Per què el Celler de Can Roca és el número 3 del món?

El restaurant gironí es manté a l'elit de la gastronomia mundial després de set anys situant-se en els tres millors del rànquing de la revista 'Restaurant', però alguns factors poden explicar per què aquest cop ha fet un (petit) pas enrere.



Per què el Celler de Can Roca és el número 3 del món?

Màrqueting, relacions públiques, influència, simpaties... La gastronomia no és l'únic que compta a l'hora d'elaborar la llista dels 50 millors restaurants del món que elabora la revista britànica Restaurant, i que aquesta setmana ha situat el Celler de Can Roca el tercera posició. El restaurant gironí torna a perdre una posició, després d'haver estat primer i segon, però el cert és que encadena el setè any consecutiu al podi. Quines són les claus d'aquest tercer lloc, que el Celler ostenta per primera vegada? Salvador Garcia-Arbós, expert en periodisme gastronòmic, i Jaume Fàbrega, crític gastronòmic, apunten algunes de les possibles causes.

«La diplomàcia juga un paper clau en una classificació com aquesta, i això inclou les xarxes socials, la comunicació, les relacions públiques... es tracta de convertir-se en un restaurant del que tothom parla», explica Garcia-Arbós. I aquest és un camp en què el número 1 d'aquest any, el novaoirquès Eleven Madison Park, ha sabut jugar molt bé les seves cartes. No és que els germans Roca no dominin aquest art -són molt coneguts i apreciats dins la comunitat gastronòmica internacional-, i de fet això els ha ajudat a arribar i mantenir-se al podi durant tant de temps. Tot i això, Fàbrega, aquest procés de relacions públiques no només impliquen els propis restaurants, sinó altres actors i fins i tot les institucions de cada país, fet que pot acabar decantant la balança cap a un costat o l'altre.

La llista de la revista Restaurant ha arribat enguany a la seva 15a edició. Tot i això, Garcia-Arbós explica que va començar a agafar volada cap a l'any 2011. Des de llavors, la classificació, inclosa la seva gala, s'ha convertit en un fenomen mundial, similar al que la Pilota d'Or significa, per exemple, en el món del futbol. En aquest temps, la gent s'ha acostumat a veure els germans Roca a dalt de tot, i això ha creat un cert esgotament. Entre els més de mil experts que participen en les votacions n'hi ha que pensen que no cal premiar sempre els mateixos, sinó que és bo anar variant i anar situant diferents restaurants a dalt de tot.

Tant Garcia-Arbós com Fàbrega coincideixen: els germans Roca continuaran força temps més al capdamunt de la gastronomia mundial. «Tenen molta qualitat, són joves i s'estan adaptant als nous camins de la cuina, en què el producte cada cop té més importància», explica Fàbrega. «Són un equip absolutament sòlid i la seva aportació continuarà essent fonamental. El seu cicle encara no s'ha acabat», afegeix. Garcia-Arbós hi està absolutament d'acord: «Els Roca són omnipresents, han voltat Amèrica, Europa, els coneixen i els intenten

copiar a Àsia... el Celler hi és i continuarà essent, i es mantindrà a dalt de tot», vaticina.

En la cerimònia, celebrada a Melbourne, els Roca van rebre el premi a l'Art de l'Hospitalitat, que a la pràctica reconeix el bon treball que fa la sala. «Això vol dir que, a la pràctica, continua essent el millor del món. Què vol dir, si no, que és el més hospitalari?», assenyala Garcia-Arbós. Fàbrega considera que aquest títol és absolutament merescut: «L'atenció que et donen al Celler és magnífica, tant els germans com el seu propi equip, cosa que no passa en d'altres restaurants d'aquesta categoria», explica.

Sigui com sigui, els dos crítics coincideixen en una cosa: una llista com aquesta és totalment relativa i tampoc se li ha de fer excessivament cas. Perquè no té en compte absolutament tots els restaurants del món, perquè no té un jurat reconegut i perquè no és la única que s'elabora.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/04/09/que-celler-can-roca-numero/839642.html?utm_source=rss