

GASTRONOMIA

Léa Araújo

El Celler de Can Roca



Onze meses no aguardo e realizei um sonho gastronômico: El Celler de Can Roca! O restaurante - 3 estrelas Michelin - liderado pelos Irmãos Roca, foi eleito melhor do mundo (The World's 50 Best 2013-2015). O chef Joan Roca transmuta o simples em sublime num show de sabores e texturas. De sensibilidade esmerada, o caçula Jordi impressiona nas sobremesas dignas do prêmio "World's Best Pastry Chef". Na adega são 70mil rótulos selecionados pelo sommelier Josep Roca. O Menu Festival (225€) tem 15 etapas com 25 momentos de serviço à mesa com garçons de alto nível e atendimento impecável, como do italiano Nicolo. A harmonização com 16 taças fica em 110€, mas há opção de taças avulsas. Ou menu compacto com pratos clássicos (190€) e harmonização a 75€. ¶ A taça de boas vindas é o brut reserva da vinícola Albet i Noya; chancela Clàssic Penedès - primeira Denominação de Origem 100% orgânica em espumante de qualidade. O espetáculo inicia com 5 petiscos ao redor de um globo, símbolo das viagens dos Roca pelo mundo: "Comer-se el mundo". Na Turquia o kebab, no Egito pirâmide de Gizé em húmus, no México taco de legumes, em Singapura o chilli crabe e no Peru a causa limenha. O globo se abre com um bombom de água do mar e caviar. "Memória de un bar en las afueras de Girona" resgata o que se comia no Can Roca dos pais dos Irmãos Roca há 40 anos. Seguem mais tapas: pele de leitão com camarão, papada de atum e gengibre. Do bonsai de oliveira, pende sorvete de azeitona verde e tempura de azeitona preta. Enfim um brioche com maionese de trufa de verão. ¶ Após 16 aperitivos, o menu em si: mar e montanha vegetal - releitura do famoso surf 'n' turf; a versão vegetariana traz algas e flores comestíveis. Homenagem à folha da figueira em varias formas e tons alaranjados compõem os purês da "Ensalada Naranja". Segue molho romesco de nozes e pickles de flor de mora, flor de oxalis, brotos de malva, endívia, jicama e caviar cítrico - impressionante!! Um delírio em manjar vegetal. ¶ Nos frutos do mar, destaque da costa espanhola: A Caballa

marinada com ajoblanco, sopa fria típica da Espanha. Enguia defumada com cerejas, camarão marinado no vinagre de arroz servido com patinhas e cabeças desidratadas e crocantes. Do lagostim, molho feito com as cabeças acompanham a geleia de salsinha e salsa de sobrasada -linguiça crua e curada das Ilhas Baleares. Me encantou o filé de merluza ao suco dos espinhos, pesto de aspargos e rúcula, piparras grelhadas e ar de azeite de rúcula. O sommelier Josep Roca me indicou um vinho local para acompanhar: o Can Ràfols dels Caus Gran Caus Blanc 2004 (10€ a taça), da região de Penedes. Dos pratos salgados, dois não marítimos: um com frango, outro com vitela. Peculiar servirem a crista do frango junto ao peito, asa e coxa, assados a baixa temperatura. Fechando um pastrami de vitela com purê de aipo e legumes. ¶ Outro vinho sugerido por Josep Roca, o Espectacle 2016 (12€ a taça), varietal da uva Garnacha de vinhas de 100 anos; vinícola Espectacle del Montsant, projeto da equipe de líderes mundiais produzindo um vinho excepcional. ¶ No capítulo sobremesas, 4 pratos além de chocolates e petit fours, recheados de histórias em suas receitas. Petricor é o nome que se dá ao "cheiro da chuva" e o chef Jordi Roca elaborou um destilado de terra servido com sorvete de mel de pinheiro, biscoito de alfarroba que imita terra e cacau esculpido como folhinhas. A seguir a "Flor Branca" - bola dourada finíssima de caramelo recheada de guanábana (graviola), lichia e maçã verde. Obra de arte em forma de torta cremosa: iogurte de ovelha com figos. A ovelha é retratada no "postre láctico", no sabor, olfato e audição. O rapar da colher no prato soa como os sinos das ovelhas no campo. A experiência segue em cone perfumado com destilado de lã de ovelha; o aroma é do campo outra vez. Da sequência de chocolates, a orgia finda com petit fours. El Celler é um laboratório mágico de sensações. ¶ *A descrição minuciosa dos pratos pode ser lida no degustatividade.com.br/2019/08/el-celler-de-can-roca-girona-espanha. [JC 6.0]



FOTOS / Arquivo Pessoal