

“Mi día a día
está lleno de
momentos
dulces”

Jordi Roca

MEJOR CHEF PASTELERO DEL MUNDO

«Lo mejor de un plato es una buena compañía», asegura el postero de El Celler de Can Roca, que esta Navidad abre su cocina de emociones para YES

TEXTO: ANA ABELENDA

FOTO: BECKY LAWTON

i

Recuerdan a Anton Ego, el severo crítico de *Ratatouille* que se viene abajo ante un postre maestro? Cómo sabe la gran cocina, que sabe cómo abrir el corazón del hombre más huraño. Esa película del 2007 sobre una rata de alcantarilla que aspira a convertirse en chef está entre las favoritas del mejor maestro pastelero del mundo. Pero es *postrero* —con su regusto a final feliz— la palabra que define la vocación de Jordi Roca (Gerona, 1978), que esta Navidad ayuda a obrar la magia de El Celler de Can Roca «en tu cocina». Eso sugiere su último libro, editado en Now Books, con un surtido de recetas que van desde el suflé de manzana al sabor navideño de los *macarons* de pistacho o el bollo de los Reyes Magos, un homenaje a la infancia. La suya está marcada no solo por el flan que su madre solía hacer los miércoles cuando era niño, sino también por tigretones y frigopíes. Este helado de Frigo elegido hace unos años como el mejor de la historia es la imagen de perfil de WhatsApp de Jordi, *el marido de la heladera*. Ella, Alejandra, se enamoró haciendo sus postres. Jordi habla de una chispa que se detona en la cocina, de cómo las emociones se propagan a través del sabor.

—Hemos visto demasiadas películas. Algunas muestran los vínculos de la cocina con los sentimientos, como «Como agua para chocolate».

—¡Me encanta! El libro de Laura Esquivel fue uno de los que me marcaron, por cómo describe de qué mane-

Árbol de 'macarons'

Estos 'macarons' de pistacho son una de las propuestas navideñas del libro "Cocina en casa los postres de Jordi Roca"



ra puede llegar a influir la cocina en el estado de ánimo de las personas, y al revés. Esa cocina de las emociones es la que reivindicamos en El Celler de Can Roca.

—¿Cuánto hay de esta conexión entre sabores y emociones que parece casi mágica en tu experiencia real?

—Mucho, la verdad. Sentarse a la mesa siempre encierra una historia. Degustar un plato es como pelar una cebolla, se van descubriendo capas: el aroma, el sabor, el recuerdo, la emoción, cada una de ellas más íntima. Un chef trata de elaborar platos con un mensaje capaz de llegar a la memoria del comensal y despertar una emoción.

—¿Qué cualidades distinguen al buen postrero?

—Amor por el dulce. Curiosidad por aprender. Gusto por la cocina en general y... generosidad.

—¿Y ese ingrediente tan salado!

—Es que un plato se hace pensando en los demás. En quién lo va a recibir. Y ese es un síntoma de generosidad.

—Heredaste de tus padres la vocación por la cocina y trabajas con tus hermanos en uno de los mejores restaurantes del mundo. ¿Es un talento que se lleva en los genes?

—Puede que sí, pero a la cocina hay que ponerle sobre todo ganas. Un buen postrero se hace con ganas. Y también con mucho trabajo.

—¿Realmente podemos aspirar a hacer un «jordi roca» en nuestra cocina?

—¡Sí, claro! En este libro hay un poco de todo, algunas recetas de platos sencillos y otras más complicadas, pero el resultado depende de las ganas que se pongan. De hecho, en estas recetas me he metido en la piel de una persona normal que compra los ingredientes en lugares accesibles, como supermercados o tiendas de dietética.

—El ingrediente clave del mejor chef pastelero del año es...

—¡El azúcar! Un ingrediente esencial en una cocina dulce. Y dentro del dulce, el chocolate. Yo estoy descubriendo sus matices, su variedad de aromas, sus orígenes. Y el cacao es cada vez más un producto de comercio justo.

—Además, ¡es imposible vivir sin él!

—¡Exactamente!

—Hay dulces que nos dan la vida. ¿Por cuál mueres tú?

—Pues... por el dulce en general. Tras una buena comida en una buena compañía, bienvenido cualquier dulce. Lo importante de una comida es una buena compañía.

—¿No restarás méritos al chef?

—No. Evidentemente, un buen plato es muy importante. Pe-



ro la compañía fundamental.

—Memoria e inspiración aderezan tu cocina, compartes con los lectores de tu libro. ¿Cómo influye en ti el sabor de los recuerdos de la infancia?

—De manera muy directa. Como en todos, supongo. La memoria es muy importante en la cocina, pues nos puede llevar directamente a una emoción. Cada vez que hago flan y se me quema un poco el caramelo, me acuerdo de cuando era niño y lo hacía mi madre; la cocina se inunda del aroma de aquel instante.

—Hasta el crítico más implacable puede ablandarse y volver a ser un niño ante un plato maestro...

—¡Sí! Un buen plato puede provocar un efecto *Ratatouille*, una película estu-
penda que muestra la magia de la cocina, su capacidad de tocar una fibra sensible nos hace revivir instantes que parecían perdidos. La memoria infantil se guarda en la parte intuitiva del cerebro. A veces el cocinero logra pulsar una tecla que detona esa memoria de manera casual; entonces, si eso ocurre, se puede llegar a revivir un momento de auténtica felicidad.

—Por algo triunfa el arte culinario. Dices: "El cocinero dulce se deja llevar". Te consideras soñador, sensible y un poco alocado. ¿Dónde sueles encontrarte con las musas?, ¿cómo plan-



“Reinvidico
el Tigretón y el
Frigopíe como parte
de mi infancia”

“La magia de
la cocina es su
capacidad de
tocar una tecla que
nos devuelve a un
momento de felicidad”

FOTO: MARCOS MÍGUEZ

tan los pies en el suelo de la cocina?

—La inspiración está en la cocina misma. En los viajes. En la actualidad, en eso que está sucediendo. En la moda. En un perfume... Yo me dejo llevar en la cocina. Hay una chispa que se detona en ella, la de la creatividad. Hay que atreverse a seguirla y ver lo que uno es capaz de llegar a hacer.

—Como en casa no se come en ningún sitio, dicen. Qué subjetivos somos...

—¡Es cierto! Como en casa no se come en ningún sitio. Yo sigo comiendo día a día en casa de mis padres. Es algo reconfortante, poder tomar un plato de lentejas como las que hace mi madre. Como poner los pies en la tierra.

—Tu infancia está marcada por el flan que hace tu madre, pero también por tigretones y frigopíes. Esos dulces delatan tu generación.

—Eran los que comíamos hace 20 o 25 años, la cocina industrial que teníamos más a mano los chavales de mi edad. Y es un capítulo de la memoria que me gusta reivindicar.

—La repostería industrial tiene su sitio en nuestro corazoncito, ¿sin desplazar la de casa! ¿Es importante la denominación de origen de una cocina?

—Sí. Somos de donde comemos. Y lo que hemos comido marca y define toda una cultura. Comer es una forma de identificación con el territorio. Cocinas co-

mo la gallega, la catalana, la vasca, la andaluza... forman un mapa dibujado de sabores y culturas.

—¿Por qué postre sientes más orgullo de autor?

—Quizá por el suflé de manzana. Es un postre inspirado en la manzana asada que hace mi madre, pero de textura más ligera [la receta, en *Cocina en casa los postres de Jordi Roca*, Now Books]

—¿Con qué les hacemos la boca agua estas Navidades?

—Entre las recetas del libro más enfocadas a la Navidad, elegiría una con una referencia a los Reyes Magos sugerente y divertida.

—Imagino que aún crees en ellos. ¿Qué les pides este año?

—¡Sí, sí, claro! pero... estoy tan feliz que, la verdad, no me hace falta más.

—Hay bocados que nos dejan sin palabras. ¿Qué es lo más dulce que te han dicho en la vida?

—Lo más dulce que me han dicho... ¡no te lo puedo decir! [risas]

—¿Y lo más dulce qué te ha pasado? ¡Déjanos entrar en la cocina!

—Me pasan cosas dulces, muy bonitas todos los días. Por ejemplo, el hecho de trabajar con mi mujer, Alejandra, es muy gratificante. El juego que compartimos en la cocina es emocionante.