

Lleida manté tres restaurants amb estrella Michelin i Salou n'estrena un

- [A. GUERRERO/AGENCIAS](#)

Actualitzada 21/11/2019 a les 10:43

El Fogony de Sort, Malena de Gimènells i La Boscana de Bellvís



Totes les imatges i continguts de SEGRE.com tenen drets i no es permet la seva reproducció i/o còpia sense autorització expressa.

© Joel Castañé. La Boscana de Bellvís FÒRUM GASTRONÒMIC

No hi va haver sorpreses i les comarques de Lleida continuaran tenint per quart any consecutiu tres restaurants distingits amb una estrella a la prestigiosa Guia Michelin. El Fogony de Sort, Malena de Gimènells i La Boscana de Bellvís segueixen amb el

triestrellat lleidatà i consolidats com a restaurants de referència. Els seus tres xefs, Zaraida Cotonat, Xixo Castaño i Joel Castañé, respectivament, es van mostrar molt contents per continuar figurant en aquesta guia, convertida des de fa anys en una de les grans, sinó la més gran, referències al món de la gastronomia. Els tres somien amb una segona estrella però asseguren que continuaran treballant com han fet sempre i amb l'estil que els caracteritza.

En una gala que es va celebrar a Sevilla i en la celebració del 110 aniversari d'aquesta publicació, el protagonisme va ser per al Cenador de Amós, a Villaverde de Pontones (Cantàbria), l'únic restaurant que aconsegueix la tercera estrella a la Guia Michelin Espanya i Portugal 2020, que incorpora sis establiments amb dos estrelles i 23 amb una, a més de donar per primera vegada un premi a la Sostenibilitat, per a Ángel León. Els nous guardonats en la categoria de dos estrelles demostren l'auge gastronòmic d'Andalusia, ja que en aquesta comunitat es troben Noor (Còrdova), Skina (Màlaga) i Bardal (Màlaga), als quals se sumen dos segones marques de cuiners ja reconeguts per Michelin: Angle, de Jordi Cruz a Barcelona, i El Poblet, de Quique Dacosta a València. En l'àmbit de Catalunya, s'ha de destacar que el restaurant Cinc Sentits, a l'Eixample de Barcelona, recupera la distinció i també van rebre la seua primera estrella Aürt (Barcelona) i l'original Deliranto, a Salou i sota la batuta del xef José Moreno. En canvi, set restaurants van perdre la distinció.