

JORDI ROCA

El dulce es bueno

El pequeño de los Roca está inmerso en un bonito proyecto, Casa Cacao. Con él ayudará a países en vías de desarrollo.

TEXTO MARÍA SEGADE.



El único límite que tiene Jordi Roca (Girona, 1978) en la cocina es el canibalismo. Su imaginación vuela con el delantal puesto y su última obsesión es el chocolate. Mientras que en Rocambolesc explora el universo de Willy Wonka, en Casa Cacao cambia el concepto totalmente. El proyecto se trata de un obrador chocolatero que contará con tienda, degustación y un hotel boutique de quince estancias con la dirección de Anna Payet, esposa de su hermano Joan. Casa Cacao es un acercamiento al realismo mágico, a los territorios de Colombia, Perú y alrededores que seducirá a más de uno en el 2018.

En un mundo fitness que le ha declarado la guerra al azúcar, ¿cómo es ser pastelero?

Una gozada. Siempre hay que dejar espacio para el placer y el azúcar es una pequeña licencia que nos debemos dar todos. También hay que cultivar la salud emocional.

¿Te condiciona a la hora de crear?

No, el azúcar es algo técnico. Por ejemplo, en los helados permite bajar el nivel de congelación. Hay un cambio general. Antes si la receta era un 30% azúcar ahora es un 10%. Estamos investigando en un nuevo endulzante que se extrae de la miel seca y que el cuerpo metaboliza mejor. Lo desarrollamos con la Universidad de Girona.

Lo das todo con Casa Cacao. ¿Qué va a suponer en el mundo del chocolate?

Casa Cacao sigue todos los eslabones de ese manjar, desde el grano hasta la tableta. Queremos dar visibilidad al agricultor. Con este reto estamos encontrando perfiles nuevos de chocolate. El 70% ya no es solo amargo. Lo hay con aromas afrutados y cítricos e incluso en Perú hay un cacao blanco que es 80% pero con color de chocolate con leche. Sabe a miel, a madera e incluso a vinagre. Va a ser una revolución.

En el proyecto habéis viajado mucho.

Visitamos Colombia, Ecuador, México... En Perú estuvimos con una comunidad indígena de la selva amazónica que era recolectora cuatro años atrás. Ahora hacen algo de agricultura. Ellos consumían el cacao salvaje, de la selva, algo único. La Universidad de Piura les está ayudando a crear una planta de secado para que puedan vivir de exportarlo.

¿Estar en contacto con esas comunidades cambió tu visión de la vida?

Nos llegaron a visitar de un pueblo a dos días de caminata por el bosque para enseñarnos su cacao. Se enteraron de que estábamos allí por el boca a boca y, durante 48 horas, su único cometido era presentarnos ese tesoro para ellos en forma de grano. Lo recibí

como un regalo y fui consciente de la responsabilidad que tenía. Casa Cacao quiere recompensar el trabajo de esos valientes.

¿Es la cocina un arma antipobreza?

Totalmente. Los chef a día de hoy, como decía Gastón Acurio, tenemos un altavoz mediático y somos un motor social. A nivel organoléptico, yo puedo mejorar el cacao, sacarlo de las cadenas de compra y darle valor al origen.

¿Cuál es tu mejor comensal?

Cualquiera que aguante los once meses de lista de espera del Celler de Can Roca.

¿Qué es lo más curioso que has comido últimamente?

Investigando en la selva me han dado a probar gusanos. Saben a sepia.

¿Algún ingrediente se resiste a ser postre?

Ninguno. Lo complicado es reproducir un recuerdo. El sabor de la manzana al horno de mi madre, con solo un toque de canela, es uno que me tiene loco. Lo he llevado a helado con las manzanas Pink Lady en Rocambolesc. Para mí el único límite en cuanto a ingredientes es el canibalismo.

¿Cuál fue el último plato que te hizo llorar?

Con la comida soy muy analítico, aunque en mi día a día soy muy sensible. Llegué a llorar comiendo palomitas en el cine viendo el tráiler de "Mi mejor amigo".