Joan Roca presenta la seva cuina basada en els vegetals locals



Classe magistral del xef Joan Roca al Fòrum Gastronòmic

El cuiner d'El Celler de Can Roca [http://www.diaridegirona.cat/tags/el-celler-de-can-roca.html], Joan Roca, va destacar ahir la «bona feina» que fa el Fòrum [http://www.diaridegirona.cat/tags/forum-gastronomic.html]per mantenir la «capitalitat gastronòmica» de Girona. «La realitat és que està plenament consolidat i això és un gran símptoma per als professionals que estem en aquest sector», sosté. El xef gironí va ser el gran atractiu de la primera jornada del certamen amb la seva demostració de cuina a partir d'arrels, plantes, brots, flors i espècies de la demarcació. «Volem posar en valor tot allò que el territori dona de si, com quan anàvem a buscar-ho al bosc. Ara ho volem recuperar», destacava. Just abans de la demostració, Roca va participar en un diàleg conduït pel periodista Ricard Ustrellper homenatjar Pere Tàpias,el gastrònom i músic mort fa un any.

Amb l'Auditori del Palau de Congressos ple a vessar, Joan Roca va impartir la seva classe magistral de cuina a partir del projecte «Terra Animada», que El Celler de Can Roca està desenvolupant els últims anys de la mà del botànic Evarist March, i que consisteix a explorar les múltiples possibilitats que ofereixen les plantes, flors, arrels i espècies de les comarques gironines. Roca va explicar que, malgrat que fa temps que hi treballen, «encara no s'hi havia aprofundit prou». El xef va destacar les «múltiples opcions» que permeten aquests productes, i recordava que el que pretenen portar a terme és el mateix que ja feien els avis fa molts anys: «La idea és recuperar brots, llavors, flors, plantes, arrels que utilitzem a la cuina i que anem a buscar al bosc».

La demostració va durar uns 45 minuts, durant els quals Roca va estar acompanyat per diversos membres del seu equip habitual del restaurant i del mateix Evarist March, que va proporcionar informació acurada dels diferents productes que s'usaven.

Abans d'aquesta demostració, a l'Auditori s'hi va viure un moment emocionant amb el record al gastrònom i músic Pere Tàpias, mort fa prop d'un any. Roca va destacar l'aportació de Tàpias «quan eren temps complicats en què ningú creia en la cuina». L'acte es va acabar amb un brindis, en el qual va ser present la vídua de l'artista.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/11/20/joan-roca-presenta-seva-cuina/880454.html?utm_source=rss