

EL MEJOR RESTAURANTE DEL MUNDO

Can Roca, de bar de barrio a líder mundial

El Celler de Can Roca suma el 'know how' de tres hermanos, mientras sus padres siguen regentando una casa de comidas con un menú por 11 euros.

Marta Fernández Guadaño. Madrid
Aunque el barrio de Taialà, en Girona, es su ubicación desde su apertura en 1986, el actual líder de la gastronomía mundial arranca, en realidad, su historia en una fonda en San Martín de Llémena, en la comarca de La Garrotxa. Can Reixach fue el negocio abierto en 1920 por Joan Roca y su mujer Angeleta, los abuelos de los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca (Girona, 1964, 1966 y 1978), que, como propietarios de El Celler de Can Roca, encabezan la lista global *The World's 50 Best Restaurants*, desde su presentación el pasado 1 de junio. Es la segunda vez que la casa de los Roca es número uno del globo; la primera fue en 2013 y, antes, sólo Ferran Adrià logró esta marca con elBulli, en un ranking (conocido como *Lista 50 Best*) convertido en guía clave para la clientela *foodie* internacional.

Si de la *iaia* (abuela) Angeleta procede en parte el *gusanillo* culinario que atrapó a este trío, hay otro capítulo generacional intermedio a tener muy en cuenta: Can Roca, el bar que sus padres, Montserrat y Josep, inauguraron en 1967, en el distrito de Taialà. En el piso de arriba, fue donde los tres hijos crecieron en un *caldo de cultivo* que pronto diferenció sus vocaciones: el ordenado Joan tiró hacia la cocina, el filosófico Josep (conocido como *Pitu*) por la oferta líquida y la sala (se autodefine como *camarero de vinos*) y el creativo Jordi se decantó por la pastelería (tras renegar, eso sí, del oficio y trabajar como camarero y cocinero *salado*).

Su historia

Cuando, en 1986, unos osados Joan y Josep Roca (con 22 años y 20 años, respectivamente), ya formados en la escuela de hostelería y con varios viajes a Francia a sus espaldas (donde brillaba entonces la *nouvelle cuisine*), plantearon en casa su plan de abrir un restaurante de alta cocina,



Es la segunda vez que la casa de los Roca es la mejor del mundo. La primera fue en 2013.



En 2014, los Roca invirtieron 436.000 euros en tecnología.



Can Sunyer es el espacio en el que se localiza el mejor restaurante del mundo.

el destino fue más o menos asumido por sus padres, que, no obstante, pusieron una condición: su *Celler* sería un negocio al margen de Can Roca, que seguiría funcionando como casa de comidas. "Era nuestro sueño y eran nuestros padres quienes ponían la prudencia", recuerda *Pitu* Roca.

El Celler de Can Roca abrió en el local ubicado al lado de la casa de comidas de los padres, bajo una apuesta por la alta gastronomía que, con los años, fue recibiendo el influjo de la vanguardia culinaria generada en elBulli, desde donde España ganaba terreno año a año a Francia y donde

Joan Roca pasó unos meses trabajando en 1989. El primer plato que salió a aquella sala fue la Merluza con vinagreta de ajo y romero. En paralelo, *Pitu* Roca fue *construyendo* la bodega (hoy, suma 30.000 botellas, con 3.360 referencias) y el lenguaje de la sala; y, pasados unos años, su herma-

no menor, Jordi, se sumó al negocio, especializándose finalmente en la cocina dulce, ámbito en donde hace dos años fue designado *Mejor Pastelero del Mundo*.

Con un *know how* basado en una triple vocación diferenciada y con un equilibrio poco frecuente en otras sagas

hosteleras, la clientela fue llenando las mesas de un restaurante concebido casi desde el principio con un negocio añadido para garantizar su rentabilidad: los eventos a los que, después, se sumaron las asesorías desarrolladas por los Roca (como la dirección gastronómica del Hotel Omm,



Caballa con encurtidos y hueva de mujol.



Consomé de primavera.



Ostra con salsa anémona.



Cromatismo naranja 2014.



Mar y montaña: Sardina con papada.



El Celler de Can Roca abrió sus puertas en 1986 en Girona.



Un equipo de 70 profesionales atiende a unos 21.000 comensales al año.



Jarrete de ternera con perrechicos, tuétano, tendones, aguacate terroso y trufa.



Gamba marinada en vinagre de arroz con 'velouté' de algas y pan de fitoplancton.



Helado de tres gustos de maíz.

EL CELLER DE CAN ROCA

- **Dueños:** Joan, Josep y Jordi Roca (cocinero, sumiller y pastelero)
- **Nº. en 'top' 100 mundial:** 1.
- **Estrellas Michelin:** Tres.
- **Soles Guía Repsol:** Tres.
- **Dirección:** Can Sunyer, 48. Girona. Tel. 972 22 21 57.
- **Web:** <http://cellercanroca.com/>
- **Precio menús:** 170 y 195 euros (sin bebidas).
- **Reserva:** Se abre a las 12 de la noche del día 1 de cada mes a 11 meses vista.
- **Nº. Plazas:** 40.
- **Nº. Profesionales:** 70.
- **Horario:** Cierra el domingo y lunes todo el día y los martes a mediodía.

propiedad de Grupo Tragaluz en Barcelona).

En 1995, la saga compró Can Sunyer, *torre* situada enfrente de Can Roca y El Celler, que se destinó durante años al catering y eventos, hasta que, en 2007, fue el espacio elegido como nuevo emplazamiento del espacio de alta cocina: unos mil metros cuadrados, con interiorismo firmado por Sandra Tarruella. La línea de banquetes se mudó entonces a Mas Marroch, a las afueras de Girona; y el bar paterno ganó metros del antiguo Celler, mientras

sigue ofreciendo su menú del día por 11 euros (con IVA) a entre 150 y 200 fieles comensales por servicio.

En datos

Desde mediados de 2011, El Celler de Can Roca no tiene carta y funciona con dos menús degustación, por 170 y 195 euros (sin incluir bebidas), que varían cada año y que reflejan la capacidad creativa de los tres hermanos en la cocina salada, dulce y líquida. Con 40 plazas, el establecimiento atiende a unos 21.000 comensales al año llegados de todo el

El Celler de Can Roca no tiene carta y funciona con dos menús degustación, por 170 y 195 euros

Sus mesas, a las que se puede optar con 11 meses de antelación, son las más deseadas de todo el país

mundo, apoyado en un equipo de 70 profesionales. En 2014, los Roca destinaron 436.000 euros a la inversión en tecnología y unas 12.000 horas a investigación para crear 58 platos, según el libro *El Celler de Can Roca: Generando valor en empresas de servicios* (Librooks), de Carles Cabrera, director general del Institut Cerdà.

Con tres soles de Guía Repsol y tres estrellas Michelin desde 2009 (la primera fue obtenida en 1995 y la segunda en 2002), el restaurante de Girona materializa el sueño

de todo *foodie*: sus mesas, a las que se puede optar con 11 meses de antelación (plazo con el que el día 1 de cada mes se abre el sistema de reservas, que se agotan en minutos), son las más ambicionadas del *gastrosector* español.

El grupo empresarial de los Roca aglutina algunos negocios y actividades más: Rocambolesc, heladería de Jordi Roca (con sedes en Girona, Sant Feliu de Guíxols y Madrid); y La Masía, como el espacio (al lado del parking del restaurante) dedicado a la investigación y la formación del

equipo. Entre sus proyectos estrellas, está *El Somni*, ópera-banquete-documental desarrollada entre 2013 y 2014; y la gira mundial con BBVA, con la que los Roca y su equipo dedican su mes de vacaciones de verano a viajar a otros países, como estrategia de internacionalización y que, en agosto, les llevará a Estados Unidos, Argentina y Turquía.

El próximo sábado:
Mugaritz, local liderado por Andoni Luis Aduriz.