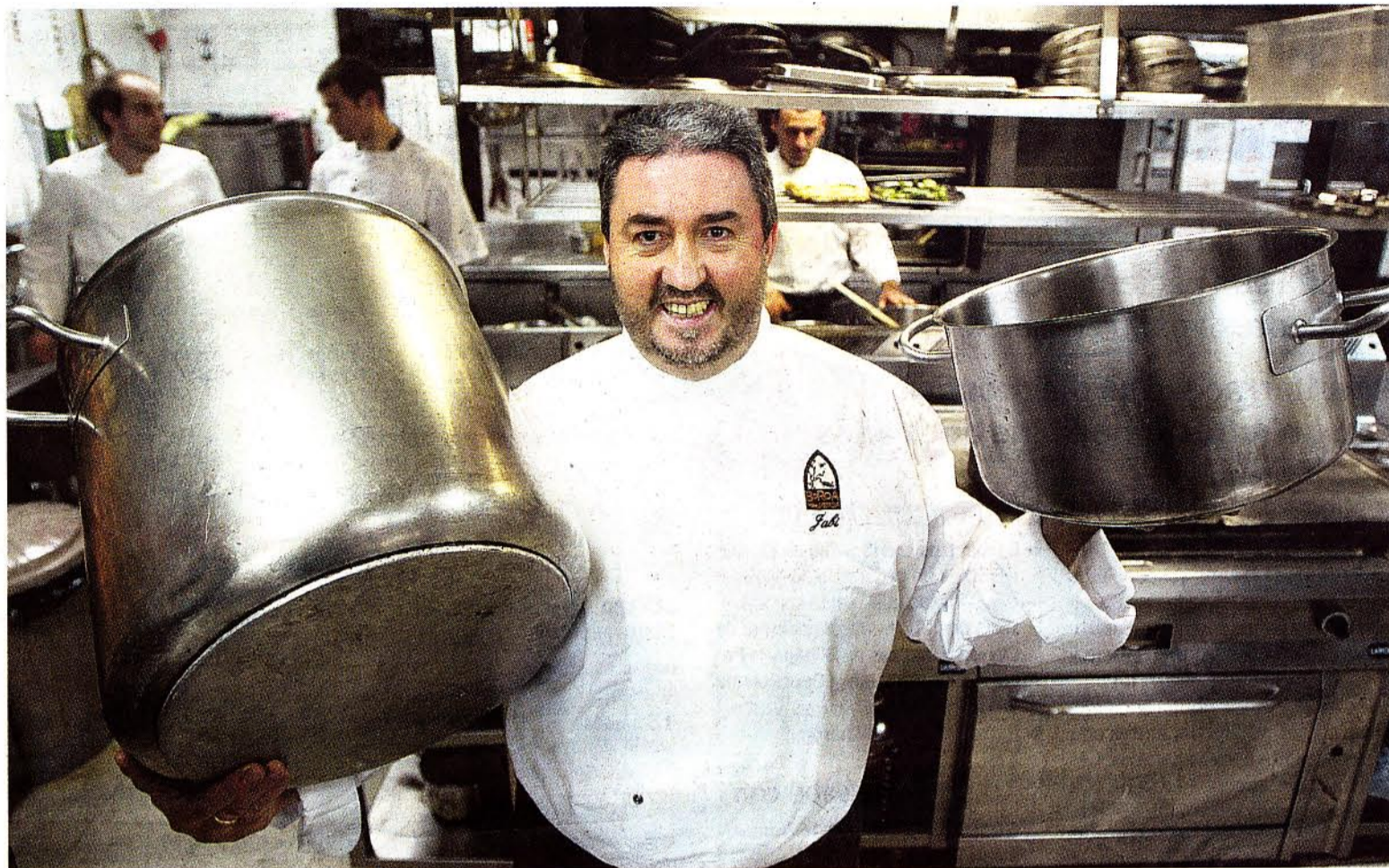


Guía Michelin Cambios en la nueva edición



EN EL FIRMAMENTO. Javier García, jefe de cocina del Boroa de Amorebieta, premiado con una estrella Michelin. / JORDI ALEMANY

«Por la estrella no se paga»

Javier García, del restaurante Boroa de Amorebieta, se suma a la lista de restaurantes vascos 'estrellados'. Ya son diez

JULIÁN MÉNDEZ BILBAO

Javier García (Gernika, 1953) y su equipo del restaurante Boroa de Amorebieta han conquistado su primera estrella. Su nombre aparecerá en la edición 2009 de la Guía Michelin de España y Portugal. Michelin destaca a seis restaurantes españoles con tres astros: Akelarre y Arzak, en San Sebastián; Martín Berasategui, de Lasarte; Can Fabes y San Pau, en Barcelona, y El Bulli, de Ferran Adrià, en Girona.

Hilario Arbelaitz, del Zuberoa de Oiartzun, pierde una de sus dos estrellas. Junto al recién ascendido Boroa, se sitúan en la lista de los 'una estrella' vascos el Zaldiaran, de Vitoria; el Zortziko, de Daniel García; el Etxanobe, de Fernando Canales; el Azurmendi, de Eneko Atxa, y el Andra Mari que gestiona Roberto Asúa, todos en Vizcaya.

El Boroa pasa desde hoy a formar parte de una selecta y escasa relación que agrupa a un centenar de locales de España que han superado los estrictos criterios (gastronomía, bodega, servicio, vajilla, entorno, baños...) que rastrean los anónimos inspectores de la guía.

Javier García, el nuevo una estrella Michelin, es fruto de una vieja tradición culinaria ligada a la alta burguesía y a la aristocracia de Neguri. En los primeros años del siglo pasado, las grandes fortunas pasaban aquí los veranos y, para agasajar 'comme il faut' a sus invitados, fichaban a los mejores chefs franceses que oficiaban en sus palace-

tes y casonas y en las cocinas del Marítimo del Abra.

Aquel conocimiento veraniego fue empapando a los ayudantes de cocina y jefes de partida locales que, a su vez, lo transmitieron a sus acólitos. Javier García tiene por maestro y referente a Iñaki Gabiola, cocinero ilustrado en aquellos esplendorosos años veinte. Sus primeros platos los preparó en El Faisán de Oro, de Gernika (que también estuvo en Bilbao y también tuvo una es-

trella Michelin), nombre heredero de aquellas lecciones galas. Fueron 22 años allí. Luego, el Hotel Boliña, base de su actual equipo en el Boroa, con Mariasun Ibarrondo, su socia. «Una estrella es como una medalla de bronce en las Olimpiadas, todo un premio», dice mientras vacía una botella de champán 'Moët', acompañado de su equipo.

—¿Recuerda cómo era el inspector? —Este año no se ha dado a conocer. El primero vino hace años. Creo que

se llamaba Tapiès. Se sentó a la mesa, y pidió su propio menú degustación... Aunque tenemos gente que come sola, aquella comanda fue un poco rara, sí. Pagó religiosamente y, luego, se presentó. Me pidió que bajáramos a visitar la bodega, las cámaras, los baños... todo.

—¿Recuerda cómo era el inspector? —Este año no se ha dado a conocer. El primero vino hace años. Creo que

se llamaba Tapiès. Se sentó a la mesa, y pidió su propio menú degustación... Aunque tenemos gente que come sola, aquella comanda fue un poco rara, sí. Pagó religiosamente y, luego, se presentó. Me pidió que bajáramos a visitar la bodega, las cámaras, los baños... todo.

Más clientela

—¿Cuánto cuesta una estrella? —Por la estrella no se paga, nooooo... Sólo faltaría eso.

—¿Ya ha calculado cuánto más va a facturar por salir en la Guía? —¿Más clientela? No creo, porque nosotros llenamos todos los días...

—¿Qué recomendaría hoy a un cliente que se sentara a su mesa?

—Un bombón de foie relleno de Sauternes. La ensalada de colas de cigala con percebes. El arroz con bullabesa de bogavante. Hamburguesa de chuletón de Bérrix...

LOS ELEGIDOS

► **Con tres estrellas:** Akelarre y Arzak, en San Sebastián; Martín Berasategui, de Lasarte; Can Fabes y San Pau, en Barcelona, y El Bulli, de Ferran Adrià, en Girona.

► **Los dos estrellas:** Tristán, de Portals Nous (Mallorca); Abac, de Barcelona; Atrio, de Cáceres; El Poblet, de Denia (Alicante); El Cellar de Can Roca, de Girona; Sergi Arola Gastro y Santceloni, de Madrid, y La Alquería de la Hacienda Benazuza (Sevilla).

► **Su primera estrella:** Quince restaurantes españoles consiguen su primera estrella: Boroa, de Amorebieta (Vizcaya); L'Aliança d'Anglès, de Anglès (Gerona); Cinc Sentits y Maniró, de Barcelona; Els Tinars, de Llagostera (Girona); Alboroque, de Madrid; Skina, de Marbella (Málaga); El Nuevo Molino, de Puente Arce (Cantabria); Pepe Vieira, de Raxó (Pontevedra); L'Angle, de Sant Fruitós del Bagés (Barcelona); Abantal, de Sevilla; Valdepalacios, de Torrico (Toledo); Riff y Vertical, en Valencia, y Bal d'Onsera, en Zaragoza.

► **Pierden una estrella** el Fagollaga, de Hernani (que sigue en la lista de los recomendados) y Toñi Vicente, de Santiago de Compostela, salpicada por el escándalo de las vieiras.

«¿Más clientela? No creo. Nosotros llenamos todos los días el restaurante»

Tokio, con 227 estrellas, bate todas las marcas

EL CORREO BILBAO

El restaurante Sant Pau que la cocinera catalana Carme Ruscalleda gestiona en Tokio mantiene sus dos estrellas de la Guía Michelin. Ruscalleda es la única mujer del mundo con cinco entorchados. El otro restaurante de cocina española de la capital japonesa, el Ogasawara Hakushakutei, mantiene su estrella.

La publicación ha concedido nada menos que 227 estrellas a restaurantes ubicados en Tokio, más del doble de las que posee París, y confirma así una tendencia observada el pasado año cuando, en su primera edición, concedió 191 estrellas para 150

locales de la capital japonesa que, con sus 160.000 restaurantes, es la ciudad del mundo con mayor número de casas de comidas.

Con 173 restaurantes reconocidos con al menos una estrella, Tokio es, un año más, la capital mundial de la alta cocina a los ojos de los inspectores de la Guía Michelin. Para la edición nipona, además, se han inventado dos nuevos logotipos: uno que indica la obligación de descalzarse al entrar y otro, bautizado como 'sake interesante', que premia a los locales que sirven vino de arroz de calidad.

El 60% de los 173 locales reseñados sirven cocina japonesa, pero también hay franceses, italianos, chinos y dos españoles



Y EN TOKIO. Carme Ruscalleda tiene cinco estrellas. / E. C.

distinguidos.

En Tokio hay 9 restaurantes con tres estrellas (cocina excelente), 36 locales con dos estrellas y

128, con una. Mención especial merece el francés Joël Robuchon, que ha conseguido 7 estrellas para sus tres locales de la ciudad.