

# Galicia mantiene su excelencia culinaria al retener sus trece estrellas Michelin

Aguanta como cuarta comunidad con más restaurantes distinguidos por la guía ▶ "Este galardón es un premio para todo el equipo", afirma el chef vigués de "Maruja Limón", Rafael Centeno

EFE/A. S. • Girona/Vigo

La gastronomía gallega mantiene su excelencia culinaria al retener sus trece estrellas Michelin y conserva el cuarto puesto en el ranking de comunidades con más restaurantes con una estrella de la guía, empatada con Andalucía y por detrás solo de Cataluña, País Vasco y Madrid. Se esperaba la segunda para Pepe Solla, pero finalmente la buena nueva tendrá que esperar. Así, Pontevedra conserva sus seis estrellas, que se reparten entre el citado Casa Solla y Pepe Vieira, ambos de Poio; Maruja Limón de Vigo; Culler de Pau, en O Grove; Yayo Daporta, en Cambados, y Silabario, en Tui. En A Coruña tienen estrella Alborada y Árbore da Veira, en la capital herculina; As Garzas en Malpica, A Estación en Cambre; Retiro da Costiña, en Santa Comba y Casa Marcelo, que rige el restaurador vigués Marcelo Tejedor. La decimotercera estrella es para Nova, en Ourense.

A las trece estrellas Michelin que tiene oficialmente Galicia se suma la del restaurante "Lúa" en Madrid, que regenta el cocinero ourensano Manuel Domínguez, y que obtuvo esta distinción por primera vez el año pasado.

Rafael Centeno, del Maruja Limón, recibía ayer la noticia de lo sucedido en la gala celebrada en Girona entre fogones. "Nosotros decimos que la estrella Michelin hay



El presidente de Michelin, Michael Ellis, con los galardonados con tres estrellas, ayer, en Girona. // Ele

que renovarla cada año, por eso la asumimos siempre con mucha ilusión. Es un premio para todo el equipo, una inyección que nos anima a continuar trabajando y mejorando", afirmaba ayer el cocinero.

En cuanto al hecho de que Galicia no tenga aún ningún restaurante con dos estrellas, el chef se mostró convencido de que "llegarán cuando tengan que llegar" y añadió: "No hay que tener prisa ni

obsesionarse por eso". En este sentido, reconoció que una segunda estrella a alguno de los restaurantes que ya están en la guía Michelin sería una gran noticia para Galicia, aunque añadió que hay que quedarse con la buena noticia y es que la comunidad es una de las que más restaurantes con una estrella Michelin tiene. "Galicia tiene una base de cocina tradicional estupenda, restaurantes preparados

para recibir esa segunda estrella y la generación de jóvenes restauradores vienen pisando fuerte. Por todo ello, estoy seguro de que en un futuro Galicia tendrá no un restaurante con dos estrellas, sino más, e incluso con tres, pero hay que dar tiempo al tiempo", insistió.

En su opinión, lo importante es seguir trabajando para satisfacer al cliente, que es para quienes trabajan los restaurantes. "Tenemos que

centrarnos en trabajar, en hacerlo lo mejor posible, y después ya vendrá todo lo demás", afirmó.

Ya en España, este es el año de la consagración de Martín Berasategui, su restaurante Lasarte de Barcelona, consigue las tres estrellas. Así el cocinero guipuzcoano se convierte en el primero en tener dos restaurantes con tres estrellas. Al Lasarte se une el Martín Berasategui en el pueblo de Lasarte, y el M.B. del resort de lujo The Ritz-Carlton Abama de Tenerife, que tiene dos.

## Berasategui, primer cocinero con tres estrellas en dos restaurantes

Ninguno de los triestrellados ha perdido sus galardones: Akelarre y Arzak en San Sebastián, Azurmendi (Guipúzcoa), DiverXO, El Celler de Can Roca (Gerona), Quique Dacosta (Alicante) y San Pau en la provincia de Barcelona.

Consiguen su segunda estrella cinco restaurantes en España y dos en Portugal: DSTAgE (Madrid), Anua (San Vicente de la Barquera, Cantabria), El Cenador de Amós (Villaverde de Pontones, Cantabria), L'Escaleta (Cocentaina, Alicante), BonAmb (Jávea, Alicante), Il Gallo d'Oro en Funchal (Madeira) y The Yeatman en Vila Nova de Gaia (Oporto).

Logran su primer "brillo" 15 restaurantes de España y siete en Portugal: Casa de Chá da Boa Nova en Leça da Palmeira, Alma y Loco en Lisboa, William (Madeira/Funchal), L'And Vineyards (Montemor-o-Novo), Antiquvm (Oporto) y Lab by Sergi Arola (Sintra).

## Profesionales del ámbito de la disfagia y la logopedia se citan en la jornada "SmoothFood"

Pretenden visibilizar la importancia de las texturas de los alimentos para estas personas

REDACCIÓN • Vigo

Cerca de un centenar de profesionales del ámbito de la disfagia y la logopedia, además de familiares de personas con problemas de deglución se dieron cita ayer en el Salón de actos del Edificio Administrativo de la Xunta en Pontevedra, en donde tuvo lugar la jornada "Deglución segura y eficaz: importancia de las texturas en la correcta atención en las personas con disfagia. Presentación del concepto SmoothFood".

La charla, organizada por ASPACE-Galicia en colaboración con SmoothFood, Biozoon, Amencer ASPACE y la Unidad Gallega de Diagnóstico y Tratamiento de Disfagia Orofaringea, surge de la necesidad de informar de la importancia de las texturas en el manejo y tratamiento de la disfagia y cómo conseguir una deglu-

ción segura con una correcta aplicación de las mismas.

La jornada dio comienzo con las intervenciones de Estela Velloso, logopeda de Amencer ASPACE y Berta Álvarez, directora de proyectos de Biozoon para dar paso a la ponencia "Hoy hablamos de disfagia orofaríngea", a cargo de la doctora Gemma Garmendia, médico especialista en Otorrinolaringología y Logopeda especialista en disfagia orofaríngea.

También hubo espacio para las experiencias más personales en una mesa redonda en la que participaron Loluca Tascón, directora comercial de SmoothFood y Sara de Santiago Buey, Logopeda del Hospital Puerta de Hierro; además de las intervenciones virtuales M<sup>a</sup> Jesús Rodríguez, Logopeda en la Unidad de Disfagia de Vigo, entre otros.

## Xerais rinde homenaje al fallecido escritor Agustín Fernández Paz en el Culturalgal

Xerais preparó un programa de actividades para desarrollar en el Culturalgal 2016, del viernes 2 al domingo 4 de diciembre, que como en ediciones anteriores será en el Pazo da Cultura de Pontevedra. Habrá conversaciones con los ganadores de los Premios Xerais y muchas firmas. Se presentará la edición cien mil de "Cartas de invierno", de Agustín Fernández Paz, figura a la que Xerais rinde homenaje en este Culturalgal.

## La RAG acoge un simposio sobre la figura de Manuel María en la cultura gallega

La narrativa, el periodismo cultural, la historia en el teatro, su condición de "piedra angular en la creación de la música gallega contemporánea", sus contribuciones a la construcción de una educación literaria en gallego y la importancia de la lengua en la vida, en la obra y en el pensamiento de Manuel María fueron los temas abordados ayer en la segunda jornada del simposio en la sede de la Real Academia Galega en A Coruña.

## Diez asociaciones gallegas se unen para "visibilizar" a las mujeres en las artes escénicas

Un total de diez asociaciones profesionales de las artes escénicas y del audiovisual gallego han "unido fuerzas" con la constitución de un Observatorio de Igualdad que busca "paliar la invisibilidad física y laboral" de las mujeres en este sector. Los integrantes denuncian la "sangrante brecha laboral" que sufren las mujeres del sector, con menor posibilidad de trabajo y menor repercusión.

## España se sitúa entre los países de la Unión Europea que menos anticonceptivos financia

España es uno de los países de la Unión Europea que menos anticonceptivos financia y son pocas las campañas de sensibilización que ponen en marcha las administraciones, según un informe de la Federación de Planificación Familiar Estatal. Navarra es la autonomía que más métodos financia: preservativo, DIU de cobre, píldora poscoital y el implante. En otros seis, entre ellas no Galicia, se costean tres.

## Los concellos buscan atender mejor a las víctimas de violencia machista

REDACCIÓN • Vigo

La Federación Galega de Municipios e Provincias y el Colexio Oficial de Psicoloxía de Galicia firmaron ayer un convenio para que los concellos gallegos cuenten con un mejor acceso a la atención psicológica integral para las víctimas de violencia machista.

El presidente de la Fegamp, Alfredo García, y la decana del COPG, M<sup>a</sup> Rosa Álvarez, ratificaron el acuerdo. Según lo pactado, los municipios podrán solicitar al COPG asesoramiento sobre los programas que desarrollan en Galicia en convenio con la Vicepresidencia de la Xunta: uno dirigido a las mujeres que sufren la violencia, a sus hijos y familiares; y "Abramos o Círculo", para hombres que ejercen a violencia y desean romper con estas actitudes.