



SOCIEDAD

GASTRONOMÍA

Sabor de Lleida en la Guía Michelin

Trece restaurantes reciben su placa de la mano de CaixaBank en un acto en Girona. Ponencia del chef Joel Castanyé sobre creatividad y producto local como ejes de la cocina contemporánea



Responsables de los restaurantes leridanos, tras recibir la placa acreditativa en el Auditori de Girona. - CAIXABANK



Creado: 24.02.2026 | 05:32

Actualizado: 24.02.2026 | 05:32

CaixaBank entregó ayer a 89 restaurantes de Catalunya, 13 de ellos de las comarcas leridanas, las placas que los acreditan como establecimientos recomendados por la Guía Michelin de 2026. El acto, celebrado en el Auditori de Girona, reunió a más de 200 representantes del sector entre restauradores y miembros de las principales asociaciones profesionales. En la provincia de Lleida, los restaurantes recomendados en la prestigiosa Guía son L'Antic Forn (Cervera), El Ventador (Barruera), Benet (Les Borges Blanques), El Portalet, (Bossòst), Er Occitan (Bossòst), Ferreruela (Lleida), Carballeira (Lleida), Era Coquèla (Vielha), Eth Bistro Gastro Espai (Vielha), El Niu (Escunhau), Es Arraitzes (Garòs), Saroa (Lleida) y Els Comdals (Cervera).

El acto comenzó con la bienvenida de Josep M^a Gonzàlez, director territorial de CaixaBank en Catalunya, quien reconoció el mérito de los 89 restaurantes seleccionados y puso en valor el trabajo y el dinamismo de un sector “estratégico y resiliente que combina tradición y modernidad generando un enorme impacto económico, social y cultural”. Asimismo, estuvo presente Joel Castanyé, chef de La Boscana, de Bellvís, que ofreció una ponencia centrada en la creatividad, la gestión de los equipos de cocina y la importancia del producto local como eje de la gastronomía contemporánea. Castanyé afirmó que “el futuro pasa por cocinas arraigadas al territorio pero con mirada innovadora”. Cabe recordar que el restaurante leridano recibió la segunda estrella Michelin en la gala celebrada el pasado noviembre y es uno de los tres establecimientos leridanos reconocidos con este distintivo junto a Fogony, de Sort, y Malena, de Gimènells.

En total, Catalunya cuenta este año con 151 restaurantes recomendados Michelin, una cifra que representa cerca de uno de cada cinco establecimientos de todo el Estado. Se encuentran repartidos por 76 municipios catalanes, lo que confirma “la diversidad del panorama gastronómico”. Entretanto, CaixaBank materializa su apoyo a la restauración a través de Food&Drinks, su división especializada.

Marta Clot y doce mujeres de bodegas leridanas, en el D'vines 2026

La *Trobada d'vines 2026* con la *influencer* Marta Clot y la participación de mujeres de una quincena de bodegas leridanas será la principal novedad de la quinta edición de esta campaña, presentada ayer en la Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida. Organizada por la consultora de comunicación enogastronómica Como Pomona, la iniciativa tiene el apoyo del Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi), la DO Costers del Segre, el área de Igualdad de la diputación de Lleida y del ayuntamiento de Lleida. También cuenta con la colaboración de las bodegas participantes, Eschotur Lleida, Fundació Ilersis, Cal Esmet y Cal Quiteria, entre otros. La Llotja acogerá el próximo 23 de marzo la *Trobada d'vines* con una tertulia con Marta Clot y un espacio de muestra y degustación de vinos así como de productos de proximidad. También seguirán las cenas de maridaje ‘d'vines 2026’ en el restaurante L'Espurna.

La leridana Aina Perelló, finalista en Le Cordon Bleu

La leridana Aina Perelló, natural de Alpicat, es una de los diez finalistas de la XIV edición del Premio Promesas de la Alta Cocina de Le Cordon Bleu de Madrid, uno de los certámenes gastronómicos más prestigiosos de España. Perelló, de 19 años, es la representante del Jesuites Sarrià-Sant Ignasi de Barcelona, una de las 30 escuelas de 20 provincias presentes en el concurso. La gran final se celebrará el próximo 14 de abril en la sede madrileña de la escuela gastronómica.

Titulars del dia

Correu electrònic *

Subscriu-te a la newsletter de SEGRE

Subscribe