

Font: **Diari de Girona** * Plana: **18** * Data: **14-04-2020**

Els germans Roca repensen el seu projecte culinari per afrontar la crisi del COVID-19

Els artífexs del restaurant gironí El Celler de Can Roca planegen reconvertir Mas Marroch en un establiment de cuina tradicional per poder mantenir tots els seus treballadors o ampliar horaris per poder atendre tots els seus clients

Roser Albertí



Els germans Joan, Josep i Jordi Roca (d'esquerra a dreta), davant del restaurant El Celler de Can Roca · Marc Martí

Un dels sectors més afectats per la crisi sanitària provocada per la propagació del virus COVID-19 és el dels serveis i, especialment, el de la restauració. D'un dia per l'altre, bars, restaurants i cafeteries van haver d'aturar la seva activitat sense data de tornada. Un tancament de portes indefinit que està afectant tots els negocis independentment de la seva antiguitat o la seva fama.

A Girona, un dels casos més rellevants d'aquesta afectació és el dels germans Roca. Amb tots els seus restaurants i establiments tancats, en Joan, en Josep i en Jordi s'han vist obligats a repensar tot el seu projecte gastronòmic per evitar prescindir d'algun dels seus 142 treballadors quan el confinament s'aixequi i es pugui reiniciar l'activitat empresarial. De fet, la família Roca també ha realitzat un expedient de regulació temporal d'ocupació (ERTO) a la seva plantilla que complementen pagant el 30% restant del salari.

Recull de Premsa de la Vall del Llémena

Tal com avança la revista *Gastroeconomy* i confirma Joan Roca, una de les opcions que pren més força és la de reconvertir de manera temporal l'espai Mas Marroch en un restaurant de cuina tradicional catalana. «La idea és que sigui un canvi temporal que s'allargui només la temporada d'estiu per poder recol·locar el personal del Celler», explica el xef gironí, qui assegura que, tot i això, no es deixaran de fer celebracions i esdeveniments i que depenent de com funcioni el restaurant podrien «allargar» l'experiència.

Menys comensals al Celler

Un altre canvi important es podria produir al Celler de Can Roca, restaurant que els ha donat fama i reconeixement mundial. Amb capacitat per a 55 comensals i una llarga llista d'espera, el Celler va tancar portes el 13 de març, quan encara no s'havia declarat l'estat d'alarma. Des de llavors, els tres germans han aprofitat aquesta aturada obligatòria per establir els canvis que hauran de fer una vegada es torni a posar en marxa el restaurant per poder «remuntar» el negoci. «Tot i que tenim les taules molt separades, seguirem al peu de la lletra les mesures que ens dictin les autoritats sanitàries i calculem que això suposarà reduir un 30% de la capacitat», valora el gran dels germans Roca. Per això, ja han assumit que hauran de treballar més hores, ampliar els horaris i obrir dies que fins abans de la crisi tancaven. «S'han de recol·locar les reserves bloquejades durant el confinament», assenyala.

A més, són conscients que algunes d'aquestes reserves no es recuperaran perquè són persones de fora del país que no se sap quan podran viatjar. Tot i això estan «contents i esperançats» perquè, tot i la complicada situació, no s'han fet anul·lacions i perquè quan l'1 d'abril van obrir les reserves per al març del 2021, al cap de 10 minuts ja ho tenien tot ple. «Creiem que és una dada molt positiva. Veure que la gent té ganes de tornar quan això passi és molt esperançador», recalca Joan Roca, qui confessa que una bona data per tornar a funcionar -sempre que ho permetin les autoritats sanitàries- seria a a mitjans de maig,

Per a la resta de negoci, els germans Roca també tenen plans. Per Can Roca, compten amb la possibilitat d'instal·lar terrasses a davant i a darrere del restaurant obert per Montserrat Fontané i Josep Roca.

Respecte a Casa Cacao, quan es va produir la crisi només feia un mes que havia obert portes al centre de Girona. Juntament amb el Rocambolesc, esperen que puguin tornar a funcionar amb normalitat, encara que sigui amb aforament limitat.

I mentre esperen que la crisi sanitària passi, no perden el temps. A casa, aprofiten per reunir-se amb tot l'equip, incentivar l'esperit creatiu i, sobretot, pensar coses noves. «Seguim treballant amb moltes ganes», conclou Joan Roca, qui promet tornar amb noves sorpreses. aprofiten el temps per crear i prometen tornar amb sorpreses.