

Notion abordée : Espaces et échanges

Journaliste : Carmen Gutiérrez (accent espagnol)

Source : Vocable + Youtube

El triunfo de la gastronomía española

En España ya son siete los restaurantes con tres estrellas, el máximo galardón reconocido por la guía Michelin, que premia la creatividad y la calidad en la comida y en el servicio.

Uno de ellos, El Celler de Can Roca, de los hermanos Roca, en Girona, ha sido, además, recientemente reconocido como el mejor restaurante del mundo en la lista publicada por la revista británica *Restaurant*.

Joan Roca:

“Tenemos 16 puntos de partida, que todos son importantes, en nuestra creatividad, y este nos ha llevado en estos últimos años a dialogar con científicos y avanzar en técnicas de cocción, a dialogar con perfumistas y lanzar postres a partir de esa idea. Nos ha llevado a trabajar con ingenieros industriales y crear nuevos recipientes para contener la comida”.

Los otros dos restaurantes que han obtenido tres estrellas son el Azurmendi, en Vizcaya, y el Quique Dacosta, en Alicante. Se trata de la primera vez en la historia de la guía Michelin en España que dos restaurantes reciben tres estrellas simultáneamente.

La alta gastronomía se consolida como uno de los valores del país, con una importancia destacada entre los atractivos que se ofrecen al turismo.

Cada vez más se aprecia el valor cultural de la comida y el reconocimiento internacional que está recibiendo la cocina española hace que nuestra gastronomía se considere ya un activo de referencia de la Marca España.