



JOAN ROCA,

la fusión de la cocina tradicional y la innovación

EL RECONOCIDO CHEF ESPAÑOL, QUE ESTE AÑO CELEBRARÁ LOS 40 AÑOS DE SU EMBLEMÁTICO RESTAURANTE CELLER DE CAN ROCA, VISITARÁ CHILE EN ABRIL PARA PARTICIPAR DEL FESTIVAL ÑAM SANTIAGO 2026. “EN LA ÉPOCA DE LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL, LO QUE PODAMOS HACER CON LAS MANOS NO SE VA A SUSTITUIR CON LAS MÁQUINAS”, ANTICIPA.

POR **IGNACIA CASTILLO** RETRATO **JOAN PUJOL-CREUS**

EN MEDIO DE UN AJETREADO SERVICIO EN SU RESTAURANTE EN GIRONA, JOAN ROCA SE DA EL TIEMPO PARA ESTA ENTREVISTA.

Su trayectoria lo precede: hace casi 40 años fundó, junto a sus hermanos, Celler de Can Roca, local elegido en dos ocasiones como el mejor restaurante del mundo y con tres estrellas Michelin.

Joan, quien es miembro vitalicio del grupo “Best of the Best”, también tiene un rol como formador y referente indiscutido de la gastronomía contemporánea. Lleva más de dos décadas enseñando cocina, ha sido distinguido como doctor honoris causa por la Universidad de Girona y participa en programas de la Universidad de Harvard. Además, es embajador de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.

En abril volverá a Chile para participar –por segunda vez, tras

su visita en 2013– en el Festival Ñam Santiago, que se realizará entre el 10 y el 12 de abril. Allí dará una charla ante la Fundación Gastronomía Social, será parte de Ñam Innova y cocinará junto al chef peruano Micha Tsumura. “Aunque me invitan a menudo, no siempre puedo. Este año se han alineado los planetas y estoy feliz de volver a Chile y reencontrarme con amigos y la comida chilena”, dice.

–¿Qué te gustaría transmitirle al público chileno?

–Me gustaría contar que este año en Celler de Can Roca cumplimos 40 años, su historia y cómo creamos un pequeño ecosistema. Al mismo tiempo, transmitir pasión a las nuevas generaciones de cocineros y animar a los jóvenes a emprender y que entiendan que estamos en un buen momento del oficio. Que es maravilloso, muy digno, y nos permite ser felices

haciendo feliz al resto. Y explicar qué grado de compromiso y responsabilidad tenemos hoy con la sostenibilidad económica, medioambiental y emocional, algo importante en el mundo de la restauración.

–Tu mirada integra antropología sensorial, botánica, innovación tecnológica, ¿cómo lo explicas en simple?

–Nos hemos preocupado por cocinar y atender bien pero, debido a nuestro ADN inconformista, hemos buscado nuevas maneras de cocinar y de contar lo que cocinamos. Por eso hemos establecido diálogos con la ciencia, la antropología sensorial, la física, la química, la ingeniería industrial, la botánica y la biología, para avanzar o abrir caminos. Descubrimos que podíamos usar cierta tecnología para hacer cosas, replantear nuestra filosofía o incorporar psicólogos para mejorar el ánimo del equipo. Es muy multidisciplinario nuestro trabajo, con el único objetivo de conseguir la excelencia. El oficio tiene muchas vertientes. Puede ser muy artesanal y también técnico; y puede tener una mirada más elevada donde buscamos complejidad y sofisticación, para que el cliente –que viene de lejos y con altas expectativas– pueda encontrar algo especial, distinto y auténtico, que hable de nuestra memoria, cultura y país.

–¿Cómo conviven la tradición y la innovación?

–Con un equilibrio que se mantiene desde que abrimos pegados al restaurante de mis padres. Al inicio, en 1986, era pura tradición. Poco a poco fuimos incorporando innovación. Hay un compromiso con la creatividad, con un aprendizaje constante y un trabajo en equipo con mis hermanos. Tengo la suerte de trabajar con Jordi, un pastelero excepcional, y Josep, un sommelier excepcional. Este triángulo ha permitido estar conjuntamente proponiéndonos retos y evolucionando, sin perder de vista las raíces: seguimos estando en el barrio en el que nacimos y crecimos. De hecho, seguimos yendo cada día a comer al restaurante de mis padres a 100 metros y ese vínculo con la cocina tradicional catalana sigue estando muy vigente en nuestra propuesta. Las raíces, los sabores y esa conexión se mantienen muy vivos.

–¿Qué planean por los 40 años del Celler de Can Roca?

–No vamos a hacer una gran celebración. En agosto se va a dar ese esa efeméride, aunque no sabemos el día exacto. Haremos una fiesta interna con nuestro equipo. Estamos trabajando en un menú de 40 platos, pero no queremos una mirada nostálgica ni melancólica, queremos hacer platos nuevos que miren al futuro con esperanza, optimismo y la certeza de que habrá bastantes años más. Ya hay una nueva generación, están mi hijo y mi sobrino en la cocina, lo cual habla de una continuidad y ganas de seguir cocinando tanto tiempo como sea posible.

COCINAR ES AMAR

Al pedirle que recomiende una preparación catalana, Joan responde la salsa de romesco, la escudella y carn d'olla, los guisos tradicionales de mar y montañas, la fruta con ave – como el pato o la oca con peras– y los guisos marineros.

Pero a la hora de elegir sus platos favoritos chilenos, el menú es otro. “El pastel de choclo recuerdo que es fantástico. Las humitas. El curanto, que conocí en Puerto Varas, y se hace con la gente local, un hoyo y piedras calientes, me pareció maravilloso. De hecho, cuando volví quise inspirarme en el curanto para hacer algún plato. Me fascinaron, sobre todo, los productos del

mar. Recuerdo el piure –de una intensidad extraordinaria–, los mejillones, los erizos de mar generosos, los locos, las machas, el congrio. Para mí, era la gloria”, indica.

–Hablando de Chile, ¿conoces a Rodolfo Guzmán?

–Claro, es un exponente extraordinario de vuestra cocina moderna. Tenéis mucha suerte de tenerlo poniendo la cocina chilena en el mapa internacional. Tiene uno de los mejores restaurantes del mundo. Le admiramos mucho los cocineros, pone en valor toda la historia y los productos endémicos de Chile. Lo que hace es recuperar conocimiento, cultura, productos y recetas. Si no lo tuvierais tendríais que inventarlo a Rodolfo, porque está haciendo un trabajo increíble junto con muchos otros colegas de liderar un movimiento y mostrarle al mundo una cocina excepcional.

–¿Por qué es clave en la cocina actual la sostenibilidad?

–Es una responsabilidad que los cocineros tenemos que asumir en tanto que tenemos voz y podemos generar conciencia. Lo que hacemos y cómo lo hacemos tiene un impacto. Hay que hacer cosas que impacten en tu equipo y clientes. En nuestro caso, tenemos un taller de reciclaje de vidrio delante del restaurante, y el vidrio que generamos lo convertimos en vasos y platos. Le damos una segunda vida. Al poliestireno también, en forma de taburetes. Nuestros uniformes están hechos con plástico PET y algodón reciclados. Las acciones, por sí mismas, no van a cambiar el mundo, pero sí van a generar conciencia. Si el cliente se va pensando en reciclar, reutilizar, aprovechar y evitar el desperdicio, impulsamos un impacto positivo en la sociedad. Esa es también una misión del jefe cocinero. Va implícito a nuestro papel como actores de una sociedad que nos observa como nunca.

–Después de tantos años de carrera, ¿qué te sigue motivando a crear?

–Me motiva ver que siguen llegando jóvenes que quieren ser cocineros, con ilusión, pasión y mucho conocimiento. Me enorgullece ver el nivel de las escuelas de cocina hoy y ver que muchos jóvenes están emprendiendo con restaurantes de cocina tradicional. En la época de la inteligencia artificial, lo que podamos hacer con las manos no se va a sustituir con las máquinas. Y será muy importante esa labor de cocinar con cariño y cuidar. Cocinar es amar, y servir es cuidar. Afortunadamente, ha pasado un poco la época en que todos querían tener estrellas Michelin, porque tampoco se trata de eso. Es hacer lo que te gusta y no necesariamente trabajar por el reconocimiento. Lo importante es ser feliz cocinando, atendiendo, sirviendo; trabajar honestamente, procurar que el cliente vuelva y convencerle de que ha tenido una buena experiencia. Ese es el éxito del restaurante.

–¿Cómo imaginas la cocina del futuro?

–Es la gran pregunta que nos hacemos todos. No lo sé. Seguramente habrá dos extremos. Una cocina que veremos evolucionar desde ese soporte industrial, que va a elaborar para el ámbito doméstico y profesional. Eso va a homogeneizar –lamentablemente– sabores y productos. Por otra parte, el restaurante del futuro va a ser un refugio. Un espacio de confort, tranquilidad, memoria y cultura, donde podremos preservar esa identidad cultural de las comunidades que van a tener el restaurante como un espacio de encuentro. Los restaurantes del futuro, probablemente, serán refugios de humanidad. ■