Rafel Muria es el chef del restaurante Quatre Molins de Cornudella. FOTO: J. REVILLAS

Rafel Muria Cocinero

«LO IMPORTANTE AHORA ES TENER LOS PIES EN EL SUELO»

Entrevista. El restaurante Quatre Molins, liderado por el 'chef de la miel', ha recibido una estrella Michelin

SÍLVIA FORNÓS
CORNUDELLA DE MONTSANT

El restaurante Quatre Molins, de Cornudella de Montsant y liderado por el conocido 'chef de la miel' Rafel Muria ha logrado su primera estrella Michelin esta semana. El restaurante del Priorat es uno de los nuevos 21 establecimientos incluidos en la prestigiosa guía de España y Portugal 2021. Ha sido distinguido por «la realiza el joven y prometedor chef de artMuria». El cocinero, formado en grandes restaurantes con estrella Michelin de España, Francia e Italia y perteneciente a la estirpe de apicultores centenaria de El Perelló Muria, entiende la apicultura con una exquisita orientación gourmet y siempre ha defendido la cultura de la miel dentro de la gastronomía.

Esta semana ha visto cumplido

!

Formación
El joven chef se ha formado en grandes restaurantes con estrella Michelin de España, Francia e Italia.

rante Quatre Molins de Cornudella de Montsant.

Sí, es un sueño hecho realidad. Profesionalmente hablando, esta primera estrella Michelin es un reconocimiento muy importante por parte de una guía de referencia a nivel mundial y que nos distingue porque estamos haciendo bien el trabajo.

¿Se imaginaba que esta distinción, que premia «la cocina

Font: biblioteca.tortosa.cat