



Fecha de publicación:
11/11/2026

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es

Estuche Coses de casa + La nevera mig plena

Jordi Roca

De les receptes al paper: els llibres de les receptes més bojes de Jordi Roca.

De les receptes al paper: els llibres de les receptes més bojes de Jordi Roca.

Jordi Roca entra a casa teva (sense avisar, esclar) per regirar-te els fogons, desmuntar-te les receptes de sempre i convertir la teva cuina en el més divertit parc d'atraccions gastronòmic.

Aquí hi trobaràs receptes amb gust de nevera oberta sense permís, de sobretaules que s'allarguen i de festa assegurada... però passades pel filtre inconfusible d'en Jordi: un punt de bogeria, un altre de tendresa i un grapat molt generós de creativitat sense normes. Perquè res no falli... o sigui encara millor.

Prepara't, doncs, per caramel·litzar, barrejar, improvisar i flipar.

Jordi Roca

«Soy postrero.» El diccionario define postrero como algo situado en último lugar, pero **Jordi Roca** se ha tomado la licencia de darle un nuevo significado. Para él, ser postrero tiene un sentido vital y define la manera de interpretar su profesión, no en vano elabora postres y no pasteles. Su carrera, unida indisolublemente a la de sus hermanos Joan y Josep en El Celler de Can Roca, está llena de reconocimientos y de logros. Además de los galardones de El Celler de Can Roca, con tres Estrellas Michelin, una Estrella Verde Michelin, tres Soles Repsol, y reconocido como el mejor restaurante del mundo en dos ocasiones según la lista de 50 Best, en 2003 Jordi fue nombrado Mejor Pastelero del Año por la guía *Lo Mejor de la Gastronomía*. En 2013, junto a sus hermanos y el artista Franc Aleu, creó *El Somni*, la primera ópera gastronómica jamás puesta en escena, y abrió la primera heladería Rocambolesc junto a su mujer, Alejandra Rivas. En 2014, fue galardonado como el Mejor Pastelero del Mundo por The World's 50 Best Awards. En 2016, recibió el Prix au Chef Pâtissier por la Academia Internacional de Gastronomía. En 2018, la serie de Netflix *Chef's Table* lanzó un episodio dedicado enteramente a él. En 2019, fue nombrado Mejor Pastry Chef por The Best Chef Awards. Además, fue nombrado Académico de Honor de la Real Academia Europea de Doctores y Netflix le encargó una colección de helados inspirados en la serie *Stranger Things*. En 2020, abrió Casa Cacao, un hotel, fábrica, cafetería y tienda de chocolate Bean To Bar en Girona. Y en 2023, fue nuevamente nombrado Mejor Pastry Chef por The Best Chef Awards y su heladería Rocambolesc recibió el premio The Best Pastry Shop Experience Award de La Liste.