

El restaurant Fogony de Sort rep l'estrella Michelin per 18è any consecutiu

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



El restaurant Fogony manté la seva estrella Michelin | Slow Food

El **repartiment d'estrelles** que ha fet aquest dimarts la **Guia Michelin** per al 2023 ha permès al **restaurant Fogony** de **Sort** conservar la distinció per 18è any consecutiu, mantenint-se en el primer esglaó del podi de restaurants, no només pallaresos, sinó del l'Alt Pirineu. Així és, el Fogony és l'únic establiment del territori que disposa d'aquest reconeixement.

[intext1]

El Fogony ja és un clàssic en aquesta llista, la més prestigiosa de la indústria de la gastronomia mundial. 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.



*La gala d'entrega de les estrelles Michelin ha aplegat els representants dels millors restaurants a Toledo
Foto: Guía Michelin*

La cuina catalana torna a tocar el cel

A nivell català, la gala de les **Estrelles Michelin**, celebrada a **Toledo** aquest dimarts a la nit, ha permès al restaurant **Cocina Hermanos Torres** de **Barcelona** entrar a l'olimp de la gastronomia aconseguint la tercera estrella Michelin. La proposta de **Sergio i Javier Torres**, ubicada a Les Corts i inaugurada fa només quatre anys, s'uneix d'aquesta manera als selecte grup d'establiments catalans triestrellats, constituït fins ara pel **Celler de Can Roca**, l'**AbaC** i el **Lasarte**, que mantenen les seves tres estrelles.

[intext2]

Aquesta, però, no és l'única distinció per a la gastronomia catalana en la constel·lació Michelin 2023. Els restaurants Enigma, Aleia, Mont Bar, Slow and Low i Come by Paco Méndez, tots de Barcelona, s'han estrenat amb la primera estrella, mentre que **Joan Roca** ha estat reconegut com a millor xef mentor Michelin, i el cap de sala i sommelier **Toni Gerez**, del **Castell de Peralada**, ha rebut el nou guardó a millor servei.

Consulta aquí tot el llistat de guardonats amb Estrella Michelin

[altres]