Can Roca amenaça el Celler amb treure-li el lideratge gastronòmic

El prestigiós xef japonès Hirosyoshi Ishida es desplaça a Girona per dinar a cals pares dels Roca



Visita del xef japonès Hirosyoshi a Can Roca

Hirosyoshi Ishida és una figura culinària mundial. Amb més de 80 anys, continua essent xef i ànima del seu restaurant Mibu, a Tòquio. De viatge per Catalunya, no podia desaprofitar l'ocasió de dinar a Girona, on hi ha un dels millors restaurants del món, així que va enviar un correu electrònic als germans Roca, amb qui manté bona relació. Així de fàcil es va gestar l'àpat. Ah, sí, un detall: Hirosyoshi Ishida no volia dinar al Celler de Can Roca, sinó a Can Roca, el restaurant dels pares dels germans Roca, menú diari a uns 10 euros, pa, aigua i vi.

Sostenen els germans Roca –als quals va encantar la idea, adoren els seus pares– que els japonesos tenen un respecte reverencial per la vellesa, d'aquí que Ishida volgués conèixer la cuina de Montse Fontané, mare dels cuiners i jefa absoluta de la cuina de Can Roca, on ni els seus llorejats fills tenen veu i molt menys vot. No diré que l'argument no sigui plausible, però per mi que subestimen la fama dels calamars a la romana, l'arròs a la cassola i els peus de porc de la seva senyora mare, que perfectament pot haver travessat països i mars fins a arribar a la falda del Fuji. Com el diable, l'Ishida sap més per vell que per cuiner.

El famós xef japonès no viatja sol. Qui sap si per compensar que al seu restaurant, d'una única taula i situat en un pis –ding-dong, hola, venim a sopar, passin, passin, donin els abrics a la meva senyora, que jo estava a la cuina i tinc les mans greixoses–, hi caben només vuit persones, va acompanyat d'una vintena de compatriotes, no se sap quin amb més aspecte de japonès. El seguici, o amics, o familiars, ningú sap exactament què són, va arribar a Can Roca d' avançadilla, en autobús i amb intèrpret. Allà, en Pitu Roca els va dirigir unes paraules i els va presentar els seus pares. Curiosa gent, els japonesos. La seva educació arriba a extrems aquí tan inversemblants que la primera interrupció a l'improvisat discurs va arribar després que l'intèrpret traduís una sola paraula: benvinguts. Això va ser suficient per esclatar en aplaudiments. Un minut després, quan el sommelier Roca va indicar que els seus pares, allà presents, tenen 83 i 81 anys, la salva d'aplaudiments va anar acompanyada de crits d'admiració i moviments de cap, o potser eren reverències, jo no hi entenc.

Ishida va arribar al cap de mitja hora, en Mercedes, amb la seva dona, xofer i una altra intèrpret. El seguici feia estona que s'estava posant entre pit i espatlla un pica-pica on no faltaven –per Buda– els calamars a la romana, així com ronyons amb ceba, brandada de bacallà, caragols amb cabra de mar i gambes de Palamós, ja pelades en atenció als hostes japonesos, que no estan habituats a treure la closca a cap animaló. Igual que el lector faria

fotos si en un viatge a Filipines li donessin a menjar un embrió d'ànec –li va ocórrer a Joan Roca, i allà va abdicar del seu propòsit de menjar sempre tot el que li oferissin–, ahir japonesos fotografiaven gambes i ronyons, qui sap si per animar alguna sobretaula a Okinawa amb increïbles imatges del que mengem els catalans. Però s'ho menjaven, a fe que sí. I xuclant el cap.

Estàvem amb l'arribada d'Ishida. Espectacular. No l'arribada, ell. Vestit beix de tres peces, barret d'ala ampla del mateix color, camisa rosa, sabates blanques. Vuitanta i escaig anys. Aparença de menys de 70. Essent japonès no descartem que en tingui 100. Les abraçades, petons, regals i reverències amb què ell i la seva dona van obsequiar el matrimoni Roca a la porta del restaurant, anaven més enllà del respecte, fregaven l'amor cap a aquell home i aquella dona als que fins ahir no havien vist. I això que encara no sabien que a dins, pica-pica a banda, els esperava arròs a la cassola, vedella amb bolets i lluç a la vinagreta, que si ho saben, els segresten i se'ls enduen a Tòquio.

Abans d'anar per feina, o sigui de tastar els plats que havia vingut a tastar, el gran Ishida va voler entrar a la cuina del modest restaurant: grans cassoles, xup-xup i cullerots, ni rastre de nitrogen líquid ni d'esferificacions. Se'l veia disfrutar. I també a Montserrat Fontané, que malgrat tot l'enrenou es mantenia serena, fins i tot estranyament serena. Explica Joan Roca que ja s'ha habituat a aquestes coses.

– L'únic que ens té dit és que l'hem d'avisar abans. Vol anar a la perruqueria.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/07/02/can-roca-amenaca-celler-treure/854596.html?utm_source=rss