

Información Cultura

@inf_cultura

informacion.cultura@epi.es

MÚSICA Salvador Sobral, ganador de Eurovisión, recibe un trasplante de corazón

Desde septiembre, había abandonado los escenarios por su frágil salud ▶ 64



CINE
Kirk Douglas, 101 años

Es el último gran icono del Hollywood clásico ▶ 66



Cultura & Sociedad

ESPECTÁCULOS | CIENCIA | ARTE | TENDENCIAS | GENTE | TELEVISIÓN

JOAN ROCA

CHEF DE EL CELLER DE CAN ROCA

Tres estrellas Michelin, mejor restaurante del mundo en dos ocasiones (2013 y 2015), referente absoluto de la gastronomía mundial, Joan Roca acude como invitado a Monastrell, en Alicante, para celebrar su 20 aniversario.



Joan Roca, fotografiado en el comedor de Monastrell.

JOSÉ NAVARRO

«En Alicante el arroz es una ciencia»

JUANJO PAVÁ

■ Joan Roca (Girona, 1964) habla del «tupper» como de la dieta mediterránea, del turrón de Xixona como de la comida japonesa. Reivindica la recuperación de tradiciones como la de cocinar y comer juntos, en familia, al tiempo que defiende el concepto cultural de gastronomía como un reflejo de lo que somos. «La gente joven será más feliz, será más sana si sabe lo que come», indica. Cercano, conversador pausado, analítico, Joan Roca reafirma las palabras de Ferran Adrià sin el más mínimo atisbo de duda: «Alicante y provincia es uno de los lugares donde mejor se come en el mundo».

■ **Arroz alicantino o paella valenciana. ¿Un conflicto innecesario?**

■ Bueno, es delicado. Fíjate que estuvimos cocinando hace un mes en Valencia y a Jordi (Roca) se le ocurrió hacer una paella de postre. ¡Imagínate! (risas) En realidad, no era una paella, sino un juego de cítricos que parecían granos de arroz, de bolitas, pero que servimos en una paellera. La verdad es que al estar en Valencia no nos atrevimos a preparar una paella, lo mismo que no me atrevería a venir aquí y hacer un arroz en Alicante. Respeto absoluto, porque aquí hemos comido arroces maravillosos, fantásticos. Hay tierras que dominan muy bien qué cosas. Aquí dominan muy bien el arroz. Y no quiero meterme si es de aquí o de allá, si es de Valencia o Alicante, son buenos, y en eso sabéis mucho más que los catalanes. Nosotros es verdad que el arroz lo tratamos de una manera más primaria, pero no tenemos tanta cultura del arroz en Cataluña. Los arroces están buenos, pero no hay la técnica ni lo que despliegan. En Alicante, el arroz es una ciencia.

■ **La mayoría de estrellas Michelin en la provincia se encuentran en la Marina Alta (la dos últimas son de Calp y Xàbia). ¿Curiosidad o fenómeno a estudiar?**

■ Santi Santamaria decía que los cocineros son como setas, salen donde salen, son como los «bolets», y los lleva el viento, las esporas, son como hongos que salen en un sitio y otro... Aunque es cierto que tiene que haber un microclima favorable, flujos de circulación, clientes, turismo, personas que tengan esa sensibilidad y la capacidad económica, porque no nos engañemos, todo está ligado. Y, para hacerlo bien, se necesita equipo, estructuras, y eso no es que sea caro, pero sí vale dinero.

■ **¿Qué nivel de importancia da El Celler de Can Roca a los vinos alicantinos?**

■ Pues están, y de hecho son vinos importantes en nuestra oferta. La carta de vinos de El Celler es muy grande y busca sobre todo la calidad.

Hay 3.500 referencias de todo el mundo, y no todos están ahí por la equidad geográfica o algo así. Nuestro único criterio es la calidad, y por eso hay vinos alicantinos que están desde hace mucho tiempo. Vinos que también utilizamos en cocina.

■ **Ahora es tiempo de turrón de Xixona, que no faltará en su heladería Rocambolesc, que ha abierto en el centro de Alicante.**

■ ¡Por supuesto! Mira, esta mañana he pasado por allí y estaba muy animado. Y hemos venido aquí con todo el cariño y con todo el respeto del mundo a esta tierra y sus tradiciones, que es una tierra de heladeros, de turrones y, por lo tanto, vamos a hacerlo con humildad, estableciendo conexiones con el producto local, que es lo que hacemos en cualquier lugar. Esa conexión es importante.

■ **Si por usted fuera, ¿aprenderíamos en el colegio a cocinar y comer bien?**

■ Es la asignatura pendiente. Lo he intentado muchas veces por mi experiencia en la enseñanza, pero es difícil, hay una estructura montada, un formato reglado con créditos... No es fácil tampoco porque no hay voluntad fuerte desde el punto de vista político. Pero en el contexto de una escuela, se puede hacer, y es necesario que se haga. Mira, estuve hace poco en una escuela de Bilbao, y las clases de química las imparten en la cocina. ¡Es una cosa fantástica! Así, en lugar de hacer experimentos, hacen cocciones, emulsiones o marinados, que son ejemplos físicos o químicos. Esta es la forma, este es el camino, porque la gente joven será más feliz, será más sana si sabe lo que come, si sabe cocinarlo, para él o los suyos, en una mesa compartida, algo que para la salud física y mental es importantísimo.

■ **¿Es el «tupper» enemigo de la dieta mediterránea?**

■ El «tupper» es una buena cosa, una fórmula para comer si está bien hecho. A veces es mejor un buen «tupper» preparado por ti, en tu casa, con cariño y tal, que ir a comer a un «fast food». Y sí lo es, porque la cocina mediterránea es que tiene mucho de preparar y poder llevar y comértelo en otro lugar. Hay recetas que se llevaba la gente para cosechar y vendimiar, y todo eso está ahí, en algunos platos excelentes de nuestra gastronomía que vienen de esa necesidad de ir de un lado para otro.

■ **¿Qué es Masterchef, por el que en ocasiones aparece? ¿Un difusor cultural o un espectáculo gastronómico?**

■ Te soy sincero: estoy por amistad. Lo cierto es que en el caso de Pepe (Rodríguez) y el nuestro somos muy parecidos: casa familiar, en Illescas, a 20 kilómetros de Madrid,