



Vista de uno de los comedores del restaurante Arrea!, en Santa Cruz de Campezo. En la foto pequeña, el restaurador Edorta Lamo. Fotos: DNA

La Guía Repsol enciende 16 nuevos soles en los restaurantes de Euskadi

La gala celebrada en Donostia proclamó como grandes triunfadores a Les Cols y Culler de Pau, de Catalunya y Galicia

✦ Pilar Salas

DONOSTIA – Repsol distinguió ayer a 102 restaurantes con soles de su guía culinaria. En la gala que se celebró ayer en la capital guipuzcoana salieron galardonados con nuevos soles once restaurantes de la Comunidad Autónoma Vasca (CAV) y cuatro de Nafarroa, uno de ellos, el Ábaco, con dos soles. Culler de Pau, en O Grove (Pontevedra), y Les Cols, en Olot (Girona), recibieron ayer su tercer sol, la máxima distinción que otorga la Guía Repsol, en una gala en la que se desvelaron los 23 restaurantes que reciben dos y los 77 que estrenan el primero.

102 restaurantes fueron distinguidos este año por la guía española, que modificó su sistema de calificación en colaboración con el Basque Culinary Center para formar a cincuenta inspectores que visitaron más de 1.300 restaurantes durante el año pasado.

Javier Olleros, de Culler de Pau, y Fina Puigdevall y su hija Martina Puigvert, de Les Cols, recogieron su tercer sol por su "inquietud por preservar la identidad del entorno y escharbar en las raíces" con dos cocinas sostenibles que expresan sus territorios y se basan en huertas propias y en los ingredientes autóctonos, que recuperan gracias a su tra-

bajo con productores locales.

Dos restaurantes rurales que comparten "dificultades" –"hay gente que no sabe de nuestra existencia", dice Puigdevall–, pero saben aprovechar las ventajas de su ubicación, creando una "cocina de pueblo basada en el producto ecológico y sostenible", defiende Olleros como aportación a la lucha contra la crisis climática.

Entre los 23 nuevos dos soles, los responsables de la guía destacaron "la voluntad de cinco cocineras por poner en valor la esencia de las huertas, bosques o el mar que las rodea": Esther Manzano, de La Salgar (Gijón); Elena Lucas, de La Lobita (Navaleno, Soria); María Gómez, de Magoga (Cartagena); Lucía Freitas, de A Tafona (Santiago de Compostela), y Rosa Luz Ruisánchez, de La Huertona (Ribadesella, Asturias).

También logran su segundo gofio, con el que Safe Cruz divulga la cocina canaria en Madrid; Cinc Sentits (Barcelona), donde Jordi Artal actualiza el recetario catalán, y tres andaluces: Bagá (Jaén), con la cocina basada en la esencia del ingrediente de Pedro Sánchez; Lú, Cocina y Alma, un espacio único en Jerez (Cádiz) que fusiona Andalucía y Francia de la mano de Juanlu Fernández, y Bardal, donde Benito Gómez ensalza el recetario andaluz en la malagueña Ronda.

ARREA! En cuanto a los restaurantes que debutan con su primer sol, muchos tienen en común una propuesta gastronómica basada en la cocina autóctona con el toque per-

sonal de sus autores, como Edorta Lamo, con su reivindicación del furtivismo en Arrea! (Santikurutze Kanpezu); Hugo Ruiz, que se basa en el atún rojo del Estrecho, en Bugao, y que da a Ceuta su primer sol en 41 años de historia de la Guía Repsol, o Amaia Ortuzar con su recetario donostiarra en el restaurante Ganbara.

También es el caso de Pablo, donde Juanjo Losada renueva la cocina tradicional leonesa desde hace cuatro décadas. Hay proyectos más nuevos, como Aürt (Barcelona) de Artur Martínez, con un año de vida y platos conceptuales con el mínimo de ingredientes, y otros de cocineros reconocidos ya con tres soles Repsol como Ricard Camarena, que ahora recibe su primero en su restaurante Habitual, de Valencia, basado en su alta cocina pero menos elaborada.

En total, la guía distingue este año a 102 restaurantes repartidos por toda la geografía estatal, a excepción de Extremadura y Melilla, que se van de vacío, y por primera vez concede un sol en Ceuta. Catalunya es en esta edición la comunidad más soleada con 17 novedades, seguida de Andalucía, con catorce, y Madrid y Euskadi, que empatan con once nuevos soles.

La guía recoge este año un total de 545 restaurantes y pone el foco en

"las zonas menos visibles de este país", como las que acogen a los nuevos tres soles, y en "apoyar el potencial de tantas mujeres que son parte esencial de este sector", añadieron los organizadores, quienes también explicaron que, además del dictamen de los cincuenta inspectores, se apoyaron en la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía y el Comité Asesor Soles Guía Repsol, integrado por "profesionales de diversos ámbitos con profundo conocimiento del territorio gastronómico que aportan el punto de vista del comensal". ●

ARABA

- **Dos soles.** Marqués de Riscal (Elciego).
- **Un sol.** Arrea! (Santa Cruz de Campezo), Zaldiaran (Vitoria) y El Clarete (Vitoria).

LA CAV

70

Es la cantidad de restaurantes de Hegoalde que cuentan con algún sol en la Guía Repsol tras la gala llevada a cabo ayer en la capital guipuzcoana.

RESTAURANTES VASCOS

Territorios	
Gipuzkoa	33
Bizkaia	17
Nafarroa	15
Araba	5

gasteiz on

www.gasteizonline.com

PASARELA GASTEIZ ON

PALACIO EUROPA JAUREGIA
26/27 de marzo / martes a jueves 20h / 22h

www.pasarelogasteizon.com

Plazo de inscripción abierto
info@gasteizon.com / 945 150 766

Patrocina

Basque Culinary Center

Álava

Foro de la Gastronomía