Joan Roca: "Estem tranquils, hem fet bé la feina i tenim un prestigi consolidat que serà inalterable passi el que passi"

La revista 'Restaurant' escull dilluns els 50 millors restaurants del planeta en una gala a Nova York

ACN | GIRONA

El Celler de Can Roca de Girona té l'oportunitat de repetir com a millor restaurant del món, un reconeixement que ja ha obtingut en dues ocasions: el 2013 i el 2015. La revista 'Restaurant' celebra dilluns a Nova York la gala on escull els 50 millors establiments del planeta. Els germans Roca viatgen als Estats Units amb la tranquil·litat d'haver espremut al màxim l'oportunitat que suposa aquest reconeixement. "Estem tranquils, crec que hem fet bé la feina i tenim un prestigi i reconeixement consolidat que serà inalterable passi el que passi", ha valorat el xef a l'ACN. Joan Roca reconeix que no té cap pista que l'ajudi a saber si podran conservar la primera posició del rànquing. El xef valora que ser número 1 de la cuina mundial ha estat una oportunitat "de país" i que ha ajudat a crear "una marca d'alt nivell de qualitat" en el món gastronòmic. Novament, els germans Roca van de la mà del Patronat de Turisme Costa Brava Girona i col·laboraran en diversos actes per promocionar la destinació.

Els germans Joan, Josep i Jordi Roca han posicionat Girona en el mapa de la gastronomia a nivell mundial. Aquest establiment situat al barri de Taialà –un barri de classes treballadores- s'ha convertit en dues ocasions en el millor restaurant del món. El Celler de Can Roca fa onze anys que és a la llista 'Restaurant' i, des del 2011, ha anat alternant la primera i la segona posició. El proper dilluns 13 de juny té l'oportunitat de revalidar aquest títol en una gala que se celebra per primer cop al Cipriani Wall Street de Nova York. Els organitzadors dels premis han decidit que la gala sigui rotativa i, per això, la traslladen de Londres fins a la ciutat nord-americana.

El xef d'El Celler de Can Roca, Joan Roca, ha assegurat que aquest segon any al capdamunt de la llista els ha permès donar a conèixer encara més el projecte del restaurant i també dels productors i del territori que tenen al darrere i que els proporcionen "productes excel·lents". "Sempre diguem que és bo que passin coses com aquestes per difondre més i millor allò que fem al restaurant però també el que fa la gent del voltant: els pescadors, els agricultors, els ramaders i tota la indústria artesana de la gastronomia", ha valorat.

L'artífex de la cuina d'El Celler assegura que ostentar aquest títol també els permet endegar noves iniciatives i els brinda l'oportunitat de participar en més actes. L'experiència és un grau i arribar al capdamunt de la llista per segon cop també els ha permès viure-ho amb més calma. "És veritat que ho hem viscut amb més tranquil·litat però amb la mateixa intensitat", reconeix.

Una oportunitat de país

Els germans Roca són uns aferrissats defensors del territori, dels valors de la seva cuina i dels productors. Per això, el gran dels germans Roca creu que el premi a millor restaurant del món també és una oportunitat de país. Recorda que Catalunya ja va començar la seva projecció de la mà d'El Bulli de Ferran Adrià, que va aconseguir en cinc ocasions aquest reconeixement.

Durant aquests anys, el xef creu que s'ha treballat de manera "seriosa i amb excel·lència" i això ha contribuït a generar "una marca d'alt nivell de qualitat" en el món gastronòmic i també turístic. Per això, passi el que passi dilluns a Nova York, Joan Roca creu que el camí que han escollit es mantindrà "inalterable".

Onze anys a la llista

El Celler de Can Roca fa onze anys que va entrar per primera vegada en aquesta llista i és el segon establiment gironí -després d'El Bulli de Ferran Adrià- que va aconseguir coronar el rànquing. Els germans Roca van arribar a la primera posició el 2013, superant el danès Noma de René Redzepi. El 2014, els papers es van invertir i l'establiment de Copenhaguen va passar per davant d'El Celler de Can Roca, que va quedar en segona posició. Aquell any, els organitzadors van crear el premi al millor pastisser del món, que es va endur el responsable de la part dolça d'El Celler, Jordi Roca.

Un any més tard, el 2015, el restaurant gironí tornava al capdamunt de la llista. Darrere de l'establiment gironí hi ha l'Ostreria Francescana de Mòdena (Itàlia) i el Noma de Copenhaguen. Com ja va passar el 2013, Girona es va bolcar amb els germans Roca i va celebrar aquest nou èxit.

Secretisme entorn al guanyador

La llista dels 50 millors restaurants del món que elabora anualment la revista 'Restaurant' es configura a través dels vots de 900 experts del món de la gastronomia, que voten set restaurants cadascun. No hi ha cap criteri establert per determinar per quin restaurant votar i cada jutge escull segons la seva experiència personal.

Els organitzadors de la cita s'han marcat com a prioritat que no hi hagi filtracions i es preveu que el guanyador no es conegui fins la nit de dilluns (matinada de dimarts a Catalunya), quan el Cipriani Wall Street de Nova York s'ompli per reunir les primeres espases de la cuina mundial. "Són una mica cruels amb això perquè ens fan patir

fins al final", assenyala el xef Joan Roca.

Sinèrgies amb el Patronat de Turisme

Per quart any consecutiu es torna a produir l'aliança entre els germans Roca i el Patronat de Turisme Costa Brava Girona. Plegats han organitzat diversos actes amb l'objectiu d'aprofitar la gala per difondre la destinació i atraure més turistes. Un dels actes que ja s'ha convertit en una tradició és el de 'l'Esmorzar amb estrelles', que es fa el matí previ a la gala, on els germans Roca pronuncien una conferència i se serveixen productes del territori. Segons explica el director del Patronat de Turisme, Ramon Ramos, ja tenen 120 periodistes d'arreu del món confirmats. "Normalment quan organitzen un acte has d'anar darrera de la premsa, en aquesta ocasió fa setmanes que estem rebent peticions", assenyala.

Enguany, els germans Roca volen explicar la seva vinculació amb projectes solidaris i de desenvolupament sostenible després de ser nomenats ambaixadors de bona voluntat de l'ONU. En les edicions anteriors, havien presentat el projecte d'El Somni, havien avaluat l'experiència del primer any com a millor restaurant del món i, el 2015, van exposar el projecte d'investigació i innovació de La Masia.

A banda de l'esmorzar amb estrelles, també s'ha previst una cata de vins de la DO Empordà amb la participació del sommelier Josep Roca i un dinar per presentar els productes del club Premium del Patronat, on s'han convidat agents de viatges de la xarxa de luxe 'Virtuoso'.

Segons reconeix el director del patronat, el canvi d'ubicació és una oportunitat per a l'organisme per poder difondre el potencial turístic de les comarques gironines al públic americà. Ramos confia que puguin reeditar el títol però, si no fos així, assegura que la feina que fan els germans Roca per posicionar Girona és immensa. "Sempre tenen un sí quan els demanem ajut, per a la gastronomia gironina tenir-los és sinònim de qualitat i prestigi, són un reclam turístic de primera magnitud", ha valorat.

"Oportunitat única" per promocionar Catalunya

L'Agència Catalana de Turisme (ACT) també col·labora en l'organització d'aquests actes i la directora general de Turisme, Marian Muro, viatjarà fins a Nova York. Catalunya ha rebut aquest any la distinció 'Regió Europea de la Gastronomia 2016', que també s'ha traslladat a nivell de país amb la declaració de 'l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme'.

Per això, Muro creu que poder viatjar a Nova York de la mà dels germans Roca suposa una gran oportunitat per a Catalunya a nivell turístic. "Ells poden fer una funció de promoció en el mercat americà i ens ajuden a explicar la nostra gastronomia, el nostre territori i els nostres productes; és una oportunitat única", ha valorat.

Segons Muro, els americans tenen "un gran interès" per conèixer la gastronomia i els vins de proximitat de Catalunya. "Tenir el Celler de Can Roca és com tenir un Prem Nobel: et posiciona i t'ubica al món", ha remarcat.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/06/11/joan-roca-tranquils-hem-fet/788059.html?utm_source=rss