apartat negatiu dels resultats donats a conèixer ahir a la nit, s'ha d'assenyalar diferents restaurants que han perdut la seua estrella, en la majoria dels casos per tancament. Entre aquests, el Santceloni, Annuu, Ca L'Arpa, La Salgar, Acánthum, Sucede, Montia i Kazan, a més de tots els que el grup elBarri d'Albert Adrià tenia a Barcelona (Enigma, Tickets, Hoja Santa i Pakta). La Guia ha creat el premi Joves Xefs, que es va endur Mario Cachinero, de Skina (Marbella) i Xef Mentor, per a Martín Berasategui, el cuiner de parla hispana que té el rècord de dotze estrelles Michelin.

Contenido patrocinado



Fabriqu  en Suisse: La montre slow vous rappelle...
slow-watches.com



Une nouvelle  re pour l'intelligence
DELL



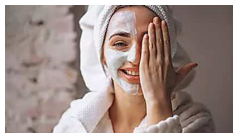
Achetez des actions sans avoir   payer de...
eToro



Hauts-de-france : De nouvelles aides colossales...
Programme Energie Verte



Plus de 1400 véhicules Jeep  en stock disponibles dès...
Jeep



On veut avoir le choix...Du bio!
Lea Nature



Ce Vendredi : 40 Millions d' *   gagner !
EuroMillions - My million



Découvrez nos offres : produits de soin, parfums,...
Marionnaud



45 photos ph nom nales prises au parfait moment
Bridoz

Enlaces Patrocinado por Taboola ▶

COMENTA EL CONTINGUT

polsa aquí per escriure la teua opinió

DESCOBRIR



Descobreix el ric patrimoni d'Agramunt, al cor de l'Urgell Segre



Ruta por el Real Canal de Manzanares, el proyecto que quería unir Madrid con el mar
20 MINUTOS