La presó de Figueres vol anar a El Celler

El xef Joan Roca visita Puig de les Basses per fer una conferència als interns del centre



Joan Roca visita la presó de Puig de les Basses

El xef d'El Celler de Can Roca va entrar ahir per primer cop a una presó. Hi va assistir per fer una xerrada, que va captar l'atenció de prop d'un centenar d'interns del centre penitenciari Puig de les Basses de Figueres. La visita va estar organitzada amb la col·laboració de l'advocat Carles Monguilod

El xef Joan Roca [http://www.diaridegirona.cat/tags/joan-roca.html] recordarà la seva primera entrada a una presó. Va ser ahir al matí, en qualitat de convidat, alcentre penitenciari Puig de les Basses de Figueres. Mentre creuava les primeres portes de seguretat, Roca admetia que mai havia estat entre reixes; per això, aprofitant que feia una conferència als interns, abans va recórrer alguns espais de la presó. Un dels moments més esperats, sobretot per al personal del centre, va ser la visita a la cuina. Roca va voler tastar el pa de pessic i el dinar d'ahir: mongetes amb calamars o verdures, pollastre amb samfaina i albergínies farcides. «Aquí mengeu molt bé!», deia una estona després a una desena d'interns que l'estaven entrevistant per a la revista de la presó.

Però la valoració de Roca no coincidia amb la dels nois que preguntaven, que es queixaven que els plats acostumen a tenir un gust similar, malgrat que també eren conscients que a cada àpat la cuina del centre ha de servir a uns quants centenars de persones (els prop de 700 interns i els treballadors).

«La selecció dels menús està feta amb criteri», defensava el cuiner d'El Celler de Can Roca, que afegia que ha invitat el xef de Puig de les Basses a visitar el restaurant de Taialà. Així, Roca avançava que intentaria donar un cop de mà a la cuina de la presó, al mateix temps que remarcava la implicació del xef del centre, «amb moltes ganes de cuinar».

Davant d'un públic d'un centenar de persones que va omplir l'auditori de Puig de les Basses –els interns assistien de manera voluntària a la conferència–, Roca rememorava els principis d'El Celler: un restaurant que naixia a un barri que llavors era «obrer, d'exclusió social, a la perifèria de Girona». Ara que els reconeixements situen El Celler a la primera línia de la cuina mundial, Roca subratllava que «va bé tenir els orígens ben a prop». Per aquesta raó, explicava que l'equip d'El Celler menja al restaurant dels seus pares.

De fet, al final de la conferència, quan els interns podien preguntar, alguns revelaven que havien menjat al restaurant dels pares de Joan Roca, «on donen molta quantitat i està bé de preu». En canvi, retreien al xef que El Celler serveix racions petites i és més car. Entre rialles, Roca considerava que es tracta de «dos tipus de cuina diferents; els punts més allunyats de la restauració». A més, apuntava que els comensals del seu restaurant «no surten amb gana».

Enmig de les preguntes, Roca manifestava que un dels reptes pendents d'El Celler és aconseguir fer levitar el menjar. «Encara no hem trobat com fer-lo flotar», assegurava el xef, entre les cares de sorpresa dels interns. Abans que finalitzés la conferència, un d'ells va confessar que voldria tastar un dels plats de Roca. «Ens pot deixar un cuiner de mostra a la presó», suggeria l'home, amb el suport del públic. Roca va entomar la petició recordant que el xef del centre visitarà el restaurant, mentre demanava valorar la feina de la cuina de Puig de les Basses. També va quedar clar que si Joan Roca torna a visitar la presó, el desig dels interns serà veure'l entre fogons per poder tastar els seus plats.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2017/03/02/preso-figueres-vol-celler/832246.html?utm_source=rss