

## Territori estrellat

VALÈNCIA VA acollir dimarts passat la gala anual de les estrelles Michelin. Enguany hi ha 262 estrellats, dels quals 48 són catalans (és la que més, seguida dels bascs, amb 23). Cal remarcar que no hi cap nou tres estrelles i que destaca la pèrdua de totes les que tenien els Adrià (Tickets, Pakta, Enigma...), que van tancar amb la pandèmia. L'esdeveniment d'aquest any (realitzat amb un retard d'un mes a les dates habituals) ha provocat —un cop més— algunes sorpreses i evidenciat zones amb fallera estrellada i d'altres que no se'n surten en això d'aparèixer a la reputada guia vermella francesa. Andorra n'ha aconseguit una, gràcies a l'Ibaya del complex Hermitage a Soldeu. I, en el cas lleidatà, repetim amb els tres establiments d'una estrella fora de la capital: Fogony (des del 2006), Malena (2014) i La Boscana (2017). Cas curiós és el de la veïna Osca, que és l'antítesi de Lleida. Té 4 restaurants amb una estrella, tres a la capital (Lillas Pastia, Tatau Bistro, Espacio N) i un a la província (Callizo, a Aïnsa). A la ciutat de Lleida he de reconèixer que hi ha 4 restaurants que estan fent les coses bé



*No ens ha de venir de nou que aviat podríem tenir un restaurant amb dues estrelles Michelin*

i que hem de mimar-los per als pròxims anys. El Ferreruela, l'Aimia, el Saroa i el nou Espurna (que va obrir ahir) són espais gastronòmics que fugen de l'arxiconeguda cuina local i de la de tendència. Són llocs que respecten la cuina lleidatana adaptant-la al context actual i amb una estima cap a la feina ben feta. *Joc de cartes* (programa de restauració a TV3), si escollís aquests 4 candidats lleidatans per un programa, estaria molt més encertat que no pas amb la tria feta fa dues setmanes (tres joves cuiners emprenedors enfrontant-se a un clàssic lleidatà), que al final va provocar que qui en sortís més mal parat fos el nostre territori i la seva cuina. Ara bé, el que s'ha de tenir en compte per a la pròxima edició de la guia Michelin és que, si el Joel Casañé i l'equip de La Boscana continuen en la mateixa línia i nivell que ho han estan fent com fins ara (producte de proximitat, idíl·lic espai, acurada atenció i recent dinamització del celler), no ens ha de venir de nou que aviat podríem tenir —i per primer cop a la història de Lleida— un restaurant amb dues estrelles Michelin. Aposto que el 2022 serà el seu any...