

CRÓNICA GASTRONÓMICA

La Guía Repsol 2014 confirma el nivel de excelencia alcanzado por la gastronomía española

Ocho restaurantes españoles y cuatro portugueses alcanzan la máxima puntuación de tres soles de la Guía Repsol, cuya última edición se ha presentado este martes.



De izquierda a derecha: Koldo Rodero (Rodero), José Avillez (Belcanto), Mario Saldoval (Coque), Ricardo Sanz (Kabuki Wellington), Ymelda Moreno (presidenta de la Cofradía de La Buena Mesa), Iñigo Méndez de Vigo (Secretario de Estado para la Unión Europea de España), Rafael Ansón (presidente de la Real Academia de Gastronomía), Antonio Brufau (presidente de Repsol), José Rojano (La Terraza), Francis Paniego (El Portal de Echaurren), Ricard Camarena (Ricard Camarena) y Kiko Moya (L'Escaleta).

Acaba de ver la luz la **Guía Repsol 2014**, una edición cargada de novedades y de pistas para analizar la evolución de la gastronomía española de los últimos 35 años.

Ocho restaurantes españoles y cuatro portugueses alcanzan la máxima calificación de tres soles. Concretamente, en Portugal, Belcanto (Lisboa), Fortaleza do Guincho (Guincho), The Ocean (Porches) y Vila Joya (Albufeira).

La incorporación de **Navarra, La Rioja y Canarias** por primera vez a la Guía española es también novedad así como la inclusión del símbolo de cocina saludable en algunos restaurantes. En total, hay establecimientos con tres Soles en 11 Comunidades Autónomas.

En la Guía Repsol 2014 aparecen **37 restaurantes con tres soles, 33 en España y 4 en Portugal**. Ocho están situados en el País Vasco (cinco en Guipúzcoa -Arzak, Akelarre, Martín Berasategui, Zuberoa y Mugaritz- y tres en Vizcaya -Azurmendi, Nerua y Etxebarri-), seis en Cataluña (cinco en Barcelona -Abac, Via Veneto, Carme Ruscalleda-Sant Pau, Hispania y Can Jubany- y uno en Girona -El Celler de Can Roca-), ocho en Madrid (Coque, Kabuki Wellington, Diverxo, La Terraza del Casino, Ramon Freixa, Santceloni, Sergi Arola Gastro y Zalacaín-), dos en Andalucía (uno en Cádiz -Aponiente- y otro en Málaga -Calima-), tres en la Comunidad Valenciana (dos

en Alicante —Quique Dacosta, L'Escaleta- y uno en Valencia —Ricard Camarena-), en Asturias (Casa Gerardo), en Castilla-La Mancha (Las Rejas, en Cuenca), en Las Palmas de Gran Canaria (La Terraza), en La Rioja (El Portal de Echaurren), en Navarra (Roderó) y en Extremadura (Atrio). Todos merecen esa calificación. Y, quizás, algo más.

La Guía Campsa-Guía Repsol cumple 35 años

Durante 35 años, la Guía Campsa-Guía Repsol ha sido un acompañante privilegiado, indispensable y positivo en la evolución de nuestra gastronomía, del nuevo modelo de gastronomía y de la cocina de la libertad. Han sido **35 años** en los que España, en cierta medida y gracias a la Guía, ha sido referencia mundial y se ha situado en el nivel más alto en cuanto a cocina creativa e innovación gastronómica.

Los Soles Repsol, su número y su distribución geográfica, reflejan, con absoluta objetividad, el mapa gastronómico español y la excepcional evolución que ha tenido la gastronomía española, su cocina y sus restaurantes en los últimos años.

Mentes inquietas, negocios familiares y cocinas de mercado

Conocidos los 37 elegidos, quiero trasladar mi especial enhorabuena a las nuevas incorporaciones, destacando la evolución de la cocina de Canarias, La Rioja y Navarra así como el espectacular despegue de la Comunidad Valenciana.

El gran momento que vive la gastronomía española se refleja en un **nuevo récord** de restaurantes galardonados con Soles Repsol: 502, es decir 94 más que en 2013. De ellos, 37 cuentan con 3 Soles (33 en España y cuatro en Portugal), 129 con dos (111 en nuestro país, 16 en Portugal y dos en el sur de Francia) y 336 tienen un Sol Repsol (286 en España, 46 en Portugal, tres en el sur de Francia y uno en Andorra).

Rafael Anson.

Fecha publicación: (10-12-2013)

(C) 2008 Editorial Imparcial de Occidente SA

Alfonso XII, 36 4º iz 28014

Madrid España Tel. 917583912