



De izquierda a derecha, Josep, Jordi y Joan Roca, celebrando la consecución de la tercera estrella Michelin en 2009. EFE

El Celler de Can Roca, 30 años engrandeciendo la gastronomía mundial

► Los hermanos Roca han logrado con su atrevimiento e «inconsciencia» colocar a su restaurante como un referente a nivel global

PILAR SALAS

MADRID. En agosto de 1986 Joan y Josep Roca abrían en un barrio obrero de Girona El Celler de Can Roca, al que luego se sumaría el hermano menor, Jordi. Treinta años de dedicación inconformista han convertido al restaurante en un referente mundial que engrandece la gastronomía.

Los vecinos de Taialà no podían intuir que verían pasear por sus calles a comensales internacionales que reservan con un año de antelación y a periodistas de medio mundo, cuando los dos hijos mayores de Montserrat Fontané y Josep Roca, a los que vieron crecer y ayudar en el bar familiar, Can Roca, decidieron abrir su propio

negocio.

Habían academizado en la Escola d'Hosteleria de Girona la pasión por el oficio nacida entre los guisos de su madre y de la 'iaia' (abuela) Angeleta y eran «atrevidos, valientes y muy inconscientes», reconocía Joan en una entrevista.

Por aquel entonces había noches sin ningún comensal que llevarse a la sala y se distraían jugando al fútbol que hoy se encuentra en La Masía, su espacio de creatividad, para recordar sus comienzos.

La nueva cocina vasca estaba en ebullición y su mecha había prendido en Cataluña. En 1989, tras pasar por Can Fabes y el Bulli, Joan Roca crea el carpaccio de manitas de cerdo con aceite de boletus, el

primero del que se siente «plenamente contento». Ahora se ofrece en muchos restaurantes que han popularizado lo que fue vanguardia.

Porque los Roca están comprometidos con la vanguardia desde sus comienzos y ello les ha llevado a idear técnicas y aparatos, muchos de los cuales se usan en restaurantes de todo el planeta: el 'roner' para la cocción al vacío —del que acaban de sacar una versión doméstica, el Rocook—, las pipas mecánicas de humo o el 'rotaval' para capturar los aromas volátiles por destilación a baja temperatura.

Se han aliado con expertos de otras disciplinas para seguir avanzando. Con el botánico Evarist March en el proyecto Tierra Animada, con el que han conseguido censar casi 3.000 plantas del entorno de El Celler de Can Roca, o con el ingeniero agrónomo y enólogo Joan

Carbó en Espíritu Roca, para hacer destilados de madera, cuero o lana que incorporan a sus platos.

Ya lo dijo René Redzepi (restaurante Noma, Copenhague) cuando les tomó el relevo como Mejor Restaurante del Mundo en 2014 —El Celler de Can Roca ocupó ese puesto en 2013 y 2015—: «Los Roca han cambiado la forma de cocinar para siempre».

Además de coronar ese ranking —el Bulli fue el otro restaurante español que lo logró—, el palmarés tanto de El Celler como de los hermanos es apabullante: tres estrellas Michelin desde 2009, tres premios Nacionales de Gastronomía, doctor honoris causa por la Universitat de Girona, Grand Prix de l'Art de la Cuisine, Mejor Repostero del Mundo...

Pero los reconocimientos no les han restado un ápice de humildad, cualidad que colegas y todos los que les conocen resaltan, tanto como su generosidad. Valores que, unidos a su talento, les han llevado a ser nombrados Embajadores de Buena Voluntad por Naciones Unidas, con la que trabajan en proyectos contra el hambre en África. Aun así les queda tiempo para escribir libros y producir documentales que se estrenan en la Berlinale como 'El somni' y 'Cooking up a tribute'.

Científicos y cocineros desarrollan experiencias sensoriales que ayudan a mejorar la nutrición

BELÉN DELGADO

ROMA. La forma del plato y los cubiertos, la música o la decoración son complementos que han condicionado la experiencia culinaria de la alta gastronomía y ahora se están investigando frente a problemas globales como la malnutrición.

En las cocinas de los grandes chefs se ha desarrollado en las

últimas décadas una cocina que, con ayuda de los científicos, trata de sorprender a un público selecto con platos que parecen una cosa y saben a algo muy distinto.

Algunos de sus trucos ya los han adoptado, por ejemplo, multinacionales del chocolate y del alcohol, pero la innovación gastronómica no tiene por qué quedarse ahí.

El estudio de las percepciones sensoriales de los comensales y sus expectativas también puede servir para aportar soluciones frente a enfermedades relacionadas con la mala alimentación.

Así lo entienden el chef vasco Andoni Luis Aduriz, el Centro de Regulación Genómica (CRG) de Barcelona y el Basque Culinary Center, que recientemente

presentaron su proyecto 'Brainy Tongue' para unir los esfuerzos de científicos y cocineros a favor de la salud.

SONIDOS DEL MAR. Uno de los invitados es Charles Spence, jefe del Laboratorio de Investigación Intermodal de la Universidad de Oxford, que comenzó investigando los sentidos y acabó participando en proyectos culinarios como el del mediático Heston Blumenthal, quien introdujo sonidos del mar para ensalzar el sabor de un plato de marisco.

Un argentino va camino de lograr la colección más grande de whisky del mundo

CRIS TERCEIRO

BUENOS AIRES. El argentino Miguel Ángel Reigosa, conocido como el rey del whisky, presume en cada reunión de poseer, gracias a su espíritu «luchador», la colección privada más grande del mundo de esta bebida espirituosa y de estar a solo 483 botellas de superar al emblemático Museo del Whisky de Edimburgo, en Escocia.

Este 'agua de vida', como se traduce el término en gaélico (idioma de origen celta), enamoró a Reigosa con solo 14 años, después de una mala experiencia con algún cóctel y una singular lección de su padre, de quien heredó el afán por el coleccionismo.

«Comencé a los 14 años y nunca más perdí la pasión. La única bebida que tomo es whisky, a veces un poquito de cerveza, y en un país como el nuestro, como Argentina, no tomar vino a veces es como un pecado, pero realmente no tomamos vino», explicó el coleccionista en una conversación con Efe.

Un libro reúne 2.800 títulos nobiliarios que se usan hoy en España

EFE

MADRID. La Real Asociación de Hidalgos de España (RAHE) ha reunido en un libro toda la información actualizada relativa a los más de 2.800 títulos que usan en este país los integrantes de la grandeza y nobleza española, incluidos los correspondientes a la casa real. Bajo el nombre 'Elenco de grandezas y títulos nobiliarios españoles 2016', este volumen recoge una relación de todos los legalmente autorizados en España con una completa información sobre quiénes los usan actualmente, sus armas y blasones heráldicos, así como datos genealógicos e históricos, incluidos los de toda la descendencia borbónica a partir de Alfonso XII.

	¡Conoce Galicia! COSTA DA MORTE Bús+Comida+Guía 37€ Día 12 de Agosto	ROMERÍA DE A LANZADA Autobús+Comida 26€ Día 28 de Agosto	¡Conoce Galicia! RIBEIRA SACRA Autobús+Comida+Barco 46€ + Bodega +Guía Día 14 de Agosto	¡Conoce Galicia! FRAGAS DO EUME Bús+Comida+Guía 40€ Día 11 de Agosto	¡Peregrinación a Lourdes! ANDORRA, LOURDES Y VITORIA 6 Días en régimen de P.C. 425€ Del 22 al 27 de Agosto	BARCELONA Y COSTA MARESME 6 Días en rég. de P.C. excepto 1 comida. Incluye guía local Barc. 410€ Del 4 al 9 de Septiem.
	Michelen 25 PONTEVEDRA Teléfono: 986 850 462 ★ Almuiña 12 MARÍN Teléfono: 986 838 084 ★ viajesdeza@viajesdeza.com www.viajesdeza.com					