

VI JORNADES D'ORIENTACIÓ UNIVERSITÀRIA I PROFESSIONAL

DE BAR DE BARRI A FÀBRICA DE SOMNIS



JOAN ROCA I FONTANÉ
CUINER I XEF TRES ESTRELLES
DEL CELLER DE CAN ROCA

Tot i que es va formar acadèmicament a l'Escola d'Hostaleria de Girona –on alguns anys més tard hi exerciria com a professor– la seva vocació culinària es va començar a forjar a Can Roca, el restaurant familiar regentat pels seus pares. Allà va créixer i entrà per primera vegada en contacte amb la cuina de la seva mare, Montserrat Fontané. Actualment, dirigeix el seu propi projecte de restaurant, El Celler de Can Roca, juntament amb els seus germans Josep –sommelier– i Jordi –xef de pastisseria–.

L'activitat creativa culinària de la tríada Roca ha estat reconeguda amb tres estrelles Michelin i amb la primera posició al *The World's 50 Best Restaurants* en els anys 2013 i 2015. La mateixa llista els proclamaria el 2019, ad aeternum, *Best of the Bests Restaurant*.

La seva vocació formadora l'ha portat a ensenyar cuina com a docent durant més de 20 anys, ser reconegut com a doctor honoris causa per la UdG i a col·laborar en diferents programes universitaris com el curs *Science & Cooking de Harvard*. El 2015, va rebre la invitació del World Economic Forum per formar part del seu consell de líders culturals i és, al costat dels seus germans, ambaixador dels Programes de Desenvolupament Sostenible de les Nacions Unides.