# El Celler de Can Roca explicat al Celler Espelt.

Alt Empordà | 15/05/2007 | 09:12

**Més de 150 persones assistiren a la “Cita amb...”**

Els tres germans Roca: Joan, Josep i Jordi varen ser el passat dilluns els protagonistes de la “Cita amb…” celebrada a l’Espai d’Art del celler Espelt Viticultors, a Vilajuïga. En el transcurs d’aquesta cita, els germans Roca anaren explicant cadascun d’ells el seu paper dins d’”El Celler”, des de la cuina i el servei de sala i els vins, fins als postres, amb anècdotes i vivències dels més de vint anys d’existència d’aquest reconegut i prestigiós establiment restaurador de Girona.

El Celler de Can Roca va obrir les seves portes l’agost de 1986, quan en Joan i en Josep varen demanar als seus pares, propietaris del bar-restaurant Can Roca del gironí barri de Domeny, que els hi deixessin la caseta del costat que acabaven de comprar, per tal d’obrir un restaurant que portarien els dos germans. Per als pares va ser un cop que els dos fills volguessin obrir un negoci igual al seu,  just al costat mateix de casa, però accediren i de seguida se’n adonaren de l’encert ja que malgrat els difícils inicis, l’anomena’t «Celler de Can Roca» va anar agafant volada i comptava amb una oferta i unes propostes gastronòmiques completament diferenciades. Així va començar en Joan Roca a explicar els començaments del local, juntament amb en Josep qui des dels inicis va tenir cura de la sala i entre els dos germans anaren creant i configurant les propostes de cuina innovadora, així com un important apartat dedicat als vins. A finals del 90, s’incorporà el germà petit, en Jordi, qui va trobar el seu lloc -com ell mateix va explicar- a l’apartat dels postres, als quals s’hi va dedicar amb entusiasme i aportant el seu granet de sorra a l’establiment amb la línia de perfums als postres (Carolina de Carolina Herrera, Hipnòtic Poison de Christian Dior, Partagas nº 4...), i donant una revalorització a aquest apartat de la cuina. Els tres germans porten avui el restaurant, així com l’assessorament i gestió dels restaurants Moo, a l’Hotel Omm de Barcelona i el Nummun, a l’Hotel AC Palau de Bellavista, a Girona, així com el Mas Marroch, a Aiguaviva i el seu futur més immediat -com apuntava Joan Roca- és traslladar aquest estiu el restaurant a l’espai de «La Torre», en un palauet modernista situat a uns 200 metres de l’emplaçament actual, i tornar als pares l’espai que els hi varen deixar fa 21 anys.

Amb una cuina creativa on es donen cita la cuina d’autor i la investigació, amb el perfeccionisme en la tècnica, la delicadesa dels sabors en un equilibri gairebé magistral dels tres protagonistes, el Celler de Can Roca és avui dia un puntal del món gastronòmic que compta amb dues estrelles Michelín, un 9,5 a la Guia Gourmetor i tres «soles» a la Guia Campsa, i ha estat reconegut recentment com l’onzè millor restaurant, entre els 50 millors del món, pels 650 crítics i cuiners més prestigiosos del planeta.

Més de 150 persones assistiren a aquest acte, entre ells molts cuiners i restauradors de la comarca, que gaudiren en directe de les explicacions i a conversa amable i desenfadada dels tres protagonistes, qui comunicaren fàcilment amb el públic. Les “Cita amb...” organitzades per Espelt Viticultors compten amb el suport de les revistes “Vinos y Restaurantes” i “Cupatges” i del “Diari de Girona” i es va cloure com és habitual amb un tast de vins del celler empordanès.

A la foto: Anna Espelt va lliurar als germans Roca un record de la “Cita”.

Autor: Gironanoticies.com
Gironanoticies.com

https://gironanoticies.com/noticia/2264-el-celler-de-can-roca-explicat-al-celler-espelt.htm