Joan Roca es converteix en el millor cuiner del món

La votació la van realitzar els xefs dels 50 millors restaurants de tot el planeta · Se li reconeix haver estat un pioner en les tècniques culinàries i la inspiració d'una generació durant 30 anys



Joan Roca es converteix en el millor cuiner del món

DDG / AGÈNCIES | GIRONA

La revista Restaurant també fa votar els mateixos cuiners perquè escullin el que consideren el millor xef de la llista. Aquest guardó va anar a parar a mans de Joan Roca, que va agrair un reconeixement que tria el mateix gremi. "Crec que està dins de l'ADN de cuiner tenir bona relació entre nosaltres, hi ha una cordialitat extraordinària", va defensar. Per al gran dels germans Roca, és un gran reconeixement que els companys de professió li reconeguin la seva vàlua.

El Premi Elecció dels xefs és votat pels altres xefs de la llista dels 50 millors restaurants del món, i reconeix un individu que s'ha guanyat el respecte i l'admiració dels seus companys. Per al gremi dels alts fogons hi ha pocs dubtes que Joan Roca es mereix aquest elogi i reconeixement.

Joan Roca va obtenir amb aquesta distinció el premi a una extraordinària carrera que va arrencar el 1986 amb l'obertura d'El Celler de Can Roca. La mateixa Restaurant destaca d'ell que ha sigut "un pioner en les tècniques culinàries, ha inspirat una generació de cuiners i delectat legions de comensals durant més de tres dècades". A pesar d'això, "Joan Roca és modest en extrem". El seu origen humil al barri obrer de Taialà, on ha crescut i on encara manté l'aclamat restaurant, "han infós als seus 52 anys d'edat una modèstia que contrasta amb el seu èxit continu".

El cap de cuina d'El Celler de Can Roca ha influït silenciosament l'alta cuina de principis del segle XXI: primer ho va fer amb els seus treballs d'investigació inicial i la promoció de la cuina al buit; després va venir el desenvolupament de "tecnicoemocional" dels plats que evoquen records de la seva infància a Catalunya i finalment "a través de la infusió de tota l'operació Roca amb una càlida hospitalitat a la qual tants altres aspiren".

La revista recorda que Roca va néixer ja vinculat a l'hostaleria -els seus pares encara mantenen obert el restaurant a peu de carretera oferint dinars a diari- i l'ara millor xef del món sempre ha treballat en el negoci familiar fins que el 1986 va crear El Celler de Can Roca amb el seu germà Josep, un sommelier de renom mundial. L'altre germà, Jordi, es va unir a l'equip a finals dels anys 90 configurant d'aquesta manera la "santa

trinitat del món de la cuina", creant un restaurant que equilibra la tradició catalana amb tècniques d'avantguarda.

Com a cap de cuina, Joan dirigeix els fogons del restaurant, "sempre buscant noves maneres de crear delicioses experiències gastronòmiques multidimensionals per als seus comensals". Això sí, cada un dels tres germans té la mateixa veu en les decisions i la direcció estratègica del restaurant.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/06/15/joan-roca-converteix-millor-cuiner/788643.html?utm_source=rss