

# El Fogony de Sort rep l'estrella Michelin per 14è any consecutiu

*L'establiment pallarès es manté un any més com el referent gastronòmic a l'Alt Pirineu i Aran*



L'equip del restaurant Fogony celebrant el guardó aquest dijous | Fogony

Sense sorpreses. El repartiment d'estrelles que ha fet aquest dimecres a la tarda la Guia Michelin per al 2019 ha permès al restaurant Fogony de Sort conservar l'estrella per 14è any consecutiu, mantenint-se en el primer esglaó del podi de restaurants, no només pallaresos, sinó del l'Alt Pirineu: el Fogony és l'únic establiment del territori que disposa d'aquest reconeixement.

En declaracions a **Pallars Digital**, Josep Rodríguez ha fet palesa la satisfacció de l'equip humà que forma part del restaurant Fogony i ha assegurat que el reconeixement "ens il·lusiona a continuar fent la nostra feina". Segons Rodríguez, aquesta consisteix en "treballar cada dia" i assegura que la clau de l'èxit és que "ens entusiasma el que fem, ens ho passem bé i som feliços".

En el conjunt de la demarcació de Lleida són tres els restaurants amb una estrella Michelin. Acompanya el Fogony el restaurant Malena de Gimènells i La Boscana, de Bellvís, que el van aconseguir fa ara dos anys i que enguany també conserven. Les estrelles Michelin es reparteixen anualment entre els millors restaurants d'Espanya i Portugal.



*El restaurant Fogony manté la seva estrella Michelin. Foto: Slow Food*

El Fogony ja és un clàssic en aquesta llista de la Guia Michelin. Des del novembre del 2005, quan va rebre per primer cop la distinció, cada any ha mantingut el lloc en aquesta classificació. Amb la xef Zaraida Cotonat al capdavant, manté la seva extensa carta, que es complementa amb el menú Slow Food Km 0, que inclou plats elaborats amb productes de proximitat procedents de petits productors.

Aquest mapa recull les estrelles Michelin catalanes per al 2019: