

El doblot del xef Xavier Pellicer

Xavier Pellicer estrena nou restaurant i rep el premi al Millor Restaurant de Verdures del Món

Xavier Pellicer estrena, en ple cor de l'Eixample barceloní, un nou restaurant que ha batejat amb el seu propi nom. El xef continua amb la seva aposta per una cuina saludable i natural, on el producte sempre és el protagonista. Un nou camí en solitari que pren amb la il·lusió de tornar a reunir a tots aquells que es van enamorar de la cuina del Celero, que va tancar les portes fa un any.

El nou restaurant, ubicat al carrer Provença, uneix la senzillesa i sofisticació del xef, així com la simplicitat i autenticitat de la seva cuina. En els diferents espais del local es pot gaudir d'una àmplia cuina a la vista, apta per a brases, wok i molt més.

Coincidint amb l'obertura del nou restaurant, **Xavier Pellicer** ha rebut el premi al **Millor Restaurant de Verdures del Món** en el certamen "*We'RE Smart Think Vegetables! Think Fruit!*", de *We'RE Smart Green Guide* (<https://weresmartworld.com/fr/we-re-smart-green-guide/top100/top-100-beste-groentenrestaurants-2018>), la guia verda de restaurants de tot el món que, celebrat aquest dilluns 7 de maig a *Bazel* (Bèlgica). En aquesta celebració, l'organització del certamen ha destacat "el refinament i geni del nou restaurant de Pellicer, on tot està perfectament preparat, assaonat i saborós". Així mateix, també ha rebut el títol de **Millor Restaurant de Verdures d'Espanya**.



Xavier Pellicer al seu nou restaurant de l'Eixample de Barcelona Foto: Cedida

Xavier Pellicer destaca la seva saludable trajectòria gastronòmica. Després del seu pas pel *Racó de Can Fabes* va donar un gir a la seva trajectòria professional apostant per la cuina sana i l'estil de vida saludable. D'aquesta manera, es va embarcar en un curs d'Agricultura Biodinàmica i un altre de Nutrició Ayurveda per donar consolidació a la seva passió per la gastronomia a través del producte de qualitat elevat a la seva màxima expressió. Durant aquest procés, i a dia d'avui, Pellicer treballa per transmetre les virtuts de la cuina ecològica a través dels productes de proximitat i de temporada, oferint al públic la possibilitat d'endinsar-se en un estil de vida saludable sense renunciar a poder gaudir de la gastronomia.