



de Can Roca.

Latina íz y a picante”

oman su gira mundial cocina de los orígenes

estas giras nacieran como un homenaje a los productos que llegaron a España desde América Latina tras el descubrimiento, y que según ellos supusieron una revolución. “Latinoamérica es una fuente de inspiración, le debemos mucho”, explica Joan Roca en El Celler (Girona). “La cocina española se transformó con sus ingredientes. Empezaron a circular semillas y todo cambió. Por eso les rendimos un tributo. Interpretamos su cocina y sus productos desde nuestra óptica”.

El mejor chef del mundo en 2016, según la revista británica *Restaurant*, se siente un explorador en estos viajes. “En América te das cuenta de que no sabes nada. Eres el mejor restaurante del mundo y vas al mercado de Paloque-mao en Bogotá y yo no había visto el 70% de esas frutas. Es un mundo maravilloso que nos inspira y nos da ideas. A Latinoamérica vamos a aprender. Su cocina está en el mejor momento de su historia. Siempre ha tenido una gran despensa y esas cocinas de fusión que se han ido entremezclando por las culturas endémicas, prehispánicas y las que luego han llegado. Son cocinas cálidas, divertidas y con una gran diversidad, que es lo más mágico. Antes iba a Latinoamérica por su historia. Ahora se va también a comer, es una revolución”.

Roca tiene competencia al otro lado del Atlántico. También amigos. El peruano Gastón Acurio, el chileno Rodolfo Guzmán, Enrique Olvera en México, Alex Atala en Brasil... “Son grandes líderes. Hay amor por la cocina y cocineros que promocionan su



El chef Joan Roca, en una escuela de cocina de Buenos Aires. / RICARDO CEPPI

Chocolate y mezcales

Cada uno tiene su debilidad. La de Jordi Roca, el pasteleiro, es el chocolate. Por eso ha comprado tres molinos de piedra para machacar el haba del cacao y espera pedidos de México, Perú y Ecuador. En Latinoamérica descubrió “la parte romántica” de la producción. “Hay personas que cuidan la parcela como un bebé, y surgen aromas increíbles”, dice. También se sorprendió con la vainilla de Veracruz —“la mejor que he probado, fina, elegante, voluptuosa”— y con las frutas de Colombia: “Un mango de aquí nada tiene que ver con el de Bogotá”.

El mediano, Josep, colecciona un tesoro de 40.000 botellas de vino. Aunque Latinoamérica le abrió otros mundos, “el de los mezcales, piscos, tequilas, cafés, los aguardientes de Antioquia...”. “Es muy sano llegar a un mercado y no conocer nada”, recuerda; “ahora nos seguiremos quedando boquiabiertos”.

país”, relata. La comida como identidad nacional, como marca, como gancho turístico. Como aquel taxista en Lima que le contaba emocionado que cocina en casa con los productos de su tierra. El mayor de los tres hermanos habla también de “un cambio de chip”, de un mayor aprecio por la cocina latinoamericana y por sus restaurantes en España. “Es una paradoja. Es el origen de nuestra cocina, pero a la vez es algo nuevo. Aquí llegaron 15 variedades de pimientos, y hay 2.000; y 40 tipos de patatas, y hay 3.000. Hay más que aprender allí que en Europa. Yo estoy enamorado de México. En cada lugar es una cocina nueva. Su recetario me tiene fascinado. En Colombia aluciné, por desconocimiento previo. Hay cocineros comprometidísimos con una cocina de raíces que modernizan. Perú está en un nivel de efervescencia. Y Argentina es mucho más que asado. Es la magia de América. Aman su cocina, están orgullosos de ella”, comenta.

¿Y a qué sabe América Latina? Joan Roca cierra los ojos como recordando sabores. Respira. Paladea. “A maíz”, responde; “a diferentes variedades de pimientos, de chile, ají, rocoto. Ese punto cálido y sensual de los pimientos picantes siempre está presente. Y a cilantro”.

El hijo Louis Vuitton Moët Hennessy quiere vender la compañía neoyorquina que compró hace 15 años. “Donna Karan y DKNY eran una megamarca en EE UU, pero lo que se ha hecho para llevarla más allá simplemente no ha funcionado”, admite una fuente de LVMH. El trabajo de los diseñadores de Public School en DKNY no da los resultados esperados.



Richard y Tommy Hilfiger. / GETTY

El hijo de Hilfiger se lanza a la moda

El hijo del diseñador Tommy Hilfiger ha empezado a seguir los pasos de su padre. Richard, también conocido como *Ricky Hill* en su faceta como rapero, organizó una fiesta por todo lo alto en Miami Beach (EE UU) para celebrar junto a unas 500 personas —y con una pista de skate incluida— el lanzamiento de su colección de ropa de calle, con el nombre de Tango Hotel. Gorras, calzoncillos y pantalones son parte de la línea que ha creado. Parece que poco queda del chico rebelde que fue detenido por posesión de drogas.

Jesús Peiró, sello español certificado

La firma de trajes de novia Jesús Peiró ha obtenido el sello Origen Español Certificado, convirtiéndose así en la primera empresa del sector en conseguirlo. Una auditoría ha acreditado que los productos de esta casa, fundada en 1988 y cuyas colecciones hoy están en manos de Merche Segarra, son de origen español. Un profesional externo y especialista en la certificación de producto realizó estudios en diferentes departamentos, comenzando con el de I+D+I, materias primas, componentes y logística.