

BBVA presenta

THE COOKING *Tour* 2015 EXPERIENCE



Dossier de prensa



EL CELLER DE CAN ROCA
GIRONA

Índice

BBVA y El Celler de Can Roca:
Una gira única más allá de la
gastronomía

pag. 4

Todo un reto
Logístico

pag. 6

Becas BBVA
en El Celler de Can Roca

pag. 10

**Cooking Up
A Tribute**
La película

pag. 12

Cronología

pag. 24

Sabías que....

pag. 25

Acerca de BBVA

pag. 26

Contacto , prensa,
multimedia

pag. 27

pag. 5

La gira de El Celler de Can
Roca cuenta con BBVA
como anfitrión en cada
uno de los países.

pag. 8

Calendario Gira BBVA
El Celler de Can Roca 2015

pag. 11

Impulso a productores
locales

pag. 14

El Celler de Can Roca y
sus creadores

Orígenes

pag. 15

Joan

pag. 16

Josep

pag. 18

Jordi

pag. 20

Discurso propio

pag. 22

El proceso
creativo en
El Celler de
Can Roca

pag. 23

BBVA y El Celler de Can Roca:

Una gira única más
allá de la gastronomía

BBVA y El Celler de Can Roca **unieron sus fuerzas** en **diciembre de 2013** en un proyecto único hasta la fecha. **Por vez primera** en la historia de la gastronomía, un restaurante tres estrellas Michelin y reconocido recientemente como **el mejor del mundo**, traslada su cocina, su alma y a 40 de sus **profesionales** (entre personal de cocina y de sala) fuera de Girona, en una gira que en su primera edición en 2014 les llevó a **Perú, México, Colombia y Estados Unidos** y que este año les llevará a Argentina, Turquía y, de nuevo, a Estados Unidos.



La **gira de BBVA y El Celler de Can Roca** nace con unos valores compartidos: **responsabilidad, innovación, compromiso, globalidad, liderazgo y espíritu de superación** son notas comunes que han hecho que esta aventura apasionante sea posible. Esta gira es un **homenaje a la gastronomía de los países visitados, desde el respeto y la humildad**, algo que está siendo posible gracias a la total sintonía entre BBVA y los hermanos Roca.

Una de las claves de esta alianza es que ambos -El Celler de Can Roca y BBVA- sitúan al **cliente en el centro de su actividad**. Ambas partes comparten la convicción de que el tesoro máspreciado de sus respectivas casas son los clientes.

Como reconocen los hermanos Roca, BBVA es el mejor ejemplo de internacionalización de éxito, *“el mejor y más natural socio posible para este viaje”*. Socios que, en virtud de esta alianza, impulsarán una **oportunidad única de descubrimiento de los más prometedores chefs noveles y de dinamización de los pequeños productores de cada país** visitado para que puedan hacer realidad iniciativas propias para mejorar su comunidad.

Para BBVA, esta alianza con El Celler de Can Roca **reafirma a la entidad financiera en su objetivo de alcanzar la mejor visibilidad y percepción** en todas aquellas regiones donde tiene presencia y es un paso adelante dentro de la creación y búsqueda de contenidos universales y globales para vincularse emocionalmente con las audiencias.

En ese sentido, la entidad financiera cuenta con los mejores antecedentes con patrocinios de fútbol, como **Liga BBVA** o de baloncesto como la **NBA**, consideradas las mejores competiciones en ambos deportes, al igual que la propia **Liga BBVA Bancomer** en México.

La gastronomía es un territorio que representa, como pocos, la globalidad y con este acuerdo estratégico se profundiza en un espacio que no resulta desconocido para BBVA que viene patrocinando al mejor cocinero de América, Gastón Acurio, desde 2009

La gira de El Celler de Can Roca cuenta con BBVA como anfitrión en cada uno de los países.



— Todo un reto logístico

Desde su primera edición en el verano de 2014, la gira ha supuesto todo un reto logístico nunca antes visto en el mundo de la alta gastronomía. Estos son tan solo algunos números referidos a la edición del año pasado:

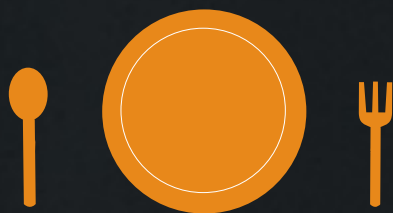
3 países // 6 ciudades: Houston, Dallas, Monterrey, México DF, Bogotá y Lima // 2.700 invitados // 40 miembros del equipo de El Celler // 50.000 platos servidos // 200 ingredientes // 29 vinos // 7.000 estudiantes de hostelería formados

Este año además dará el salto desde América a Europa y Asia, gracias a la inclusión de Turquía. Las ciudades visitadas este verano serán: **Buenos Aires, Miami, Birmingham, Houston y Estambul.**



“Tratamos de superarnos año tras año y para esta segunda edición de la gira, junto a BBVA, nuestro objetivo es realmente ambicioso. Estamos verdaderamente ilusionados y somos conscientes de la enorme responsabilidad que supone este reto que mis hermanos y yo concebimos como un sincero homenaje a unas cocinas tan absolutamente extraordinarias y a la vez tan diferentes entre sí”. **Joan Roca**

Con esta **segunda edición**, la gira sumará un total de



► **100.000**
platos servidos

► **En 6 países**



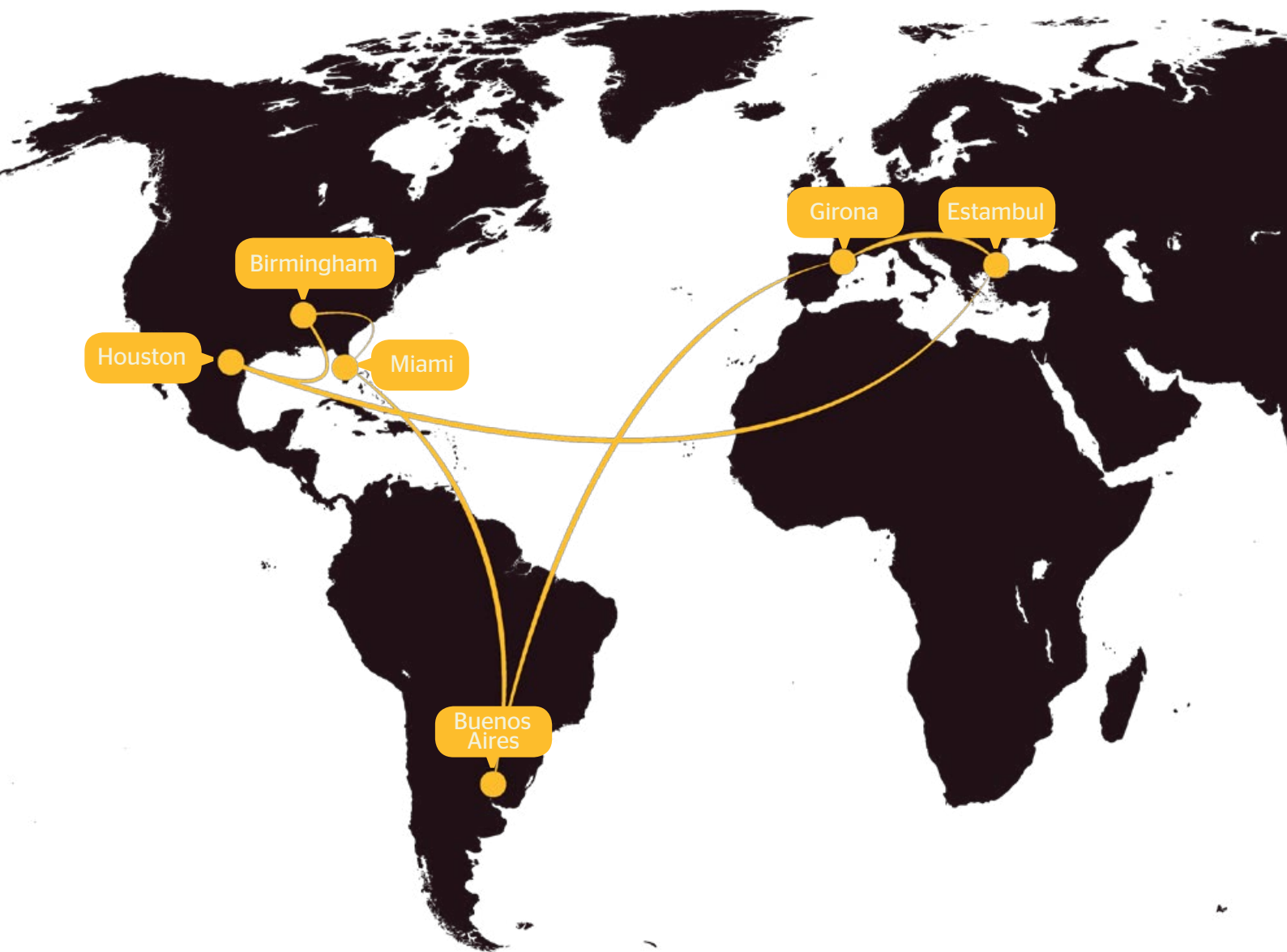
► **120.000 km**
entre 2014 y 2015

► **Equivalente a**
3 vueltas al mundo



Calendario

Gira BBVA El Celler de Can Roca 2015



Buenos Aires

04, 05, 06,
07 y 08 de
agosto

Miami

12 y 13 de
agosto

Birmingham

18 y 19 de
agosto

Houston

24, 25, 26,
de agosto

Estambul

31 de
agosto,
01, 02 y 03
septiembre

>> Además de los países visitados en la gira, fruto de esta relación con BBVA, El Celler de Can Roca ha llevado su experiencia a otros lugares del mundo. Ha compartido esta gira en distintos actos y eventos como la **cena aniversario del fin de la segunda guerra mundial** en la sede de la ONU en Ginebra, el **World Economic Forum de Dubai**, el **Foro Económico de Davos**, etc...





— Becas BBVA en El Celler de Can Roca

La gira BBVA El Celler de Can Roca nace de una alianza global entre BBVA y El Celler de Can Roca respaldada por unos valores compartidos con un importante componente social. En el marco de dicha gira, los hermanos Roca seleccionan dos estudiantes de hostelería de cada una de las ciudades por las que pasan. El objetivo es impulsar el talento local y que los jóvenes cocineros con proyección vean cumplidos sus sueños y sean reconocidos y valorados por su trabajo.

Los tres hermanos Roca, que han sido alumnos de la Escola D'Hostaleria de Girona y que siguen muy ligados a ella, creen firmemente en la pedagogía como base para los profesionales del futuro, por lo que consideran crítico cualquier tipo de iniciativa que apoye el talento local.

BBVA asume el coste de la matriculación (equivalente a 18 créditos académicos) de una beca en el Curso de Extensión Universitaria "Productos gastronómicos" de la Escuela de Hostelería y Turismo perteneciente a la Universidad de

Barcelona. La beca incluye todos los gastos además de dicha matriculación, es decir, quedan cubiertos los gastos de alojamiento, alimentación (en el restaurante de los Roca), seguro escolar, limpieza de ropa y habitaciones.

En cuanto a la duración, se trata de becas de 4 meses que se desarrollan en su totalidad en el restaurante El Celler de Can Roca en Girona. Tras el training en El Celler de Can Roca, los cocineros regresarán a sus países de origen para que, contando con este apoyo de BBVA, puedan desarrollar sus propios proyectos empresariales o restaurantes.

Anualmente, el restaurante recibe unas 450 solicitudes para hacer prácticas venidas de todo el mundo; por ello, el hecho de que estos jóvenes cocineros formen parte del equipo de El Celler de Can Roca, puede considerarse como el mejor premio posible



Impulso a productores locales

En esta nueva gira, BBVA y El Celler de Can Roca volverán a buscar las mejores materias primas y productos del mundo. De la mano de los productores locales, investigarán nuevas experiencias gastronómicas que surjan del conocimiento de productos de cada país. Unas materias primas auténticas y singulares que posteriormente servirán para renovar y crear platos que enriquecerán la prestigiosa carta de El Celler de Can Roca.

Esta gira también se contempla como una oportunidad de inclusión, donde se busca

beneficiar a campesinos, agricultores, productores, pescadores y a toda la cadena de valor de la cocina



[illegible]

COOKING UP A TRIBUTE

LA GIRA AMERICANA DE

EL CELLER DE CAN ROCA

DIRECTOR GENERAL: **AITOR BERENGUER** DIRECTOR DE PRODUCCIÓN: **MARTA SAINZ** ANA PALACIOS JEFE DE COLABORACIÓN: **RAÚL ANDREU** MOVIS SORATRACK
 DIRECTOR DE PERSONAL: **JAIME REBATO** FELIPE VARA DE REY MONTAÑA NACHO RUIZ CAPILLAS PRODUCTOR ADJUNTO: **ÓSCAR MOYA** PRODUCTORES DESENVOLUP: **IGNACIO MOLINER** MANUEL DE MORA-FIGUEROA
 EXPERTOS EN: **LUIS GONZÁLEZ** ANDREA GÓMEZ CON LA COLABORACIÓN DE: **JAVIER GULLÓN** JESÚS DE LA MUYA ASISTENTE DE: **LUIS GONZÁLEZ** ANDREA GÓMEZ

BBVA CONTENIDOS

BBVA 

Cooking Up a Tribute

Cooking Up a Tribute, producida por BBVA, es la película documental de la gira de 2014. Una road cooking movie, que es un película coral porque más allá de los tres hermanos Roca, los verdaderos protagonistas de su metraje son todos y cada uno de los ilusionados productores, campesinos, jóvenes estudiantes de hostelería, cocineros, enólogos, etc... a los que esta cinta quiere rendir homenaje.

Un homenaje a sus cocinas y a sus despensas. Una película en la que Joan, Josep y Jordi son las piezas centrales de un puzzle en el que el esfuerzo colectivo de un equipo humano excepcional, se ve acompañado de la generosidad y el apoyo de amigos y compañeros de profesión en cada uno de los países que forman parte de la gira.

El documental se estrenó con éxito el 11 de febrero en el festival internacional de Cine de Berlín y actualmente se exhibe en otros festivales alrededor de todo el mundo.

La película documenta la gira que nació con el firme convencimiento de que la cocina y la gastronomía son motor de desarrollo social y económico. Con ese marcado acento social y compartiendo los principios de compromiso, responsabilidad y globalidad, los hermanos Roca han buscado también los mejores ingredientes de cada geografía y a los pequeños productores locales que los siguen haciendo posibles.

Actualmente ha comenzado ya el rodaje de la segunda parte de este documental que llevará por título Cooking up a Tribute: The Turkish way. Estará centrada en las experiencias de la gira a su paso por Turquía y sus primeras tomas ya han sido grabadas durante los viajes de prospección que han realizado los hermanos Roca por el país euroasiático preparando toda la logística de la gira veraniega





El Celler de Can Roca y sus creadores.

Los hermanos Joan (1964), Josep (1966) y Jordi Roca (1978) han convertido El Celler de Can Roca en el **mejor restaurante del mundo en 2015** y siempre entre los **tres mejores desde 2011**. Talento, pasión, oficio, creación y perseverancia son los ingredientes diarios para que el trabajo de estos tres maestros haya sido reconocido globalmente. **Un trabajo en equipo** donde toda idea, todo nuevo camino se valora y se discute entre los tres porque todo confluye, según sus propias palabras, *“en unos valores de armonía, fraternidad, inocencia, raíces, esfuerzo y búsqueda creativa”*.

El fenómeno de los hermanos Roca y su fórmula es irrepetible y difícilmente mejorable. Tres cabezas geniales trabajando con libertad en campos separados con el mejor reparto de papeles posible. Se complementan en el mundo salado (Joan); sala y sumiller o mundo líquido (Josep) y mundo dulce (Jordi). Por eso y por mucho más, es actualmente el **número 1 de la lista “50 Best Restaurants”** de la prestigiosa publicación británica **Restaurant Magazine**, unos premios reconocidos como los Oscars de la gastronomía



Orígenes

El Celler de Can Roca fue fundado por los hermanos Joan y Josep Roca a finales de agosto del año 1986, en Girona. En 1998, el hermano menor, Jordi, se incorpora a la cocina y se hace cargo de los postres de la casa.

El origen de este restaurante se encuentra en un pequeño local justo al lado del establecimiento que regentaban sus padres, Josep Roca y Montserrat Fontané, propietarios del originario Can Roca, una popular casa de comidas establecida en 1967 en Taialà, una barriada en los alrededores de Girona.

El restaurante de los hermanos Roca comenzó en ese local de reducidas dimensiones anejo al mesón de sus padres. El actual Celler de Can Roca es la consecuencia evolutiva de una familia dedicada a la restauración durante generaciones. La familia de Montserrat Fontané, según cuenta ella misma, se dedica al negocio de la hostelería desde el año 1700, con orígenes en Sant Martí de Llémena, también en Girona.

Los hermanos Roca reciben en sus orígenes una doble formación: la cocina de corte tradicional y la tendencia francesa. Así en sus inicios comenzaron reformulando platos de ambas escuelas en el marco de la afamada Escola D'Hostaleria, donde dieron sus primeros pasos en la alta gastronomía.

Las principales guías de restaurantes y los más afamados críticos culinarios han reconocido el trabajo de El Celler de Can Roca durante su primer cuarto de siglo de existencia. En 1995 llegó la primera estrella Michelin; en 2002 la segunda y en 2009, la tercera. Es el restaurante número 1, según tripadvisor. Lucen tres soles de la "Guía Repsol"; 19/29 de "5 a Taula" de La Vanguardia; 9,5 de "Gourmetour" y 9,75/10 de las guías "Lo Mejor de la Gastronomía i Gourmand"

En 2009 la revista inglesa Restaurant Magazine situó El Celler de Can Roca como el 5º de los 50 mejores restaurantes del mundo. En 2010, subieron hasta la 4ª posición y en 2011, 2012 y 2014, a la 2ª. En 2013 se convirtieron en el mejor restaurante del mundo, según dicha publicación. Tras ocupar la segunda posición en 2014, este año han vuelto a recuperar la corona de la cocina mundial y son, por méritos propios, el mejor restaurante del mundo en 2015.



Joan

Nuevos caminos en la cocina

“Joan se puso sin que se lo mandaran. Huelga decir que trabajo no nos faltaba. Iba a las mesas a tomar nota con el bloc, muy educado y atento. A los nueve años ya trasteaba por la cocina y a los once decidió que quería ser cocinero”.

Montse Fontané, madre de los hermanos Roca.

Joan Roca camina desde hace años marcando la vanguardia de la gastronomía. *“Ahora mismo nos encontramos en plena revolución emocional. Nosotros cocinamos para emocionar, no sólo se trata de comer bien, se trata de influir en los estados de ánimo”*, explica. Ellos mismos reconocen que no trabajan para las listas, ni para las guías. Lo hacen para emocionar al cliente.

Joan, que ya en el año 2000 fue reconocido como Cocinero del Año por la Academia Española de Gastronomía, es el hermano mayor y chef, y como tal, responsable del restaurante y de esta cocina tecno-emocional, que compagina la investigación de técnicas modernas y aplicaciones novedosas con platos de origen tradicional.



Entre las creaciones más celebradas de Joan Roca, se encuentran sus 10 menús para un concierto (Galerada). Se trata de 10 comidas pensadas a partir de 10 fragmentos musicales de ópera y música clásica.

Sentido, sensibilidad e inteligencia definen a este creador de 49 años que acompaña a sus hijos en bicicleta al colegio y que come a diario con su equipo en el restaurante de sus padres, donde su ya casi octogenaria madre sigue cocinándoles los platos más catalanes.

Joan es co-autor del libro “La cocina al vacío”, traducido al francés, inglés e italiano y referente mundial en esta técnica de cocción respetando los sabores y propiedades de los productos. Está considerado como un libro fundamental para la evolución y los nuevos caminos de la cocina futura. Autor de numerosas publicaciones es doctor honoris causa por la Universidad de Girona, a propuesta de la Facultad de Turismo.

La cocina de Joan está muy marcada por su propia madre, a la que dedicó su libro “Joan Roca: la cocina de mi madre” (Editorial Viena), una colección de 120 recetas de la cocina de Can Roca que constituyen un homenaje a la tradición culinaria catalana

Josep

Idoneidad asociativa

“Josep era la otra cara de la moneda. No pensaba más que en el fútbol. Cuando se decidía a tomar nota lo hacía con ánimo de hacer reír. Era extrovertido, pillo, bromista y divertido”

Montse Fontané.

Josep Roca es el sumiller (o el camarero de vinos, como él mismo se define) y jefe de sala de El Celler de Can Roca. Según la prensa y crítica especializada, ha alcanzado una *“idoneidad asociativa entre platos y vinos casi infinita, como infinitos son los matices de cada plato”*.

Josep Roca es el responsable de la bodega, un auténtico tesoro que en 200 metros cuadrados almacena 40.000 botellas de 3.360 referencias distintas, lo que la convierte en una de las mejores cavas del mundo.





Josep Roca ha sido el encargado de iniciar la preparación logística de la gira BBVA El Celler de Can Roca 2015. Unos viajes de prospección que ya le han llevado a Argentina y a Turquía a “enriquecerse y conocer desde el más absoluto respeto.”

“Es importante que este proyecto sea uno en el que nos sintamos cómodos y donde haya también un rebote de responsabilidad social”

Josep Roca ●



Jordi

Intercambiando sentidos

“Jordi se lleva muchos años con sus hermanos, catorce con el mayor, y era como un juguete para ellos. Acabó apuntándose a la Escola D’Hostaleria animado por sus hermanos. El mayor (Joan) se lo disputaba en la cocina y el mediano (Josep) en la sala. Al final, ni cocina, ni sala: pastelería”.

Montse Fontané.

Con la mejor escuela posible en su propia casa y bebiendo del saber de sus hermanos mayores llegó a convertirse en 2014, en “el mejor pastry chef” del mundo, reconocido por la revista inglesa Restaurant Magazine.

Jordi ha destacado por las interpretaciones de intercambios de sentido en sus postres. Más que oler un postre, persigue comer una fragancia. De ahí nacieron platos creados conforme a los ingredientes usados en los mejores perfumes del mundo, sus famosas adaptaciones del perfume Eternity de Calvin Klein o de Carolina Herrera, que luego han dado lugar a una serie, toda ella inspirada en fragancias



En 2007, Jordi Roca publica “Dolces sensacions” (Ed. Ara llibres), un conjunto de recetas de cocina dulce y posteriormente el libro “Los postres de Jordi Roca” (Ed. Oceano Ambar), que contiene 80 recetas de postres, con fotografías de Becky Lawton y que forman parte de su colaboración mensual con la revista Cuina.

Una de las últimas creaciones compartidas son las derivadas de la reflexión sobre el humo. En ese camino, Jordi ha descubierto el Volcano, un vaporizador que funciona con aire a temperatura controlada. Aplicando una corriente de aire caliente se vaporizan los principios activos y los aromas de las hierbas, especias, plantas, flores, semillas o resinas. Este aire aromatizado se contiene en una bolsa, que se puede vaciar impregnando un producto o plato.

Capturando el aroma de un perfume

Estos platos parten de un concepto inédito hasta este momento en la cocina: captar el alma volátil de un perfume descifrando la fórmula y adaptándola a una realidad comestible. *“Queríamos conseguir comer el olor, la aventura era estimulante, nos sentíamos como Grenouille en El Perfume y compartíamos su fascinación”,* ha relatado en alguna ocasión.



Aventurero y arriesgado, en abril de 2015 Jordi Roca viajó a Nepal y formó parte de la Expedición de Carlos Soria al Annapurna, donde se convirtió en el cocinero que ha elaborado a mayor altitud (4.500 metros) helado de forma natural.

Pocos días después el Himalaya se vió sacudido por un terremoto. Junto al alpinista Carlos Soria, ha colaborado en una campaña solidaria para recoger fondos para reconstruir el país



Discurso propio

La cocina de El Celler de Can Roca es una **propuesta fresca y reflexiva** que no olvida el **sabor de la tierra** pero que utiliza **técnicas creativas sabiamente trabajadas** desde la madurez. Actualmente sus últimas investigaciones, les llevan a un camino que ellos definen como **cocina emocional**, por encima de todo.

Ha alcanzado un discurso culinario con estilo propio que tiene su origen en lo mejor que ha dado la **cocina española** en los últimos años. Desde **Juan María Arzak y Santi Santamaría** en sus comienzos a **Pedro Subijana**, pasando por supuesto, por el maestro y amigo **Ferran Adrià**, en cuya cocina Joan y Jordi se formaron durante un par de veranos. Alejados del divismo, afirman que *“sólo buscan que el comensal coma cada vez mejor, que crea que ha valido la pena venir a casa y que tenga ilusión por volver”*.

Actualmente, El Celler de Can Roca cuenta con un **equipo de 41 cocineros**, incluidos estagiers que vienen de escuelas de cocina y grandes restaurantes de todo el mundo para formarse. El restaurante, elevado a lugar de culto y objeto de deseo de gourmets, bloquea las reservas con una antelación de 11 meses, abriendo el plazo de solicitud el día 1 de cada mes; **en apenas 8 minutos copan todas las reservas con una antelación de 11 meses**





Una formación en la que no sólo aprenden a cocinar o a trabajar en la sala, sino que se aprende a **comprender el producto, el entorno** donde se produce y **los proveedores** que lo cultivan o procesan. Además, se aprenden los procesos químicos que implican las diversas técnicas de cocina, etc. Incluso se imparte formación en coaching, movimiento (danza y teatro), botánica, sanidad, antropología...

La implicación de cada miembro es clave a la hora de pensar y aportar ideas. Al proceder de todo el mundo, se fusionan cocinas, técnicas, maquinarias... Dos veces al mes se producen además reuniones de creatividad y lluvia de ideas entre los 3 hermanos, algunos de los miembros de su equipo, y profesionales externos.

Existen **16 áreas de trabajo** en torno a las que trabajar la creatividad: Tradición, memoria, academicismo, vino, producto, paisaje, cromatismo, mundo dulce, transversalidad, perfume, innovación, poesía, libertad, atrevimiento, magia y sentido del humor.

Además tienen espacios creativos fuera del fragor de la cocina: **El Roca Lab** y **La Masía** constituyen los lugares donde se prueban las nuevas ideas; incluyen un huerto ecológico y disponen de su propio personal, dedicado a tiempo completo a la innovación continua.

La Masía es una **incubadora gastronómica** donde los hermanos Roca se paran a pensar y a innovar. El espacio, ubicado enfrente del restaurante, funciona como **lugar de formación y brainstorming semanal**. Desde allí trabajan ahora en algunos de sus últimos proyectos como “Tierra Animada” que les ha permitido, junto a un botánico, descubrir y aplicar gastronómicamente hasta 2.800 plantas, flores y raíces en los alrededores de Girona y “Espíritu Roca” con el que pretenden hacer vino sin uva. *“Se trata de un juego apasionante. Es un concepto nuevo de bebidas”*, explican.

El proceso creativo en El Celler de Can Roca

El objetivo del proceso creativo es mantener el **impulso emprendedor dentro de El Celler**, el impulso innovador de sus empleados, a través de una innovación “discreta”, no mediante una ruptura brutal, sino mediante evoluciones. **En El Celler de Can Roca, la innovación no es un fin, es un medio**. El objetivo es ser curiosos, siempre de forma consensuada entre los tres hermanos: cuando un hermano propone algo tiene que convencer a los otros dos, por eso tiene que ser muy bueno y estar muy trabajado para que salga adelante.

Perseverancia y amor por la tierra son las bases del trabajo de los hermanos Roca durante 29 años, desde que abrieron el restaurante mientras que la formación continua resulta clave: El Celler de Can Roca cierra los martes a mediodía para que sus equipos se puedan dedicar exclusivamente a formarse.



▼
12.000
horas de
investigación
al año



▼
436.000
euros de
inversión en
tecnología en
2014

Cronología

El primer Celler de Can Roca:

Joan (con 22 años) y Josep (con 20 años), abrieron el primer El Celler de Can Roca en un local adyacente a Can Roca, la casa de comida de sus padres

Formación

Joan hace una estancia en el restaurante Georges Blanc de Vonnas (Francia) y descubre aplicaciones de la cocción al vacío en cocina. A partir de aquí, empieza a experimentar en el control preciso de la temperatura y duración de la cocción



Traslado

El restaurante El Celler de Can Roca se traslada desde su ubicación inicial, al lado de Can Roca, a un edificio de piedra, también situado a pocos metros de la casa de comidas de sus padres.

Mejor restaurante del mundo, según la revista Restaurant Magazine

Acuerdo estratégico con BBVA



1986

1989

Formación

Joan pasa una temporada en El Bulli de Ferrán Adrià

1992

1995

Primera estrella Michelin



2002

Segunda estrella Michelin

2009

Tercera estrella Michelin



2012

Rocambolesc

Jordi Roca y su mujer Ale Rivas abren la heladería Rocambolesc

2013

2014

Jordi Roca, "Mejor Pastry Chef" del mundo según la revista Restaurant Magazine

2015

Recuperan el trono de la gastronomía mundial

y son nombrados de nuevo Mejor restaurante del mundo, por segunda vez en su historia, según Restaurant Magazine. [Mira el video aquí >>](#)



Sabías Que...



► **Joan** con 9 años tuvo la primera chaqueta de cocinero. Fue hecha a medida, pues no existían tallas tan pequeñas.



► Cuando era niño, **Joan** no se cansaba de comer cocido catalán.



► En ocasiones, los maridajes de Josep no unen un vino con un solo plato, sino que van más allá y por ejemplo, una sola gamba puede acompañarse de dos vinos; uno para la cabeza, otro para la cola.



► **Joan y Josep** jugaban al fútbol entre clientes en el mesón de sus padres.



► **Pitu** es el apelativo cariñoso con el que siempre se refieren a Josep sus dos hermanos



► El pequeño **Jordi** enloquecía por el jamón, pero tenía que ser jamón ibérico.



► **Josep** descartó su carrera de futbolista a los 13 años para ayudar a sus padres en el restaurante familiar.



► **Jordi** gran aficionado al fútbol como sus otros dos hermanos, ha creado un plato-show inspirado en el famoso gol de Messi al Getafe C.F., de la Liga BBVA.



► **El Celler de Can Roca** recibe hasta 3.000 correos electrónicos diarios con todo tipo de asuntos y peticiones.



► El primer plato del menú en **El Celler de Can Roca** es una representación de la bola del mundo



► Después del vino, el té es la bebida que mayor fascinación ejerce en **Josep**.



► **El Celler** recibe 23.000 clientes al año de 54 países diferentes



► **Josep** de niño bromeaba con los clientes de la casa de comidas de sus padres, sirviendo los platos en patines.



Acerca de BBVA

BBVA es un **grupo financiero** global fundado en 1857 con una **visión centrada en el cliente**. Tiene una posición sólida en **España**, es la primera entidad financiera de **México**, y cuenta con franquicias líderes en **América del Sur** y la región del Sunbelt en **Estados Unidos**. Su negocio diversificado está enfocado a **mercados de**

alto crecimiento y concibe la **tecnología** como una ventaja competitiva clave.

La **responsabilidad corporativa** es inherente a su modelo de negocio, impulsa la inclusión y la **educación financiera** y apoya la **investigación científica** y la **cultura**. BBVA opera con

la máxima integridad, **visión a largo plazo** y **mejores prácticas**, y está presente en los principales índices de sostenibilidad



€ 673

miles de millones de activo total

51

millones de clientes

31

países

7.360

oficinas

22.595

cajeros

108.844

empleados

Prensa y bibliografía

Contacto prensa:

Ignacio Tena y Jesús de las Heras

✉ ignacio.tena@bbva.com

☎ +34 646 03 88 26

🐦 @NTena_LigaBBVA

✉ jesus.delasheras@bbva.com

☎ +34 617 308 782

🐦 @jdelasheras

Literatura recomendada:

- El Celler de Can Roca. Varios autores (Ed. Rocas Llibres)
- La cocina al vacío. Joan Roca (Ed. Montagud)
- Dolces sensacions. Jordi Roca (Ed. Ara llibres)
- Los postres de Jordi Roca. Jordi Roca (Ed. Oceano Ambar)
- Joan Roca: la cocina de mi madre. Joan Roca (Ed. Viena)
- El Celler de Can Roca, una sinfonía fantástica. Jaume Coll. (Ed. Domeny)
- Roots. Essential Catalan cuisine according to El Celler de Can Roca (Ed. Libbooks)
- Els genis del foc. Pau Arenós (Ed. Empúries)
- Vins compartits. Marcel Gorgori y Josep Roca (Ed. Columna)
- Cocina con Joan Roca (Ed. Planeta)

Material audiovisual:

Los medios dispondrán de imágenes, videos y contenidos a lo largo de toda la gira. Todos estos materiales estarán disponibles para su descarga en:

<http://elcellerdecanroca.bbva.com/>

Síguenos en
redes sociales



CellerRocaBBVA



@CellerRocaBBVA



THE COOKING
Tour 2015
EXPERIENCE

BBVA



EL CELLER DE CAN ROCA
GIRONA