



JORDI PLAY

Montserrat Fontané i Josep Roca, davant de Can Roca, el seu restaurant.

## La cuinera de la primera cuina del món

Montserrat Fontané i Josep Roca, els pares de Joan, Josep i Jordi Roca (cuiners i 'sommelier' d'El Cellar de Can Roca) han estat nomenats fills predilectes de Sant Martí de Llémena (Gironès) –i els seus fills, "fills adoptius" del municipi. El gastrònom Jaume Fàbrega ha parlat amb la matriarca d'aquesta nissaga que ha aixecat el restaurant més ben valorat del món, a poca distància del que ella i el seu marit van obrir als anys 60.



fins i tot aquelles herbes del camp que ara tenen poca sortida. Molts d'aquests productes es troben, certament, en l'entorn familiar de poble de Sant Martí de Llémna, al Gironès, i a redós de la muntanya de Rocacorba.

L'Ajuntament de Sant Martí de Llémna ha homenatjat el diumenge dia 23 de març la família Roca amb el nomenament de Montserrat Fontané i Josep Roca com a fills predilectes, i dels seus fills Joan, Josep i Jordi, com a fills adoptius. L'acte, que se celebrà a les 12 del migdia a la plaça de Sant Martí de Llémna, comptà amb l'assistència del president de la Generalitat, Artur Mas. El reconeixement als artífexs del restaurant El Celler de Can Roca i als seus pares és fruit de la moció unànime que van aprovar el 27 de gener tots els membres del consistori. Una moció on es destaca especialment l'esforç i la humilitat amb què els germans Roca s'han situat al capdavant de la cuina mundial sense renunciar ni als seus orígens ni a la memòria de les generacions de la família dedicades a l'hoteleria.

El consistori també destaca el paper de la família Roca a l'hora de donar a conèixer la cuina de casa nostra al món i el fet de fer-ho amb una modèstia i una senzillesa que, en la seva opinió, hauria de ser exemple per a tots.

Es tracta d'uns arguments semblants als que recullen les més de 400 adhesions de suport rebudes de part d'institucions, empreses, entitats, particulars, fundacions i representants de la societat civil, que subratllen no solament la contribució de la família Roca a la projecció de Catalunya al món, sinó també els seus valors, tant humans com professionals, transmesos de pares a fills, mantinguts a Can Roca i al Celler de Can Roca.

Les adhesions ressalten la conveniència de reconèixer la trajectòria d'una família "que és exemple de treball, honradesa, esforç i passió per la cuina". Tot això acompanyat de la imaginació, innovació i creativitat que han convertit els tres germans Roca en icones mundials de la gastronomia "però sempre tocant de peus a terra" i sabent d'on vénen. El tarannà proper, la senzillesa i la humilitat són uns altres dels valors que justifiquen el reconeixement d'una família que és "referent internacional des de l'àmbit local més petit i remot".

Els pares dels germans Roca són originaris del poble de Sant Martí de Llémna, on les seves famílies tenen un llarg historial relacionat amb el món de l'hoteleria. Josep Roca és fill de Can Reixach, actualment encara un restaurant, mentre que Montserrat Fontané va néixer a Can Batista.

Allà va ser on va entrar en contacte amb el món de la cuina gràcies a la seva mare, Angeleta, que donava menjar als passavolants i bosquetans de la muntanya de Rocacorba. I és a partir d'aquí que Montserrat Fontané ha transmès als seus fills l'ensenyança de cuinar amb respecte, afecte i generositat, uns valors que també són els que ara han fet que el consistori vulgui distingir els membres de la família Roca, el primer cuiner del món, un enòleg immens i un pastisser insuperable.

Aquesta muntanya de Rocacorba la veig a Porqueres des del meu estudi: en efecte, a Banyoles i al seu entorn sempre hem sabut que a l'altre costat d'aquesta muntanya hi havia la vall del Llémna, i sempre hem compartit passejades per les moltes masies –algunes d'abandonades– d'aquesta contrada, encara prou feréstega però pròxima a la ciutat de Girona. Rocacorba és el nom pel qual és conegut el Puigsou (992 m), cim que no és accessible atès que hi ha els emissors de televisió i ràdio de Retevisión. Des d'uns 100 metres abans d'arribar al cim es pot gaudir d'una vista panoràmica del Gironès, del pla de l'Estany, de l'Alt Empordà i el Baix Empordà. Aquí, de petits, hi anàvem a buscar castanyes. Sant Martí és un dels pobles integrats en aquesta vall del Llémna, un espai natural amb fonts, boscos, rieres, volcans, antigues masies, en una situació privilegiada a prop de Girona i la vall del Ter i de la conca de l'estany de Banyoles amb els fars de les serres de Finestres i Rocacorba, que fan alhora de partió i d'unió.

Aquí la terra parla amb els seus productes i, per tant, aquest és l'entorn que ha inspirat la cuina de pagès de la zona –que, alhora, històricament, fou terra dels coratjosos Remences– la que ha practicat la Montserrat, la mare de Joan Roca, que, com ell mateix insisteix a dir, és fruit d'aquesta herència. Fruit d'aquest reconeixement és el llibre *La cuina de la meua mare*,

**H**i ha una frase que s'ha atribuït a Josep Pla, que defineix la cuina com "el paisatge posat a la cassola". I tot i que la cuina d'autor té també uns altres paràmetres, la que ens proposa Joan Roca sempre ha estat una transcripció de la terra i del paisatge. Ara, en la seva *tournee* a Hispanoamèrica, els germans Roca insisteixen en l'ús dels productes de proximitat,

## “Vàrem tenir sort, entre la gent que coneixia el meu marit i el clients de la fàbrica Nestlé”

escrit pel cuiner amb “les millors receptes de la cuina catalana de tota la vida”, amb edició també en anglès. Un llibre, explícitament, d’homenatge a la Montserrat i a l’àvia Angeleta, ja que, de petit, cuinant amb elles, afirma que “aquests van ser els meus veritables inicis a la cuina: una cuina del país, feta d’amorosos sofregits, aromàtiques picades, reconfortants escudelles, i canelons, guisats i rostits de festa”. “Can Roca” –el nom del restaurant dels pares, encara existent al barri obrer de Taialà, a Sant Gregori, a tocar de Girona, i on el cuiner va construir l’annex del seu Celler– escriu Joan, “i la cuina que feien aquells anys, i encara continuen fent tant la Montserrat com l’Angeleta, ha estat la base del nostre aprenentatge i l’estructura necessària per dotar el Celler de Can Roca de la llibertat necessària per projectar una cuina nova que té sempre presents les seves arrels”.

Som al santuari familiar dels germans Roca, el restaurant familiar on es varen formar, i que encara funciona, portat per la seva mare, la Montserrat. És un típic bar restaurant “de carretera”, si bé el local és en un barri obrer, on es va establir l’emigració espanyola els anys 50 i on, en consonància, predomina el públic d’extracció obrera, tant de parla catalana com espanyola... amb un nou públic, l’internacional, que va al Celler de Can Roca i després vol a anar a les fonts, el restaurant de la mare del cuiner.

Però la Montserrat –com el marit, el pare de Joan Roca, modest, i al qual ja li està bé tot el que diu ella, ja que, ens diu, és la que ha de tenir el protagonisme– continua al peu del canó, i amb modèstia i elegància expressa el que sent.

**—Com s’han agafat aquest homenatge organitzat per l’Ajuntament de Sant Martí de Llémena?**

—No ens ho hauríem esperat mai, però ho valorem de manera molt posi-

tiva... En aquest poble hi ha un alcalde molt trempat... Tot i que la primera reacció va ser dir “què volen de nosaltres”?, tenint en compte que fa més de cinquanta anys que no vivim al poble... Ha estat una sorpresa. La veritat, no ens ho hauríem esperat mai de la vida.

**—Vostès són d’aquest poble...**

—En efecte, hi vàrem néixer, tant jo com el meu marit. I, a més, ja ens dedicàvem a l’hoteleria, jo a Can Batista i el meu home a Can Reixach.

**—En Joan, per tant, va créixer en un ambient al qual semblava predestinat...**

—És així, i encara més pel fet d’haver vingut aquí a Taialà, ja que els pares volíem el millor per als nostres fills. D’això ja fa 47 anys. El meu marit era transportista de la Hispano Hilariense (una companyia d’autocars) i un dia passant per aquí –en aquell moment despoblat, just al costat del barri Germans Sàbat– vàrem veure un rètol que anunciava que aquesta casa es venia... No ho vàrem dubtar ni un moment, i amb l’ajuda dels amics –amb diners, material, etc., que tothom ens deia, “pagueu quan pugueu”–, la vàrem comprar i hi vàrem instal·lar un restaurant i habitacions. Encara recordo la xifra: ens va costar 375.000 pessetes de l’època!

**—En aquells moment de dificultats per a tothom us va costar arriar?**

—La veritat és que vàrem tenir sort, ja que, de fet, vàrem començar de zero... Però entre la gent que coneixia el meu marit i que havia transportat i que, d’entrada, ja teníem clients de la fàbrica Nestlé, que és a prop, fins al punt que es diu que ha pagat la sortida de l’autopista Girona-Barcelona, que accedeix directament a la fàbrica i al Celler de Can Roca... S’hi varen afegir els treballadors d’una fàbrica de gelats [Camy, després Frigo], i més gent de la zona.

**—I ja feien la cuina de tota la vida...**

—Sí, cuina catalana de sempre: arrossos, escudelles, macarrons, canelons, guisats, botifarres, rostits... En Joan ja ens ajudava des dels 10 anys, fent botifarres, plegant els canelons, les pilotes per a l’escudella, el sofregit –que coïa tota la nit–, mentre que en Josep tenia sempre la pilota entre els peus! [jugava a futbol]. En Joan també acompanyava el seu pare al mercat del Lleó [mercat municipal de Girona], i hi disfrutava



“Tothom ens deia ‘pagueu quan pugueu’ i

molt. Vaig haver d’encarregar una jaqueta de cuiner especial, ja que no n’hi havia de la seva talla!

**—Els clients, tenint en compte l’origen de molts d’ells, acceptaven aquesta cuina?**

—I tant! Els agradava i els agrada. L’esqueixada de bacallà, l’escalivada, les carns de perol [amanida a base de cap, cor, ronyó, etc. de porc], empedrat, sopa amb menta, escudella d’arròs i fideus, macarrons, canelons, fideus a la cassola amb costelló i salsitxes, arròs de menuts, rogers de roca a la llauna [molls], suquet de peix, pit de xai amb pèsols, pota i tripa de xai, peus de porc amb naps, ànec amb naps negres, conill amb cargols, sang i perdiu [pulmó i sang de xai], senglar estofat, flam, crema catalana, bunyols de quaresma, torrades de Santa Teresa, pomes farcides de relleño [amb carn] són plats habituals, en un moment o altre, de la nostra carta.

Podem observar que en Joan no podia tenir una millor formació: es tracta del



vàrem comprar la casa i hi vàrem instal·lar el restaurant i habitacions.”

bo i millor tant de la cuina catalana com gironina. La Montserrat, justament, es lamenta que hi ha cuiners actuals que desconeixen aquesta cuina, que no saben ni fer un sofregit

—A vegades li dic al meu fill que dels nombrosos aprenents que té de tot el món, que me’ls envii!

De fet, la nombrosa tropa —constituïda per unes 50 persones— del Celler de Can Roca està ben alimentada, ja que menja els plats cuinats per la Montserrat... Precisament, quan va saltar als mitjans internacionals el nomenament com a primer cuiner del món, es va poder veure una foto de l'*staff* del Celler de Can Roca menjant uns plats de macarrons aquí “a dalt”, com diu la Montserrat, ja que “a baix” és on s’ha instal·lat el Celler, que abans compartia espai amb Can Roca, però que ara rau a uns quants centenars de metres de distància en una torre modernista i amb una ampliació tan moderna com espectacular.

Tant els edificis com els respectius models culinaris, com la situació dels restaurants, ha meravellat els comentaristes de tot el món, que han observat que el millor cuiner del món ha begut de les fonts de la cuina materna, i familiar, aquesta gran cuina tradicional catalana que, segons Josep Pla, “és l’única que val la pena conservar”... I també que en Joan no s’hagi mogut de l’obrador de Taialà malgrat saltar a la fama internacional.

Li faig notar que, de fet, el seu fill, en Joan Roca, és l’hereu d’una tradició il·lustre, la de Mestre Robert, que al segle XV, des de la cort de Nàpols,

**Veu venir clients del Celler i pensa “Mare de Déu”, però la seva cuina també agrada**

escrivint en català es va convertir en el primer cuiner d’Europa. Comentem que aquesta cuina, en el seu vessant tradicional, ha tingut projecció internacional en el seu llibre de receptes escrit pel seu fill (*La cuina de la meva mare*), ja que s’ha traduït a l’anglès.

“Jo faig cuina catalana”, em recorda, “i, per tant, res a veure amb això que se’n diu dieta mediterrània. Cal tenir clar quin tipus de cuina es fa”, diu, amb seny. També es mostra escèptica sobre possibles declaracions de “patrimoni de la humanitat”, sigui la de la dieta mediterrània o de la cuina catalana.

Es mostra preocupada pel fet que els nens i joves es llancen en braços del *fast food* —fins i tot el seus néts, es lamenta— tot i que estigui contenta perquè la petita, la Marina, vulgui ser pastissera, i per tant veu una continuïtat familiar en aquest món del menjar.

“No obstant, quan vénen aquí, ells mateixos es preparen coses a la planxa i fan entrepans i, per tant, malgrat tot, crec que la cuina tradicional té continuïtat.”

Naturalment, es mostra orgullosa de la cuina que fa el seu fill, i diu que li complau particularment el parmentier de llobregant —“ja el cuinava quan estava aquí”—, un plat que —comenta— ha estat molt copiat, però que la cuina es fa així. Comenta també l'*snack* que simbolitza tot el món, amb uns tastets presentats en una bola del món feta amb un fanalet de paper, amb una representació de Mèxic, el Perú, el Líban, Corea...

Quan veu venir els clients d’“allà baix”, que han fet una immersió en la millor i més sorprenent cuina del món, es diu ella mateixa: “Mare de Déu... què passarà... L’hem vessada”. Però passa que a aquests clients, vinguts d’arreu del món, també els encanta aquesta cuina familiar catalana. De fet, ja saben on es fiquen.

I, de fet, aquests dos models culinaris estableixen un diàleg perfecte i autofecundant als fogons del Celler: així, un dels seus plats estrella, l’escudella de bacallà, nyoquis de patata, terrina de brandada, col i tripes de bacallà, no deixa de ser un homenatge a un plat de la seva mare, la tradicional i humil escudella de bacallà.

**Jaume Fàbrega**