El Celler de Can Roca perd una posició i és el tercer millor restaurant del món

El primer lloc és per al novaiorquès Eleven Madison Park i el segon per a l'Osteria Francescana, de Mòdena (Itàlia). L'establiment gironí rep un guardó que reconeix el seu bon treball de la sala



Família, treballadors i clients celebren el premi al Celler de Can Roca



El Celler de Can Roca perd una posició i és el tercer millor restaurant del món

Les paraules del presentador de la gala, l'anglès Mark Durden-Smith, van resultar profètiques. «Tres és el número màgic: tres eren els fantasmes de Nadal, tres eren els mosqueters i tres són els germans Roca», va dir a l'inici de la gala. I aquesta va ser, precisament, la posició en què va quedarEl Celler de Can Roca [http://www.diaridegirona.cat/tags/el-celler-de-can-roca.html] en la gala de la llista dels 50 millors restaurants del món: tercer lloc, un per sota del de l'any passat, quan havien quedat en segona posició. La corona va ser per a Eleven Madison Park, de Nova York, que l'any passat havien estat tercers i que ara han aconseguit encapçalar el podi per primer cop en la seva història. Així, el títol de millor restaurant del món ha tornat als Estats Units per primer cop des de l'any 2004. La segona posició ha estat per a l'Osteria Francescana, de Mòdena (Itàlia), que ha cedit el primer lloc obtingut l'any passat. Els Roca es mantenen així en el podi dels tres millors restaurants del món per setè any consecutiu, i en fa ja nou que són en la llista dels deu millors.

La gala, organitzada per la revista britànica Restaurant, va tenir lloc enguany a Melbourne (Austràlia). A la celebració hi van assistir Joan i Jordi Roca, que van ser els encarregats de rebre també el guardó Art de l'Hospitalitat, que reconeix el bon treball de sala. Josep, en canvi, es va quedar a Girona, fent rutllar el restaurant. «Cada cop hi ha millors restaurants al món, òbviament amb un nivell altíssim i amb dret a ser a dalt, és difícil mantenir-nos», va assenyalar Joan Roca en acabar la gala. El xef es va mostrar molt satisfet, això sí, pelguardó Art de l'Hospitalitat, en considerar que és un reconeixement «a l'equip de sala que rep, mima i cuida els clients».

La quarta posició de la llista ha estat per al francès Mirazur, que ocupava el sisè lloc, i la cinquena posició per al Central, de Lima, que cau un esglaó. Completen el «top 10» l'Asador Etxebarri (País Basc), Gaggan (Bangkok), Maido (Lima), Mugaritz (Sant Sebastià) i Steirereck (Viena).

Si el rànquing de la revista Restaurant complia ahir el seu quinzè aniversari,El Celler de Can Roca fa dotze anys que forma part de la llista. I des de l'any 2009 no baixa del cinquè lloc. Va ser en aquella ocasió que el restaurant gironí va començar a agafar embranzida, tot saltant directament del número 26 fins al número 5. D'aquí va anar escalant posicions i l'any 2011 va entrar per primer cop al podi, situant-se en segona posició.

Dos anys més tard, el 2013, va aconseguir consagrar-se com a millor restaurant del món, essent el segon restaurant català, després d'El Bulli de Ferran Adrià, que ho aconseguia. El 2014, El Celler va tornar a la segona posició tot cedint el ceptre al danès Noma, de René Redzepi. El 2015, tanmateix, va tornar al capdamunt de la llista, i Jordi Roca va ser proclamat millor pastisser del món. L'any passat, Joan Roca va endur-se el premi de millor cuiner, mentre El Celler tornava a quedar en segona posició. Aquest serà, de fet, el primer cop que el restaurant gironí ostenta el tercer lloc.

En les properes setmanes, els germans Roca començaran una nova gira, que en aquesta ocasió els portarà a recórrer diferents ciutats espanyoles fins a finals de 2018. Com en anteriors ocasions, diversos estudiants d'hostaleria tindran l'oportunitat de treballar amb tot l'equip d'El Celler i a cada ciutat escolliran tres estudiants per formar-se durant quatre mesos al restaurant gironí.

El llistat de la revista Restaurant està elaborat per més de mil experts de tot el món -xefs, periodistes i crítics gastronòmics- amb un veredicte que es manté escrupulosament en secret fins al moment de la gala. La classificació va deixar altres bones notícies per a la cuina catalana: per exemple, el Tickets de Ferran i Albert Adrià i els germans Iglesias, que escala del número 29 al 25. Des que van entrar a la llista, l'any 2015, han anat millorant posicions.

D'altra banda, el restaurant barceloní Disfrutar, impulsat per tres antics caps de cuina d'El Bulli, va rebre un reconeixement com el restaurant amb més projecció, després d'haver entrat al número 55 de la llista.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/04/06/celler-can-roca-perd-posicio/838863.html?utm_source=rss