

# LIFESTYLE

GENTE MODA BELLEZA TENDENCIAS GASTRONOMÍA EVENTOS

## Albert Adrià brilla como tres soles

Tickets, el vanguardista restaurante del chef, ha obtenido el máximo galardón de la Guía Repsol 2017 junto a Casa Marcial, del asturiano Nacho Manzano. T. Ferrandis. // 30 noviembre 2016



El cocinero Albert Adrià, hermano del también chef Ferran Adrià, en su restaurante Tickets, en Barcelona

La Guía Repsol ilumina la cocina de vanguardia de Albert Adrià en Tickets (Barcelona). También, la reinterpretación del producto asturiano que realiza Nacho Manzano en Casa Marcial (Arriondas, Asturias). Ya son 36 los establecimientos que lucen el triple brillo y 155 poseen los dos Soles. De ellos, 13 se estrenan en la edición

2017, que ya se encuentra a la venta y que eleva a 47 los locales que cuentan con su primer prestigioso Sol. Según María Ritter, responsable del volumen, «con un profundo conocimiento del producto y la técnica sólo se puede jugar con la cocina teniendo la inteligencia y la imaginación de Adrià, un cocinero que lleva toda la vida creando sin cesar y que busca sorprender y divertir a partes iguales».

#### *w diversas regiones*

Además de colocar la creatividad permanente de los Adrià en la cima, la guía premia otras direcciones de elBarri: Packta y Hoja Santa, que obtienen su primer astro. Rías de Galicia, de Juan Carlos Iglesias, suma el segundo. Lo mismo que Lera (Castroverde de Campos, Zamora), que, con Luis Alberto Lera al frente, borda las recetas cinegéticas y propone desde hace más de 25 años unas jornadas que no se pierden los amantes de los platos de caza.

Este mismo apartado también lo ocupa Acánthum, el templo que regenta Xanty Elías en Huelva, donde los pescados y los cortes de ibérico colocan el territorio onubense en el plato. En Fuenmayor (La Rioja), Alameda es el elegido, mientras que en Baleares se premia la cocina de Bens d'Avall, de Benito y Jaume Vicens. Ya en Valencia, Manuel Alonso se provee de las mejores materias primas para ofrecer en Casa Daimús una alta cocina mediterránea. Y en Pamplona, las exquisitas propuestas de Pilar Idoate y Arkaitz Muguruza en el restaurante Europa. Por su parte, Juan Carlos Padrón elabora una cocina arriesgada en El Rincón de Juan Carlos, donde la fusión tinerfeña le ha valido para ser reconocido. El Asador de Abel (Asturias) los logra por su honesta culinaria de producto, al igual que La Huertona, en Ribadesella. El madrileño El Pescador, con José Javier Martín entre fogones, es una de nuestras opciones para comer un excelente pescado en la capital, donde el templo de Salvador Gallego, El Cenador de Salvador, sabe a tradición renovada.

La guía reúne un total de 1.813 restaurantes: 503 reconocidos con Soles Repsol y 611 recomendados por la misma. Arzak y Akelarre, en San Sebastián, y Zalacaín, en Madrid, son los únicos en contar con ellos desde su primera edición, aunque es Juan Mari Arzak quien los ha mantenido durante 38 años. Asimismo, Dabiz Muñoz fue el cocinero más joven en lograrlos en 2010, mientras que Ricardo Sanz y Berasategui son quienes más astros acaparan: ocho y siete, respectivamente.