

LA VANGUARDIA

Les Cols y Culler de Pau consiguen la máxima puntuación de la Guía Repsol

23 restaurantes españoles han sido distinguidos con dos soles y 77 con uno durante la presentación de la edición 2020



El chef Javier Olleros, la cocinera Fina Puigdevall y su hija Martina Puigvert recibiendo los tres soles hoy en San Sebastián (Guía Repsol)

[YAIZA SAIZ](#) 24/02/2020 20:00

En la gastronomía española brillan desde hoy **102 nuevos soles**. Es la cifra total del nuevo reparto de premios de la **Guía Repsol**, que ha presentado esta tarde su edición 2020 en una gran gala celebrada en el **Museo San Telmo de San Sebastián** a la que han asistido unas 400 personas, entre cocineros e invitados del mundo gastronómico e institucional.

Dos restaurantes españoles, **Les Cols** de Fina Puigdevall en Olot (Girona) y **Culler de Pau** de Javier Olleros en O Grove (Pontevedra), han conseguido la máxima puntuación –los tres soles Repsol– de una guía que este año se muestra **generosa y renovada** tras realizar **un cambio en su sistema de calificación** desarrollado con el asesoramiento del **Basque Culinary Center**: la nueva edición cuenta con las valoraciones de 50 inspectores, con más de 1.300 restaurantes visitados en toda España durante 2019.



La chef Fina Puigdevall junto a sus tres hijas, Clara, Martina y Carlota, siguiendo los pasos de su madre en el restaurant Les Cols de Olot. Pere Duran / Nord Media (Pere Duran / NORD MEDIA)

Según se señala desde Repsol, **los nuevos tres soles** de este año distinguen a dos restaurantes “defensores de una **cocina sostenible** en la que el territorio refleja la idiosincrasia y los principios

de quienes lo habitan”. Desde Olot, “Puigdevall reivindica el carácter culinario del lugar donde ha nacido y desarrollado su personal proyecto, que ahora comparte en cocina con su hija Martina”, mientras que “Javier Olleros y Amaranta Rodríguez –socia, pareja y jefa de Sala– en Culler de Pau, despliegan la elegancia intimista de la Galicia más intelectual en su restaurante de O Grove”.

Además, **23 nuevos restaurantes** han sido galardonados con **dos soles** y **77** han conseguido su **primer sol Repsol**. En el nuevo reparto destaca la voluntad de la guía por dar valor al trabajo de [las cocineras](#) que plasman en sus platos la esencia de las huertas, los bosques o los mares que rodean a sus restaurantes: es el caso de Esther Manzano, de La Salgar en Gijón (Asturias); Elena Lucas, de La Lobita, en Navaleno (Soria); María Gómez, de la Magoga en Cartagena (Murcia); Lucía Freitas, de A Tafona en Santiago (Galicia); y Rosa Luz Ruisánchez, de La Huertona en Ribadesella (Galicia); todas ellas distinguidas con dos soles Repsol en esta nueva edición.

Más presencia femenina

En el nuevo reparto destaca la voluntad de la guía por dar valor al trabajo de las cocineras que plasman en sus platos la esencia de las huertas, los bosques o los mares que rodean a sus restaurantes

También han conseguido su **segundo sol** restaurantes como Gofio, de Safe Cruz en Madrid, que indaga en la cocina canaria y Cinc Sentits, de Jordi Artal en Barcelona, con su actualizado recetario catalán o el **triumvirato andaluz** de Benito Gómez en Bardal (Ronda), Bagá de Pedro Sánchez en Jaén y Lú, Cocina y Alma de Juanlu Fernández en Jerez.

Los nuevos restaurantes galardonados con su **primer sol Repsol** evidencian el nuevo interés de la guía por premiar el trabajo de la cantera de la cocina española, que aporta frescura al panorama gastronómico. Es el caso de cocineros como Edorta Lamo, al frente de Arrea! en Campezo (Álava); Ferrán Cerro en Reus (Tarragona); Celia Jimenez en Córdoba; Hugo Ruíz, de Bugao en Ceuta; Juan Aceituno, de Dama Juana en Jaén; o Amaia Ortuzar, de Ganbara en San Sebastián, que entre otros muchos chefs y restaurantes se han hecho con su primera distinción.

El propietario y jefe de cocina del restaurante 'Culler de Pau' Javier Olleros (Paco Campos / EFE)

Durante el reparto de soles, **María Ritter**, directora de Guía Repsol ha reafirmado la nueva apuesta de esta publicación por lo propio. “Estamos pegados a la calle para localizar, reivindicar y difundir el potencial de tantos cocineros y cocineras que despuntan en este país. Un apasionante objetivo, al que nos hemos dedicado en 2019. Poner el foco en los proyectos de las zonas menos visibles y continuar apoyando el potencial de tantas mujeres que son parte esencial de este sector está en el ADN de esta guía.”

La nueva Guía Repsol, que **cuenta con 545 restaurantes**, ha contemplado en su nuevo sistema de valoraciones parámetros como la sostenibilidad, el kilómetro cero, la integración, la economía circular o la esencial coherencia de los proyectos, que se refleja tanto en sus cocinas como en la puesta en escena y bodega. Para el proceso de evaluación no sólo se ha ampliado el número de inspectores (ahora 50), sino que además **la guía se nutre de otras fuentes**: cuenta con el apoyo de la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía y con el del Comité Asesor Soles Guía Repsol, en el que profesionales de diversos ámbitos, con profundo conocimiento del territorio gastronómico, aportan una visión panorámica desde el punto de vista del comensal.