

Posi's en una cassola de fang una base ampla, generosa, d'origen. De tradició. D'un humil restaurant al costat d'una parada d'autobús als afores de Girona. De color d'arròs i de carxofa, de grana i moscatell. Dels menús de na Montserrat Fontané, incrustats en la memòria com el corall a la roca.

A foc lent, molt lent, hi afegim l'acadèmia. La formació. De l'Escola d'Hostaleria de Girona, on el ritual de la cuina pren la forma de conceptes, de processos, de recursos. A l'acadèmia es multipliquen els productes, els tipus de cocció, les combinacions, s'hi aprèn el valor del matís i de la variació. Però l'acadèmia aporta sobretot rigor. Els tipus de tall, la transformació del producte, els equilibris inestables, la genealogia de la cuina catalana, el subtil ritual de la sala... L'acadèmia és el continent del saber gastronòmic, covat a les cuines de les cases i en la longeva història de l'hostaleria.

Quan arrenca el bull, quan la base ha madurat prou i ja desprèn els primers aromes, és llavors quan hi afegim unes peces d'inconformisme, que és la matèria primera de la creativitat, o si voleu, de la llibertat. Imagineu una cuina on les parets són pissarres. Els fogons i les olles estan envoltades de notes, d'idees, d'apunts que després seran una inspiració o tal vegada, simplement, una lleu variació. Inconformisme vol dir plantejar-se a cada moment l'interrogant "I per què no?". Vol dir esborrar els límits de la realitat i crear un món alternatiu, on les olors, la gama cromàtica, les textures, la geometria del plat, el gust són radicalment nous. Com els móns alternatius de Kandinsky o com l'ultraisme de Borges.

Tallats de forma anàrquica, gairebé improvisada, hi afegirem els contrastos, les emocions, els paisatges, la biografia.

Mireu per exemple l'ostra amb destil·lat de terra. Es pren la terra de Taialà humida i l'infusionem durant 24 hores. Després la destil·lem al buit i obtenim una substància translúcida que acompanya l'ostra iodada, una versió impossible del mar i muntanya. El destil·lat arrossega l'essència de la pluja, de la molsa, de la terra trepitjada a l'abric de lledoners i d'alzines. Hi ha notes de tardor, de nostàlgia en aquest plat, una connexió directa amb les emocions més primàries.

Hi ha plats que són un apunt biogràfic. En Joan Roca és malalt al llit i l'àvia Angeleta li talla pedaços de xai amb les tisoires, que acompanya de pa amb tomàquet. Al Cellar de Can Roca, s'inverteix la geometria i ara és el cruixent de xai, una pel·lícula finíssima, el que amaga el cor de pa i de tomàquet. Com la magdalena de Proust, el temps sembla haver-se aturat en aquest plat, que té regust d'infantesa.

Alliberats els límits de la imaginació, ara és possible reinventar-ho gairebé tot. Fer de la cuina un espai de creació artística, d'aparences, de simulacions, de metàfores, d'ombres xinesques, d'estats d'ànim.

Una poma dins una poma dins una poma és com un d'aquells dibuixos impossibles d'Escher, en el que ja no reconeixem el principi i el fi.

La deconstrucció de Derrida permet literalment menjar una aroma: Una base de bergamota, mandarina, unes notes de vainilla, alfàbrega i un polsim de flor del llimoner és la descomposició de l'Eternity de Calvin Klein. El plat deconstrueix un per un tots els elements que componen l'aroma, com si presentés l'estructura òsia d'una olor.

La cromologia blanca és un esforç de síntesi cromàtica com el quadre de Malévitx. Tots els elements del plat són indubtablement blancs, però el seu gust ens recorda que originalment tenien un color molt accentuat. Menjar la cromologia és com dinar a cegues, perquè obliga la resta de sentits a contrastar l'engany de la vista. Com Malévitx, els germans Roca reinterpreten el sentit de color, un dels elements essencials de la cuina.

Tapem la cocció per a afavorir l'intercanvi d'aromes i d'emulsions. És ara quan hem d'afegir la recerca i la investigació. La cuina de Joan Roca és un laboratori experimental en el que s'assagen nous processos químics i físics, és un immens contenidor d'R+D+i. Penso, per exemple, en el Roner una eina imprescindible en la cuina moderna, que neix de la imaginació del cuiner gironí i la complicitat de Narcís Caner. El Roner permet controlar les coccions al buit a baixa temperatura, el que respecta l'estructura natural dels aliments. No hi ha evaporació. Els aliments es couen en la seva pròpia humitat i l'absència d'oxigen impedeix la seva oxidació.

La perfumcocció és una idea brillant, un joc creatiu: menjar fum. Però es necessita una gran precisió, la suma d'enginyeria i disseny de producte, per a acabar donant forma al gelat de ceps a la brasa.

Convertir un albercoc en un cristall finíssim, com una urna de vidre, que amaga a l'interior a la fruita triturada necessita d'enginy i un control dels processos guiats amb la precisió d'un rellotger.

O el dry gambini, una extraordinària composició, que presenta la gamba vermella en cinc textures contrastades: pols, caramel, gelatina, farinosa i carnosa. Només amb sofisticades tècniques de destil·lació dels caps de la gamba o de deshidratació de la carcassa, amb l'ajut de dos polímers, es pot assolir aquesta composició, plena de sensacions olfactivas.

Finalment, tanquem el nostre plat amb un triangle equilàter. Joan Roca és també Josep Roca i Jordi Roca, una estructura triangular, com també és triangular la sala del Cellar de can Roca. La suma de la cuina creativa, de l'aroma dels vins, i de la innovació dolça dels postres. Els vèrtexs del triangle es confonen i sovint alteren els límits entre els seus espais. Preneu per exemple els musclos al riesling, que és la transposició al plat de la complexitat de tons del vi: el fons, l'aroma, la textura. O el làctic, un postre, que evoca la infantesa, un esmorzar d'hivern al costat de la mare.

Aquest és un reconeixement a en Joan Roca perquè la distinció d'honoris causa és necessàriament nominal. Però és també el reconeixement a en Josep i en Jordi, els germans Roca, perquè probablement enlloc es testimonia el valor de la interacció entre els nodes, com en aquest triangle. El resultat és quelcom

més que l'addició entre els tres talents: És la síntesi d'una nova forma d'entendre la gastronomia.

Serveixi's el plat després d'un breu repòs i acompanyat d'esforç i tenacitat.

El resultat és un cuiner excepcional, el més gran de tres germans excepcionals, que han aprofitat la cuina gironina i la cuina catalana al més gran reconeixement internacional.

Hi notareu tots els aromes que el componen. Tradició. Acadèmia. Inconformisme. Llibertat. Emoció. Professió. Innovació. Treball en equip.

Què és la gastronomia?. És procés i és tècnica, sí. És talent, creativitat i emoció. Però és també un pedaç de cultura i d'identitat. I no són les relacions entre innovació, saber i cultura o si voleu entre l'acadèmia, la identitat i l'inconformisme, els elements nuclears del projecte universitari?.

Joan Roca és la sinècdoque que simbolitza el valor de la cuina catalana, de l'hostaleria i, si m'ho permeteu, del turisme en la construcció del saber, de la identitat i de l'avantguarda d'aquest país, amb una clara vocació universal.

Per tot això, Rectora Magnífica, sol·licito que s'atorgui i es confereixi el grau de doctor honoris causa a Joan Roca i Fontané.

José A. Donaire

Girona, 14 de desembre de 2010