

E/M/2

EL MUNDO www.elmundo.es

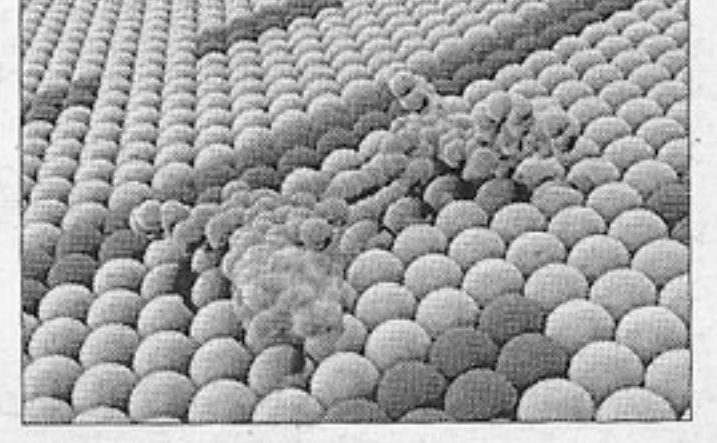
Literatura / 73

Siete escritores españoles narran sus experiencias en el continente africano



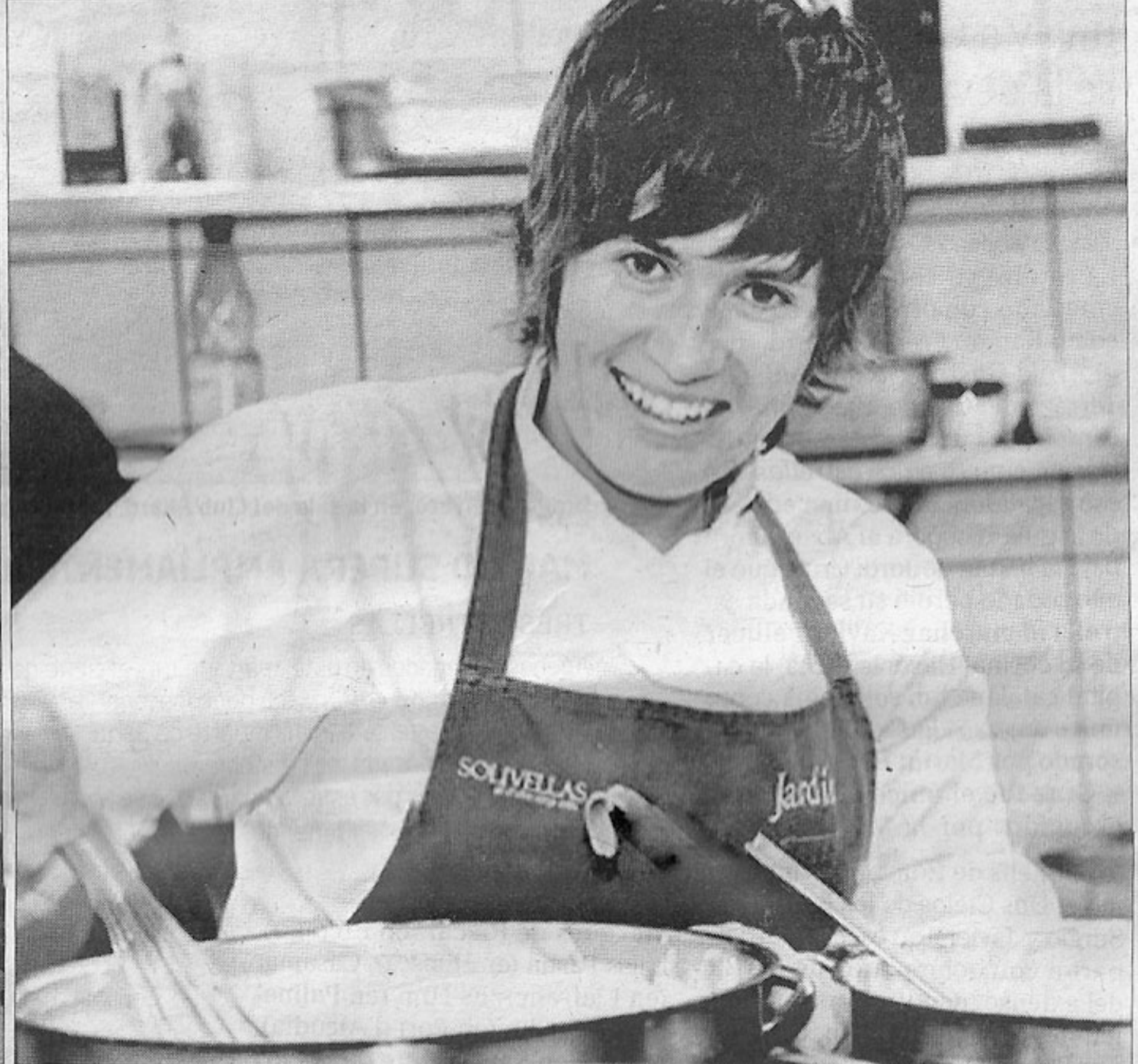
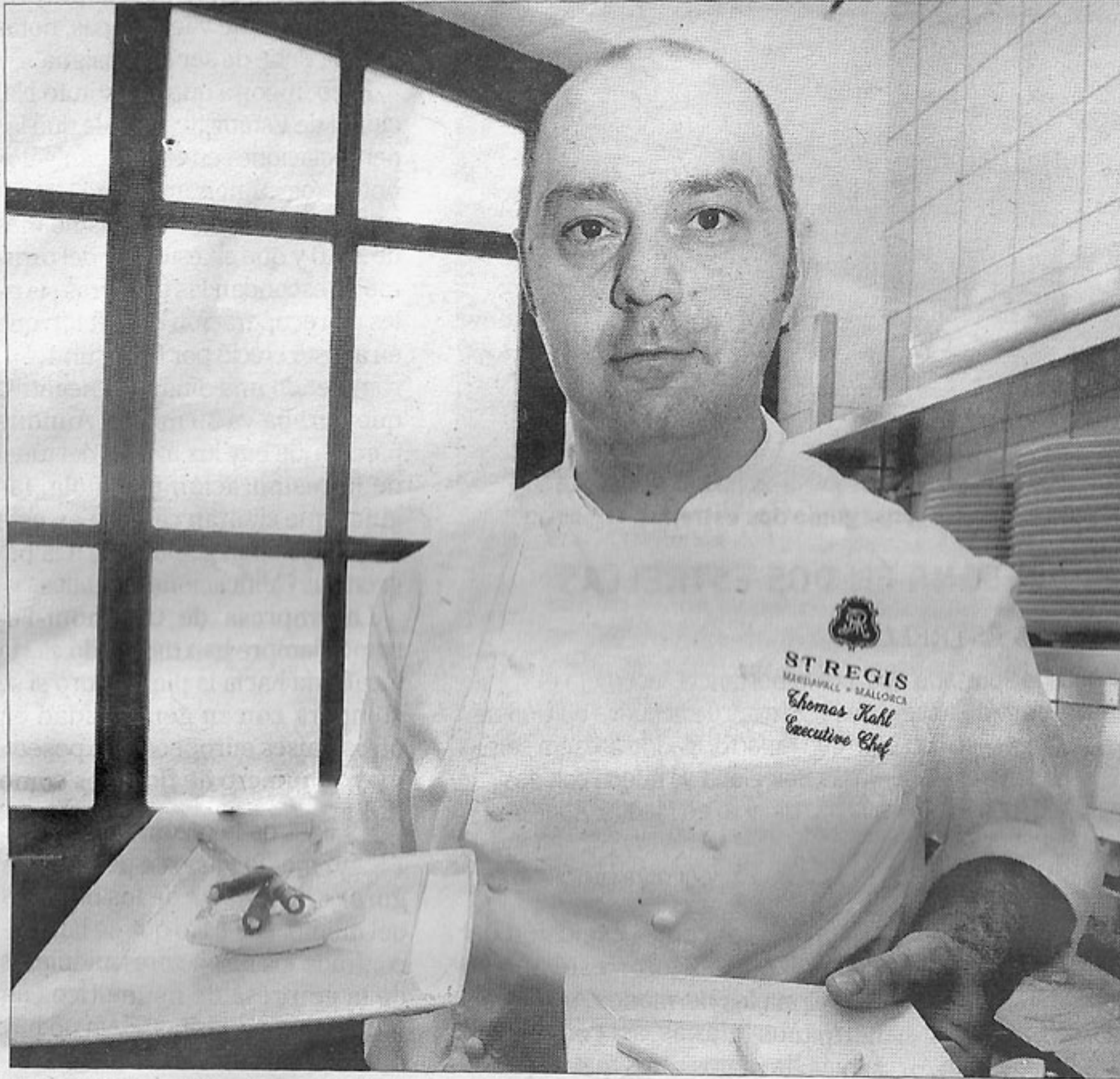
Piratería / 77

El PSOE puede dejar al PP la aprobación de la normativa antidescargas



Ciencia / 80

Llegan los 'nanocoches' moleculares capaces de acabar con los tumores



El cocinero austriaco Thomas Kahl, chef de Es Fum y la cocinera Macarena de Castro, chef de Jardín, premiados con sendas estrellas Michelin tras la gala de ayer en Barcelona.

PRESENTACIÓN DE LA GUÍA ROJA DE 2012

Cataluña pierde las tres estrellas de El Bulli y las de Can Fabes, que se queda con dos, mientras ningún restaurante nuevo en toda España alcanza la cumbre de la 'biblia' culinaria francesa

Dos nuevas estrellas Michelin en Mallorca

BELÉN PARRA / Barcelona
L. JURADO / A. BORNAY / Palma
La Michelin de 2012 de España y Portugal dictó anoche sentencia y, como ocurre cada año, alegría y decepción (incluso hubo alguno que, indignado por la tacañería, ni se quedó a la fiesta) se dieron la mano entre sus páginas. El reparto de estrellas y honores resultó rácico en términos generales respecto a otros años y descubrió el notable ascenso de Madrid frente al resto de ciudades españolas. Especialmente en su liza con Barcelona, que ayer ejercía de anfitriona en la gala de la guía roja. Mallorca salió de la entrega con dos nuevas condecoraciones: las de Es Fum en Palmanova y Jardín en Port d'Alcúdia. El polémico Gadus se bajó de la lista.

Salvo contadas excepciones, el

panorama gastronómico que pinta de España Michelin para el año que viene es tan poco alentador como la economía del país. El clima pesimista que inunda todo parece haber hecho mella en los severos jueces. Así, la guía congela la excelencia al dejar sin premio a los restaurantes dos estrellas que aspiraban a tres, saca de lo alto del podio a Can Fabes tras la pérdida de Santi Santamaria y, pese a que incrementa el apartado de dos estrellas que estrenan esa distinción, el número de restaurantes que ganan una es casi el mismo que el de los que la pierden. Es decir, un fea escena que acaba con la ola de optimismo que últimamente, y de la mano del magisterio de gente como Ferran Adrià, había catapultado a la gastronomía hispana.

El Club Allard, de Diego Guerrero, y Diverxo, de David Muñoz, pasan de una a dos estrellas Michelin, lo que supone un espaldarazo crucial de sus inspectores a la gastronomía que se hace en Madrid.

Anoche Thomas Kahl se enteró de la distinción en la fiesta de personal del hotel en el que trabaja, el St Regis Mardavall Mallorca Resort. Entre saltos y gritos el chef de Es Fum —en Palmanova— pudo celebrar el reconocimiento a una cocina muy personal y muy pasional. «Tiene que ser apasionado. Si no no disfrutaría de las 16 horas que se pasa a diario en la cocina», advierten sus más allegados, que le califican de luchador y gran líder.

A sus treinta y cinco años este austriaco ha trabajado con algunos de los chefs más afamados de Europa. En el restaurante Tantris de

Múnich, premiado con dos estrellas Michelin, aprendió de Hans Hass. También fue discípulo de Johan Lafer y del francés Pierre Gagnaire.

Pero en los tres años que lleva en Mallorca ha hecho suyo todo lo aprendido y ha creado un particular estilo. Trabaja con todo tipo de alimentos y su innovación lo lleva a cambiar la carta cada dos semanas. Pero como uno de sus platos estrella el mismo destaca el *foie-gras* con jamón de jabugo, membrillo y aceite de oliva.

A Macarena de Castro, chef de Jardín en Port d'Alcúdia, la noticia le pilló de vacaciones. Sigue entre fogones, pero esta vez degustando los platos que salen de la cocina de Martín Berasategui en un congreso gastronómico en San Sebastián. Es la única época en que su familia, propietaria del restaurante, se toma

un tiempo para plantear la próxima temporada del negocio.

«No nos lo esperábamos. La estrella Michelin ha sido una lucha desde hace muchos años, pero pensaba que estaba más lejos», asegura aún nerviosa por el sobresalto. Hace diez años que se puso al frente de los cuatro restaurantes que engloba el grupo Jardín. Lo suyo es una cocina mediterránea basada en el menú degustación, donde la carta cambia cada quince días. «Utilizamos sólo productos de temporada y baleares», explica Macarena. Los meses de enero y febrero, cuando Jardín echa el cierre, ella aprovecha para seguir formándose en cocinas de Nueva York o Francia. A la hora de citar maestros, barre para casa con los vascos Hilario Arbelaitz y Andoni Luis Aduriz.

Sigue en **página 72**