



GASTRONOMIA

Els beneficis del millor restaurant

El Celler de Can Roca, número 1 de la gastronomia mundial, multiplica els turistes que visiten Girona

Catalunya s'ha convertit en un dels principals destins de turisme gastronòmic del món i El Celler de Can Roca n'és un dels artífexs. Girona rep cada vegada més visitants gràcies al millor restaurant del món.

THAÏS GUTIÉRREZ

BARCELONA. A Girona no és estrany sentir que un rus hi ha arribat en jet privat per anar a sopar a El Celler de Can Roca. Tampoc és estrany que una de les principals motivacions que porten molts turistes a la ciutat sigui menjar al restaurant dels germans Roca. I és que l'impacte d'El Celler de Can Roca a les comarques de Girona -i, de retruc, a tot Catalunya- va molt més enllà de la gastronomia. Per Dani Blasco, investigador de l'Insetur, el centre de recerca en turisme de la Universitat de Girona, "El Celler de Can Roca ha ajudat a convertir i consolidar Catalunya com una de les primeres destinacions de turisme gastronòmic del món". Aquest investigador és un dels autors de l'informe *Efecte Roca*, que pretén conèixer l'impacte del restaurant en el turisme gastronòmic català i que es va presentar dilluns en un acte a l'Institut d'Estudis Catalans. Aquestes en són algunes de les principals conclusions.

El motor dels restaurants Els visitants valoren cada cop més la gastronomia catalana

L'any 2005 només un 10% dels turistes consideraven l'activitat gastronòmica com un incentiu per fer un viatge. El 2011, en canvi, aquesta xifra ja superava el 50%. Això vol dir que avui en dia un restaurant pot ser un destí, i El Celler de Can Roca n'és un. L'establiment s'ha convertit en "una icona global", tal com va explicar Josep Antoni Donaïre, director de l'Insetur, durant la presentació de l'informe. El primer que és conscient d'aquest efecte és Joan Roca, que comentava que la imatge que projecten al món "té un efecte directe sobre la ciutat", que rep cada cop més visitants gràcies a l'establiment. Martí Sabrià, gerent del grup Costa Brava Centre, ho corroborava dient que "hi ha un percentatge molt important de turistes que van a les comarques gironines amb l'excusa d'anar un dia a menjar a El Celler". Però més enllà de les percepcions, encara no hi ha cap registre de dades que demostrï aquest fenomen. Per això, l'IEC i l'Acadèmia Catalana de Gastronomia han acordat la creació d'un observatori del turisme gastronòmic per valorar l'impacte real que té al territori.

Turisme d'alt nivell

Turista amb poder adquisitiu, que interessa molt a Catalunya
Tot i la falta de dades, El Celler de Can Roca dona algunes xifres que són molt significatives: el 30% dels seus clients són internacionals, principalment del Regne Unit i



UN RESTAURANT QUE ATREU VISITANTS D'ARREU DEL MÓN

Joan Roca durant la presentació de l'estudi *L'efecte Roca*, que es va fer dilluns a l'Institut d'Estudis Catalans (IEC) i que va comptar amb una vintena d'experts. A l'acte, l'IEC i l'Acadèmia Catalana de Gastronomia van acordar crear un observatori del turisme gastronòmic per recopilar dades que ajudin a conèixer l'impacte real d'aquest fenomen. CÈLIA ATSET

Atractiu En cinc anys s'ha disparat l'interès dels turistes per la gastronomia catalana

Projecció El 30% dels clients de Can Roca són estrangers, sobretot britànics

França, i amb una forta presència del Brasil i els Estats Units. Aquesta xifra ha anat creixent molt en els últims anys de manera paral·lela als guardons internacionals que el restaurant ha rebut. A més, segons l'estudi presentat a l'IEC, el 20% dels clients internacionals que s'allotgen als hotels de Girona van a dinar o sopar al restaurant dels germans Roca, cosa que demostra la simbiosi que hi ha entre turisme i gastronomia. "El turista que va a Can Roca pot haver estat visitant Girona o Figueres, o haver passat uns dies jugant a golf a la zona", explica Blasco. "És el tipus de turista que interessa a Catalunya, amb un poder adquisitiu mitjà i alt i amb uns interessos culturals que podem satisfer", afegia.

Efecte multiplicador

El factor Roca comença a repetir-se en altres punts del país
"Avui les comarques de Girona i tot Catalunya estan vivint un efecte cascada, amb molt bons restaurants, que reguen el territori". Ho deia a l'acte de l'IEC l'exconseller Joaquim Nadal, que destacava l'enorme publicitat que fan aquests restaurants per a Catalunya. "La gastronomia d'alt nivell ara es troba fins i tot en pobles remots, on hi ha restaurants amb estrella, com Gombrenò o Gimelnells", explica Blasco. "I ja estan atraient turistes fins allà, persones que viatgen atretes per conèixer nous restaurants i de passada descobrir racons del país", afegia. El que va

ser director general de Turisme, Xavier Civit, recordava que "els cuiners són els grans ambaixadors del nostre país, des del punt de vista turístic", i posava els germans Roca al capdamunt de tota una llista cada cop més extensa de xefs que han portat el nom de Catalunya arreu del planeta.

Barcelona, pol d'atracció La ciutat és un referent pel que fa a turisme gastronòmic

Barcelona, amb 24 restaurants amb estrella Michelin, és una de les capitals del món de la gastronomia, però tot i això també beu de l'efecte Roca. Ho explicava el cuiner Carles Gaig, que reconeixia que ell és un "beneficiari" del restaurant gironí. "Hi ha molts clients que m'arriben després d'haver conegut la nostra cuina, la del xup-xup i els fogons, a El Celler de Can Roca i haver-se interessat per altres restaurants que treballen amb aquesta línia". Turisme de Barcelona ha detectat un important creixement de la despesa dels turistes en gastronomia a la ciutat. L'impacte aquest 2013 va augmentar un 22% respecte al 2012 i va arribar als 256 milions d'euros. Un altre dels restauradors més coneguts, Pedro Monje, del Via Veneto, va destacar: "Fa un temps tothom volia anar a sopar a París, i ara, en canvi, podem aconseguir el mateix amb Catalunya". Va recordar que és molt important que tota aquesta tasca "s'articuli a nivell mundial": "Perquè estem en un món global i podem arribar a tot arreu".

El potencial turístic de la gastronomia catalana

Joan Roca

CUINER

"La imatge que projectem al món des d'El Celler té un efecte directe sobre la ciutat i les comarques gironines"

Joaquim Nadal

EXCONSELLER

"A Girona i a Catalunya s'està vivint un efecte cascada de creació i revalorització de molt bons restaurants"

Xavier Civit

EX DIRECTOR GENERAL DE TURISME

"En aquests moments els cuiners són els grans ambaixadors del nostre país, des del punt de vista turístic"

Carles Gaig

CUINER

"Hi ha molts clients que m'arriben després d'haver conegut la nostra cuina a El Celler de Can Roca"



Insetur demostra l'impacte d'El Celler en l'economia gironina

► Un estudi assenyalava que el 53% dels clients del restaurant dels Roca vénen de fora de Catalunya

GIRONA | ALBERT SOLER

■ El Celler de Can Roca s'ha convertit ja en un fenomen que desborda allò merament gastronòmic i familiar per abraçar l'economia gironina, on el seu impacte és creixent. Fa temps que se sap que des que el restaurant dels germans Roca ocupa el lideratge mundial li arriben clients dels cinc continents que agafen un avió pràcticament amb l'únic objectiu de fer-hi un àpat. Ara, però,

aquest impacte queda demostrat, gràcies a un estudi elaborat per Insetur, l'Institut Superior d'Estudis Turístics de la UdG. L'estudi assenyalava que més de la meitat –un 53%– dels clients d'El Celler el darrer any van arribar de fora de Catalunya, cosa que en la majoria de casos equival a allotjar-se en hotels gironins. De fet, el 30% dels seus clients va ser de fora de l'Estat espanyol.

Per ordre d'importància numèrica els clients internacionals del Celler de Can Roca provenen del Regne Unit, França, Brasil i Estats Units.

L'estudi assenyalava que la distribució geogràfica dels clients durant el darrer any mostra la rellevància



Els germans Roca, amb el premi de la revista «Restaurant».

dels clients estrangers. La cartografia dels clients dibuixa el mapa geoeconòmic contemporani, amb un pes significatiu dels BRIC (Brasil, Rússia, Xina i l'Índia), així com de les economies emergents, Singapur, Dubai, Kazakhstan o Mèxic.

Allotjats a hotels gironins

Un 10% dels clients dels hotels de quatre i cinc estrelles de l'àrea de

Girona són clients d'El Celler. Aquest percentatge puja fins al 20% entre els clients estrangers, cosa que demostra el pes d'El Celler en l'economia de l'àrea de Girona. Al marge de l'impacte directe, El Celler contribueix a millorar la imatge de la ciutat i del conjunt del país, consolida la marca internacional de la ciutat, indica així mateix l'estudi.

El Celler de Can Roca ha evolucionat de forma notable des del 2007, amb els diversos reconeixements, especialment les tres estrelles Michelin, el Professional Chef i el *Restaurant Magazine*. Si en el període 1996-2007 el temps d'espera de reserva era de 7 dies, el 2013 ha pujat fins al 330.

Un altre indicador són les sollicituds per fer una estada d'aprenentatge al restaurant gironí, que han passat de les 25 de 2007 a les 450 el 2013.

Insetur va presentar l'informe «Efecte Roca» en un seminari celebrat dilluns a la seu de l'Institut d'Estudis Catalans, a Barcelona. Al seminari hi van assistir entre d'altres, el cuiner Joan Roca, el director de l'ICRPC, Joaquim Nadal, l'exdirector de Turespaña, Félix Larrosa, el director de la Fundació Alícia, Toni Massanès, i el cuiner Carles Gaig.

Joan Roca és doctor *honoris causa* per la Universitat de Girona i els germans Roca són professors de la Facultat de Turisme de la UdG.



Noticia:

L'efecte Roca

El 10% dels turistes que s'allotgen en hotels de 4 i 5 estrelles de la ciutat de Girona vénen atrets pel Celler de Can Roca. Ho recull un estudi de l'Institut Superior d'Estudis Turístics de la Universitat de Girona, que demostra que l'impacte de tenir el millor restaurant del món va molt més enllà del prestigi i la marca.

RÀDIO GIRONA 26-11-2013

És la primera fase d'un estudi per avaluar l'impacte que té sobre Girona en particular i Catalunya en general el fet de tenir el millor restaurant del món.

L'ha elaborat l'Insetur juntament amb l'Institut d'Estudis catalans, i conclou que l'impacte va molt més enllà del que es creia.

Recull que hi ha un augment notable de turistes internacionals, també procedents de països emergents com el Brasil, l'Índia la Xina i el Kazajstan. Visistants que vénen a Girona perquè el seu primer objectiu és anar a menjar al Celler de Can Roca.

El director de l'Insetur, José Antonio Donaire, diu que, excepte un parell d'excepcions comptades, no hi ha cap altre cas de restaurant a Europa "que tingui aquesta capacitat d'atracció per ell mateix".

En posteriors fases de l'estudi, la intenció de l'Insetur és quantificar econòmicament què suposa això per Girona, i ampliar l'estudi a tots els restaurants amb estrelles Michelin.

© Cadena Ser - Gran via, 32. 28013 Madrid. Tel: 34 91 347 77 00