

# Josep Roca: “És un somni real”

L'Escola d'Estiu Jordi Comas, de la FOEG, va recollir ahir les històries d'empreses d'èxit com ara El Cellar de Can Roca i de la firma Castañer de Banyoles. S'acaba avui i hi han assistit uns 200 empresaris gironins.



Roca, Carme Hospital, vídua de Jordi Comas, Castañer i el president de la FOEG, Ernest Plana, ahir durant l'Escola d'Estiu Foto: I.BOSCH.

La nostra història és una faula, un conte que va començar innocentment i que es va convertir en un somni real.” Josep Roca, d'El Cellar de Can Roca, va ser ahir un dels ponents de l'Escola de Negocis Jordi Comas, que se celebra fins avui a Palafrugell i en la qual participen uns dos-cents empresaris gironins. La jornada d'ahir portava el títol Néixer i créixer i a més de Roca també hi va ser Isabel Castañer, de Castañer de Banyoles, una empresa que dedica un 80% de la seva producció a l'exportació, que ven a més de trenta països de tot el món i que ara ha obert una botiga pròpia a la Xina –un corner en un gran magatzem– i està a punt d'entrar a l'Amèrica del Sud. Les espadenyes de Castañer han desfilat per les passarel·les més destacades d'Europa. La seu de Castañer és a Banyoles, que és on fabriquen les soles de les sabates, i té dues fàbriques: una a Saragossa i l'altra a València. L'empresa té ara 150 treballadors, una trentena dels quals, a Banyoles.

Pel que fa a Roca, ahir va explicar els inicis d'El Cellar de Can Roca: “Hi havia dies que no hi entrava ningú a menjar i per entretenir-nos jugàvem amb un futbolí que teníem a darrere.” Ara amb tres estrelles Michelin i després de ser nomenat el primer restaurant del món, “la gent que ve de fora ens pregunta per què vam muntar un restaurant de luxe a Girona i en un lloc on Déu va perdre l'espadenya”. Roca va assegurar que els tres germans són conscients que “això que estem vivint té data de caducitat” perquè les tendències canvien i aquestes tendències “no les domina l'empresa”. Segons Roca, des del 2007 reben una cinquantena de clients dia i nit: “Sabem que això no es diu a gaires llocs del món i ho agraïm moltíssim.” Roca assegura que no han tocat sostre i que no senten la pressió de ser considerats els millors. Assegura que els han ofert obrir restaurants a diferents llocs del món, entre els quals n'hi ha un a Pequín: “Hem dit que no perquè si hi anéssim se'ns destrossarien els valors.” “Què hi pinto, jo, a la Xina? I com quedaria el meu restaurant de Girona si la gent que hi ve a casa a menjar no ens hi trobés?”, va preguntar. La gastronomia, segons Josep Roca, es “mou des de l'emoció”. “A més de menjar, oferim hospitalitat, generositat i autenticitat.”

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 12-07-2013 Pàgina 25

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/662405-josep-roca-es-un-somni-real.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=portada&utm\\_source=rss&utm\\_medium=portada&utm\\_campaign=rss](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/662405-josep-roca-es-un-somni-real.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=portada&utm_source=rss&utm_medium=portada&utm_campaign=rss)