

# Joan Roca

Joan Roca i Fontané (Gerona, España, 1964) Nació el 11 de febrero de 1964. Es un cocinero y chef español del restaurante El Celler de Can Roca. Roca es considerado uno de los mejores chefs

Estudió en la Escuela de Hostelería de Gerona, donde más tarde impartiría clase. Trabajó en los negocios familiares de restauración de sus abuelos y padres, una fonda y un restaurante de comida catalana, respectivamente.

Roca regenta su propio restaurante, junto a sus dos hermanos Josep y Jordi. El restaurante se ha especializado en comida catalana pero con técnicas vanguardistas. Para ello se compagina la investigación de técnicas modernas y aplicaciones novedosas con los platos tradicionales. A este estilo de cocina se le denomina "techo-emocional".

Algunas de las técnicas culinarias que emplean son la *cocción al vacío*, la *perfumcocción*, la destilación o el uso del humo como un ingrediente más del plato y parte de su preparación, entre otros.

En 2013 creó con sus hermanos y el artista Franc Aleu la «ópera gastronómica» *El sueño*, una creación multisensorial que aúna diversos géneros artísticos con la gastronomía.<sup>3</sup>



## Reconocimientos

- El 2000 Joan Roca es el *Cocinero del Año* según la Academia Española de Gastronomía.
- El 2002 recibe la segunda estrella Michelin.
- El 2009 recibe la tercera estrella Michelin<sup>4</sup> y el reconocimiento como el quinto mejor restaurante del mundo según la revista *The Restaurant Magazine*
- 2010: Doctor Honoris Causa de la Universidad de Gerona.
- 2011: es votado por aproximadamente mil periodistas del sector como uno de los 20 cocineros más influyentes del mundo.
- 2013: El Celler de Can Roca es escogido como primer mejor restaurante del mundo por la revista británica *The Restaurant Magazine*

## Publicaciones

- *La cocina al vacío*, de Joan Roca y Salvador Brugués.
- *Les recetas catalanas de toda la vida*, de Joan Roca y su madre, Montserrat Fontané
- *La cocina de mi madre*, de Joan Roca.
- *Diez menús para un concierto*, de Joan Roca.



## Rodrigo de la Calle

*“Nuestro trabajo es un acto de amor, hacer felices a los demás y hacerlo con la mejor sonrisa del mundo; si no, nuestro trabajo no tiene sentido.”*

Quien así se presenta se ha formado en los mejores fogones españoles y ha llegado a ser orgulloso propietario de toda una Estrella Michelin: Rodrigo de la Calle.

Madurado en la Vega del Tajo y criado en Aranjuez en el seno de una familia hostelera, la trayectoria de Rodrigo de la Calle se define con cuatro palabras que siempre ha tenido presentes: trabajo, creatividad, esfuerzo y esmero.

Su andadura profesional lo ha llevado a colaborar y aprender de los mejores chefs, a quien considera sus maestros. Nada más formarse en hostelería, pasó por las cocinas de afamados restaurantes

como *L'Hardy*, *Goizeko Kabi*, *Romesco* o *Lur Maitea*. Ha trabajado codo con codo y ha aprendido de nombres propios de la gastronomía como Andoni L. Aduriz, Paco Torreblanca, Quique Dacosta o Martín Berasategui.

En el camino coincidió con el botánico [Santiago Orts](#) y director de los viveros del Huerto del Cura que a la postre le haría dar un giro 180º a su cocina. Ambos desarrollarían el concepto de [Gastrobotánica](#): la investigación de nuevas especies, el rescate de otras variedades olvidadas del reino vegetal, y el estudio de sus distintos componentes para su uso y aplicación en cocina. Toda una auténtica [#revoluciónverde](#).

En 2007 se instaló en Aranjuez y abrió el restaurante [Rodrigo de la Calle](#), donde hasta hace poco ofrecía una carta basada en el producto vegetal de temporada y los arroces como eje central de su propuesta culinaria.

Hoy en día, Rodrigo de la Calle es uno de nuestros mejores cocineros y con un amplio palmarés del que puede presumir: entre otros, ha sido el Cocinero Revelación en Madrid Fusión 2008, Premio Bacalao Giraldo 2009, Mejor restaurante de la Comunidad de Madrid por la guía Metròpoli, Cocinero del año 2010 y Estrella Michelin desde noviembre de 2011.

A pesar del reconocimiento, Rodrigo de la Calle sigue teniendo muy claro lo que debe ser la alta cocina:

*Quando tú vas a cocinar para alguien, tienes que cocinar como si fuese para tu padre o tu madre, esa sensación del cariño es la que hay que tener para cocinar para la gente que entra en el restaurante.*

## Koldo Rodero

Nacido en Tolosa (Guipúzcoa), Koldo Rodero se ha formado y evolucionado como cocinero en Navarra, a través de un restaurante familiar que desde 2014 cuenta con el reconocimiento de tres soles de la Guía Repsol, además de la estrella Michelin que ya ostentaba. ¿Su valor principal? La reinención de la cocina Navarra a través de la creatividad, técnicas vanguardistas y un profundo respeto por el sabor.



### Biografía de Koldo Rodero, el chef

Koldo Rodero creció en el restaurante familiar, fundado en 1975, e hizo sus primeros pinitos en sala. Sin embargo, pronto se destapó su pasión por la cocina y, con 17 años, empezó en la partida de postres. Entre los fogones del restaurante Rodero contaba con un gran maestro, su padre, Jesús Rodero, ya valedor de una estrella Michelin en su momento y uno de los primeros en introducir el foie.

Gracias a los conocimientos de su progenitor y una formación autodidacta basada en la lectura, el ensayo error y probar platos de grandes maestros como [Arzak](#), Koldo Rodero llegó a dirigir la cocina del restaurante Rodero y hoy día es reconocido por su reinención de la tradición navarra y su proyección más allá de la Comunidad Foral.

La cocina de Koldo Rodero se caracteriza por partir del sabor como valor fundamental para crear y ejecutar platos divertidos y complejos, empleando técnicas de cocina vanguardistas y apoyándose en la ciencia. Todo ello, sin dejar de reivindicar el uso del producto local navarro y dar una gran importancia a las verduras en sus creaciones que han propiciado la recuperación para la alta cocina de ingredientes como el cardo rojo.