

notícia destacada

# El Celler de Can Roca, el número 1

**Als 27 anys de la seva fundació, el Celler de Can Roca, a Taialà, és el millor restaurant del món**

El Celler de Can Roca, dels germans Joan, Josep i Jordi Roca, ha estat escollit el millor restaurant del món segons la llista *The World's 50 Best Restaurants*, en la qual voten més de vuit-cents experts de tots els continents. És una notícia que renova les comarques gironines com a centre mundial de la gastronomia. Ho esperàvem d'ençà del tancament d'El Bulli Restaurant, el juliol del 2011.

**SALVADOR GARCIA-ARBÓS** > TEXT

**E**ls Roca, de Taialà, són una família força pacient. No és que sigui la clau del seu èxit, però cal tenir present que la premsa amplifica els errors. Els germans Joan i Josep Roca Fontané van obrir el Celler de Can Roca el mes d'agost del 1986. Aleshores, a l'horitzó només hi tenien un model culinari potent, un model que, a casa nostra, tindria Santi Santamaria, al Can Fabes de Sant Celoni, com a ambaixador més potent. Cal tenir present que El Racó de Can Fabes —com s'anomenava aleshores—, va rebre la tercera estrella de Michelin el 1994, un any abans que El Celler de Can Roca rebés la primera. I El Bulli, de Ferran Adrià i Juli Soler, rebrà la tercera el



**El Celler de Can Roca ha estat escollit el millor restaurant del món segons *The World's 50 Best Restaurants***



1997, just el mateix any que el petit dels Roca i Fontané de Taialà, Jordi, s'incorpora al restaurant dels seus germans. Ara ja són un equip potent a totes les posicions: a la cuina, a la sala i el celler i a l'obrador.

L'any 2002 és un any clau per a la cuina gironina i, si voleu, mundial. Michelin dóna la segona estrella a El Celler de Can Roca i la revista britànica *Restaurant Magazine* crea la llista *The World's 50 Best Restaurants*, en què El Bulli estrena el primer lloc. Després, quan les votacions eren fetes només des de Londres, Ferran Adrià va ocupar el segon lloc en dues ocasions anteriors, el 2003 i el 2005, i va baixar fins al tercer el 2004. L'any 2006, el restaurant de la cala Montjoi de Roses va encadenar quatre números 1 seguits, el 2007, el 2008 i el 2009. El 2010, després d'anunciar el tancament d'El Bulli Restaurant, va baixar fins al segon, després del danès René Redzepi.

El Celler de Can Roca va incorporar-se a la llista l'any 2006, a la 21a posició. El 2007 va pujar fins a l'onzè lloc i el 2008 va recular fins al 26è. El 2009 va pujar fins al cinquè i el 2010 fins al quart. El 2011 i el 2012 va ser considerat el segon de la llista després del danès René Redzepi, també.

I després dels Roca, què? Doncs, com en temps de Ferran Adrià, crec que hi ha relleu: a Catalunya i a les co-

**Així com els Roca lluitaven amb discreció, hi ha dos exemples molt potents també al Cap de Creus: Paco Pérez, al Miramar, de Llançà, i Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch, a El Compartir, de Cadaqués**

marques gironines mateix. Així com els Roca lluitaven amb discreció, crec que hi ha dos exemples molt potents també al Cap de Creus: Paco Pérez, al Miramar, de Llançà, i Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch —els tres darrers, caps de cuina d'El Bulli—, a El Compartir, de Cadaqués.

Quim Nadal, alcalde de Girona entre el 1979 i el 2002, sempre expressava la seva frustració de no tenir a Girona un restaurant prestigiós com el Motel Empordà, obert a Figueres per Josep Mercader, pare de la cuina catalana moderna, i mitificat per Josep Pla. Figueres era, aleshores, l'envejada capital gastronòmica de Catalunya i de l'Empordà. Avui, Girona és la capital mundial de la gastronomia. I ha de servir perquè tothom es posi les piles, fins i tot els que ho fan bé. No ens hem d'adormir en la sobretaula.

**Salvador Garcia-Arbòs**  
*és periodista.*