Veículo:	O Estado de S. Paulo - Impresso
Seção:	IMPRESSO
Data:	2014-11-06
Página:	D6

Entrevista
Joan Roca, chef do El Celler de Can Roca

Livro dos Rocas sai em português

Marília Miragaia

Há mais de 25 anos, abrir um restaurante gastronômico em um bairro de operários na periferia de uma pequena cidade da Catalunha era projeto audacioso. Hoje, incluir Girona no roteiro de viagem é obrigatório para interessados em gastronomia do mundo todo. El Celler de Can Roca, dos irmãos Josep, Joan e Jordi Roca, ocupa o segundo lugar no ranking 50 Best, dos melhores restaurantes do mundo – foi o primeiro da lista em 2013. A trajetória é contada em detalhes saborosos no livro que acaba de sair em português pela Editora Senac.

Com relato simples e vivo, o volume de 466 páginas relembra a história dos três irmãos que se dividem no comando do restaurante. Joan, o mais velho é o chef; Josep, o sommelier; e o caçula Jordi, o confeiteiro.

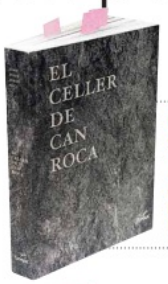
Eles cresceram em volta da cozinha e do salão do restaurante dos pais – uma casa simples, que serve comida popular e funciona no mesmo bairro de Girona (é ali que almoçam, todos os dias, os funcionários do El Celler de Can Roca).

De passagem por São Paulo, Joan conversou com o *Paladar*. Falou da importância do trabalho conjunto e do uso da tecnologia em sua cozinha, onde, entre outras invenções, uma máquina destila uma infusão de terra e água que vai à mesa acompanhando ostras.

Com jeito manso e suave, lembrou de momentos marcantes, como quando recebeu a terceira estrela Michelin. No dia, mais de 500 pessoas apareceram na frente do restaurante e aplaudiram a casa. "Foi a coisa mais bonita de minha vida."

HÉLVIO ROMERO/ESTADÃO

Joan. 'Não há culinária moderna e tradicional; o que existe é cozinha boa ou ruim'



El Celler de Can Roca
Autor: Joan Roca, Josep Roca e Jordi Roca
Editora: Senac SP
Preço: R$ 359,90

Páginas abertas. O livro também traz receitas do restaurante, como a ostra com destilado de terra

● Um dos momentos marcantes do livro é o dia em que os moradores de Girona aplaudiram quando o restaurante recebeu a terceira estrela Michelin. Como foi a cena?
Foi a coisa mais bonita que aconteceu na minha vida. Não passa pela sua cabeça que os vizinhos se convoquem por SMS, parem em frente ao restaurante e aplaudam. Não podíamos contar o número de pessoas, mas eram mais de 500. Normalmente um restaurante de alta cozinha se desconecta de seu entorno, mas não no nosso caso.

● Seus pratos de certa forma representam as diferentes tecnologias na sua cozinha?
Alguns pratos representam, sim, a incorporação ou descoberta de uma técnica. Como o nosso bacalhau, o primeiro prato que fizemos com o Roner (*aparelho de cozimento em baixa temperatura*). Foi o prato que inspirou o uso dessa técnica.

● Quais as ferramentas modernas fundamentais na cozinha do El Celler?
Usamos tecnologia moderna: destiladores, termostatos, desidratadores. Mas o mais importante continua sendo o fogo, a brasa. Não renunciamos ao lado ancestral. Gostamos de ter tudo, moderno e tradicional, e usar quando é necessário.

● O momento da cozinha tecnoemocional já passou? Muitos chefes atualmente defendem a simplificação de técnica, de ingredientes...
Não, a cozinha tecnoemocional, que é a cozinha tecnológica e envolve outros sentimentos além do paladar, não passou; ao contrário, está numa fase de maturidade, de solidez. Mas o importante é que cada cozinheiro desenvolva sua cozinha livremente. Não há cozinha moderna e tradicional, o que existe, e que realmente importa, é cozinha boa ou ruim.

● Vocês são precursores da cocção em baixa temperatura, que usaram em 1997. Como chegaram à invenção que se alastrou pelos restaurantes do mundo?
Não inventamos nada, o que fizemos foi estudar uma técnica e difundi-la. Essa era uma técnica usada apenas para fins industriais, em laboratório. Mas descobrimos que ela podia ser muito interessante para preservar as características dos alimentos, apesar da cocção. E essa foi, sim, uma mudança importante na cozinha.

● Alguns evitam a cocção em baixa temperatura alegando que o método produz resultados padronizados.
Não creio que seja assim. Ele não deve ser usado para tudo: serve para muitas coisas e outras não.

● É verdade que depois de El Celler ser eleito o melhor do mundo, em 2013, vocês tiveram de colocar três pessoas só para recusar as reservas? Qual o impacto do ranking?
Para o restaurante foi um impulso fantástico, mas ele já estava cheio antes de chegar ao topo da lista. O reconhecimento foi importante sobretudo para Girona. Despertou o interesse dos visitantes em conhecer a cidade, deu autoestima aos pequenos produtores locais que fornecem alimentos ao restaurante e gerou uma riqueza indireta para hotéis, táxis. Acho que esses são os maiores impactos do ranking.

● O ambiente do El Celler de Can Roca teve três momentos – nasceu pequeno, ao lado do restaurante de cozinha popular da família, com o tempo foi reformado e depois transferido para local especialmente construído, onde está hoje. Esses momentos marcam diferentes cozinhas?
Sim. As três cozinhas definiram o que podíamos fazer nelas. As mudanças e ampliações nos permitiram ser cada vez mais complexos, inovadores, ousados, porque o espaço permitia novos equipamentos, testes, experimentos. No começo, o restaurante tinha tão pouco espaço que precisávamos levar a louça para lavar no restaurante dos nossos pais. Transportávamos os pratos e talheres pela rua...