El Celler de Can Roca cedeix la corona de millor restaurant del món a Itàlia

La revista "Restaurant" dóna a l'establiment gironí el segon lloc d'un rànquing encapçalat per l'Osteria Francescana



Entrega de premis dels World´s Best 50 2016

TÀNIA TAPIA / ACN | GIRONA

El trasllat a Nova York de la gala de la revista Restaurant no va funcionar com a talismà per als germans Roca per revalidar la primera posició en el rànquing de millors restaurants del món, que ha passat a encapçalar l'Osteria Francescana de Mòdena. Aquest establiment italià, que fins l'any passat ocupava la segona posició, va desbancar el Celler de Can Roca en el lideratge de la prestigiosa llista durant una cerimònia que va mantenir la incògnita fins al final. El podi el van completar el restaurant Eleven Madison de Nova York i el danès Noma, que el 2014 va ocupar la primera posició en lloc del restaurant dels germans Roca i que l'any passat va quedar tercer i enguany va caure fins a la cinquena posició, just per sota del restaurant peruà Central.

L'altre representant de la cuina catalana present a la llista va ser el restaurant de tapes Tickets d'Albert Adrià -guanyador el 2015 del Premi al Millor Xef de Pastisseria- que, després que el 2014 entrés en el rànquing per primera vegada, va passar de la 42a posició a la 29a.

La gala va constatar també el bon moment de la cuina a l'Estat, amb dos restaurants entre les deu primeres posicions. Concretament, el basc Mugaritz, de Sant Sebastià, que va baixar una posició, passant del sisè lloc al setè; i l'Asador Extebarri, a Atxondo, que va passar de la tretzena posició a la número 10. L'Azurmendi, a Larrabetzu, va pujar tres graons fins al número 16, mentre que l'Arzak, un altre dels clàssics de la cuina basca, va caure quatre posicions fins al lloc 21. El Quique Dacosta, a Dènia, es va situar en la posició 49.

Fa onze anys que el Celler de Can Roca va entrar per primera vegada en aquesta llista i, després d'El Bulli de Ferran Adrià, és el segon establiment català 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 del restaurant gironí, que va quedar en segona posició. Aquell any, els organitzadors van crear el premi al millor pastisser del món, que es va endur Jordi Roca. Un any més tard, el 2015, l'establiment dels germans Roca tornava al capdamunt de la llista.

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.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/06/15/celler-can-roca-cedeix-corona/788642.html?utm_source=rss