

A la xarxa | V. R. | Actualitzat el 07/10/2021 a les 09:15

## Per què no apareixen els germans Roca a la llista dels millors restaurants del món?

*El Disfrutar, de Barcelona, ha quedat en cinquena posició en una llista per on hi han passat diversos xefs catalans*



Els germans Roca, en imatge d'arxiu | Europa Press

La llista **The World's 50 Best Restaurants** és una de les més prestigioses del món a l'hora de categoritzar quins són els millors locals del planeta. Ahir mateix, es va celebrar la gala del 2021 on es va fer pública la nova llista d'enguany: el restaurant **Disfrutar**, situat a Barcelona, ha quedat en cinquena posició. **El campió d'enguany ha estat el Noma, de Dinamarca**. Però per a molts aficionats a la bona cuina i als restaurants d'alt nivell, van notar una absència notòria: **els germans Roca i el Cellar de Can Roca, de Girona**, no hi apareixen. El motiu, però, és ben senzill.

El restaurant dels tres germans catalans, reconegut mundialment i a totes les llistes del món, no apareix aquest any a la dels 50 millors perquè l'organització del llistat, la companyia britànica **William Reed Business Media**, ha decidit crear una llista encara superior: **The Best of the Best**. En aquesta categoria hi apareixen tots els restaurants que han aconseguit situar-se els primers de la llista dels 50 millors alguna de les edicions anteriors. I, evidentment, en aquesta espècie de saló de la fama, apareix **El Cellar de Can Roca**.



*La cuina del Cellar de Can Roca. Foto: ACN*

L'any anterior, el sistema de votacions es va modificar i tots els que havien guanyat alguna edició passada no podien tornar a formar part de la llista dels 50 millors perquè, precisament, s'havia creat aquest **The Best of the Best**. **Joan Roca**, en declaracions a Efe, ho valora de manera positiva perquè considera que així "no fan tap" a altres cuiners i restaurants que podrien viure "la felicitat que van viure ells" en ser escollits.

Tot i això, no és l'únic restaurant català que integra aquesta llista d'escollits per l'Olimp de l'alta cuina. **El Bulli, de Ferran Adrià**, també en forma part. La selecció, realment, és petita: **The French Laundry i Eleven Madison Park** (dels Estats Units); **The Fat Duck**, al Regne Unit; **Osteria Francescana** a Itàlia; **Mirazur** a França i el **Noma**, a Dinamarca. Precisament, el Noma forma part de les dues llistes perquè va reobrir el 2018 amb un canvi de local i se li ha permès "tornar a presentar-se".

[plantillavirals]