

La innovación y la tradición que hacen del Celler de Can Roca un lugar único

Conceptos como esferificación, deconstrucción, cocción a baja temperatura, espuma o congelación con nitrógeno líquido eran hasta hace no mucho completamente desconocidos para la mayoría. Si acaso, los más osados *se arriesgarían*¹ a interpretar que hacían referencia a un catálogo de productos químicos. Muchas de las mejores cocinas del mundo parecen hoy laboratorios. Probetas, pipetas, bombonas plateadas y todo tipo de aparatos conviven con las ollas, sartenes y cucharones de toda la vida. La diferencia con respecto a hace sólo unos años es que hoy todo el mundo sabe reconocer una esferificación bien hecha de *una chapuza*².



La innovación se ha convertido en una de las señas de identidad de la cocina española. Un caso peculiar en un país que no suele estar a la vanguardia. Sin embargo, es imposible pensar en el futuro de la cocina sin nombrar un buen puñado de chefs españoles, cuyos aportes son admirados e imitados en todo el mundo. La gastronomía ha dejado de ser cosa de las

abuelas para entrar en la universidad con nuevas titulaciones y los cocineros más prestigiosos ocupan espacio en las noticias y en foros de creatividad y tecnología.

Los hermanos Roca, propietarios del Celler de Can Roca (dos veces elegido mejor restaurante del mundo), son unos de los principales *abanderados*³ de la innovación culinaria. Sus recetas y sus técnicas han llevado a Joan a ser considerado mejor chef mundial en 2016 y a su hermano Jordi mejor repostero. La pasión por la cocina de los tres hermanos viene de tradición familiar : apenas a 100 metros de su mundialmente famoso templo gastronómico, cada mañana sus padres abren su propio restaurante, donde su madre octogenaria sigue estando frente a *los fogones*⁴. Este es el lugar donde los tres hermanos se criaron y aprendieron dos cosas esenciales para entender su éxito : el amor por la cocina y el compromiso con un trabajo bien hecho. A esas dos cualidades, han unido su talento, creatividad y no pocas dosis de riesgo. Así han inventado un sistema original de cocción a baja temperatura, a utilizar aplicaciones móviles en sus platos, incluir sonidos en los alimentos, utilizar la impresión 3D o atreverse, en el caso de Jordi, a diseñar un helado con la forma... de su propia nariz. Innovación constante sin perder la esencia tradicional: "la tradición es una fuente de inspiración" asegura Joan, pero reconoce que su carácter les lleva a buscar nuevos caminos constantemente "gracias a lo que nos une a los tres hermanos que es el inconformismo, siempre acabamos poniendo más de innovación que de tradición".

<http://one.elpais.com/la-innovacion-la-tradicion-hacen-del-celler-can-roca-lugar-unico/>

SECTION EUROPEENNE : ESPAGNOL					
BACCALÁUREAT PROFESSIONNEL : Secteur hôtellerie restauration					
Session	Sujet n°	Préparation	Durée	Coefficient	Page
2017	2	0h20	0h10	1	1 sur 2

Vocabulario :

1. Se arriesgarían : risqueraient de
2. Una chapuza= algo mal hecho
3. Los abanderados : les porte- drapeaux
4. Los fogones : les fourneaux

Orientaciones para el comentario :

1. Identificar el texto y su tema.
2. ¿ Qué sabemos de Joan y Jordi ?
3. Citar los utensilios de la cocina moderna y las técnicas inventadas por los dos jefes. ¿Qué piensas ?
4. Comentar la frase : « *La pasión por la cocina de los tres hermanos viene de la tradición familiar* ». Relacionala con los cocineros más prestigiosos y su cocina.

SECTION EUROPEENNE : ESPAGNOL					
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL : Secteur hôtellerie restauration					
Session	Sujet n°	Préparation	Durée	Coefficient	Page
2017	2	0h20	0h10	1	2 sur 2