

Saboreando estrellas

La 'Guía Michelin' ha hablado y los fogones de todo el mundo han estado atentos para conocer quién ha merecido las ansiadas estrellas

Recientemente la *Guía Michelin* ha sacado su nueva edición con las nuevas estrellas de este año y Cataluña, una vez más, se ratifica como una de las capitales gastronómicas más importantes con seis nuevas estrellas y un total de

36.

Uno de los nuevos estrellas ha sido el restaurante Alkimia (Indústria, 79), a cargo de Jordi Vilà en compañía de Sonia Proffits en sala. Comenzaron sus creaciones en el Abrevadero para luego abrir el

Alkimia, un res-

taurante elegante de cocina catalana moderna que ofrece dos interesantes menús a 40 y 54 euros.

Una buena fórmula para conocer a este joven cocinero que ofrece sabores de toda la vida con presentaciones modernas y una pastelería muy sabrosa que también, esta semana, les ha valido el premio de mejor

Hace tiempo que se rumorea en los círculos gastronómicos la posibilidad de estrella del Alkimia. Pero ¿qué hay que tener para ser galardonado con una estrella Michelin? ¿qué hay detrás de esta guía de neumáticos que se ha convertido en el

pañeros anteriores, luego de pagar la cuenta, y no antes, se acerca al encargado y se da a conocer. Para la *Guía Michelin* es muy importante hacer hincapié en el hecho de ir de incógnito y de no revelar hasta el final de quién se trata. Los inspectores de la *Guía Michelin*, aseguran, siempre pagan su cuenta.



Los propietarios del Alkimia

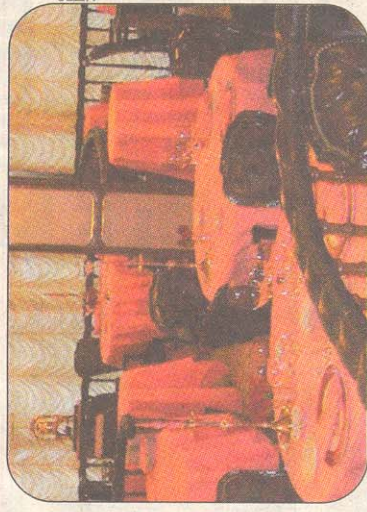
Lo difícil es mantenerse

El año pasado se vendieron 20 millones de estas biblias gastronómicas en todo el mundo. Fieles seguidores y devotos gastronómicos de sus estrellas esperan ansiosos año tras año la nueva actualización para correr a reservar mesa a los establecimientos allí mencionados. No en vano, la *Guía Michelin* se ha convertido en un referente ab-



un privilegio y desahacer una deshonra. Ya lo ha dicho Ferran Adrià, poseedor de tres estrellas Michelin, en más de una ocasión, ni los Oscar son tan competitivos, porque un Oscar una vez que te lo dan ya no te lo pueden quitar.

La *Guía Michelin* cada año somete nuevamente a prueba todos los restaurantes que allí



El restaurante 'Via Veneto'

aparecen y en más de una ocasión, alguno no ha superado el examen en las rigurosas papeletas de los inspectores y han acabado retirándoles esa estrella que con tanto júbilo festeja-

ron en otros tiempos.

En el mundo de los cocineros los hay quienes trabajan pensando en la estrella y otros, rebeldes, afirman que una estrella, ni regalada. Lo que está claro es que salir en la guía significa un espaldarazo económico. Este año, gracias a los numerosos seguidores de las estrellas, más los curiosos que asistirán atraídos por la publicidad de ganar este premio, será un año en números azules para cualquier restaurante.

Mariana Jara