



BIBLIOTECA PÚBLICA
SANT GREGORI
MIQUEL
MARTÍ
I POL

Recull de premsa de la Vall del Llémena

Font *Expansion.com* *Plana*

Data 25 de maig de 2011

[Gastroteca](#)

[Fuera de Serie](#)

Vista de la sala del restaurante, situado en un jardín triangular.

El segundo mejor restaurante del mundo

25-05-2011

Marta Fernández Guadaño

En 1920, Joan y Angeleta, los abuelos de Joan, Josep y Jordi Roca, abrieron una fonda en San Martín de Llémena, en la comarca de La Garrotxa (Gerona). Fue el germen del segundo mejor restaurante del mundo. Para llegar hasta esta distinción en la lista S. Pellegrino de los 50 establecimientos top del planeta, hecha pública el 18 de abril por la revista británica *Restaurant*, toca hacer historia. En 1967, Montserrat y Josep inauguraron en Taialà, un barrio periférico de Gerona, Can Roca, un bar que hoy sigue funcionando frente del restaurante de sus hijos.

Nacidos en esta saga culinaria, los tres hermanos Roca vivieron la hostelería desde niños y decidieron reinterpretarla bajo las pautas de la cocina de vanguardia en El Celler de Can Roca. Abierto en 1986, es un espaciomoderno, gestionado bajo un reparto equilibrado de papeles: Joan como responsable de una cocina técnica y perfeccionista; Josep como líder de la sala y la bodega, una de las más impresionantes de Europa; y el menor, Jordi, como artífice de la creatividad dulce. En menos de 18 meses, El Celler ha batido récords: tercera estrella Michelin en noviembre de 2009, cuarto puesto en el ranking de la revista *Restaurant* en abril de 2010 y, desde hace un mes, segunda posición mundial, por detrás del danés Noma, de René Redzepi, y por delante del vasco Mugaritz, de Andoni Luis Aduriz.

La visita a este establecimiento arranca con una parada en la cocina, a la que Joan invita a pasar al cliente, y continúa con un poético paseo a la bodega guiado por Josep. Este almacén, construido con cajas de madera de vinos junto al jardín interior, está estructurado en cinco salas temáticas, cada una con música, imágenes y texturas a la medida de estos tesoros líquidos: Champán, Riesling, Borgoña, Priorat y Jerez. Después, llega el turno del festín gastronómico. La pericia de Joan se demuestra en platos como la Espina de anchoas con tempura de arroz de Pals, la Gamba de Palamós a la brasa con jugo acidulado de setas, los Pulpitos con roca de cebolla y la divertida Adaptación de steak tartar con helado de mostaza.

Jordi rinde cuentas con postres como el Cromatismo verde o el Sorbete de destilado de limón. Cuando el comensal se sienta a la mesa –como bienvenida, recibirá las Olivas caramelizadas colgadas en un bonsái de olivo–, lamejor opción, aunque también existe carta, son sus menús: Clásico, con cuatro platos por 95 €; Degustación, siete pases por 115 €; y Festival, 11 platos por 145 €. Para conocer el sello Roca, el Menú Festival es la alternativa óptima. Se trata de un recorrido por los últimos platos de esta familia cuya constante fiebre creativa ha dado lugar a relevantes inventos tecnológicos, hoy incorporados en muchos fogones, como el uso del Roner para la cocina al vacío, el Rotaval para la destilación de sólidos y una pipa para la incorporación del humo en el plato.

Más info: El Celler de Can Roca. C/ Can Sunyer, 48. Gerona. Tel.: 972 22 21 57. Cierra domingos y lunes.

www.cellercanroca.com

Los tres hermanos Roca.

•