



Nota de premsa

Girona, 9 de juny de 2015

Joan Roca presenta la Costa Brava a Milà en el marc de l'Expo Milano 2015, dedicada a l'alimentació

Més d'un centenar de persones, entre periodistes, agents de viatges, cuiners, productors i escoles d'hostaleria italians, assisteixen a la conferència impartida per Joan Roca, del restaurant El Cellar de Can Roca, titulada «La Costa Brava de Joan Roca» i organitzada pel Patronat de Turisme Costa Brava Girona de la Diputació de Girona, amb la col·laboració de l'Agència Catalana de Turisme i l'Ajuntament de Barcelona.

Aquesta tarda del dimarts 9 de juny, a la sala Alessi de l'Ajuntament de Milà, a Itàlia, s'ha presentat la conferència «La Costa Brava de Joan Roca», en el marc de la participació catalana a l'Expo in Città, de l'Expo Milano 2015, que dedica aquesta edició a l'alimentació. En el programa d'actes que estan duent a terme «Catalunya i Barcelona», durant quinze dies, a la ciutat italiana, s'està difonent entre els ciutadans i visitants de l'Expo la gastronomia, els productes agroalimentaris, la cultura i les tradicions catalanes.

La conferència de Joan Roca, centrada en la Costa Brava, ha començat amb com El Cellar de Can Roca entén i elabora la seva cuina a través de l'entorn. El cuiner gironí ha presentat l'ideari, el punt de partida i els conceptes que expliquen la seva cuina: paisatge, memòria, academicisme, tradició, cromatisme, producte, vi, cromatisme, tradició, món dolç, innovació, poesia, perfum, valentia, sentit de l'humor i màgia. Roca ha parlat del projecte de "El Somni" com el primer eslavó del nou centre d'investigació i recerca, La Masia, des d'on, ha explicat, que és un espai multidisciplinar i de reflexió on s'hi desenvolupen diàriament noves tècniques i processos, com els destil·lats i els olis essencials, i s'elaboren noves receptes. Vinculat al paisatge, Roca ha explicat el projecte "Terra Animada", ha parlat de l'inventari de flors, plantes i arrels que aporten nous recursos per a la seva cuina creativa. El cuiner ha emulat a l'escriptor català Josep Pla quan s'ha referit a la idea de portar el paisatge a la taula amb receptes com ara les olives caramel·litzades penjades d'una olivera bonsai, o del postre anomenat Jardí mediterrani. També s'ha donat un paper destacat a la tradició catalana, a la influència de les festes populars i de la qualitat del producte, que d'elles també s'extreuen idees per fer plats al restaurant. Joan Roca ha tancat la conferència





esmentant com dels viatges que realitza pel món extreu coneixements, noves tècniques i descobreix nous productes que després aplica i plasma en noves creacions culinàries. Roca ha expressat «no pot haver-hi modernitat sense tradició» i ha recordat la seva família i les seves arrels amb un petit homenatge als seus pares, Josep Roca i Montserrat Fontané.

A l'acte, hi han assistit el vicepresident en funcions de la Diputació de Girona i del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Miquel Calm; la directora general de Turisme de la Generalitat de Catalunya, Marian Muro; el cònsul general Antonio Cosano; Raffaella Scalisi, tinent d'alcalde de l'Ajuntament de Milà, i el director general del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Ramon Ramos, entre altres.

Aquesta és una acció més de difusió i promoció de la gastronomia gironina vinculada al territori de la Costa Brava en què Joan Roca actua d'ambaixador de la demarcació gironina a l'estranger.

Para más información:

Prensa Patronat

prensa@costabrava.org

Tel. 972 208 401

