

EL 'TOP' 15 DE LOS CHEFS / CELLER DE CAN ROCA

Dirección:

Can Sunyer número 48.
C. P. 17007, Gerona.
Teléfono: 972 22 21 57.
Web: www.cellerdecanroca.com
Precio medio: 250 euros



Un sello propio:

Armados con cuchillos, copas y sopletes culinarios han conquistado el mundo y se han convertido en una leyenda de la alta cocina.

Su último proyecto:

'El somni', una ópera gastronómica que vincula cocina, artes escénicas y técnicas de percepción sensorial. Preparan una gira.



Rosa de Pichón:

Láminas de pechuga asada que se colocan con pinzas en forma de rosa. Sensibilidad y precisión. Una de las flores que desfilan por el menú.



Tres eran tres...

Por Julia Pérez Lozano

... y su restaurante fue elegido el mejor del mundo. ¿Pero qué se come en este lugar para que la gente sueñe con él, reserve mesa con meses de antelación y esté dispuesta a pagar sin rechistar los 250 euros que cuesta de media un cubierto? Si dijera que lo que se sirve aquí no es excepcional mentiría. Pero lo importante no es la ostra, el lenguado, el cordero o el postre, ni el magnífico vino que los acompaña (su bodega es una de las mejores del mundo). Lo verdadero, lo esencial, es el cariño, el respeto, la humildad y la generosidad que esconden. Valores que los hermanos Roca aprendieron desde pequeños. Se los inculcaron su madre, Monserrat Fontané, y la abuela Angeleta, iniciadora de la saga hostelera.

La historia del Celler de Can Roca es una historia de cuento: el patito feo convertido en cisne; la Cenicienta en princesa. El bar del barrio obrero de Talaià (Gerona) transformado en un proyecto gastronómico de envergadura internacional. Nada ha sido fruto del azar. Las caras risueñas, pletóricas y satisfechas de Joan, Josep y Jordi cuando reciben a los clientes lo dicen todo. Siguen siendo aquellos niños que correteaban en

tre fogones y atendían la barra del negocio familiar, solo que ahora conceden entrevistas y cocinan para los más exigentes, sin dejar que la presión les fatigue o enturbie su mirada.

El fenómeno de estos hermanos es difícilmente repetible por lo inusual. Cada uno en lo suyo (cocina salada, bodega y cocina dulce, respectivamente), son verdaderos fenómenos. Lo que la nariz de Josep (el sumiller) huele, Joan y Jordi lo transforman en recetas dulces o saladas. Un festival gastronómico que el comensal desea que no acabe nunca. La ostra con destilado de tierra es como darle un bocado al mar; el *comtessa* de espárragos y trufa, un guiño a los veranos de nuestra infancia; los perfumes que son postres, un reto para los sentidos; la

Joan, Josep y Jordi, cada uno en lo suyo, son verdaderos fenómenos

ventresca de cabrito con pan y tomate, una mirada a la cocina popular; la oca a la *royal*, el homenaje a la gran cocina clásica... ¡Uff, quiero más, y más. Que no acabe! Los pla-

tos no terminan en sí mismos, sino que cada uno encuentra su prolongación natural en el vino con que se acompañan. ¿Magia? No, conocimiento, sensibilidad, dedicación. Si hay algún lugar donde vino y cocina forman un todo es aquí, en este comedor triangular que se asoma a un bosque interior de abedules.

Trabajo a tres bandas, en un diálogo incesante, del que surgen ideas brillantes, y a veces, disparatadas, hilarantes, como el pollo al *ast espacial* imaginado por Jordi y convertido en vídeo: una receta sideral inspirada en la experiencia del salto desde la estratosfera patrocinado por Red Bull. «Alguien tiene que poner un punto de locura, de humor en esta casa –dice Jordi–. Me ha tocado a mí, que soy el más joven». Tecnología al servicio de los sentidos y la memoria. Cocina elegantemente académica, refinada, sutil, con raíces profundas pero abierta al mundo y comprometida con la creatividad. Lo hacen todo sin darse importancia. Guardan distancia y se toman el éxito con naturalidad, incluso este Oscar de la cocina que es ser el número 1 de la lista 50 Best, el *ranking* internacional que ha revolucionado el negocio mundial de la alta gastronomía.

Pasan los días y el ritmo de trabajo aumenta. La centralita echa humo. «Todos quieren venir, los clientes de siempre, los que nunca han estado y tienen curiosidad. Estamos encantados pero sentimos que tenemos una enorme responsabilidad». En el Ce-

ller se habla siempre en plural. «Nuestro único objetivo –dice Joan– es que quien venga disfrute, sea feliz y repita». Repetir es casi imposible. Mi última comida tuvo lugar en una pequeña barra, dentro de la cocina, no había otra posibilidad. ¡Y allí me acomodé, dispuesta a disfrutar. Menudo privilegio! Veía marchar los platos y trajinar a la brigada, al tiempo que mantenía una conversación entrecortada con los tres Roca. Me daban a probar platos nuevos y trataban de explicarme qué es *El somni*, su último proyecto. Y mientras, yo viajaba por el mundo a través de sus platos: Perú, Marruecos, Corea, China, India... Sentía, soñaba, imaginaba, copa en mano y armada con un

tenedor. Y Pitu (apodo de Josep) decía: «En la cocina hay mucho de esto: evocación, sugestión, fascinación... De enganchar al comensal, no sólo a través del gusto, sino con todos los sentidos. Es lo que queremos explorar, perseguimos una revolución sensorial, más transversal, en la que tiene mucho que ver la inteligencia emocional». ¡Yo no me lo pierdo, llamo para reservar mesa ya!

Mañana:

Dirty Dick's

Modernidad y luminosidad en el interior del restaurante Celler de Can Roca, en Gerona.

/ EL MUNDO

