



COOKING UP A TRIBUTE

P R E S S K I T



HOUSTON

Small text describing the Houston section, including botanical details and possibly a recipe or historical note.

PERU
Small text describing the Peru section, including botanical details and possibly a recipe or historical note.

Small text describing a section of the map, possibly related to the Americas.

Medellin 26/2/8

Small text describing a section of the map, possibly related to Europe or Africa.

Small text describing a section of the map, possibly related to Asia or Australia.

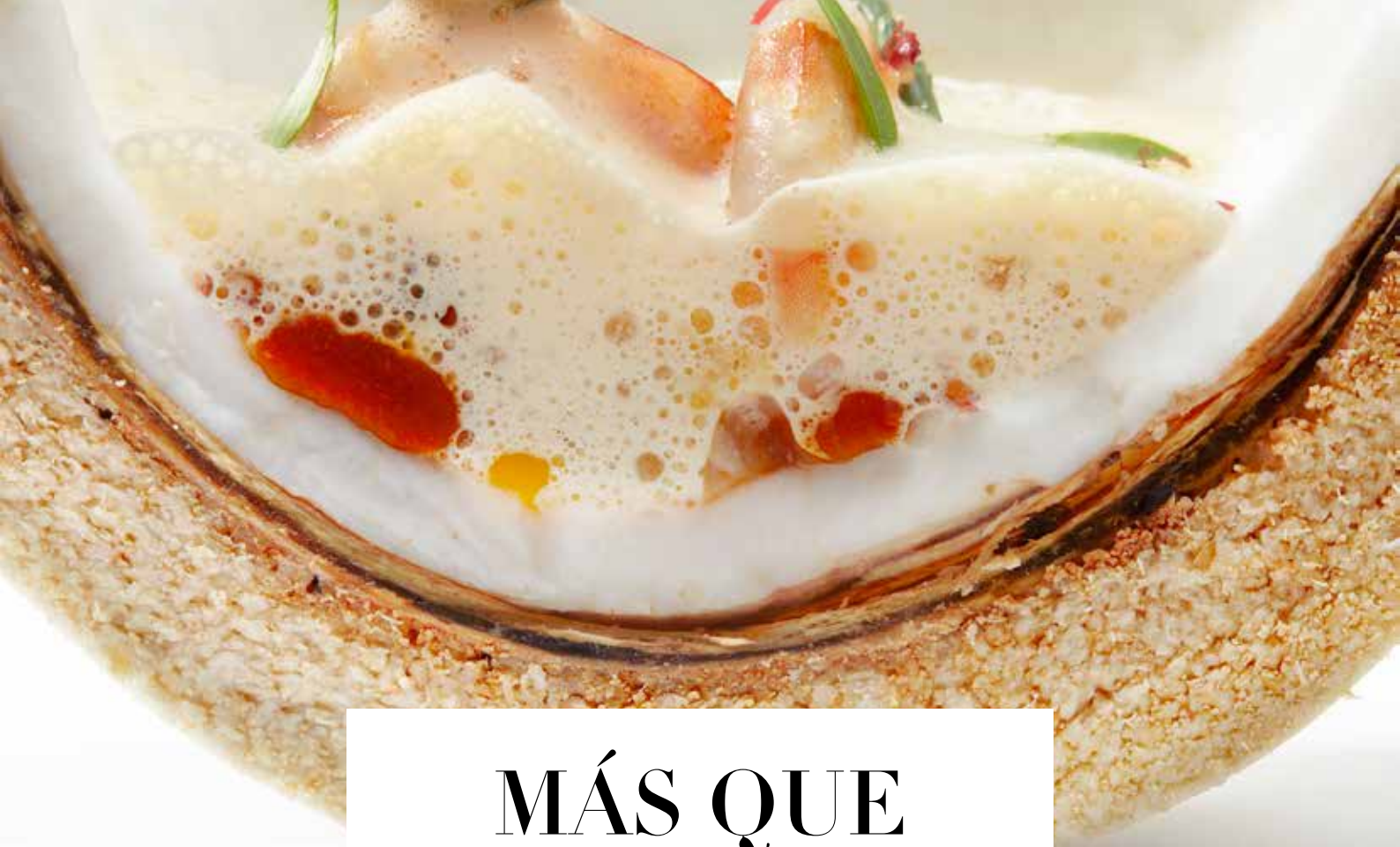
Small text describing a section of the map, possibly related to the Americas.

Small text describing a section of the map, possibly related to Europe or Africa.

Small text describing a section of the map, possibly related to Asia or Australia.

Small text describing a section of the map, possibly related to the Americas.





MÁS QUE UNA *MODA*



La gastronomía se ha convertido en los últimos tiempos en todo un fenómeno global. Programas de TV con audiencias millonarias, chefs reconocidos y recibidos en todo el mundo como si fueran estrellas de rock, largas listas de espera para comer en los mejores restaurantes del mundo, innovaciones técnicas dignas de los más avanzados laboratorios, etc...

En definitiva, un auténtico boom. Pero como siempre, más allá de eso, siempre están las personas. Y en este caso, los genios. Joan, Josep y Jordi Roca han entendido que juntos siempre se llega más lejos y así han conseguido abrir nuevos caminos a la cocina apostando por la innovación sin olvidar sus orígenes, el territorio y las raíces. Ellos son El Celler de Can Roca, tres estrellas Michelin, reconocido en 2013 como el mejor restaurante del mundo y actualmente nº2 en The World's 50 Best Restaurants Guide 2014.

Cooking Up a Tribute es su última y más arriesgada apuesta... Qué aproveche!



UNA ROAD (*COOKING*) MOVIE

Cooking Up a Tribute, producida por BBVA, es una película documental de una gira... pero este viaje de El Celler de Can Roca no es un viaje cualquiera. Es un viaje en el que la cocina y la gastronomía son una aventura para desafiarse, para intercambiar conocimientos, para aprender todavía mucho más, para descubrir lo inimaginado. Para mostrar con generosidad que lo importante no es llegar a ser número uno ...porque lo importante no es tanto llegar sino lo que se aprende en el camino.

Esta gira es una experiencia inédita, nunca realizada hasta la fecha, un hito en la historia de la gastronomía. A lo largo de cinco semanas en el verano de 2014, la gira visitó seis ciudades de cuatro países en el continente americano, para elaborar casi 50.000 platos para más de 2.700 personas. Hasta 56 elaboraciones nuevas y diferentes adaptadas a la cocina texana, mexicana, colombiana y peruana. Hasta 200 ingredientes y 29 vinos se han utilizado por cada uno de los menús en cada país.

Pero hay más. Mucho más. Porque esta gira, subtitulada Alta Cocina con Valores, ha sido por encima de todo una gira social. Los hermanos Roca impartieron formación a más de 7.000 estudiantes de hostelería y escogieron a 13 de ellos que han sido los afortunados de becas de formación en Girona, que estas jóvenes promesas de la cocina ya

disfrutan desde enero en la cocina en El Celler de Can Roca en Girona.

Los mejores talentos de cada una de las ciudades visitadas (Dallas y Houston en EEUU, México DF y Monterrey en México; Bogotá en Colombia y Lima en Perú) ya se forman en Girona de la mano de los mejores. El objetivo es impulsar el talento local y que los jóvenes cocineros con proyección vean cumplidos sus sueños y sean muy reconocidos en sus cocinas de origen. Tras este estage en El Celler de Can Roca, los cocineros regresarán a sus países natales para que, contando apoyo de BBVA, puedan desarrollar sus propios proyectos y restaurantes. Anualmente, el restaurante recibe más de 400 solicitudes para hacer prácticas; por ello, el hecho de que estos jóvenes cocineros formen parte del equipo de El Celler de Can Roca durante varios meses, puede considerarse como el mejor premio posible.

Esta película-documental y esta gira nacen 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.

Por todo ello, esta road cooking movie, es un película coral porque más allá de los tres hermanos Roca, los protagonistas de su metraje son todos y cada uno de los ilusionados productores, jóvenes estudiantes de cocina y de sala, cocineros, campesinos a los que esta cinta quiere rendir homenaje. Un homenaje a sus cocinas y a sus despensas que viajaron hace siglos a nuestra vieja Europa para enriquecer nuestros recetarios y que reciben ahora homenaje de la mano de uno de los mejores restaurantes del mundo en la actualidad. "Por encima de todo, esto es un tributo a América por la aportación de su cocina a la gastronomía mundial", agradece Joan, el mayor de los Roca, y chef de cocina de El Celler.

Es la primera vez que comensales de estos países han podido disfrutar -sin cruzar el océano- de una experiencia gastronómica con la mejor cocina del mundo. Y también es la primera vez que los hermanos Roca llevan a cabo un proyecto tan global.

La gira ha llegado también a otros continentes donde Joan Roca ha expuesto esta aventura en el World Economic Forum de Dubai, ciudad que acogió a Joan Roca entre los invitados a la mayor reunión anual de expertos en el mundo; a Ginebra donde ofreció la cena de gala del Día de los Derechos Humanos de la ONU y compartió con los asistentes 'The BBVA Cooking Tour Experience', hito en la historia de la gastronomía.

“COOKING UP A TRIBUTE”, *LA PELÍCULA*



C onscientes de la necesidad permanente de abrir su cocina al mundo y de su búsqueda continua de la innovación, en la primavera de 2014, los hermanos Roca, propietarios de uno de los mejores restaurantes del mundo, toman una decisión sin precedentes: cerrar el restaurante durante cinco semanas para hacerlo itinerante.

Un reto consistente en trasladar a todo el personal de sala y cocina a seis ciudades de cuatro países y diseñar 57 nuevos platos para homenajear a los ingredientes y las tradiciones gastronómicas locales y hacer su reinterpretación de estas cocinas, buscando además el maridaje perfecto.

Mientras Josep, jefe de sala y sumiller, viaja a México, Colombia y Perú para buscar respuestas que le permitan entender las claves en las que traducir su discurso gastronómico a la cultura culinaria de cada país, Joan y Jordi, trabajarán con el equipo de El Celler en Girona para diseñar los platos que darán lugar a los menús homenaje.

Cooking up a Tribute es una inmersión sencilla y directa a los seis meses de preparación y desarrollo de un proyecto que supone revisar y adaptar todas las dimensiones que componen una experiencia gastronómica tan única como la que ofrece El Celler. Desde sus estrategias creativas hasta la logística del viaje o la adaptación de cada uno de los espacios.

La narración de este viaje, también es una reivindicación de la fortaleza y contribución de las cocinas de América no sólo a la cultura gastronómica global sino a la construcción de unas identidades que van mucho más allá de la cocina y que están suponiendo una auténtica herramienta de cambio social.

Pero sobre todo, Cooking up a Tribute es una película coral 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.

JOAN

Chef de El Celler de Can Roca

“Para nosotros esta locura ha supuesto, por vez primera, levar el ancla de nuestro restaurante, buscar los vientos templados del Sur y fondear nuestros sueños en auténticos paraísos gastronómicos, unos paraísos que siempre habíamos admirado. Y es que si la globalidad nos conquistó, el respeto por el producto autóctono y el valor de lo local, lo cercano, ha sido otro de los requisitos irrenunciables cuando nos embarcamos en esta aventura. Hemos aprendido mucho y bien y ahora ya estamos aplicando lo aprendido a nuestra particular cocina. América representó una revolución para la despensa de Europa. La cocina enciende el fuego del conocimiento y así lo vi en los ojos llenos de emoción de mi hermano Pitu cuando, como adelantado de la gira, llegó de su viaje de prospección por México, Colombia y Perú.

Durante 5 semanas hemos vivido lo autóctono, lo real, y hemos encontrado mucho talento, un talento que ya acogemos en nuestro hogar en Girona, y que día a día, come con nosotros en el restaurante de nuestros padres, y que aprende nuevas técnicas en nuestra cocina y que podrá poner en marcha sus propios proyectos, si cabe más enriquecidos, más locales, más globales”.

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, último responsable de la cocina, responsable 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 50 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.



JOSEP

Jefe de sala y sumiller



“Esto ha sido un reto, un atrevimiento, un acto de valentía, vestido de responsabilidad y código ético. Una oportunidad para seguir aprendiendo, buscar inspiración y ser cercano a la formación que hemos recibidos y que podemos compartir con tantos estudiantes de hostelería de los lugares que visitamos.

La logística ha sido uno de los retos más importantes, llegábamos a cada ciudad, donde parte de nuestro equipo ya estaba adelantando buena parte del trabajo. Fuimos con un equipo maravilloso, el nuestro. Su compromiso con el proyecto ha sido fundamental, han vivido con nosotros realmente ilusionados por vivir la experiencia. El personal de sala ha conectado la cocina con el comensal, seduciendo para que la cocina

seduzca. Hemos tratado de mostrar que la cocina española, que tanto da que hablar en el mundo, ha podido rendir un tributo a la gastronomía americana.”

Josep Roca es el sumiller (o el camarero de vinos, como él mismo se define) y jefe de sala de El Cellar 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”.

Comer un vino y beber una comida es una de sus recreaciones teóricas. Gracias a su talento, el vino trasciende de la sala y asume una parte también en la creación del plato y en los fogones; se trata de ubicar al vino como punto de partida del proceso

creativo de un plato. Con Josep, el vino texturizado forma parte del plato.

No se ha quedado ahí y apuesta constantemente por nuevas fórmulas, una de las últimas, la combinación creativa de dos vinos en una sola copa. “¿Por qué no un coctel de vino?”, se defiende. El pisco-fino ha sido una de sus últimas creaciones, servida por primera vez en Lima, durante esta gira.

En cuanto a la sala, que Josep define como “universo de conexiones emocionales enriquecidas con el feed back de la proximidad”, considera que se debe reinterpretar la profesión aprovechando el buen momento de la cocina para crecer complementariamente con los “chaquetas blancas”

JORDI

El mejor postero del mundo

“En los últimos años hemos recibido numerosas propuestas que trataban de animarnos a replicar El Celler de Can Roca en diversos lugares del planeta. Ese interés, que nos halaga, nos ha llevado a reflexionar sobre el futuro. Sabemos que por nuestra forma de entender y vivir el restaurante no tendría sentido abrir otro Celler lejos de Girona. Y ahí está precisamente, el reto. Con ilusión, ganas de aprender, con mucha modestia y como todo un reto profesional y personal hemos movido todo nuestro equipo de cocina y de sala y lo hemos trasladado de continente. Latinoamérica goza de una despensa soñada de frutas, especias y, evidentemente, el mejor cacao del mundo y la inspiración ha sido total, de hecho ya la hemos encontrado entre los incontables productos autóctonos, como el maíz, un aliado fantástico para el mundo dulce. También la vainilla de Veracruz que ya conocíamos bien, los cacaos amazónicos de Perú y los de México, las frutas exóticas de Colombia, en definitiva riqueza y despensa que ya nos están dando muchas alegrías en el Lab. Si algo nos ha enseñado este proyecto es que las barreras geográficas en cocina no existen, todo es posible desde el atrevimiento, si armoniza o contrasta”.

Con la mejor escuela posible en su propia casa y bebiendo del saber de sus hermanos mayores 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.

Comerse 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 el pequeño de los Roca en alguna ocasión.

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.

En 2014, Jordi ha sido nombrado “el mejor pastry chef” por la revista inglesa Restaurant Magazine



EQUIPO

ARTÍSTICO Y TÉCNICO

PRODUCTORA

CONTENTS AREA

CON LA PARTICIPACIÓN DE

JOAN, JOSEP Y JORDI ROCA

DIRIGIDO POR

LUIS GONZÁLEZ
Y ANDREA GÓMEZ

GUIÓN DE

LUIS GONZÁLEZ
Y ANDREA GÓMEZ

CON LA COLABORACIÓN DE

JAVIER GULLÓN
Y JESÚS DE LA VEGA

PRODUCIDO POR

BBVA CONTENIDOS

PRODUCTORES EJECUTIVOS

IGNACIO MOLINER
Y MANUEL DE MORA
FIGUEROA

DIRECCIÓN DE FOTOGRAFÍA

JAIME REBATO
Y FELIPE VARA DE REY

BANDA SONORA

ESTEBAN TESTOLINI

MONTAJE

NACHO RUIZ CAPILLAS

con la colaboración de

RAÚL ANDREU, MOVUS
Y SOUNDTRACK



FECHAS DEL *TOUR 2014*



E.E.U.U

HOUSTON

4-6 agosto

DALLAS

8-9 agosto

MÉXICO

MONTERREY

12-15 agosto

MEXICO DF

18-22 agosto

COLOMBIA

BOGOTÁ

26-29 agosto

PERÚ

LIMA

1-5 septiembre



FILMOGRAFÍAS

Andrea Gómez y Luis Gonzalez

son los responsables de ideación y realización de proyectos audiovisuales en Contents Area, la agencia de contenidos de BBVA.

Hermanos Roca

“**el somni**” es una singular película, impulsada y producida por MEDIAPRO, con la colaboración del Ayuntamiento de Barcelona, que muestra el proceso creativo de más de 40 artistas que participaron en una cena articulada como una ópera en 12 platos con las creaciones gastronómicas de los hermanos Roca y dirigida por Franc Aleu, destacado renovador de la ópera contemporánea, que propone al espectador vivir una experiencia inédita a través de un espectáculo multiformato.



FOTOGRAMAS



FOTOGRAMAS



FOTOGRAMAS



FOTOGRAMAS



Ignacio Tena

Director de Comunicación de Patrocinios y Contenidos

Ignacio.tena@bbva.com

Mobile: +34 646 038 826

Jesús de las Heras

jesus.delasheras@bbva.com

Comunicación Medios España

Mobile: +34 617 308 782

Agente de prensa del documental (solo durante el festival de Berlín)

Eva Herrero

MadAvenue

eva@madavenue.es

Mobile: +34 649 706 807



Festivals and international sales
FREAK Independent Film Agency

Millán Vázquez-Ortiz

Managing director

millan@agenciafreak.com

María González

Sales assistant

maria@agenciafreak.com