Societat | Redacció | Actualitzat el 29/11/2019 a les 12:51

Els germans Roca oferiran cranc blau del Delta en el menú inaugural de la Cimera del Clima a Madrid

L'àpat busca fer reflexionar sota el títol 'La Terra s'esgota. Un menú per a prendre consciència'



El xef gironí Jordi Roca emplatant al restaurant El Celler de Can Roca | ACN

Els germans Roca seran els responsables de dissenyar els plats que degustaran els primers ministres, caps d'estat i de govern i el secretari general de les Nacions Unides en l'àpat de benvinguda de la Cimera de Clima, que començarà dilluns que ve a Madrid.

Els Roca han preparat un menú per remoure consciències a través de productes de proximitat, entre els quals es troba el cranc blau del Delta, i una cuina que respecta "el petit productor". Sota el títol *La Terra s'esgota. Un menú per a prendre consciència*, la proposta abordarà aspectes com l'ecologia, l'escalfament global, la crisi migratòria, el malbaratament alimentari o el comerç just. Un menú provocatiu que interpel·la i que, segons els xefs, busca ser una "eina commovedora per definició, però alhora gustosa, acurada i tendra".

La proposta gastronòmica

L'àpat comença amb un plat que planteja el problema global de l'aigua. 'Aigua clara & aigua bruta' tracta dels oceans i les sequeres amb un plat que representa l'aigua que cau sobre un fons que s'inspira en un llac sec i que en realitat és pols de ceps liofilitzat que, en caure l'aigua cristal·lina,

es converteix en una mena de fang". "Tindrà bon gust, però l'efecte visual és impactant ", explica Joan Roca.

Amb 'Varietats invasives en una migració incontrolada', i amb l'exemple del cranc blau del Delta de l'Ebre, posen sobre la taula la qüestió dels cultius i les espècies invasores que estan modificant els ecosistemes i la biodiversitat.

L'augment de la temperatura és tractat a 'Mars calents, menjar desequilibri' per mitjà d'un mar i muntanya vegetal; i al plat 'Fermentació vegetal, una porta contra la fam i el malbaratament d'aliments' parlaran de tècniques ancestrals de conservació d'aliments, com els adobats. Amb 'Urgent. Minimitzar la proteïna animal i augmentar la proteïna vegetal 'analitzen el problema del consum de carn en un joc visual que han anomenat "carnositat vegetal".

Les postres abordaran la qüestió del comerç just (amb una fava de cacau elaborada amb producte de la comunitat indígena dels arhuacos a la zona de Sierra Nevada a Colòmbia) i amb les aigües i el vi parlaran d'inundacions i incendis i de la recuperació de destil·lats a través del seu projecte Ars Natura Líquida. Un menú que anirà acompanyat per pisa i gots de vidre reciclat per El Celler de Can Roca en el seu projecte Roca Recicla. A més, en cada centre de taula hi haurà una creació artística sobre reciclatge de l'artista social Joan Crous, de la cooperativa EtaBeta de Bolonya.