

Gastronomia

Deu cuiners per als Roca

ESTRENA • Les beques BBVA-Can Roca s'han donat, per primera vegada, mitjançant un concurs entre 400 aspirants
EMOCIÓ • Els 10 becats es van mostrar visiblement emocionats quan van rebre el reconeixement dels germans Roca

Isaac Navarra
VILABLAREIX

Un total de 30 professionals de l'hostaleria d'arreu de l'Estat espanyol van participar ahir en un concurs al Mas Marroch de Vilablareix, al Gironès, amb un objectiu clar: ser un dels 10 escollits per a les beques BBVA-Can Roca, que els permetrà formar-se durant quatre mesos en un dels restaurants més prestigiosos del món.

Abans de l'inici del concurs, Joan Roca, xef d'El Cellar de Can Roca, es mostrava optimista pel que fa al format que aquest any estrenaven: "Ens dona la possibilitat de conèixer els aspirants i veure'ls cuinar abans de fer la tria." Com si d'un xou d'impacte es tractés, els cuiners havien de preparar i presentar el seus plats davant d'un jurat que formaven els tres germans, en Joan, en Josep i en Jordi Roca, juntament amb Óscar Moya, director de màrqueting global de BBVA. El personal de sala, per la seva banda, els havia de presentar un menú i la seva proposta de maridatge amb vins. Fins a 400 aspirants hi va haver al principi del procés de selecció per participar en el concurs d'ahir.

Mentre els cuiners preparaven els seus plats, Joan Roca es manifestava preparat per "incorporar gent jove amb talent i ganes" a l'estructura del restaurant. També, com a gironí, no amagava la satisfacció que li suposava celebrar l'acte a la demarcació de Girona: "És positiu que l'acte es faci a Girona i, especialment, que els aspirants vulguin venir. Els becats passaran un mínim de quatre mesos a la ciutat i, si es dona el cas que marxen, no no-



Els germans Roca i el director de màrqueting global del BBVA durant l'avaluació d'un dels concursants ■ MANEL LLADÓ

més es convertiran en ambaixadors d'El Cellar de Can Roca, sinó de la ciutat de Girona", va explicar.

El veredicté porta l'emoció

A mesura que el rellotge que mostrava el temps restant s'apropava a zero, les cares a la zona de cuina començaven a mostrar nervis. Alguns, fins i tot, s'angoixaven quan veien que el temps se'ls tirava a sobre. Les mateixes expressions que, poc més d'una hora després, envien els participants mentre esperaven impacients la deliberació del jurat. Després d'únicament cinc minuts de reunió entre els membres del jurat, Josep Roca va ser l'encarregat d'anunciar els guanyadors de

les beques de sala: Gloria García, de Castelló de la Plana; José Manuel Mera, de Santiago de Compostel·la, i Rocío Yagüe, de Madrid, van ser els tres escollits.

Visiblement emocionada es va mostrar Ana de la Calzada, una de les becades de cuina. La corunyesa no va poder retenir les llàgrimes quan va sentir Joan Roca pronunciar el seu nom. "És el meu somni i l'he aconseguit", va admetre. També estava visiblement emocionat Èric Montes, de Vilanova i la Geltrú, el becat més jove. Amb només 17 anys, el jove vilanoví va aconseguir la beca amb un plat basat en la gamba i que buscava potenciar el producte de proximitat. El que el va

Gairebé 400 candidats

En un primer moment, es van presentar un total de 393 sol·licituds per participar en la primera edició d'aquest concurs. El mateix jurat va ser l'encarregat de fer la preselecció de 30 candidats, 21 dels quals eren cuiners i els 9 restants eren especialistes de sala.

deixar més satisfet, però, va ser "l'aprenentatge en creativitat" que havia aconseguit en la participació en la beca. Per ell, la beca és "una oportunitat per seguir aprenent i evolucionant" en el que diu que és la seva passió: la cuina.

Un cop anunciats els altres cuiners becats, que van ser Maia Aguilar, Oswaldo Javier Arias i Johan Manuel Pelloni, de Barcelona; Noureddine Jalloul, de Castelló, i Luis Miguel Luque, de Granada, tots els becats van fondre's en una abraçada sota els aplaudiments dels altres 20 candidats, a qui Joan Roca va animar a "seguir cuinant" mentre assegurava que El Cellar de Can Roca seria sempre "casa seva". ■

Fundesplai recapta 25.000 euros per als nens

Redacció
EL PRAT DE LLOBREGAT

La Fundació Catalana de l'Esplai (Fundesplai) va recaptar 25.000 euros en la quarta edició del sopar solidari a favor de la infància, en què la xef Ada Parellada va cuinar dimarts un sopar inspirat en els cinc continents per a 150 co-

mensals. Amb aquest sopar va començar una nova edició la campanya *Prenem partit per la infància*, que es va posar en marxa el 2015 amb l'objectiu de recaptar fons per poder atorgar beques i ajuts per a menjadors, colònies, activitats de lleure i reforç escolar per a infants en situació vulnerable.

El sopar feia referència a la proposta educativa *NuSOS per la ciutadania global*, que treballa amb els 104.000 infants de les escoles i els esplais en què Fundesplai és present. Cada menú costava 100 euros, un import que equival al cost d'una beca d'un mes per a menjador escolar o un ajut de dos mesos per a

activitats de lleure i reforç escolar. La campanya de recaptació continua oberta mitjançant el web de Fundesplai,

Prenem partit per la infància és una campanya que pretén revertir la situació de risc de pobresa que viu el 31,2% dels menors a Catalunya, segons les dades de l'Idescat del 2018. Això vol dir, segons destaquen a Fundesplai, que aquests infants veuen compromès l'accés a l'alimentació, l'atenció i l'educació en el lleure. Fundesplai va atorgar l'any passat 18.407 ajuts i beques. ■



D'esquerra a dreta, Josep Gassó, president de Fundesplai, i Ada Parellada amb un rètol que mostra la recaptació ■ CEDIDA