

## Girona

Martes, 2 de junio 2015

Artículo de **LA VANGUARDIA**

# El Cellar de Can Roca, mejor restaurante del mundo

El restaurante de Girona recupera el liderazgo en la guía 'World's 50 Best Restaurants' relegando al Noma, quien lo desbancó el año pasado, al tercer puesto | Albert Adrià, mejor pastelero del mundo, y su restaurante barcelonés Tickets sube al puesto 42

Girona | 01/06/2015 - 22:30h | Última actualización: 02/06/2015 - 09:36h



Los hermanos Roca, tras recibir el premio al Mejor Restaurante del Mundo Leon Neal / AFP

CRISTINA JOLONCH  
Barcelona

## TANTOS AMIGOS COMO ENEMIGOS

Esta lista es asesina y sólo gusta a quienes ocupan los primeros puestos. Lo decía Ferran Adrià el último año en que El Bulli ocupaba el primer puesto, en 2009, antes de pasar el relevo al danés Noma. La expresión se ha convertido en una muletilla entre los chefs, que saben que su suerte puede cambiar de un año a otro. El ranking creado por la revista Restaurant Magazine, elaborado por cerca de mil votantes divididos en 27 regiones del mundo, cuenta con detractores, pero también es cierto que su influencia es enorme.

Apuntaban los rumores que la esperada lista de **"Los 50 mejores restaurantes"** apartaría el foco de Europa, que ha sido protagonista en todas las ediciones, para desplazarlo a otro continente. Pero, con el suspense hasta el último momento, anoche los rumores se desvanecieron y se desató la euforia al anunciarse que los **hermanos Roca** recuperaban el primer puesto que el año pasado **les arrebató el danés Noma**, de René Redzepi, que ha pasado al tercer lugar en el **ranking**. Radiantes, los tres hermanos del **Cellar de Can Roca** subieron al escenario, tras abrazarse con sus familias y expresaron la alegría por el reconocimiento —esta vez fue Josep Roca quien tomó la palabra— sin olvidarse de agradecer la paciencia a sus parejas y a sus hijos, además de hablar de sostenibilidad y sensibilidad en la cocina y de gritar un "Visca Girona".

La noticia reciente de que el próximo año la gala se celebrará en Estados Unidos alentó la idea de que este año el primer lugar podía pasar a ocuparlo el restaurante Eleven Madison Park, que finalmente ha quedado en quinto lugar, o el Central (Lima), del chef peruano Virgilio Martínez, que ha resultado cuarto. El restaurante de los hermanos Roca recupera **el primer puesto que obtuvo en 2013** y se sitúa delante de Osteria Francescana (Módena), del italiano Massimo Bottura y del citado Noma (Copenhague). La cocina catalana estuvo anoche representada no sólo por los hermanos sino también por **Albert Adrià**, que recibió el premio al

**mejor pastelero del año**, galardón que obtuvo **Jordi Roca en la anterior edición**, y consiguió que el restaurante Tickets subiera al puesto 42 de la lista.

También la cocina vasca fue protagonista: Mugaritz (Rentería), de Andoni Luis Aduriz, mantiene el sexto puesto que tenía el año pasado, el asador Etxebarri pasa al 13 y Azurmendú, del vizcaíno Eneko Atxa, sube al 18. Sin embargo baja posiciones Arzak, que tras varios años en el octavo lugar pasa al 17. Quique Dacosta (Dénia) está en el puesto 39.

Los cocineros españoles se mostraron ayer felices al constatar que siguen siendo líderes de la gastronomía en el mundo y anoche quisieron celebrarlo junto a sus colegas latinoamericanos, en la primera gran fiesta hispana que se celebró en el restaurante Ibérica de Londres.

Joan, Josep y Jordi Roca, que llegaron prácticamente los últimos a la gala, habían presentado **la Masia, su espacio de creatividad**, por la mañana. Pocas horas antes de que empezara la presentación del nuevo **ranking**, Josep Roca reconocía en su cuenta de Twitter que todas las listas son injustas, incluida la del 2013, que los aupó al primer lugar. Este año, como novedad, la organización no quiso dejar todas las sorpresas para el último momento y hace unos días anunció el orden de los restaurantes entre el cincuenta y cien de la lista. Entre los españoles, sube posiciones el madrileño DiverXo, de David Muñoz, que pasa del puesto 94 al 59, entra en la lista Nerua, el restaurante del cocinero Josean Alija en el Guggenheim bilbaíno (en el 68) y Martín Berasategui, tal vez el chef español más crítico con la lista desde hace años, sale de los cincuenta primeros y pasa