



el Periódico.com/

Miércoles
nov. 2007 **21**

21/11/2007 02:18 H VALORACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

El Àbac de Barcelona obtiene 'dos estrellas' Michelin

CAIUS APICIUS (EFE)
MADRID

Un nuevo *dos estrellas*, el Àbac, de Barcelona; una quincena de nuevos *una estrella* y 10 que la pierden este es el balance 2008 de la temida, apreciada o vilipendiada, según cómo le vaya a cada cual la feria, guía Michelin.

Probablemente habrá muchos cocineros enfadados o, más bien, decepcionados porque este año no ha habido ningún nuevo *tres estrellas* y los *dos estrellas* siguen siendo muy pocos, pero... es lo que hay, y el criterio de la Guía, que naturalmente no tiene por qué coincidir ni con el de los cocineros ni con el de crítica.

De modo que siguen luciendo tres estrellas, por orden de antigüedad en la concesión, Juan Mari Arzak -restaurante Arzak, San Sebastián--; Santi Santamaría --Can Fabes--, Sant Celoni (Vallès Oriental), --; Ferran Adrià --El Bulli, Roses, (Alt Empordà)--; Martín Berasategui --Martín Berasategui, Lasarte, Guipúzcoa--; Carme Ruscalleda --Sant Pau, Sant Pol de Mar, (Maresme)-- y Pedro Subijana --Akelarre, San Sebastián--. Tres vascos y tres catalanes.

Las quinielas no aciertan

Con dos estrellas son ya diez los restaurantes: Tristán, en Portals Nous (Baleares); Atrio, en Cáceres; E Poblet, en Dènia; Mugaritz, en Rentería; El Celler de Can Roca, en Girona; La Broche y Santceloni, en Madrid; Zuberoa, en Oiartzun, y La Alquería de Hacienda Benazuza, en Sanlúcar la Mayor (Sevilla), además, claro, del Àbac.

Y quede constancia de los que estrenan estrella. Son estos: Comerç 24 y Lluçanés, de Barcelona; Yayo Daporta, de Cambados (Pontevedra); Kokotxa y Kursaal, de San Sebastián; Arrop, de Gandía; Massana de Girona; Azurmendi, de Larrabetzu (Vizcaya); El Club Allard, de Madrid; Calima, de Marbella; Els Cas de Sagàs (Berguedà); Retiro da Costiña, de Santa Comba (La Coruña); Villena, de Segovia; El Molino d Urdaitz, de Urdaitz (Navarra), y Ramiro's, de Valladolid.

Por uno u otro motivo pierden su estrella La Posada de la Casa del Abad, de Ampudia; Aldebarán, de Badajoz; Koldo Royo, de Mallorca; Jean Luc Figueras, de Barcelona; Gallery Paladares, de Gijón; Carballeira, de Lleida; Casa d'a Troya, de Madrid; Mesana, de Marbella, Chez Víctor, de Salamanca, y Lluçanès, de Prats de Lluçanès, que se ha trasladado a Barcelona, donde tiene ya su estrella.

O sea: que, un año más, no han funcionado las quinielas que hablaban de un nuevo tres estrellas y otros dos estrellas madrileños, por ejemplo. Y es que los criterios de la Michelin, absolutamente respetables, son, siempre, bastante inescrutables. Pero una cosa sí que consigue la guía roja: que cada noviembre, estas fechas, nos ocupemos más de la *astronomía* (las estrellas) que de la gastronomía.

OTROS SITIOS DEL GRUPO ZETA

El Periódico de Catalunya	El Periódico Extremadura	Ciudad de Alcoy Sport	PC PLus SuperJuegos	You Man	Viajar Cuore
La Voz de Asturias	El Periòdic d'Andorra	Equipo	PlayStation	AUTO <i>hebdo</i>	Ediciones B
El Periódico de Aragón	Mediterráneo Córdoba	Interviú Tiempo de hoy	Woman Primera Linea	Todo Rallyes Super AUTO	Zeta Gestión Medios On pictures
General Risk	Red Aragón				
Gráficas de Prensa	Red Córdoba				
Diaria	Red Mediterráneo				
ISO	Windows Vista				
Mortadelo y Filemón	AQUA				

[Quiénes somos](#) | [Tarifas de Publicidad](#) | [Aviso Legal](#) | [Nuestros E-mails](#) | [Datos de la Web](#) | [La Botiga](#) | [Mapa Web](#) | 

