

## GASTRONOMIA I OCI

# Presentació de la Guia Gourmand 2017

L'acte va ser conduït pel xef **Fran López (Villa Retiro de Xerta)**

**FÈLIX LLOVELL**  
PERIODISTA GASTRONÒMIC

Al prestigiós restaurant Miramar, de Cambrils, s'ha presentat la Guia Gourmand 2017, en la seva 26a edició. La presentació ha anat a càrrec del xef, Fran López, del restaurant Villa Retiro, de Xerta i del restaurant Xerta, de Barcelona, ambdós amb una estrella a la Michelin. Acabada la presentació es van lliurar les distincions que per l'any 2017 atorga la Guia, per part dels directors Fèlix Llovell i Ramon Segú. Finalment, Miramar ha ofert a tots els assistents un exquisit dinar.



Els directors de la Guia Gourmand, Fèlix Llovell i Ramon Chinchilla (tercer i quart per l'esquerra) amb els premiats d'aquesta edició. A dalt, Restaurant Revelació 2017: La Boscana, de Bellvís • Restaurant de l'any 2017: Miramar, de Cambrils • Celler de l'any 2017: Adernats - Vinícola de Nulles. A sota: • Hotel de l'any 2017: Casa Irene, d'Arties • Producte de l'any 2017: La tòfona blanca de Acqualagna oferta per Giorgio Serafini.

### La guia gourmand ja és a les llibreries

La Guia Elecció Gourmand de Catalunya i Andorra, i d'altres llocs d'interès, coneguda popularment com la Guia Gourmand, sota la direcció i realització dels periodistes tarragonins Fèlix Llovell i Ramon Segú, i edició de Arola Editors, acaba de sortir i ben aviat es podrà trobar en les millors llibreries del país, al preu de 20 euros. En aquesta 26a edició, corresponent a l'any 2017 hi ha una gran informació actualitzada d'una àmplia selecció de restaurants i hotels, acuradament realitzada d'acord amb exigents

critèries de qualitat, aplicats amb total independència, pels autors de la Guia en les visites anuals que fan als establiments. La Guia també es pot consultar, íntegrament i gratuïtament en la web que a través de la localització per municipis o directament per establiments facilita la trobada dels restaurants i hotels, inclosa fotografia i mapa de situació, a més de tota la informació, actualitzada al dia [www.guiagourmand.com](http://www.guiagourmand.com)

### Els millors de Catalunya i quadre d'honor

En el quadre d'honor es re-

lacionen els millors restaurants qualificats amb una nota de 8/10 o superior. En aquest rànquing del 2017 els millors de Catalunya són: Amb 10/10: El Celler de Can Roca; amb 9,75: Via Veneto; i amb 9,50: Caelis, Disfrutar, Lasarte, Les Cols, Miramar de Llançà, Sant Pau-Carme Ruscalleda i Sant Pere del Bosc.

A les comarques tarragonines, amb 9,25: Can Bosch, Les Moles, Villa Retiro; amb 9: Giorgio; i amb 8,75: Mas Folch i Miramar de Cambrils.

### Contingut

La Guia Gourmand és un manejable i útil volum anual que recull en les seves pàgines els bons restaurants i hotels de Catalunya i Andorra, qualificats, amb tota la informació actualitzada que d'aquests es pugui necessitar.

En els últims capítols, titulats «Altres llocs d'interès» s'inclou també una acurada selecció actualitzada de restaurants i hotels de la resta d'Espanya i de la Côte d'Azur francesa, Mònaco, Vall del Loire, Alsàcia, París, i Selva Negra. En total, informació d'uns 600 establi-

ments que interessin al *gourmand*. Els restaurants de Catalunya i Andorra s'han puntuat després de visitar-los, tenint també en consideració les opinions remeses pels lectors. La valoració de l'establiment s'estableix amb el següent criteri: cuina, màxim 7 punts; celler, 1 punt; decoració i marc, 1 punt i servei i detalls, màxim 4 punts. La màxima puntuació suma 10.

### Altes i baixes

En aquesta edició hi ha un total de 60 altes i 23 baixes d'establiments.



**JOSEP GIL**  
PREVERE  
**Joc brut i silencis**

Fa vint-i-set anys, exactament la matinada del 16 de novembre de 1980, de la massacre en què van morir a San Salvador Ignacio Ellacuría juntament amb cinc companys jesuïtes, la senyora que s'ocupava de la residència on vivien i la seva filla de quinze anys. Des del primer moment els militars, que són els causants de l'atrocitat, pretenen carregar les culpes a la guerrilla, mentre se succeeixen les pressions sobre el provincial dels jesuïtes José María Tojeira i especialment sobre l'única testimoni dels fets, el joc brut de la intel·ligència dels Estats Units, el paper de l'ambaixada

espanyola i l'estrany silenci de Joan Pau II. A hores d'ara, i després de la digna i aclaridora posició del president Alfredo Cristiani, no queda cap mena de dubte no sols sobre l'autoria del crim (la implicació del batalló d'elit Atlacatl, amb ordres de la cúpula militar), sinó sobre el seu motiu, que no és altre que la teologia de l'alliberament que Ellacuría encarnava, una teologia que no es va construir en els laboratoris del pensament pur, sinó en contacte directe amb la realitat social, política i econòmica d'Amèrica Llatina. De joc brut n'hi ha hagut sempre i sempre n'hi haurà: és el trist destí dels poderosos, aferrats a llurs posicions privilegiades. Els silencis, sobretot els de la jerarquia eclesiàstica, encara que responguin a estratègies inspirades en el bé comú —el *pro bono pacis*— són i seran sempre més lamentables, silencis molt difícils de trencar com quan es tracta de la complicitat de l'Església espanyola en la repressió del franquisme.

**MENÚ DE EMPRESA**

COCKTAIL SPRITZ

CREMA DE CALABAZA O BOUQUET DE ENSALADA DE QUESO

BÚFALA CON TOMATE Y ALBAHACA O MEJILLONES A LA PLANCHA

PARMIGIANA O MINI PIZZA

RISOTTO NERÓ O MACARRONE VONGOLE E PESTO

PARRILLADA DE VERDURAS Y QUESO O GAMBAS A LA PLANCHA

SURTIDO DE POSTRES

**13'5€**

C.Trafalgar 19  
640344307  
Tarragona - Puerto Serrallo

restorante  
**Angeli**  
comparte tu día