



Estils



Els representants del top 15 de Catalunya de la guia Macarfi durant la gala d'ahir. MACARFI

Macarfi corona El Cellar de Can Roca i arriba a Llatinoamèrica

La guia creada a Barcelona arriba al 10è aniversari a punt de cobrir tota Espanya

ROSA RODON
BARCELONA

En una gala a la sala La Paloma en què no hi cabia ni una agulla, la guia **Macarfi** va presentar davant de més de 600 persones la seva llista de recomanacions, que inclou 4.000 restaurants de tot l'Estat i el rànquing per comunitats autònomes. Com que era el desè aniversari, la ciutat per acollir l'esdeveniment "no podia ser sinó Barcelona", deia el creador de la guia, Manuel Carreras Fisas.

En el rànquing general hi havia tres restaurants que mengem a banda. Els que formen la categoria *Top of the tops*. Per entrar-hi, has d'haver quedat tres vegades en la primera posició de manera consecutiva. Tres restaurants compleixen el requisit: Disfrutar, Diverxo i Etxebarri. L'any vinent hi entrarà un quart restaurant, que no és sinó El Cellar de Can Roca. L'establiment gironí és el que encapçala el rànquing de Catalunya aquest any, i com que ha quedat líder per tercera vegada, l'any vinent ja deixarà pas a algun altre restaurant incorporant-se a l'Olimp fora de concurs.

Un canvi important d'aquest any és que la divisió ja no és per províncies, sinó per comunitats autònomes. Pel que fa a Catalunya, la llista és de 16 restaurants, perquè en la quinzena posició han quedat empatats el

Koy Shunka de Hideki Matsuhisa i Les Cols de Fina Puigdevall. Així doncs, han decidit que la posició fos compartida *ex aequo*, "com els Goya", va explicar rient Carreras Fisas.

Les altres posicions són les següents. En segon lloc, Cocina Hermanos Torres, i tancant el podi, en tercera posició, el Via Veneto. El quart lloc és per a l'Alkimia de Jordi Vilà, el cinquè per a Ca l'Enric, a la Vall de Bianya, el sisè per a Estimar, i el setè lloc per a Can Jubany. Es dona el cas que Nandu Jubany va ser el responsable del càtering de la festa, perquè segons Manuel Carreras Fisas "és una garantia de qualitat".

El vuitè lloc és per al Lasarte, seguit per l'Enigma, l'Aürt, el Miramar, el Gresca, la Boscana i, en catorzè lloc, el Dos Palillos. A la llista catalana no hi ha cap gran sorpresa perquè està conformada per restaurants molt solvents i amb grans cuiners al capdavant. De fet, molts d'ells no es van voler perdre la gala. Noms com Eduard Xatruch, Bittor Arginzoniz, Joan Roca, Elena Arzak, Sergio i Javier Torres, Paco Morales, Rafa Zafra, Ricard Camarena, Paco Pérez i Aitor Arregui hi van ser presents.

Altres territoris i noves obertures

A la gala també es van saber les primeres posicions i els rànquings de la resta de comunitats. A Madrid, el primer lloc ha estat per a Desde 1911; a Euskadi, per al restaurant de Getaria Elkano, i a la Rioja, el

Xifres
La llista recull 4.000 restaurants i té 2.500 ambaixadors

Portal de Echaurren. El primer lloc del País Valencià ha estat un altre *ex aequo* per a dos grans cuiners: Ricard Camarena Restaurant i Quique Dacosta Restaurant. A Andalusia, el restaurant triat ha estat el Bardal de Ronda. A Cantàbria, el Cenador de Amós, i a Astúries, Casa Marcial.

Les llistes

- **'Top of the tops'**
 - Disfrutar (Catalunya)
 - Diverxo (Madrid)
 - Asador Etxebarri (Euskadi)

- **Catalunya**
 1. El Cellar de Can Roca
 2. Cocina Hermanos Torres
 3. Via Veneto
 4. Alkimia
 5. Ca l'Enric
 6. Estimar
 7. Can Jubany
 8. Lasarte
 9. Enigma
 10. Aürt
 11. Miramar
 12. Gresca
 13. La Boscana
 14. Dos Palillos
 15. Koy Shunka / Les Cols (*ex aequo*)

- **Les millors obertures**
 1. Ibai (Euskadi)
 2. Pabú (Madrid)
 3. Maymanta (Catalunya)
 4. Esperit Roca (Catalunya)
 5. Leartá (Andalusia)

- **Els millors de les altres comunitats**
 - Ricard Camarena Restaurant / Quique Dacosta Restaurant (*ex aequo*) al País Valencià
 - Elkano a Euskadi
 - Desde 1911 a Madrid
 - Bardal a Andalusia
 - Cenador de Amós a Cantàbria
 - Casa Marcial a Astúries
 - El Portal de Echaurren a la Rioja

Una de les categories sobre la qual sempre hi ha molt d'interès és la de les noves obertures, que la guia anomena *rookies*. Per a la **Macarfi**, la millor obertura a Espanya de l'any 2024 ha estat l'Ibai, a Sant Sebastià. En segon lloc trobem el Pabú, un restaurant madrileny que ha generat molta expectació els últims mesos. A la llista de 15 nous restaurants n'hi ha dos de catalans. En la tercera posició, el Maymanta, a la terrassa del pis de dalt de tot de l'Hotel Grand Hyatt (abans Princesa Sofia) de Barcelona. És la proposta del xef peruà Omar Malpartida, que a més disposa d'unes vistes privilegiades de la ciutat. Un local ampli i còmode amb una bona carta de còctels.

L'altre establiment català que apareix a la llista de millors obertures ocupa el quart lloc i és Esperit Roca. Situat al castell de Sant Julià de Ramis, el restaurant ja ha obtingut una primera estrella Michelin l'any de l'obertura. L'espai té un celler impressionant, el més gran en un restaurant. Ofereixen dos menús degustació, un que posa l'accent en els plats salats i un altre en els dolços. A més, les instal·lacions compten amb un hotel i prou per a un restaurant de cuina catalana.

Una guia en expansió

La guia **Macarfi** arriba als deu anys en creixement, fins i tot més enllà de les nostres fronteres. "Vam començar sent dues persones i recomanant llocs de Barcelona i ara tenim 22 treballadors i recomanem 4.000 restaurants de vuit comunitats autònomes", diu Carreras Fisas, que afegeix que l'any vinent ja cobriran tot el territori espanyol menys les illes, que encara trigarà una mica més. La **Macarfi** disposa de 2.500 ambaixadors, 125 socis inversors i alimenta una comunitat de 30.000 persones, 20.000 de les quals estan inscrites a la seva *newsletter* i 18.000 que han descarregat l'aplicació mòbil.

Però el que és una novetat important és que la guia **Macarfi** ha fet el salt a Llatinoamèrica, en concret a la República Dominicana. El 3 d'abril hi presentaran la guia del país. El motiu pel qual la **Macarfi** ha viatjat no és pas perquè formés part del seu pla de creixement, sinó perquè l'Acadèmia Dominicana de Gastroinologia (ADG) els va anar a buscar. El país no compta amb inspectors de la Guia Michelin i, tot i que la llista 50th Best Restaurants té una divisió per a Llatinoamèrica, el país queda molt diluït en el rànquing. Així que els membres de l'ADG van veure una molt bona opció associar-se amb la **Macarfi** perquè tenien "tot el *know how*", com va dir Carreras Fisas, que va destacar que la gastronomia al país caribeny és molt important perquè cal tenir en compte que és un país amb 11 milions d'habitants i 11 milions de turistes cada any. També en va voler destacar "les cartes de vins espectaculars" i "les grans decoracions" dels restaurants dominicans. Tot i que no va poder avançar-ne res, el fet d'haver creat la guia per a la República Dominicana ha generat interès en altres països de parla hispana, que també s'han posat en contacte amb ells amb la voluntat de veure si podrien col·laborar-hi.