El xef Joan Roca: "Estem tranquils, hem fet bé la feina"

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

GIRONA | ACN/DDG

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", va valorar ahir el xef Joan Roca, que 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 de Restaurant i, des del 2011, ha anat alternant la primera i la segona posició.

Demà 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, va assegurar 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 del territori que tenen al darrere i que els proporcionen "productes excel·lents". "Sempre diem 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", va valorar.

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.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/06/12/xef-joan-roca-tranquils-hem/788110.html?utm_source=rss