



Jeroni Castell, de Les Moles; Joan Bosch, de Can Bosch; Diego Campos, de Rincón de Diego y Fran López de Villa Retiro, el año pasado. FOTO: PERE FERRÉ

GASTRONOMÍA ■ NO HAY NUEVOS RESTAURANTES GALARDONADOS EN LAS COMARCAS DE TARRAGONA

Satisfacción entre los cuatro chefs que revalidan su Estrella Michelin

Los restaurantes Can Bosch, Rincón de Diego, Villa Retiro y Les Moles mantienen este año el reconocimiento de la prestigiosa guía

M. JUST - M. MILLÁN

La provincia de Tarragona mantiene con alegría sus cuatro estrellas Michelin. Pese a no haber nuevas incorporaciones, este año la prestigiosa guía ha reiterado su reconocimiento a la labor de los restaurantes cambrilenses Can Bosch y Rincón de Diego; el Villa Retiro de Xerta y Les Moles de Ulldesona, que estrenó su estrella el año pasado.

Joan Bosch, propietario y chef de Can Bosch, se muestra satisfecho por conseguirla por 31º año consecutivo. «Aquí, en casa, hace ya muchos años que optamos por esta manera de hacer las cosas. Trabajamos con inquietud y ganas de innovar, tenemos un equipo consolidado y joven, con mi hijo, mi nuera, grandes profesionales de comedor, repostería, y sumilleres», subraya. El reconocimiento no le ha sorprendido, pero está contento porque «siempre salen cosas nuevas y la casa está muy viva».

Bosch lamenta, sin embargo, que en las comarcas tarraconenses no haya más estrellas. «Nuestra zona está muy consolidada y te-

ner cuatro distinciones está muy bien. Pero faltaría alguna más en la zona norte, por Tarragona o El Vendrell...», añade.

El también cambrilense Diego Campos, chef de Rincón de Diego, asegura sentirse satisfecho tras diez años con su estrella Michelin. «Esto demuestra que nos mantenemos al día y no hemos bajado la guardia. Estoy muy contento, porque el tiempo pasa pero la ilusión y las ganas cada vez son mayores», insiste.

Campos subraya la exigencia de las personas encargadas de decidir los nombres de los galardonados. «Si ven cambios que no les gustan, no lo dudan, tan rápido pueden dártela como retirártela», señala. «Pero cuando te felicitan, es un reconocimiento al trabajo que hacemos». Y no quiere relajarse: «Sabemos que no podemos bajar la guardia y debemos mantener el servicio y la cocina de altura que nos ha llevado hasta aquí. Revalidar la estrella tiene cada vez más mérito».

Anivel general, Campos ve con buenos ojos que no hayan retirado ninguna estrella en la provincia. «Esto significa que tenemos

las pilas puestas», insiste. Y aunque no haya nuevas incorporaciones, no le da más importancia porque «no es nada fácil. Cuesta mucho. Yo tardé más de 30 años en conseguirla. Y ahora, en época de crisis, mantener este servicio es complicado. Hace falta mucha moral». Campos, igual que Bosch, no se ha planteado obtener una segunda. Ambos dejan la responsabilidad en manos de sus hijos, que siguen sus pasos de cerca con la cocina de alta calidad.

Terres de l'Ebre

También revalidan su estrella el chef Fran López de Villa Retiro, por sexto año, y Jeroni Castell de les Moles, que la consiguió el año pasado. López reconoce la satisfacción que supone el reconocimiento al trabajo bien hecho, «fruto del trabajo duro y la mejora constante». En este sentido, este último año ha habido algunas novedades en el restaurante, como el cambio de la sala y el nombre, que dejó de llamarse Torreó de l'Indià para asumir el del hotel donde se aloja, Villa Retiro, como era ya conocido a nivel popular.

Este joven chef, que consiguió por primera vez la estrella Michelin con 25 años, reconoce que la estrella ha llevado hasta Xerta y el Ebre a nuevos turistas, especialmente desde Francia. «Es un

reto diario del que estamos muy satisfechos», comenta.

Jeroni Castell también se mostró ayer exultante por haber mantenido la estrella que consiguió el año pasado. «Ha sido un año muy intenso y apasionante, que hemos disfrutado al máximo», comenta el chef de Ulldesona. Castell confiaba revalidar la estrella, pero reconoce que el miércoles

La guía también alaba otros locales como el Acuar de Cambrils o el Celler de l'Aspic de Falset

sentía un cierto nerviosismo. «Es como un examen: estudias, te preparas, lo haces bien pero no te relajas hasta que sale la nota final». Su objetivo es continuar trabajando «e innovando», «para mejorar día a día». En este sentido, el restaurante cerrará entre el 22 de diciembre y el 21 de enero para realizar una reforma, especialmente en la cocina.

Aunque sin estrella, la guía también alaba a los restaurantes Acuar-Casa Matas de Cambrils, Celler de l'Aspic de Falset, Hostal Colomí de Santa Coloma de Queralt y Cal Travé de Solivella.