El Celler de Can Roca recupera el tron gastronòmic.

Internacional | 01/06/2015 | 23:00

El local gironí torna a ser el millor restaurant del món després de desbancar el danès Noma, ara tercer

Ja són tres dels germans més universals del panorama actual, però per damunt de tot continuen essent tres veïns d'un barri gironí que aferrats als valors tradicionals han convertit un restaurant quotidià en la figura més rellevant de la gastronomia mundial. En Joan, en Josep i en Jordi Roca, cares visibles del Celler de Can Roca, han recollit aquesta nit a Londres el guardó que situa el seu restaurant com el millor del món, recuperant així un tron que havia cedit l'any passat al restaurant danès Noma, que en l'edició d'enguany ha quedat tercer, just darrere de l'italià Osteria Francescana.

Els premis, atorgats per la revista britànica "Restaurant", han tornat a enaltir la proposta innovadora que projecten els tres germans i el seu equip, un treball que es bifurca en tres apartats molt marcats: en Joan, el gran, dirigeix la cuina; en Josep s'encarrega de la sala com a sommelier; i en Jordi lidera la proposta creativa de les postres.

En el moment de recollir el prestigiós guardó Josep Roca ha fet èmfasi a la transcendència que té tot l'equip del restaurant a l'hora de justificar els èxits, i no ha volgut perdre l'ocasió de fer una picada l'ullet al Girona Futbol Club a les acaballes del seu parlament, quan davant d'una expectació global ha etzibat un visceral "Amunt Girona!".

A part del restaurant gironí, en la classificació de la publicació britànica també hi destaca la 42a posició del local català Tickets d'Albert Adrià, premiat precisament com a millor xef pastisser del món, i el Mugaritz d'Andoni Luis Aduriz, que se situa en un gran sisè lloc del rànquing. L'Asador Etxebarri puja meteòricament fins la tretzena posició, mentre que un clàssic, l'Arzak de Juan Mari Arzak, baixa fins la dissetena posició. Els altres dos restaurants espanyols col·locats entre els cinquanta primers són l'Azurmendi (19è) i l'establiment de Quique Dacosta a Dènia (39è).

Autor: Jordi Nierga/GN

https://gironanoticies.com/noticia/32618-el-celler-de-can-roca-recupera-el-tron-gastronomic.htm