

El evento gastronómico del año: la cena con 71 estrellas Michelin que hace historia en Barcelona

El 10 de febrero de 2025, Barcelona vivió un acontecimiento histórico que quedará grabado en la memoria de todos los amantes de la buena mesa. Un acto único en la historia de la gastronomía, que reunió a un total de [71 estrellas Michelin](#) en un solo espacio, uniendo a los grandes nombres de la cocina española en un homenaje sin precedentes a [Joan Roca](#). La cena tuvo lugar en **Leña**, el primer restaurante de **Dani García** en la **Ciudad Condal**, ubicado en el imponente **Grand Hyatt Barcelona**, en un evento que celebró la excelencia gastronómica, la amistad, la gratitud y el reconocimiento hacia uno de los chefs más influyentes del mundo.

Este acto tan especial fue idea del propio **Dani García**, quien, motivado por su profunda admiración por **Joan Roca**, decidió organizar una velada en su honor, reuniendo a una impresionante cantidad de **estrellas Michelin** para rendir homenaje a la figura del chef catalán. A tan solo dos meses de la apertura de **Leña**, su primer restaurante en **Barcelona**, **Dani García** logró reunir a casi una treintena de grandes chefs, amigos y compañeros de profesión que no dudaron en desplazarse desde distintos rincones de España para ser parte de este evento. Un evento que no solo celebraba la cocina, sino también el legado personal y profesional de **Joan Roca**, quien ha sido una inspiración para varias generaciones de cocineros.

Una cena histórica con 71 estrellas

Michelin





Lo que ocurrió la noche del 10 de febrero en **Leña** fue mucho más que una cena exclusiva. Fue un acto cargado de emociones, respeto y camaradería, donde los grandes nombres de la gastronomía se reunieron en un mismo espacio para brindar por la trayectoria de **Joan Roca**, una figura que ha marcado un antes y un después en la cocina moderna. Con el propósito de alzar la copa y la cazuela en honor a **Roca**, la velada reunió a **71 estrellas Michelin**, un número nunca antes visto en un solo evento en la ciudad.

Dani García, con la humildad que lo caracteriza, explicó que el objetivo de esta cena era simple pero profundamente significativo: “**Lo que buscamos con este homenaje es decir gracias en mayúsculas a Joan Roca, por su legado, por su generosidad, por lo que ha significado para todos nosotros. Su influencia va más allá de la cocina; su forma de ser, su dedicación y su pasión por lo que hace han sido un ejemplo para todos los que hemos tenido el privilegio de trabajar a su lado o de disfrutar de su cocina.**”

Las palabras de Dani García son el reflejo de una profunda admiración hacia **Joan Roca**, quien, a lo largo de su carrera,

ha demostrado ser mucho más que un chef. A lo largo de los años, **Joan Roca** se ha ganado el cariño y el respeto de los chefs más importantes del mundo, y esta cena fue la ocasión perfecta para rendirle un homenaje público, un agradecimiento colectivo que trascendió las palabras y se tradujo en una experiencia culinaria de primer nivel.

Un menú a 46 manos: la fusión de talento y creatividad





Dani García, en su rol de anfitrión y chef principal, diseñó un menú único para esta ocasión tan especial. La propuesta, a 46 manos, fue una colaboración entre 23 chefs de renombre, quienes aportaron su creatividad y talento a una experiencia gastronómica que fue mucho más allá de un simple menú de

degustación. Cada uno de los cocineros participantes preparó un plato inspirado en la cocina de **Joan Roca**, pero con su propio toque personal. En total, 21 referencias gastronómicas, donde la tradición y la innovación se fusionaron, haciendo de esta cena una experiencia irrepetible.

El menú reflejó la cocina de **Joan Roca**, uno de los grandes maestros de la gastronomía catalana, y las creaciones fueron reinterpretadas por los chefs participantes. Algunos de los nombres más reconocidos de la gastronomía española estuvieron presentes en la cocina de **Leña**, aportando sus creaciones para rendir tributo al maestro. Entre ellos, destacaron **Albert Adrià, Andoni Luis Aduriz, Alberto Chicote, Diego Guerrero, Fina Puigdevall** (junto a sus hijas **Martina y Carlota Puigvert**), **Francis Paniego, Josean Alija, Marcos Morán, Nacho Manzano, Nandu Jubany, Oriol Castro, Paco Morales, Paco Pérez, Paco Roncero, Paolo Casagrande, Quique Dacosta, Rafa Zafra, Ramón Freixa, Ricard Camarena y Toño Pérez.**

Todos estos chefs, figuras emblemáticas de la alta cocina española, unieron sus fuerzas para preparar un menú de **21 platos** que rendían homenaje a los sabores, las técnicas y la filosofía de **El Celler de Can Roca**, el restaurante de **Joan Roca**, que se ha mantenido durante años en la cúspide de la gastronomía mundial. Los chefs no solo replicaron recetas, sino que las reinterpretaron con su propio estilo, creando un espectáculo culinario digno de los paladares más exigentes.

Una noche de emoción, amistad y reconocimiento

La cena del **10 de febrero** no solo fue un despliegue de talento, también una celebración de la amistad, el respeto y la solidaridad que caracteriza a la comunidad gastronómica española. Durante la velada, no solo los chefs que cocinaron en la cocina de **Leña** estuvieron presentes, también grandes referentes de la gastronomía que, a lo largo de los años, han

sido pilares del sector. Figuras como **Ferran Adrià**, **Pedro Subijana**, **Martín Berasategui**, **Carles Gaig** y **Salvador Brugués**, entre otros, estuvieron allí para acompañar a **Joan Roca** en este homenaje tan especial. Todos ellos compartieron la emoción del momento, unidos por un mismo objetivo: rendir homenaje a un chef que ha sido considerado el mejor del mundo en dos ocasiones, en **2017 y 2018**, por los **The Best Chef Awards**, y cuyo restaurante, **El Celler de Can Roca**, ha sido reconocido como el mejor restaurante del mundo en **2013 y 2015**.

El legado de Joan Roca: más allá de la cocina











El homenaje a **Joan Roca** fue también un homenaje a su filosofía de trabajo, que ha sido un ejemplo de humildad, dedicación y pasión. En un sector tan competitivo como la gastronomía, **Joan Roca** ha sabido mantenerse fiel a sus principios, siendo un referente tanto en la cocina como en la gestión de su restaurante. El **Celler de Can Roca**, que está a punto de cumplir **40 años**, sigue siendo un referente de la alta cocina mundial, y su influencia ha trascendido fronteras.

La cena en **Leña** fue, un acto de reconocimiento y gratitud hacia uno de los grandes maestros de la gastronomía mundial. Un evento histórico que reunió a lo mejor de la cocina española en una velada que, más allá de los platos servidos, dejó una profunda sensación de unión y camaradería entre todos los asistentes. En el mundo de la alta cocina, estos momentos de fraternidad y reconocimiento son tan importantes como los propios platos que se sirven, porque reflejan el verdadero espíritu de la gastronomía: compartir, emocionar y dejar un legado para las futuras generaciones.

Sin duda, la cena del **10 de febrero de 2025** pasará a la historia como una de las citas más importantes de la gastronomía española, un homenaje digno a un chef cuyo legado seguirá inspirando a muchos durante años.