

Joan Roca: "El Noma tiene una cocina con técnicas de El Bulli"

Joan Roca ha visitado esta mañana el plató de *El Matíns* en TV3 para compartir las sensaciones que tiene trascurridos ya unos días desde que su restaurante en Girona, El celler de Can Roca, fuese distinguido con el segundo puesto de la prestigiosa lista que elabora la revista *Restaurant*.

(...) Sobre *Noma*, el restaurante danés del chef René Redzep, que se ha alzado con el primer puesto asegura que “ha sabido construir un discurso a partir de una precariedad de los recursos, basado en la tendencia global de la sostenibilidad, el km 0 y el ecologismo. Es una buena cocina que está hecha a partir de técnicas que se han desarrollado en nuestro país, sobre todo en El Bulli”. Para Roca, la lista *Restaurant* hace de contrapoder con *Michelin* y por ello tienen a un restaurante atípico como el *Noma* en lo más alto.

La lista se conforma en base a las votaciones de un grupo de 800 expertos -que cambian cada año- compuesto por periodistas, cocineros y gastrónomos distribuidos en todo el mundo por lo que es imposible comprobar quienes han visitado los restaurantes en liza pero también es complicado creer que puedan ponerse todos de acuerdo. Aquí radica la desconfianza que suscita esta elección. “Nos sentimos agradecidos, pero este tipo de listas se han de tomar con cierta distancia porque es subjetivo valorar un restaurante”, ha insistido Roca.

El famoso cocinero tiene los pies en el suelo y asegura que lo que realmente gratifica es el reconocimiento de los comensales que visitan el restaurante: “El reconocimiento que nos satisface realmente es el de la gente que nos visita en nuestra casa : esto es lo que pasa dos veces al día”.

Joan se ha deshecho en elogios a sus dos hermanos Jordi –al frente de la pastelería- y Josep (jefe de sala y summiller) y a las otras 50 personas que trabajan en el restaurante. “Mi hermano Jordi tiene a veces ideas estrambóticas, por ejemplo, inspirarnos en un gol de Messi y esto –ha admitido- es divertido”. Roca ha valorado que este tipo de reconocimientos sí sirven para dar energía positiva al equipo es bueno porque hay que trabajar en un buen ambiente ya que el ritmo es frenético. “Ganarse bien la vida con este tipo de restaurantes es muy difícil porque hay que ajustar el precio para que venir no sea prohibitivo”.

Roca asegura que para el equipo cualquier persona es igual, ya sea alguien conocido o una pareja anónima va por primera vez. “Queremos vivir este trabajo divirtiéndonos no estando pendientes en el restaurante de si tenemos a un inspector en el comedor de la *Michelin* o de otra lista. Lo que hacemos es mantener el nivel cada día”.

Una de las comensales que recientemente visitó el restaurante fue la Reina de Noruega y fue el propio palacio el encargado de hacer la reserva ¡y a su nombre!, según ha señalado Roca. Luego, el resultado debió de gustarles tanto que pidieron si era posible que su propia cocinera hiciese un *stage* en El Cellar de Can Roca.

Lourdes López, *La Vanguardia*, 04/05/2012

Posibilidad de presentación oral
Joan Roca: "El Noma tiene una cocina con técnicas de El Bulli"

INTRODUCCIÓN

Artículo del diario (de Cataluña) *La Vanguardia* – mayo de 2012 – tema = la alta gastronomía española

SÍNTESIS

1) **¿Qué?** La alta gastronomía española cobra dimensión internacional, según el jefe español Joan Roca

2) **¿causas?** Su restaurante de Girona premiado por la prestigiosa revista *Restaurant* – "ideas estrambóticas" en la cocina, muy original (inspirarse de un gol de Messi - segundo lugar en la clasificación - *Noma*, restaurante danés del chef René Redzep, primer puesto – según Joan roca, el Noma tiene influencia de *El Bulli*, famoso restaurante catalán – clasificación *Restaurant* competidora del *Michelin* - votaciones de un grupo de 800 periodistas, cocineros y gastrónomos en todo el mundo imposibles de identificar – restaurante de Roca, El celler de Can Roca, muy conocido en el extranjero : vino a comer la reina de Noruega, que luego quiso que su propia cocinera hiciese un *stage* en El Celler de Can Roca.

3) **¿consecuencias?** Un galardón que el jefe toma con cierta distancia porque es subjetivo - El reconocimiento que sí cuenta = el de los clientes dos veces al día. - Un reconocimientos que va a dar energía positiva al equipo y mantener el buen ambiente necesario para aguantar el ritmo frenético -- hace el elogio de sus dos hermanos Jordi y Josep y de las otras 50 personas que trabajan en el restaurante -- trabajar "divirtiéndonos" sin pensar si hay un inspector en el comedor de la *Michelin* o de otra lista -

Pistas de COMENTARIO

1.**La alta gastronomía española** : antaño terreno casi exclusivo de los "*chefs*" franceses, en los últimos años fue extendiéndose al resto del planeta, con grandes cocineros reconocidos internacionalmente. El movimiento del "*slow food*" nació en Italia y cada vez más cocineros y restaurantes españoles adquieren fama internacional. Opuesta a la gastronomía de chiringuitos y otros restaurantes destinados al turismo masificado de sol y playa, se trata de una gastronomía que supo partir de las tradiciones ibéricas (recetas y productos) para luego crear una comida en la que se mezclaban influencias de otras culturas y técnicas innovadores de preparación. España ya es una tierra de alta gastronomía

2.**Ferran Adrià**: cocinero catalán mundialmente conocido que creó en su restaurante de Cadaqués (abierto sólo seis meses del año) una cocina revolucionaria (cocina molecular), basada en seis meses anuales de investigación y otros seis meses de servicio al cliente. El restaurante estaba completo meses antes de abrir. No había menú ni carta, sino que los 50 clientes probaban entre 25 y 35 platos ("miniaturas" o "cucharadas" de platos). Ganó cinco años consecutivos el primer puesto de la prestigiosa lista de la revista *Restaurant*. Cerró el restaurante en 2011 para volver a abrirlo en 2013, bajo otra forma (una fundación de investigación gastronómica).

Pistas de CONCLUSIÓN

La gastronomía española cada vez más premiada al nivel internacional : otro factor de atracción turístico, y que también hace que ahora jóvenes jefes cocineros franceses vayan a pasar una temporada en España, cuando hace algunos años pasaba lo contrario..

Complemento 1 : *El Bulli*

Mítico restaurante de la cocina molecular de Cadaqués (Norte de Cataluña, cerca de la frontera francesa), abierto sólo seis meses del año (seis otros meses = viajes por el planeta buscando nuevos sabores y experimentando / investigando recetas en el laboratorio). Completo al 100% con dos años de antelación. Restaurante cerrado desde julio de 2011, porque el jefe Adrià Ferrán quiso tomar un tiempo de reposo. Cocina molecular = “desintegrar” los productos para darles otras apariencias, sublimando los sabores. Inventor de la noción de “cucharas” (Menú = entre 30 y 40 “platos”, todos de una “cuchara”)



CONSULTAR

http://es.wikipedia.org/wiki/Ferran_Adrià

➤ http://es.wikipedia.org/wiki/El_Bulli

Complemento 2 : *La segunda revolución*

Los más grandes chefs apuestan por el futuro de un sector clave en un país rico en producto y con 50 millones de turistas.

Ferran Adrià no es un cocinero. Es un agitador. El Che Guevara de la alta gastronomía. Ha liderado desde cero, sin formación ni subvenciones; sin un diseño previo, peldaño a peldaño, con los bolsillos vacíos y el discurso atropellado, la gran revolución de la cocina mundial. Y el nacimiento de una cocina española de vanguardia. Prohibido prohibir. Libertad de expresión. Osadía. Creación. Autoestima. Nunca dudó de que el suyo fuera el camino. Ni cuando pocos cruzaban el umbral de elBulli. Las críticas eran desfavorables. Sudaba para pagar la nómina. Y le llamaban loco. Lo confirman los que trabajaron a su lado. Por ejemplo, Andoni Luis Aduriz (1971), propietario del restaurante Mugaritz, a las afueras de San Sebastián; dos estrellas Michelin; poeta de la cocina y uno de sus grandes seguidores: "Ferran defendía su proyecto por encima del contexto. Yo había trabajado en 14 restaurantes antes de entrar en elBulli, en 1993, y siempre buscaban un equilibrio entre ganar dinero y hacerlo bien. En elBulli nuestra obligación era hacerlo perfecto, aunque no ganáramos un duro".

A Ferran Adrià se debe la declaración de independencia de nuestros fogones frente a la tiranía francesa. El alistamiento de tres generaciones de chefs en su movimiento. Y la creación de una marca española que proyecta modernidad, cultura y calidad de vida fuera de nuestras fronteras; que vende jamón, vino y aceite y atrae millones de gastroturistas ávidos de movida culinaria y tapas. A Ferran Adrià ya no se le puede juzgar como cocinero. Ahí está la historia; las clasificaciones. Más de 1.500 recetas inmortales. Y el juicio de sus compañeros. Él anda en otra cosa. En la creación. "Componer, no interpretar". Quiere ir más lejos; esquivar la monotonía. Y luchar para que los vientos de la crisis económica y la autocomplacencia de los cocineros galácticos no ahoguen una revolución que han hecho entre todos. "Que esto haya servido para algo".

Todos a una. La rebelión de la cocina española se debe, en definitiva, a un centenar de grandes cocineros que hoy tienen entre 35 y 80 años. Y otros muchos que sin hacer gastronomía de vanguardia han alcanzado prestigio y estatus al rebufo del chef de elBulli. "Ferran robó el fuego de la creatividad a los franceses y lo repartió a los cocineros de todo el mundo", afirma el sabio y blogger gastronómico Philippe Regol. Uno de esos cocineros, Joan Roca (1964), un flemático catalán con las codiciadas tres estrellas Michelin adornando su restaurante El Celler de Can Roca, en Girona, describe la relación de los grandes chef españoles con su gurú: "Hemos recorrido juntos el mundo. Sin codazos. Ese ha sido nuestro éxito. Nos ha diferenciado de los cocineros de otros países. Cuando vamos a Tokio, París o Nueva York, Ferran es Mick Jagger, y nosotros, los Stones. Se nos mira con respeto. Hay expectación. Quién nos lo iba a decir". Una realidad que confirma Sacha Hormaechea, propietario de Sacha, uno de los grandes pequeños restaurantes madrileños. "Hemos logrado que Japón y Estados Unidos miren a España como aquí mirábamos en los setenta a Francia". "Y te entran ganas de dejarte el pellejo", explica Andoni Aduriz. "Yo me marcho ahora a Australia y voy con la idea de arrasar. Voy a dar lo mejor. Te sientes embajador de un movimiento. Y te lo curras a muerte. Ferran tiró la puerta de la fortaleza en nombre de la libertad y entramos detrás. Cada uno con su forma de cocinar. Lo difícil fue tirar la puerta".

Jesús Rodríguez, *El País*, 4 de abril de 2010

Posibilidad de presentación oral

Joan Roca: "El Noma tiene una cocina con técnicas de El Bulli"

INTRODUCCIÓN

Artículo del diario (de Cataluña) *La Vanguardia* – mayo de 2012 – tema = la alta gastronomía española

SÍNTESIS

1) **¿Qué?** La alta gastronomía española cobra dimensión internacional, según el jefe español Joan Roca

2) **¿causas?** Su restaurante de Girona premiado por la prestigiosa revista *Restaurant* – "ideas estrambóticas" en la cocina, muy original (inspirarse de un gol de Messi - segundo lugar en la clasificación - *Noma*, restaurante danés del chef René Redzep, primer puesto – según Joan roca, el Noma tiene influencia de *El Bulli*, famoso restaurante catalán – clasificación *Restaurant* competidora del *Michelin* - votaciones de un grupo de 800 periodistas, cocineros y gastrónomos en todo el mundo imposibles de identificar – restaurante de Roca, El celler de Can Roca, muy conocido en el extranjero : vino a comer la reina de Noruega, que luego quiso que su

propia cocinera hiciese un *stage* en El Celler de Can Roca.

3) **¿consecuencias?** Un galardón que el jefe toma con cierta distancia porque es subjetivo - El reconocimiento que sí cuenta = el de los clientes dos veces al día. - Un reconocimiento que va a dar energía positiva al equipo y mantener el buen ambiente necesario para aguantar el ritmo frenético -- hace el elogio de sus dos hermanos Jordi y Josep y de las otras 50 personas que trabajan en el restaurante -- trabajar "divirtiéndonos" sin pensar si hay un inspector en el comedor de la *Michelin* o de otra lista -

Pistas de COMENTARIO

3. **La alta gastronomía española** : antaño terreno casi exclusivo de los "*chefs*" franceses, en los últimos años fue extendiéndose al resto del planeta, con grandes cocineros reconocidos internacionalmente. El movimiento del "*slow food*" nació en Italia y cada vez más cocineros y restaurantes españoles adquieren fama internacional. Opuesta a la gastronomía de chiringuitos y otros restaurantes destinados al turismo masificado de sol y playa, se trata de una gastronomía que supo partir de las tradiciones ibéricas (recetas y productos) para luego crear una comida en

la que se mezclaban influencias de otras culturas y técnicas innovadores de preparación. España ya es una tierra de alta gastronomía

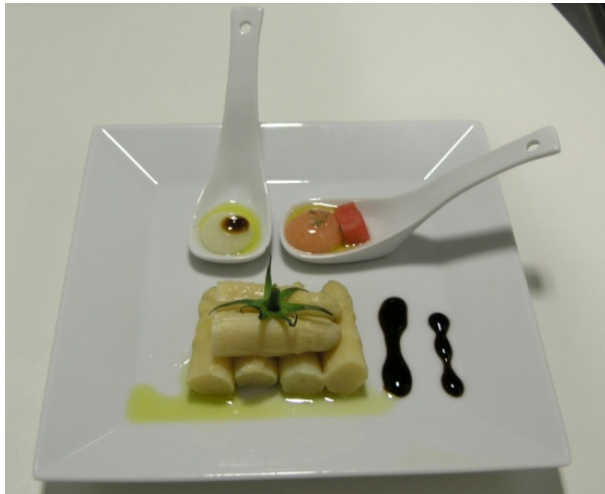
4. **Ferran Adrià:** cocinero catalán mundialmente conocido que creó en su restaurante de Cadaqués (abierto sólo seis meses del año) una cocina revolucionaria (cocina molecular), basada en seis meses anuales de investigación y otros seis meses de servicio al cliente. El restaurante estaba completo meses antes de abrir. No había menú ni carta, sino que los 50 clientes probaban entre 25 y 35 platos ("miniaturas" o "cucharadas" de platos). Ganó cinco años consecutivos el primer puesto de la prestigiosa lista de la revista *Restaurant*. Cerró el restaurante en 2011 para volver a abrirlo en 2013, bajo otra forma (una fundación de investigación gastronómica).

Pistas de CONCLUSIÓN

La gastronomía española cada vez más premiada al nivel internacional : otro factor de atracción turístico, y que también hace que ahora jóvenes jefes cocineros franceses vayan a pasar una temporada en España, cuando hace algunos años pasaba lo contrario..

Complemento 1 : *El Bulli*

Mítico restaurante de la cocina molecular de Cadaqués (Norte de Cataluña, cerca de la frontera francesa), abierto sólo seis meses del año (seis otros meses = viajes por el planeta buscando nuevos sabores y experimentando / investigando recetas en el laboratorio). Completo al 100% con dos años de antelación. Restaurante cerrado desde julio de 2011, porque el jefe Adrià Ferrán quiso tomar un tiempo de reposo. Cocina molecular = “desintegrar” los productos para darles otras apariencias, sublimando los sabores. Inventor de la noción de “cucharas” (Menú = entre 30 y 40 “platos”, todos de una “cuchara”)



CONSULTAR

http://es.wikipedia.org/wiki/Ferran_Adrià

➤ http://es.wikipedia.org/wiki/El_Bulli

Complemento 2 : *La segunda revolución*

Los más grandes chefs apuestan por el futuro de un sector clave en un país rico en producto y con 50 millones de turistas.

Ferran Adrià no es un cocinero. Es un agitador. El Che Guevara de la alta gastronomía. Ha liderado desde cero, sin formación ni subvenciones; sin un diseño previo, peldaño a peldaño, con los bolsillos vacíos y el discurso atropellado, la gran revolución de la cocina mundial. Y el nacimiento de una cocina española de vanguardia. Prohibido prohibir. Libertad de expresión. Osadía. Creación. Autoestima. Nunca dudó de que el suyo fuera el camino. Ni cuando pocos cruzaban el umbral de elBulli. Las críticas eran desfavorables. Sudaba para pagar la nómina. Y le llamaban loco. Lo confirman los que trabajaron a su lado. Por ejemplo, Andoni Luis Aduriz (1971), propietario del restaurante Mugaritz, a las afueras de San Sebastián; dos estrellas Michelin; poeta de la cocina y uno de sus grandes seguidores: "Ferran defendía su proyecto por encima del contexto. Yo había trabajado en 14 restaurantes

antes de entrar en elBulli, en 1993, y siempre buscaban un equilibrio entre ganar dinero y hacerlo bien. En elBulli nuestra obligación era hacerlo perfecto, aunque no ganáramos un duro".

A Ferran Adrià se debe la declaración de independencia de nuestros fogones frente a la tiranía francesa. El alistamiento de tres generaciones de chefs en su movimiento. Y la creación de una marca española que proyecta modernidad, cultura y calidad de vida fuera de nuestras fronteras; que vende jamón, vino y aceite y atrae millones de gastroturistas ávidos de movida culinaria y tapas. A Ferran Adrià ya no se le puede juzgar como cocinero. Ahí está la historia; las clasificaciones. Más de 1.500 recetas inmortales. Y el juicio de sus compañeros. Él anda en otra cosa. En la creación. "Componer, no interpretar". Quiere ir más lejos; esquivar la monotonía. Y luchar para que los vientos de la crisis económica y la autocomplacencia de los cocineros galácticos no ahoguen una revolución que han hecho entre todos. "Que esto haya servido para algo".

Todos a una. La rebelión de la cocina española se debe, en definitiva, a un centenar de grandes cocineros que hoy tienen entre 35 y 80 años. Y otros muchos que sin hacer gastronomía de vanguardia han alcanzado prestigio y estatus al rebufo del chef de elBulli. "Ferran robó el fuego de la creatividad a los franceses y lo repartió a los cocineros de todo el mundo", afirma el sabio y blogger gastronómico Philippe

Regol. Uno de esos cocineros, Joan Roca (1964), un flemático catalán con las codiciadas tres estrellas Michelin adornando su restaurante El Celler de Can Roca, en Girona, describe la relación de los grandes chef españoles con su gurú: "Hemos recorrido juntos el mundo. Sin codazos. Ese ha sido nuestro éxito. Nos ha diferenciado de los cocineros de otros países. Cuando vamos a Tokio, París o Nueva York, Ferran es Mick Jagger, y nosotros, los Stones. Se nos mira con respeto. Hay expectación. Quién nos lo iba a decir". Una realidad que confirma Sacha Hormaechea, propietario de Sacha, uno de los grandes pequeños restaurantes madrileños. "Hemos logrado que Japón y Estados Unidos miren a España como aquí mirábamos en los setenta a Francia". "Y te entran ganas de dejarte el pellejo", explica Andoni Aduriz. "Yo me marchó ahora a Australia y voy con la idea de arrasar. Voy a dar lo mejor. Te sientes embajador de un movimiento. Y te lo curras a muerte. Ferran tiró la puerta de la fortaleza en nombre de la libertad y entramos detrás. Cada uno con su forma de cocinar. Lo difícil fue tirar la puerta".

Jesús Rodríguez, *El País*, 4 de abril de 2010