Els Roca se'n van de gira

Els germans tornen de servir sopars en la Superbowl de Houston i inicien un viatge per l'Estat per exportar El Celler a València, Sevilla, Bilbao i les Canàries, i homenatjar la cuina local

Vint-i-un joves es formaran quatre mesos a Girona



Els germans Joan i Josep Roca, en la presentaci de he cooking revolution' ahir a la seu del BBVA a Madrid Foto: Arxiu.

Com seria El Celler de Can Roca a Sevilla? Girona no ha de patir, perquè no està davant una deslocalització del seu gran emblema gastronòmic i qui es fa aquesta pregunta en veu alta és precisament Joan Roca. I no acaba aquí: "Com seria El Celler a València? I com seria a les Canàries?" Per respondre's a les imaginatives provocacions, els germans Joan, Josep i Jordi Roca es disposen a fer quilòmetres i recórrer set comunitats autònomes, i retre un homenatge a les gastronomies locals en cada visita amb el suport del BBVA, que després finançarà una estada davant els fogons de Girona de vint-i-una joves promeses de la cuina reclutades arreu de l'Estat.

Després de tornar de Houston (Texas), on van servir dos menús de sopar coincidint amb l'edició 51 de la Superbowl i van homenatjar el futbol americà amb creacions com els bombons del reboster Jordi Roca en forma de pilota ovalada, el roda el món i torna al Born dels regents del millor restaurant del món del 2015 ha durat poc. L'espectacle esportiu més colossal del món, però, deixa ara pas a un viatge per set territoris (Catalunya, el País Valencià, Madrid, Andalusia, el País Basc, Galícia i les Canàries) a la recerca de la conversa amb el pagès de la zona, el vinater de la denominació d'origen local i l'hortolà que coneix la verdura idònia segons la temporada. "En el cas de Catalunya caldrà gratar més, però segur que trobem coses noves, i als altres territoris es tracta de fer amb els seus productes el que ja hem fet amb la nostra gamba, per exemple, i dedicar un homenatge a cada indret reinterpretant-lo a la nostra manera, des del respecte i la humilitat", va relatar Joan Roca a aquest diari, en la presentació de la gira The cooking revolution ahir a la seu del BBVA a Madrid. Entre els exemples servits ahir del que poden ser els viatges hi ha una truita de bacallà doblement esferificada d'inspiració basca, uns callos amb cigrons de regust madrileny –"la nostra mare diria que això no són callos", admetia Joan Roca–, unes espines d'anxova deshidratades i fregides sobre una base d'arròs que són" la síntesi de l'anxova de l'Escala i l'arròs de Pals", i uns ronyons al xerès tan deutors d'Andalusia com de l'àvia Angeleta i del barri gironí de Taialà als anys seixanta. Qui va fer el viatge més llunyà va ser el reboster Jordi Roca, amb un gelat en forma de cigar canari amb gust del tabac autòcton.

La gira per l'Estat, que després de Galícia arriba a Bilbao a l'abril i a València abans de l'estiu, es prolongarà fins al 2018 i inclou la selecció dels 21 joves que arribaran a Girona amb les beques BBVA de gastronomia, i accions formatives sobre el model empresarial d'El Celler amb empresaris i universitaris. "Valorem la il·lusió, l'actitud més que l'aptitud", avisa Joan Roca. Després de dos anys de gira mundial per setze països, per què calia tornar a la carretera? "La millor manera de fugir de l'èxit fogós és prendre distància", recepta Josep Roca.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 14-02-2017 Pàgina 40

-El Punt Avui. Barcelona 14-02-2017 Pàgina 20
-El Punt Avui. Camp i Ebre 14-02-2017 Pàgina 20
-El Punt Avui. Lleida 14-02-2017 Pàgina 20
-El Punt Avui. Maresme 14-02-2017 Pàgina 20
-El Punt Avui. Catalunya Central 14-02-2017 Pàgina 20

Font del document: http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1069310-els-roca-se-n-van-de-gira.html