

## Paco Pérez porta la cuina catalana a Manchester de la mà de Guardiola, Begiristain i Soriano

*Tast serà el nom del nou restaurant que homenatjarà la cuina catalana de la mà del cuiner Paco Pérez, la cúpula esportiva del Manchester City, íntegrament catalana, i el grup de restauració Fazenda*



El xef **Paco Pérez** suma cinc estrelles Michelin. La seva llar i epicentre de tot el seu univers culinari és **Miramar** (\*\*), a Llançà, l'hostal familiar que amb la seva dona **Montse Serra** ha convertit en una icona de la cuina d'avantguarda. A l'hotel Arts de Barcelona, ??l'**Enoteca** és el petit **Miramar**, amb dues estrelles Michelin. Una filosofia que també ha exportat a Berlín, amb el restaurant **Cinco**, que compta també amb una estrella. Però a l'oferta guardonada, també hi suma tres projectes d'estil casual, com són **L'eggs**, **La Royale** i **Bao Bar**.

A la seva aposta gastronòmica s'hi acaba de sumar un nou restaurant: **Tast**. En aquesta ocasió serà a Manchester i els seus companys d'aventura són la cúpula esportiva del **Manchester City**, íntegrament catalana (Pep Guardiola, Txiki Begiristain i Ferran Soriano), i el grup de restauració **Fazenda**, amb restaurants a Leeds, Liverpool i Edinburg. I el cap de cuina a qui **Paco Pérez** li ha encomanat aquest nou projecte és **Miquel Villacrosa**, que va passar per **Miramar** i el **Cinco**, assessorat també per Pérez i que gaudeix d'una estrella Michelin.

**Villacrosa** s'ha criat en la cultura de **Paco Pérez**, que ara transmetrà a Manchester, amb la voluntat de transmetre l'essència de la cuina catalana i els seus productes. Tast té capacitat per a 120 comensals distribuïts en tres plantes, que reben el nom de les diferents parts que donen nom als castells que podem veure a les places catalanes: la pinya, el folre i l'anxeneta. Així, compta amb una àrea de menjador i bar casual a la planta baixa (pinya), un menjador a la primera planta (folre) i una segona planta amb salons privats on s'oferiran menús de degustació (enxaneta).



*Paco Pérez i Miquel Villacrosa al Tasta de Manchester. Foto: Cedida.*

Malgrat l'història de Paco Pérez, Tast no busca premis, sinó més aviat la creació d'un espai acollidor i amigable per a tots aquells que vulguin experimentar el millor del menjar català i els seus vins. Juntament amb les entrades i plats forts catalans tradicionals, el menú del Tast oferirà 'tastets', és a dir petites porcions i tapes per compartir. El xef es mostra "encantat de portar menjar català a Manchester i de ser part del meravellós equip que hi ha darrere de Tast". El director de Fazenda, Robert Melman, assegura estar "molt emocionat de treballar amb aquests sensacionals talents creatius. Catalunya té una identitat i cultura especial i la nostra ambició és introduir a les persones en aquest sorprenent món de sabors i gustos. La reputació de Paco és immensa i nosaltres servirem alguns dels plats favorits d'ell i d'en Pep, tant tradicionals com també innovadors i moderns".

El proper divendres 20 de juliol es farà l'obertura oficial de Tast i es rendirà culte la gastronomia catalana a la King Street de Manchester. Mentrestant, dijous passat va tenir lloc la inauguració a la qual van assistir, entre altres, els socis del nou restaurant: Pep Guardiola, Txiki Begiristain i

Ferran Soriano.