BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO
Recull de premsa local i comarcal

GASTRONOMÍA ■ NO HAY NINGÚN CHEF VASCO ENTRE LOS NUEVOS DISTINGUIDOS

Les Moles, de Ulldecona, obtiene su primera estrella Michelin

El chef madrileño de DiverXo es el único nuevo triestrellado en las distinciones dadas a conocer anoche en el Museo Guggenheim

EUROPA PRESS

El restaurante Les Moles de Jeroni Castell, ubicado en Ulldecona, en el Montsià, recibió ayer su primera estrella Michelin en la gala presentada por el director de la guía roja, Michael Ellis que tuvo lugar en el Museo Guggenheim Bilbao y que contó con la presencia de más de 300 invitados. El restaurante, que abrió sus puertas el 5 de diciembre de 1992 está situado, como su nombre indica, en la que fue la primera pedrera de Ulldecona.

El restaurante Diverxo de Madrid, de David Muñoz, logró su tercera estrella Michelin, mientras que El Portal ubicado en Ezcaray y M.B. (Guía de Isora-Santa Cruz de Tenerife) son los dos nuevos establecimientos que cuentan con las dos estrellas que concede la Guía Michelin 2014. La nueva guía, que incluye a 171 restaurantes con estrella, concedió en España 23 nuevas estrellas que reconocen la labor de los mejores restaurantes del país. En esta ocasión, no hay ningún chef vasco entre los nuevos distinguidos con estrellas.

El chef David Muñoz y su esposa Ángela Montero, del restaurante DiverXO de Madrid, celebran la tercera estrella Michelin. FOTO: EFE

Por su parte, con dos estrellas fueron distinguidos El Portal ubicado en Ezcaray (La Rioja) y M.B. (Guía de Isora-Santa Cruz de Tenerife).

Con una estrella, hay 20 novedades y son ocho los restaurantes españoles que pierden alguna estrella. En Portugal, las únicas novedades son en la categoría de una estrella (restaurante Eleven y L'And Vineyards).

> Les Moles, que abrió en 1992, está situado en la que fue primera cantera del municipio

Tras la presentación de las novedades de la guía Michelin, se dio paso a una fiesta gastronómica con la participación de prestigiosos cocineros de Bizkaia, en concreto, los siete chefs con estrella del territorio vizcaíno, que, capitaneados por Eneko Atxa, del restaurante Azurmendi en Larrabetzu (Vizcaya), ofrecieron sus creaciones gastronómicas a los invitados.

El equipo de chefs lo conformaron, además de Eneko Atxa, que en la última edición obtuvo la tercera estrella Michelin, Josean M. Alija del Nerua, Daniel García del Zortziko, Fernando Canales del Etxanobe, Zuriñe García del Andra Mari, Jabier Gartzia del Boroa y Alvaro Garrido del Mina.

Font: biblioteca.tortosa.cat