

Recull de Premsa de la Vall del Llémena

Font: *Diari de Girona* * Plana: 26 * Data: 03-12-2019

Aquest és «el menú més important» de la vida dels germans Roca

*Joan, Josep i Jordi Roca serveixen el dinar oficial de la Cimera del
Clima amb la voluntat de remoure consciències*



Mar i muntanya vegetal

Els **germans Roca** han elaborat el **menú per dinar oficial dels caps d'Estat i de Govern** en el marc de la **Conferència de les Nacions Unides sobre el Canvi Climàtic (COP25)** que ha arrencat aquest dilluns 2 de desembre a Madrid.

Joan Roca ha explicat que han volgut "explicar els problemes mediambientals a través dels plats" amb un menú elaborat amb productes locals que fessin "reflexionar".

Ha precisat que és "un menú que va més enllà de la idea de menjar". "En aquest cas, hem comptat problemes mediambientals: el problema de l'aigua, l'escalfament dels mars, l'excessiu consum de carn, la pèrdua de coneixement sobre les conserves, sobre allargar la vida dels vegetals o el baix consum de llegums", ha explicat Joan Roca.

Avui cuinem el menú + important de la nostra vida • Hoy cocinamos el menú + importante de nuestra • Today we cook the + important menu of our lives • Nous cuisinons le menu le + important de nos vies • Wir kochen das wichtigste Menü unserer Lebens • @cop25cl @undp #TiempoDeActuar

Els germans Roca han participat després del dinar en un esdeveniment a la zona verda de la COP25, a Ifema, en què han explicat els plats de menú que han servit als líders mundials, un menú que, segons han dit és "el més important" que han donat en la seva vida. "És un menú commovedor, saborós, però també reflexiu", ha explicat Josep Roca.

Recull de Premsa de la Vall del Llémena



Els germans Roca a Ifema | EP

Per la seva banda, Joan Roca ha desgranat del menú: un consomé de fongs que "apel·lava a l'escassetat d'aigua i de la necessitat d'aprofitar aquest recurs"; brioix de tòfona, que "parlava de la terra, que cal cuidar-la"; un bombó líquid de figa de moro "apel·lant a les varietats invasores"; i al cranc blau, "que està transformant els ecosistemes marins de la zona del Delta".

Els mandataris també han pogut assaborir un plat de mar i muntanya tot vegetal, per a "reclamar l'atenció sobre l'escalfament dels mars"; un altre de llegums amb verdures adobades per fomentar el seu aprofitament; i un plat de vegetals de l'horta de Múrcia, que recordava les inundacions recents.

Així mateix, amb la incorporació de la remolatxa, de textura similar a la carn, han volgut apel·lar a l'"excessiu consum de carn". A més, els germans Roca han anat més enllà i han servit el menú en plats de vidre reciclat.

El sommelier **Josep Roca** ha escollit **aigües i vins per exposar inundacions i incendis**.

Les postres ha estat elaborat per **Jordi Roca** i consistia en una fava de **cacau pur, amarg, que "apel·lava a la situació de les comunitats indígenes, especialment de l'Amazones"** que requereixen "un preu just per als seus productes". Joan Roca ha explicat que alguns dels plats que han servit aquest dilluns ja estaven al seu restaurant des de fa temps.

Redacció 02.12.2019 | 19:56