

PREMI IMPORTANT RESTAURANT EL CELLER DE CAN ROCA

■ El Celler de Can Roca és el millor restaurant de la ciutat de Girona i es troba entre els més destacats de tot l'Estat espanyol. Els germans Joan, Josep i Jordi Roca han sabut consolidar un projecte que va néixer l'any 1986 i que en l'actualitat té presti-

gi internacional. Aquest reconeixement i la popularitat que comporta no els distreu de la seva ambició de continuar millorant el servei que ofereixen tant al restaurant de Taialà com en la resta d'activitats professionals que han posat en funcionament.

El millor restaurant de Girona

Els germans Roca han consolidat el seu establiment de Taialà entre els més destacats d'Espanya

DdeG, Girona. «Entrar en aquest restaurant és endinsar-se en un autèntic imperi dels sentits». Amb aquesta frase acaba el comentari sobre El Celler de Can Roca en l'edició de 2005 de la *Guia Gourmetour*, una de les més prestigioses que s'editen a l'Estat espanyol. La publicació gastronòmica dona al restaurant dels germans Roca una puntuació de 9,5 sobre 10, la màxima que atorga, i que només tenen nou restaurants en tot l'Estat espanyol –entre els quals hi ha també El Bulli de Roses, de Ferran Adrià–.

És un dels molts reconeixements que s'estan acostumant a rebre Joan, Josep i Jordi Roca: no només el seu restaurant figura entre els més destacats a les principals publicacions gastronòmiques, sinó que ells mateixos, a títol individual, han rebut ja nombrosos guardons per la seva feina. És precisament aquesta impecable trajectòria professional, que ha comportat a més una notable difusió de la ciutat de Girona, la que ha valorat **Diari de Girona** a l'hora de concedir al restaurant El Cellar de Can Roca el premi Important corresponent al passat mes de desembre –en aquelles dates es confirmava que mantenien la segona estrella a la *Guia Michelin*, i que s'incorporaven a l'elit de la *Gourmetour*–. Els tres germans Roca van recollir el premi de mans del director del diari, Jordi Xargayó, en un dinar a El Cellar de Can Roca, precisament.

Joan i Josep Roca van crear El Cellar de Can Roca l'any 1986. El van instal·lar just al costat del restaurant Can Roca, que els seus pares, Josep i Montserrat, havien obert a Taialà l'any 1967, i que encara està en funcionament. Inicialment, el local on es va instal·lar El Cellar havia de servir per fer-hi salons perquè Can Roca hi servís àpats de comunions, i d'altres celebracions. Però Joan i Josep Roca, que havien estudiat a l'Escola d'Hostaleria de Sant Narcís i que ja portaven anys ajudant els seus pares al restaurant familiar, els van demanar el local per muntar-hi un restaurant. I hi van accedir.

Partint de la cuina tradicional que havien conegut des de petits, i aportant-hi la seva creativitat i els coneixements adquirits a l'Escola d'Hostaleria –i en diferents cursos i estades amb altres professionals– van començar la seva trajectòria a El Cellar de Can Roca. Joan Roca, el germà més gran, es va fer càrrec de la cuina, i Josep es va ocupar de la sala i dels vins, un camp pel qual s'havia interessat. Posteriorment s'afegiria a l'equip el germà més jove, Jordi,



MARC MARTÍ

DISTINCIÓ. El director de **Diari de Girona**, Jordi Xargayó, i els germans Roca, observant el guardó al restaurant de Taialà.

La popularitat i la preocupació per millorar cada dia

DdeG, Girona. L'Acadèmia Internacional de Gastronomia li comunicava a aquesta mateixa setmana a Josep Roca que l'havia elegit Millor Sommelier de l'any, un reconeixement que s'afegeix als molts que ja han rebut els germans Roca. Els guardons, i la participació en congressos, taules rodones, xerrades i actes diversos s'han incorporat a l'activitat habitual de Joan, Josep i Jordi Roca, que han aconseguit una popularitat que a vegades els sorprèn. «M'ha passat que entra gent estrangera al restaurant i em saluda pel nom», explica Josep Roca. «Havien vist la meua foto en un reportatge sobre el restaurant en una publicació estrangera», aclareix.



MARC MARTÍ

GUARDONATS. Jordi, Joan i Josep Roca amb el premi Important.

Aquesta popularitat no els distreu de la seva màxima preocupació, que és continuar oferint el millor servei possible

tant al restaurant de Taialà com en la resta de les seves activitats professionals: el local de banquets La Torre de Can Roca,

també a Taialà; un servei de càterring; i l'assessorament al restaurant Moo, a l'hotel Omm de Barcelona, entre d'altres.

Precisament en aquesta voluntat de continuar millorant hi ha l'esforç conjunt de tots tres germans per incorporar a la carta del restaurant nous plats que segueixin la rigorosa línia de treball que els ha caracteritzat des dels seus inicis; o d'enriquir un celler que ja és considerat un dels més importants d'Europa. En aquest procés, treballar entre germans els resulta profitós, tot i que per algunes persones es pugui fer estrany: «Hi ha una bona complementació, ens portem molt bé i tenim tres òptiques diferents a l'hora de contrastar coses, que fan més fàcil la feina».

que es va especialitzar en pastisseria. L'any 1995 aconseguíen la primera estrella en la prestigiosa guia gastronòmica Michelin, que els concediria la segona el 2002 –només hi ha vuit restaurants a l'Estat espanyol amb dues estrelles Michelin, i quatre amb tres–. Aquest reconeixement en la que per a molts és la Bíblia de la gastronomia –paral·lel a l'obtingut en moltes altres publicacions gastronòmiques– els ha aportat més clien-

tela de fora i també clients «més exigents». Però no estan preocupats, al contrari: «Les estrelles reafirmen el treball de cada dia, i quan arriben és perquè ja havies fet la feina». Ni s'obsessionen per les estrelles: «Busquem la satisfacció de les persones que vénen a menjar a casa».

L'últim Important de 2004

El premi Important concedit per **Diari de Girona** a El Cellar de Can Roca és l'últim d'aquests

guardons mensuals –creats per premiar entitats i persones de les comarques gironines amb una trajectòria especialment rellevant– corresponent a l'any 2004. La resta de premiats han estat el porter del Barça Albert Jorquera (gener); la companyia de vols de baix cost Ryanair (febrer); la Llibreria Geli de Girona (març); el Mundialet de la Costa Brava (abril); la Fundació Gala-Salvador Dalí de Figueres (maig); el Grup de Recerca i

Catàlisi i Bioinorgànica de la UdG, dirigit pel Dr. Antoni Llobet (juny); el Mundial de Rem Banyoles 2004 (juliol); els medallistes olímpics gironins Xavi Bosma, Josep A. Hermida, Josep A. Escuredo i Carles Torrent (agost); l'equip que fa les excavacions arqueològiques al Camp dels Ninots de Caldes de Malavella (setembre); el pilot de trial Marc Colomer (octubre); i l'associació de disminuïts Mifas (novembre).