La llista dels grans de l'alta cuina ▸ Les reaccions

Pàgines 2 a 4 ◁◁◁

ALBERT BERTRAN

▸▸ Josean Alija, Quique Dacosta, Andoni Luis Aduriz, Joan i Jordi Roca, Elena i Juan Mari Arzak, i Josep Roca.

Els xefs brinden pel triomf dels seus col·legues

Els cuiners creuen que l'èxit dels Roca beneficiarà tot el sector

FERRAN IMEDIO
BARCELONA

Si alguna cosa tenen els germans Roca és l'afecte dels seus col·legues. Va tornar a quedar clar ahir, quan es va saber que el trio de Girona havia aconseguit l'últim cim que els quedava per trepitjar després de la consecució de la tercera estrella Michelin, el 2009. Els cuiners catalans consultats ahir per aquest diari semblaven més contents que els mateixos guanyadors. També eren feliços perquè saben que l'abast del seu èxit esquitxarà tota la professió.

Era el cas de Paco Pérez, que llueix quatre estrelles Michelin (dues pel Miramar de Llançà i dues més per l'Enoteca de l'Hotel Arts de Barcelona). «¡És brutal, increïble, fantàstic! Me n'alegro per ells, per la seva família i el seu equip, però també per la gastronomia del país perquè segueix estant a dalt», va comentar ahir a última hora de la nit.

Jordi Cruz, que llueix tres estrelles Michelin (dues per l'Àbac barceloní i una per l'Angle, a Sant Fruitós de Bages), i triomfa com a jurat a *Masterchef* (La 1), també estava encantat amb l'èxit dels seus col·legues. «Són amiguets, però cal dir que s'ho mereixen perquè són unes màquines, en saben molt i són humils i constants. El Joan és complet perquè uneix modernitat i tradició; el Josep domina la sala i el vi, i el Jordi aporta la gràcia, la frescor i el rock & roll amb els seus dolços. Són un cercle perfecte».

«SÓN GRANS PERSONES» // Albert Raurich, amb una estrella Michelin guanyada el novembre passat per Dos Palillos, va destacar que el reconeixement dels Roca «dóna continuïtat a la feina que s'està fent als restaurants de Catalunya». «Es mereixen això i més perquè són grans persones», va valorar. Mey Hofmann també estava en línia amb els seus col·legues. «Estic enamorada de la seva cuina, m'agrada molt el seu treball perquè aconsegueixen la perfecció i tenen una enorme capacitat d'innovació. Des de sempre he dit que el meu xef preferit és el Joan. A més, els Roca són molt bona gent». ≡

PACO PÉREZ
MIRAMAR I ENOTECA

«¡És brutal, increïble, fantàstic! Me n'alegro per ells i per la gastronomia del país, perquè segueix a dalt»

JORDI CRUZ
ÀBAC I ANGLE

«El Joan uneix tradició i modernitat; el Josep domina la sala i el vi, i el Jordi aporta el rock&roll amb les postres»

ALBERT RAURICH
DOS PALILLOS

«El reconeixement dóna continuïtat a la feina que s'està fent als restaurants de Catalunya»

Anàlisi

Josep Maria **Fonalleras**
ESCRIPTOR

«Aquell dia no hi va entrar ningú»

El llibre que compendia 25 anys d'El Celler de Can Roca és un autèntic monument de pedra que deixa constància de la seva història, del seu present, de les seves receptes, de les tècniques, les sorpreses, l'emotivitat i l'efervescència del restaurant de Taialà, aquell barri d'immigrants a Girona que va veure néixer els tres germans. El **Joan** explica en una de les confessions del volum què va passar un dia d'agost del 1986. «No recordem amb exactitud el dia que vam obrir. Segurament va ser el dia que van collocar un rètol de neó amb el nom del Celler. Aquell dia no hi va entrar ningú».

Des d'aleshores, gràcies a una lenta, sistemàtica i pacient trajectòria, els tres **Roca** s'han enfilat al lloc més alt amb els mateixos ingredients amb què aquella llunyana nit d'estiu es van atrevir a fer el salt que els havia de portar de la cuina de la seva mare, **Montserrat,** del bar –Can Roca– que regentava «el cap», el seu pare, **Josep,** al podi dels millors cuiners i sommeliers del món. La humilitat, la cordialitat, l'hospitalitat. Els **Roca** sabien des d'un principi què tenien entre mans. Es tractava d'un tresor. Una cosa a què tan sols s'accedeix a través de l'epidermis, d'haver mamat cafès i dinars populars, l'aroma del que és autèntic, matisat després per l'acadèmia i per un incessant treball de prospecció, imaginació i genialitat.

Fidelitat a uns orígens

Els **Roca** no han perdut mai el més natural, la pertinença a una tradició, la fidelitat a uns orígens. I ahir, el dia culminant, el del reconeixement universal, segur que en el primer que van pensar va ser en la seva àvia **Angeleta** i en tot el que ella representa. Una manera de presentar-se davant de tots que desborda els altres justament per la senzillesa, pel tracte, per la qualitat.

La culinària dels **Roca** és un autèntic somni que combina, com diria **T. S. Eliot,** memòria i desig (el que va ser i el que s'anhela), i que aconsegueix com cap altra solidificar (en una roca) l'evanescència del que és efímer. Això no s'ha d'oblidar i per no oblidar-ho hi ha els guardons, per certificar-ne la primacia.

Però la felicitat és en un altre lloc. A la seva *Biblioteca de Babel*, **Borges** escrivia que n'hi ha prou que un llibre sigui possible perquè existeixi. Els **Roca** van pensar que el seu Celler era possible i van aconseguir que existís. I ho van aconseguir amb el miracle diari de la dedicació constant, sense cap concessió, amb l'eufòria de qui se sap tocat pels déus i amb la serenitat de qui trepitja terra ferma.

> Els Roca sabien des d'un principi què tenien entre mans. Es tractava d'un tresor

Només un exemple. El dia que van rebre el primer exemplar del llibre que marcarà una fita en la gastronomia, el seu pare estava sopant una suculenta truita de carxofes. Va arribar el **Josep** amb el volum entre les mans, com qui acaricia un nadó, i ens el va ensenyar. Tots ens vam emocionar. El pare va seguir amb la truita, com si no passés res. I, de fet, no passa res. Ni fins i tot sent els millors del món. Perquè tot es redueix a aquells versos que va escriure **Comadira:** «Pedres que són simbòliques dels esperits tossuts / Simbòliques també en certa manera / d'allò que no es corromp». En això resideix el secret. El motiu últim de la celebració. ≡