

Joan Roca, cuiner de l'any, cuiner de futur

La feina que Joan Roca fa a El Celler de Can Roca (situat a Taialà, a les afores de Girona) està reconeguda amb dues estrelles Michelin i una munió de premis i reconeixements. Roca aconsegueix una fórmula molt interessant, que combina la senzillesa i el gust per la cuina tradicional, amb l'audàcia i la imaginació.

La indeturable ascensió de la cuina catalana —incloent-hi la del País Valencià i les Balears— no es troba només en les grans estrelles, com Ferran Adrià o Santi Santamaria, sinó que se n'han d'incloure d'altres, com Joan Roca. Aquest és un jove cuiner gironí, d'El Celler de Can Roca (Taialà, Girona), amb dues estrelles a la guia roja Michelin —i un pas, a parer meu, cap a la tercera—. A l'estat espanyol també li plouen premis i reconeixements, entre altres el Premio Nacional de Gastronomía atorgat per l'Academia Espanola de Gastronomía i la Cofradía de la Buena Mesa (octubre del 2000), i el de millor cuiner de l'any, concedit per la guia *Lo mejor de la gastronomía*, de Rafael García Santos.

En aquest restaurant es pot degustar una cuina alhora elaborada i simple, amb un peu en els sabors tradicionals però amb una creativitat sorprenent, enlluernadora. Amb aportacions tan curioses, fins i tot, com unes postres gelades que han captat el fum —i el seu sabor— d'un havà Partagàs, però que, més enllà del joc —fins i tot se n'imita la cendra, amb carbó de sucre comestible—, és una aportació no gens gratuïta.

—Al seu restaurant es poden tastar plats amb oli de picada, o una sopa de farigola, o un rapet amb pa de romesco, és a dir, que hi ha una inspiració en la cuina tradicional.

—Així és. Per a mi, la cuina tradicional catalana és una font d'inspiració. O, més aviat, un punt de partida, per trobar noves combinacions, nous sabors.

—I, no obstant això, fa una cuina creativa, d'autor. Quin és el procés de creació d'un plat?

—És molt difícil d'explicar. Nor-

malment, però, parteixo d'un producte, d'un plat. Així, en el cas de la sopa de farigola, partim, d'entrada, d'un plat de la nostra memòria gustativa. Però després hi afegim altres propostes, com pot ser la tòfona i un tractament diferent del rovell d'ou. Però, de totes maneres, el plat ha de ser bo, i tot el que hi hagi, no es tracta de fer coses de manera arbitrària. En altres plats, en canvi, no partim de cap record palatal, sinó de noves associacions: en un plat, per exemple, associo el roger (moll), el bròquil i la mandarina, i intento així la unió de dos o més elements i l'afegit d'un contrapunt, o bé dolç o bé àcid. El peix és sempre difícil de combinar, i el moll, a més, té un gust especial: finalment, del que es tracta és que sigui realment bo.

—Com veu el moment actual de la cuina catalana?

—Crec que és un moment molt bo. Crec que és una cuina amb projecció de futur, en un moment en què França i Itàlia potser estan una mica estancades. Quan surts a fora, i en parlar amb col·legues, t'adones que es dona molta importància al que està passant aquí. Vam tenir una història important —i això, precisament, ho has fet veure tu, amb els teus llibres i articles—, i ara Catalunya torna a ser una referència important, i amb projecció de futur.

“Finalment, del que es tracta és que sigui realment bo”



Aquí hi ha un pòsit de civilitzacions i cultures, que s'ha de fer notar, després de l'hegemonia basca. Cal vendre el present i el futur, però hem d'explicar el nostre passat històric –i estar-ne orgullosos–.

—Com veu l'espai dels Països Catalans?

—Doncs ja comença a funcionar al mateix restaurant; per exemple, ara mateix tinc un cuiner valencià, i n'he tingut cinc més.

—Quina és la resposta del client davant les seves propostes culinàries?

—D'una banda hi ha el públic autòcton, però de l'altra, un públic estranger, ja que hi ha un turisme gastronòmic emergent, que fa la ruta dels grans restaurants. És una gent –italians, francesos i alemanys, d'aquests darrers n'hi ha molts–, que té força informació. Sovint es presenten amb un article sobre el meu restaurant que ni jo conec, i parlo particularment dels alemanys, els més interessats. És sempre una clientela molt agraïda. El client francès, en canvi, va de superior, i acaba parlant del *troisgros*... L'anglès, per exemple, rebutja plats amb conill o cargols. De totes maneres, la base és el client autòcton, un client d'una societat avançada socialment i culturalment, que a la vegada té cultura i poder adquisitiu; és un públic culte gastronòmicament parlant, que fa rutes gastronòmiques i que ve a gaudir-ne. Per a mi és una sort.

—Té una dificultat especial pel que fa a l'obtenció de primeres matèries?

—Certament, sovint és difícil trobar primeres matèries de qualitat. Hem de tendir a tornar a les fonts: pel que fa a les carns, anar cap al mateix pagès, creant circuits. Ara, a vegades haig d'utilitzar xai francès *presalé* o productes, per exemple, de Navarra, com el colomí. Pel que fa a les verdures, totes es troben aquí produïdes pels pagesos, i el peix sempre és d'aquí, salvatge i mai de piscifactoria. El meu sogre té un hort i és pescador, i em pot portar unes orades vives...!

—Amb tanta cuina creativa, no creu que la cuina tradicional –de què ja

hem parlat– corre el risc de desaparèixer?

—És veritat, la cuina tradicional està desapareixent. Sense aquesta, en canvi, no podria existir la cuina d'autor. És un gran error que molta gent vulgui jugar a la cuina d'autor sense un respecte a la tradició. Això passa perquè té molta ressonància mediàtica. Cal conservar els llocs on es pugui menjar un suquet, una pregunta que també em fan els meus clients.

—Com se sent fent la cuina que fa?

—Sortosament, faig la cuina que m'agrada fer, i treballo tot l'any, ja que només tanco els diumenges i dilluns. Penso que ara estem ben encarilats, i que vivim el moment més dolç, amb una feina reconeguda pels clients.

El Celler de Can Roca, com tants altres restaurants importants –sigui a França o a Catalunya– parteix d'una fonda o restaurant popular, i ha anat creixent de manera mesurada, regular, a partir de la feina ben feta. Es troba als afores de Girona, en un barri perifèric que, a hores d'ara, indubtablement, és un dels llocs més visitats i internacionals de la ciutat, després d'anys en què aquesta era, gairebé, un desert gastronòmic. El treball ben fet, una cuina impecable i brillant, un servei i un ambient discret i eficaç i un dels millors cellers de l'estat espanyol, portat amb mà mestra pel germà del cuiner, Josep Roca –reiteradament premiat com a mestre *sommelier*–, ha convertit El Celler de Can Roca en un restaurant de visita obligada. És un espai dissenyat



JORDI PLAY

Joan Roca ja té dues estrelles a la guia roja Michelin i diversos premis i reconeixements. Tot un cuiner de futur.

“Hem d'estar-ne orgullosos, del nostre passat històric”

“Sortosament, faig la cuina que m'agrada fer”

a mida, on amb el seus onze cuiners –dels quals un és valencià i un altre menorquí– es pot treballar a gust, i on el client percep aquest punt de qualitat, de cura en tots els detalls i d'absoluta honestat en els plantejaments culinàris i, perquè no, també culturals del restaurant.

Jaume Fàbrega