

Cultura i Societat ▶ FETS I GENT

Joan Roca: «Les relacions humanes seran la clau de la cuina del futur»

▶ El Celler es prepara per començar la «volta al món» a l'estiu i iniciar una exposició itinerant sobre la seva trajectòria

MADRID | EFE/DDG

■ La restauració viurà una «revolució» en les relacions humanes, segons pronostica el xef Joan Roca, que, malgrat regentar al costat dels seus germans el reconegut com el millor restaurant del món, assegura que el «veritable» èxit no procedeix dels rànquings sinó de treballar feliç «cada dia».

«Hem viscut la revolució tecnològica i la de producte, ara vindrà la de les relacions humanes, que seran la clau de la cuina del futur», explica el responsable de la cuina salada del Celler de Can Roca, amb tres estrelles Michelin a Girona, on els seus germans Josep i Jordi s'encarreguen del celler i la rebosteria, respectivament.

Des del seu punt de vista, l'àmbit «personal» és «importantíssim» i, per això, en el seu restaurant el cuiden «al màxim»: «Renunciem a la facturació dels dimarts al migdia per parlar de creativitat i de projectes, integrar, formar i, sobretot, escoltar l'equip», que formen més de trenta persones.

Un altre dels elements d'aquesta «gestió emocional», que també inclou la feina amb una psicòloga, són les gires que anualment realitza tot l'equip i de les quals, assegura Joan Roca, tornen més «units», «compenetrats» i amb una major «fidelitat» al projecte del restaurant.



Joan Roca, en una conferència el novembre de 2015 al Fòrum Gastronòmic.

La plantilla completa del Celler farà aquest estiu la «volta al món» amb un viatge que els portarà a Londres, Hong Kong, San Francisco i Santiago de Xile, ciutats on «interpretaran» la gastronomia local amb productes dels seus mercats i «molta il·lusió» com a únics ingredients.

«És increïble arribar a un mercat a Bogotà –una de les parades

de la seva gira del 2014– i veure que no coneixes el vuitanta per cent de les fruites. Això demostra que encara hi ha molt per descobrir i aprendre. És molt il·lusionant», afirma el cuiner.

Una il·lusió que, confessa, mai no els ha faltat a ell i als seus germans des de l'obertura del Celler, que a l'agost complirà tres dècades: «Sembla mentida que hagin pas-

sat trenta anys», reconeix. *De la terra a la lluna* és el títol de la mostra que centrarà les celebracions del 30è aniversari del Celler de Can Roca, que va aconseguir la tercera estrella Michelin el 2009 i el títol de millor restaurant del món que atorga la revista britànica *Restaurant Magazine* el 2013 i 2015. «L'exposició explicarà el nostre procés creatiu i la nostra transició,

és a dir, com El Celler ha passat de ser un restaurant de barri a l'establiment d'èxit que és ara», avança el cuiner. Aquesta mostra itinerant, que arribarà al barceloní Palau Robert «a finals de setembre», serà, segons el cuiner, «molt maca de veure» i permetrà a qui la visiti entendre de forma «fàcil i divertida» el «món» dels germans Roca.

Què queda d'aquells nois que van obrir el restaurant el 1986? «Queden la il·lusió, el compromís i les ganes d'anar cada dia al restaurant a treballar»; una cosa que, per a Roca, ha estat «el més important» per construir una història «gairebé màgica» entorn del seu establiment. «Treballàvem i treballam per passar-ho bé fent el que ens agrada i, per això, no trobarem a faltar el reconeixement mediàtic quan no el tinguem», assevera. L'objectiu del triangle més perfecte de la gastronomia mundial és seguir «gaudint» com fins ara de la «casa màgica» en la qual s'ha convertit El Celler amb independència, adverteix el xef, de «premís, reconeixements, llistes i estrelles».

«La prioritat és mantenir l'èxit interior, que resideix a rebre la gent que ve de lluny a menjar al nostre restaurant i ens acomiada dient-nos que tenia expectatives altes però que les hem superat», reconeix.

Palol de Revardit ja té una monografia de la col·lecció Quaderns de Girona



El públic assistent a la presentació del llibre sobre Palol de Revardit.

PALOL DE REVARDIT | DdG

■ La col·lecció «Quaderns de la Revista de Girona» va presentar ahir una nova monografia, la número 181, aquesta vegada sobre el terme municipal de Palol de Revardit, a cavall entre el Gironès i el Pla de l'Es-

tany, escrita per Guerau Palmada i Antoni Palomo.

Aquesta nova publicació es va donar a conèixer en un acte públic que va tenir lloc al castell de Palol de Revardit i on hi van assistir una cinquantena de veïns del municipi.

Blanes lliura els premis del 29è Concurs de Murals de Sant Jordi

BLANES | DdG

■ Ahir al migdia es va fer el lliurament de premis del 29è Concurs de Murals al Carrer de Sant Jordi.

L'alcalde de Blanes, Miquel Lupiàñez, i el primer tinent d'alcalde i regidor de Cultura i Festes, Quim Torrecillas, van ser els encarregats d'encapçalar l'acte, acompanyats de la regidora Dolors Rubio i dos dels membres del jurat del concurs: Esteban Maroto, dibuixant i il·lustrador; i Teresa Baltrons, de l'Àrea de Cultura i Festes. Per la seva banda, l'escriptor i historiador local Aitor Roger va actuar com a mestre de cerimònies.

Un grup de 6 alumnes de l'Escola Quatre Vents es va endur el primer premi en la categoria A (de 8 a 10 anys). Un altre equip de la mateixa escola va guanyar també el primer premi en la categoria B (11 i 12 anys). L'Escola Joaquim Ruyra i Sa Forcanera també van tenir grups guardonats, en el segon premi de la categoria A i en l'ac-



Mural premiat amb el primer premi en la categoria B (11 i 12 anys).

cèssit de la categoria B, respectivament.

Els obsequis van consistir en diversos lots amb productes per pintar i dibuixar cedits per l'empresa Alpino, que des de fa cinc anys col·labora en el certamen cedint el material de pintura per re-

alitzar els murals.

Abans i després del lliurament de premis, el públic va poder gaudir de la música que van oferir dues formacions musicals: la Bandeta i la Mini Bandeta de l'Escola de Música del Col·legi Santa Maria.