

# [ comer ]

## Girona, modelo de excelencia gastronómica



**Universo Roca.**  
La periodista Cristina Jolonch y los hermanos Jordi, Josep y Joan Roca



FOTOS MIQUEL GOMILA

### Proyectos con visión y sabor.

La periodista Cristina Jolonch, Lluís García, director de elBullifoundation, Clara Antúnez, de La Gastronómica, Pau Frigola, de Mooma, Andreu Galindo, CEO de Sant Aniol, y Delfi Sanahuja, enólogo de Celler Perelada

### El Encuentro 'Comer La Vanguardia' celebra los 40 años de El Celler de Can Roca y la energía emprendedora gerundense

ROSA MOLINERO TRIAS  
Barcelona

El pasado 14 de mayo tuvo lugar el segundo Encuentro *Comer La Vanguardia* de este año, titulado *Girona, por muchos más años de excelencia*. El espacio Esperit Roca, de los hermanos Roca, en Sant Julià de Ramis, acogió la jornada, que constó de

dos mesas redondas presentadas y moderadas por la periodista y responsable del canal Comer, Cristina Jolonch, y que contó con la presencia de las respectivas autoridades gerundenses, entre ellas Pere Casellas, vicepresidente del Consell Comarcal de l'Alt Empordà, que valoró como clave el papel que ha jugado la familia Roca en la

excelencia de Girona, y destacó el compromiso de la marca Productes de l'Empordà con la calidad, el origen y la autenticidad. Por su lado, Miquel Noguer i Planas, presidente de la Diputació de Girona, declaró que "nuestra cocina es nuestra bandera: nos hace excepcionales y ha logrado que Girona sea epicentro de excelencia gastronó-

mica en el mundo". Y puso así en valor las cuatro décadas de El Celler de Can Roca: "Hablar de los hermanos Roca es hablar de talento, creatividad, humanidad y generosidad hacia Girona, su territorio y productores".

La primera mesa redonda estuvo protagonizada por los tres

hermanos Roca, homenajeados por el 40º aniversario de su restaurante. "Nos sentimos privilegiados por el sitio donde vivimos. Girona tiene siglos de literatura escrita y eso avala, genera un respeto, pero también una gran responsabilidad", comenzó Josep, describiendo el sentir común de los Roca. "Vivimos El Celler como un centro de comunicación", prosiguió, "donde contamos cómo es este territorio que nos permite experimentar la estacionalidad y también los distintos ecosistemas, desde los Pirineos hasta el mar, en cada menú".

**El secreto de los hermanos Roca: "Nos adoramos"**

# [comer]

Esa riqueza que proporciona el paisaje gerundense ha sido trabajada en el universo de los Roca gracias a sus aportaciones técnicas y conceptuales: el primer Roner para cocinar al vacío a baja temperatura en alta cocina, en 1997, de cuyas pruebas salió el libro *La cocina al vacío* (Montagud Editores, 2003); las pipas de humo, nacidas de la idea de Jordi de insertarlo dentro de una bola de caramelo; el rotavapor, para captar aromas volátiles, o el maridaje, que, iniciado por Alain Senderens, fue desarrollado por Josep en conjugación con una cocina que, como él describe, "abraza el vino y se adapta cuando es necesario". Por todo ello le dan las gracias a su padre, que sabía reparar cualquier cosa que se estropeaba en el restaurante. Pero las aportaciones de los Roca van más allá de lo material: "Hemos hecho una vanguardia de las emociones y del cuidado de las personas", dijo Josep.

"¿Es difícil ponerse de acuerdo?", les preguntó Jolonch. Jordi señaló que, cuando están juntos, cada uno es una versión mucho más intensa de sí mismo que cuando están separados. "No somos un salado, un líquido y un dulce: cada uno tenemos una personalidad muy marcada, y nos felicitan porque a pesar de ser tan distintos nos entendemos muy bien. Nos adoramos." A ello han contribuido, reconocen, figuras como la de Inma Puig, que ha ayudado a los hermanos y a su equipo a trabajar en armonía. Joan explicó, además, cómo es su toma de decisiones: "Quien tiene una idea debe defenderla y vencer a los demás". Y Josep añadió que son "una democracia donde gana la minoría". Jordi, que ahora también triunfa como DJ, bromeó contando que se ha convertido en el más serio de los hermanos, que están abriendo muchos negocios, y, en su caso, confesó que la prolongada "edad del pavo" ha acabado solapándose con la crisis de los cuarenta. La segunda mesa redonda, titulada *Proyectos que posicionan Girona como destino enogastronómico*, contó con la participación de Lluís García, director de elBullifoundation, Clara Antúnez, sommelier y especialista en experiencias gastronómicas en La Gastronòmica, Pau Frigola, productor y responsable de Mooma, proyecto agroalimentario y de restauración, Andreu Galindo, CEO de Sant Aniol, y Delfi Sanahuja, enólogo de Celler Perelada.

García empezó valorando los tres años desde la apertura de elBullí1846, un espacio que describió como "icónico y vital. Desde este rincón que es la cala Montjoi, hemos conseguido posicionar nuestro universo en el mundo. ElBullifoundation quiere representar tanto nuestro pasado como nuestro presente mirando hacia el futuro, para que



**"La familia Roca ha sido clave para Girona"**, Pere Casellas, vicepresidente del Consell Comarcal de l'Alt Empordà

**Girona, epicentro de excelencia gastronómica.** Miquel Noguer i Planas, presidente de la Diputació de Girona

## "Nuestra cocina es nuestra bandera: nos hace excepcionales"

**Miquel Noguer i Planas, presidente de la Diputació de Girona**

los emprendedores actuales y las próximas generaciones puedan ser aún mejores", dijo el director, quien, en muchas ocasiones, guía a los visitantes por las salas y cocinas de elBullí. "La gente que viene a la visita percibe mi emoción, mi nostalgia, mis recuerdos —porque no hay ni una sola vez que no piense en Juli Soler, cuando estoy en elBullí184—: elBullí es una forma de vida y yo ya llevo 36 años viviéndola".

La sommelier Clara Antúnez habló de La Gastronòmica, la empresa de experiencias gastronómicas que dirige junto a su pareja, Jaume Montanyà. "Intentamos que el vino y la cocina se conviertan en algo más, porque la gastronomía es todo lo que pasa a su alrededor. Tenemos la responsabilidad de dar un valor añadido a los productos, de hacerlos memorables", dijo Antúnez, que subrayó la asignatura pendiente de los catalanes: "Saber contar bien, de forma atractiva, cómo son los ingredientes de nuestra tierra y la historia de quien los produce, y hacerlo tanto con un relato individual como común".

El legado de Frigola se remonta a los años 80: "Mi abuelo era productor de manzana IGP Poma de Girona y nosotros lo seguimos siendo, pero sentimos la necesidad de hacer algo más". Primero vino la sidra, para la que investigaron durante años, haciendo que los destinos de va-



caciones de la familia fueran las distintas zonas de Europa donde se elabora. Y luego ocurrió todavía una mayor diversificación: zumos de manzana, vinagre de manzana, mermelada y compota de la fruta, bajo la marca Mooma. "Más adelante, iniciamos un proyecto agroturístico en Mas Saulot, en Palau-sator, que ha tenido mucho éxito."

Galindo subrayó que también en el agua Sant Aniol, tanto el ADN de la marca como del proyecto es el territorio. "Tenemos el privilegio de estar en la Vall de Llèmenay ser los únicos en todo el país que podemos decir que nuestra agua es de origen volcánico, de una fuente prehistórica a 120 metros de profundidad. Esto ha sido un motivo de orgullo y una de las causas de nuestra expansión en restaurantes con estrella Michelin", dijo Galindo.

Sanahuja describió la nueva bodega de Perelada, firmada por el estudio RCR, como una de las grandes bazas de la bodega para conectar paisaje y producto "de forma inmersiva y emocional" y así poder contar cómo son los vinos que elaboran. "En la visita a nuestra bodega, buscamos que haya una combinación de cultura, ocio y gastronomía, y los enólogos estamos muy en sintonía con el Departamento de Comunicación para transmitir mejor qué hacemos." El enólogo, que contó cómo desde hace 25 años han trabajado para cuidar el territorio y proteger sus viñedos de las inclemencias del cambio climático mediante el uso de agua reutilizada de la depuradora de Colera, confesó su deseo de que L'Empordà sea reconocido como La Toscana en el mundo

del vino, "pero no nos lo creemos, a pesar de que hacemos las cosas muy bien, mirando siempre hacia la excelencia".

Como colofón a la jornada, que estuvo apoyada por Torrons Vicens, Perelada, Sant Aniol, Gran Jonquera, Fundació Metalquímia, Diputació de Girona, Costa Brava i Pirineu de Girona y Consell Comarcal de l'Alt Empordà, los asistentes pudieron degustar una selección de productos amparados por el sello Girona Excel·lent, de la Diputació de Girona, una iniciativa que reconoce la calidad y autenticidad de los productores del territorio. La cata puso en valor la excelencia gastronómica gerundense y permitió reivindicar la riqueza y diversidad de un paisaje culinario estrechamente ligado a las manos que lo cuidan, a la tradición y a la innovación.