

Les Cols entra en el club de los restaurantes con tres soles Repsol

La guía del 2020 de la petrolera otorga dos astros a Angle, Cinc Sentits, Moments, La Boscana y Les Moles

Catalunya también suma 11 establecimientos que se estrenan con un sol

Ferran Imedio - San Sebastián - Lunes, 24/02/2020 - 20:38

Patrocinat

El Periódico @elperiodico - 5 h

Les Cols entra en el club de los restaurantes con tres soles Repsol.

La guía del 2020 de la petrolera otorga dos astros a Angle, Cinc Sentits, Moments, La Boscana y Les Moles



Les Cols entra en el club de los restaurantes con tres soles Repsol

La guía del 2020 de la petrolera española otorga dos astros a Angle, Cinc Sentits, Moments, La Boscana y Les Moles
elperiodico.com

1

Fina Puigdevall y su hija Martina, del restaurante Les Cols de Olot, felices como soles, este lunes en San Sebastián.

El selecto club de restaurantes catalanes distinguidos con tres soles Repsol se ha ampliado este año con un nuevo miembro: **Les Cols**. El establecimiento de Olot se une a templos como **Àbac**, **Can Jubany**, **Cocina Hermanos Torres**, **Disfrutar**, **El Cellar de Can Roca**, **Lasarte**, **Tickets** y **Via Veneto**. Solo otro restaurante ha ingresado en el olimpo trisoleado: Culler de Pau, en O Grove (Pontevedra).

Dicen los inspectores de Repsol de **Les Cols** que Puigdevall "reivindica el carácter culinario del lugar donde ha nacido y desarrollado su personal proyecto, que ahora comparte en cocina con su hija Martina". Y de Culler de Pau, que el chef Javier Olleros y la jefa de sala Amaranta Rodríguez (son socios y pareja) "despliegan la elegancia intimista de la Galicia más intelectual en su restaurante de O Grove".



Javier Olleros, de Culler de Pau, el restaurante de O Grove (Pontevedra) premiado con tres soles.

En la edición del 2020, la guía Repsol ha distinguido 102 restaurantes: además de **Les Cols** y Culler de Pau, hay 23 establecimientos que suben a la categoría de dos soles y 77 que estrenan uno. Entre los primeros, los catalanes **Angle**, **Cinc Sentits** y **Moments** (todos ellos en Barcelona), el leridano **La Boscana** (Bellvís) y el tarraconense **Les Moles** (Ulldecona).

Los que brillan por primera vez son los barceloneses **Al Kostat**, **Aürt**, **Dos**

Pebrots, **Oria**, **Petit Comitè**, **Sofia Be So** y **Xavier Pellicer**, los gerundenses **Castell Peralada** (Peralada) y **Sol Blanc** (Pals), los tarraconenses **El Cellar de l'Arbocet** (Riudoms) y **Ferran Cerro** (Reus), y el leridano **Malena** (Gimenells). Estas novedades se han dado a conocer esta noche en el Museo San Telmo de San Sebastián durante una gala a la que han acudido 400 invitados.

Nuevo sistema de calificación

La nueva guía Repsol, con 41 años de historia, llega con un cambio en el sistema de calificación, desarrollado junto con el Basque Culinary Center, que ha implicado valoraciones de 50 inspectores, con más de 1.300 restaurantes visitados en toda España durante el 2019.

Ahora se tiene en cuenta la experiencia global del cliente, desde que realiza la reserva hasta que se va del restaurante. Así, entran en juego parámetros como la sostenibilidad, el kilómetro cero, la integración, la economía circular y la coherencia de los proyectos, que se refleja en sus cocinas, en la puesta en escena y en la bodega.