



3 Diciembre, 2022

Macarfi, la guia dels 'bons vivants'

Creada per especialistes i comensals del morro fi, s'ha convertit en prescriptora

ROSA RODON CAMINS
 BARCELONA

En només set anys d'existència la guia Macarfi ja va ser capaç de reunir 90 cuiners a la gala d'entrega de premis que es va celebrar dilluns al vespre a Barcelona. La guia creada per l'empresari Manuel Carreras Fisas va fent forat com a prescriptora i es va expandint pel territori espanyol. Pel que fa a Catalunya, cobreix les províncies de Barcelona i Girona. A la resta de l'Estat, també té rànquing del País Basc (un per a Àlaba, un per a Biscaia i un per a Guipúscoa), la Rioja i Madrid.

El format escollit per fer la tria és mixt. D'una banda, hi ha la premsa especialitzada i, de l'altra, hi ha persones a qui els agrada menjar i que la guia anomena "ambaixadors". La suma dels vots dels dos blocs és la que acabarà formant la llista. Manuel Carreras Fisas, impulsor de la guia, descriu els ambaixadors com a persones amb criteri que visiten restaurants de manera freqüent i que coneixen.

La guia es pot consultar a través de la seva aplicació, gratuïta per a qualsevol dispositiu mòbil. Però també es pot comprar en paper a les següents llibreries: Fnac, El Corte Inglés, Casa del Libro, Librería Pléyade o Llibreria 22. També està disponible a Amazon.

Els caps de llista

En aquesta edició qui va coronar la llista de les comarques gironines va ser el Celler de Can Roca. En segon lloc va quedar el Miramar, de Paco

Ambaixadors
 Són persones amb criteri que visiten restaurants de manera freqüent

Formats
 La guia es pot consultar a través de la seva apli o bé comprar-la en paper

Pérez, que és a Llançà. I en tercer, l'olotí Les Cols, de Fina Puigdevall. Pel que fa a Barcelona, el número 1 va ser per al xef Jordi Vilà, de l'Alkimia. És la segona vegada que el cuiner rebia aquesta distinció. "A Barcelona hi ha projectes molt potents, podem dir que és una ciutat amb molta competència, i quan, en el dia a dia, veus que no sempre omplim les taules, et preguntes a quins restaurants deuen anar els comensals", deia a l'ARA. És evident que els ambaixadors de la guia sí que van visitar l'Alkimia i en van quedar contents.

En la segona posició de la guia s'hi va situar el cuiner Rafa Zafra del restaurant Estimar. La curiositat és que el restaurant homònim a Madrid està situat en la quarta posició del rànquing. A banda, la llista de Barcelona té un restaurant que ocupa categoria pròpia anomenada Top of the Tops. Aquest honor està reservat per al restaurant Disfrutar, de Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch.

Els que apunten maneres

En una altra categoria, la de Rookies, hi trobem en primera posició el restaurant Amar, ubicat a El Palace. En segona l'Aleia, a la Casa Fuster, i en tercera el Come by Paco Méndez. Es dona el cas que aquests dos últims acaben de rebre la seva primera estrella Michelin. En quart lloc, Molino de Pez, a l'Hotel Seventy, i que és del mateix grup que el Fismuler. Tanca la llista de restaurants prometedors el Prodigí, que rep aquest nom perquè es troba entre Provença, Diagonal i Girona i que està liderat pel jove Jordi Tarré.



'Top of the tops' a Barcelona

Disfrutar

Top 10 a Barcelona

1. Alkimia
2. Estimar
3. Via Veneto
4. Can Jubany
5. Cocina Hermanos Torres
6. Lasarte
7. Aürt
8. Els Casals
9. Gresca
10. Coure (ex aequo)
10. Enigma (ex aequo)

Rookies a Barcelona

1. Amar (Hotel El Palace)
2. Aleia (Hotel Casa Fuster)
3. Come by Paco Méndez
4. Molino de Pez (Hotel Seventy)
5. Prodigí

Top 10 a Girona

1. El Celler de Can Roca
2. Miramar
3. Les Cols
4. Ca l'Enric
5. Bo.Tic
6. Els Tinars
7. El Motel Restaurant
8. L'Aliança d'Anglès
9. La Calèche
10. Candellight by Roman Fornell



Foto de família dels restauradors reconeguts per la guia Macarfi dilluns passat a Barcelona. ALFREDO GAROFANO / MACARFI