

2021 Retos Vitales

para una nueva era

Un planeta que se agota: menú para un reto vital

Joan, Josep y Jordi Roca i Fontané



Claves para entender y mejorar el mundo



Reial Acadèmia Europea de Doctors
Real Academia Europea de Doctores
Royal European Academy of Doctors

BARCELONA - 1914



Un planeta que se agota: menú para un reto vital



Joan Roca i Fontané

Chef de El Celler de Can Roca.

Académico de Honor de la Real Academia Europea de Doctores (RAED).

Josep Roca i Fontané

Jefe de sala y sumiller de El Celler de Can Roca.

Académico de Honor de la Real Academia Europea de Doctores (RAED).



Jordi Roca i Fontané

Chef pastelero de El Celler de Can Roca.

Académico de Honor de la Real Academia Europea de Doctores (RAED).

En la alquimia colonial a neocolonial, el oro se transforma en chatarra y la comida en veneno. Nos hemos vuelto dolorosamente conscientes de la mortalidad de la riqueza que la naturaleza otorga y el imperialismo se apropia.

Eduardo Galeano, *Las venas abiertas de América Latina* (1971)

La cultura del vino, de la comida, de la gastronomía es, igual que en la cultura general, un diálogo con los muertos. Es necesario tomar conciencia de que nosotros somos una parte de la cadena que tiene su origen en nuestro pasado y que se alarga hacia un mañana al que debemos una continuación más sabia y respetuosa.

Comprender que la verdadera naturaleza del ser humano es mucho más cooperativa que competitiva. Más altruista que egoísta. Comunicar que la sociedad debe ir hacia el posmaterialismo y alimentar la conciencia, pasar del énfasis en lo individual al énfasis en lo relacional. De la selección a la coevolución. De la adaptación a la autorrealización. Del azar-deseo-error a la actividad coordinada. Fluir de lo calculable a lo creativo, de la razón al servicio de la intuición. El poder al servicio del amor y el tener al servicio del ser.



Ensalada roja. Plato elaborado por los hermanos Roca basado en el concepto de gastronomía sostenible. Imagen cortesía de los Hermanos Roca.

Una gastronomía sensible con su sociedad coetánea es la que vive con una filosofía cercana al territorio y a la transparencia. A continuación, nos gustaría aportar una serie de reflexiones relacionadas con este concepto de gastronomía sostenible:

1. El futuro sostenible depende de un presente sostenible.
2. El planeta Tierra, y su vida natural, no es demócrata. No podemos dialogar con *Ella*.
3. La Naturaleza no es tan competitiva, aunque hay leyes que rigen la selección natural, como colaborativa. O colaboras con ella o te destruye.
4. La base de la vida evolucionada se sustenta en la convivencia con nuestro *microbioma*. Del mismo modo que también ocurre en los otros seres (la microbiótica de cada suelo, etc.). Ni los seres, ni los ecosistemas, pueden despreciar lo que no ven porque lo pequeño es importante (la COVID-19 es un claro ejemplo).

5. La contaminación primero es física (tierra, agua, aire), después es emocional, después es afectiva, posteriormente es *razonativa*, para finalmente devenir contaminación espiritual.
6. Nos toca pasar del Tener y Disponer al Buen-Tener, del Buen-Tener al Buen-Disponer, para pasar después al Bien-Estar y, desde este, conseguir el Bien-Ser.
7. La única alternativa que nos queda es la *oikocracia*. Hay que mirar hacia las antiguas *oikos* griegas para entender que habitamos unidades sociales y económicas en comunidad, para ser realmente *oikológicos* –ecológicos– en nuestro respeto al planeta, *oikoménicos* –ecuménicos– en nuestro respeto universal a todas las formas de vida, y *oikonómicos* –económicos– al no malgastar la energía, la vida y la cultura.

Viviendo estamos destruyendo el planeta y a nosotros mismos. Al mismo tiempo, parece que el curso de la aventura humana sobre la Tierra también vive ahora un *kairós*, un enorme momento de transformación del que forman parte nuestras múltiples crisis, sobre todo las que afectan a la ecología planetaria, alimentaria, agraria y al cambio climático.



Josep Roca con jóvenes agricultores participando en un proyecto conjunto: «Tenemos que conseguir una cadena alimentaria ambientalmente sostenible, socialmente justa y económicamente inclusiva para todas las personas, una verdadera democracia ecológica y justicia ambiental». Imagen cortesía de los Hermanos Roca.

Nosotros nos dedicamos a hacer felices a otros a través de nuestras propuestas en la cocina. Pero no podemos ni debemos olvidar nunca que la felicidad del planeta pasa por cuidarlo, mimarlo y no explotarlo. No nos pertenece a nosotros. Solo somos aquello que custodiamos para la siguiente generación. Pero, como es a través de la cocina como expresamos nuestras ideas, pensamientos, sentimientos y formas de actuar, en este breve capítulo queremos hacerles partícipes de uno de nuestros auténticos retos vitales, como cocineros y como seres humanos.

Les compartimos una propuesta culinaria que abre el debate de las sombras de nuestra alimentación e intenta remover los espacios de silencio. Provocaremos su reflexión a través de un menú que interpela, que es una herramienta conmovedora por definición, pero a la vez quiere ser sabrosa, cuidadosa y tierna.

Cuentan los pensadores actuales que nunca antes se abordó filosóficamente la destrucción del planeta. Se pensó en la guerra, en la muerte, en el mal... pero, en esta era planetaria de nuestra condición humana, ya no estamos reflexionando sobre un mundo que podemos descubrir, abandonar, hacer o deshacer, sino que estamos ante la situación de destruirlo y destruirnos juntos. Crea inquietud, desasosiego, y por qué no decirlo, temor... Ahora más que nunca, con esta situación tan crítica en la que estamos inmersos debido a la aparición en nuestras vidas de una partícula diminuta, 900 veces menor que el diámetro de un cabello humano, que ha trastocado el mundo tal como lo concebíamos y que nos ha obligado a luchar todos, cada uno desde su propia responsabilidad, para intentar atajarla y que la vida recupere la alegría y al menos una parte de la normalidad que antes podíamos disfrutar. Aunque esto pase, que pasará, el planeta seguirá sufriendo las consecuencias de nuestras acciones a menos que, lo que aquí estamos aprendiendo y sufriendo debido a la pandemia, lo apliquemos para que el mundo que dejamos a las siguientes generaciones sea, al menos, similar al que nos encontramos.

La solución global ya no depende de pequeñas soluciones técnicas de nuestro tiempo, sino de un planteamiento profundo de la condición humana. Profundo y urgente. Como humanidad y como especie nos planteamos nuestra supervivencia. Y esto es algo que no lo podemos hacer de manera individual.



Participación de los hermanos Roca en la Cumbre del Clima COP25, en Madrid, en diciembre de 2019 donde defendieron la apuesta por adoptar desde la cocina un código ético responsable y retornar a la sociedad lo que esta nos ofrece. Imagen cortesía de los Hermanos Roca.

Con este menú que les proponemos en este texto, y que fue realmente servido durante la Cumbre del Clima número 25 (COP25), que tuvo lugar en Madrid en diciembre de 2019, queremos afrontar sabor o insipidez, ciencia o conciencia, costumbrismo y antropologías cruzadas, monopolios y monocultivos, intervención genética o diversidad agraria, capitalismo o precios justos, autenticidad u homogeneidad, economías, sostenibilidad y reciclaje. Pero sobre todo nuestra intención es abrir el pensamiento a problemas de razones comunes a través de los alimentos y su transformación. En él no solo exponemos una suerte de viaje a la naturaleza, sino que también queremos mostrar de manera fehaciente la forma en que manifestamos nuestro compromiso personal como empresarios a través del uso de elementos reciclables y reciclados para servir estos platos, y que han sido elaborados en nuestros propios talleres a partir de elementos de uso habitual y a los que en lugar de desecharlos, les damos otro uso. La loza y vasos utilizados para servir los platos y vinos son de vidrio reciclado por El Cellar de Can Roca en su proyecto Roca Recicla y por ETA BETA Cooperativa Sociale de Bologna.

MENÚ PARA UN RETO VITAL: «UN PLANETA QUE SE AGOTA»



Propuesta elaborada por los hermanos Roca. Un menú conmovedor, cuidadoso, sabroso, tierno. Imagen cortesía de los Hermanos Roca.

*La tierra es fuerza; la tierra es derecho;
la tierra es agua; la tierra es refugio;
la tierra no es elástica, la tierra es dignidad;
Prometámonos que no la cambiaremos por nada;
unámonos para salvarla.*

Agua clara & agua sucia

El problema global del agua. Siglo X en las ciudades, siglo XXI en África.

Caldo liofilizado de trompetas de la muerte, trufa, boletus edulis y garbanzos tostados. Agua vegetal transparente a 100° vertida en el plato para convertirse en un caldo. Sucio aunque sabroso.

**Taza de barro con destilado de Tierra. Brioche de trufa.*

**Vaso transparente de Roca Recicla.*

Variedades invasivas en una migración botánica incontrolada

Intervención de la inteligencia humana para preservar la biodiversidad. Si no puedes con ellos, cómetelos.

Opuntia Ficus del Parc Natural del Cap de Creus y Cangrejo azul del Parc Natural del Delta del Ebro

Mares calientes. Comer desequilibrio

La temperatura del océano ha aumentado, las concentraciones de dióxido de carbono, metano y óxido nitroso en la atmósfera han aumentado a niveles sin precedentes, afectando al suelo, al aire que respiramos y a los océanos, que al absorber dióxido de carbono se han acidificado. La investigación científica y experimentación debe encontrar nuevos alimentos y nuevas formas de comer más sostenibles.

En primavera suele subir la temperatura del mar y con ella el mar se convierte en verde.

Mar y montaña vegetal. Mousse de plácton, salicornia, algas, gigartina pistillata, hinojo, hinojo marino, enoki, semilla de calabaza, albahaca, lobularia marítima y flores.

Fermentación vegetal. Una puerta contra la hambruna y el desperdicio de alimentos

Conservación ancestral versus desperdicio. Seguridad alimentaria, toneladas de desperdicio son la solución a los miles de estómagos vacíos. Tempé, kimchi, ajo negro coreano, encurtidos georgianos, chiles mexicanos, garum mediterráneo son métodos ancestrales de conservación.

Encurtidos de flores con romesco de nueces tiernas. Encurtidos de endivia, de flor de mora, flor de oxalis, de brotes de malva, jicama, caviar cítrico, hojas de morera, ajo de oso, hojas de alcaparra, tempé, garum, kimchi, miso, choucroute, legumbres de España: Fesols de Santa Pau, Mongeta de Ganxet, Garbanzos de Fuentesauco, Faba asturiana, Lentejas Tierra de Campos.

Urgente. Minimizar la proteína animal y aumentar la proteína vegetal

Minimizar el consumo de carne para mejorar la salud según la OMS y para luchar contra el cambio climático.

Reducir las emisiones directas de gases efecto invernadero del sector agrícola. Evitar la deforestación.

Se estima que la ganadería industrial es responsable del 80 % de deforestación de la Amazonía.

Es necesaria también una respuesta local a problemas globales.

Según la FAO, la sostenibilidad necesita de regiones alimentarias resilientes al entorno y conectadas con las grandes concentraciones metropolitanas.

Utilizamos ingredientes provenientes de la huerta murciana y almeriense azotadas por tormentas que destrozaron los campos de cultivo en septiembre pasado.

GAIA SANGRANTE, Carnosidad vegetal.

Remolacha, sandía, pimiento rojo y cebolla roja.

Postre, café y petit fours

Postre

Biodiversidad & monocultivos, sostenibilidad social. Precio justo. Cacao & Café. Conseguir que la producción sea lo más justa socialmente y respetuosa con el medio ambiente que sea posible. Para mitigar el cambio climático y adaptarnos, debemos frenar el asalto a los pequeños agricultores y a las comunidades indígenas, defender sus derechos a la tierra y al territorio, verlos no como reliquias de nuestro pasado, sino como promesa de nuestro futuro.

Haba de Cacao. Crema de habas de cacao con mousse de chocolate e infusión de la cascarilla de cacao. Elaborado en nuestro obrador con habas de la comunidad indígena de los arhuacos en la zona de Sierra Nevada en Colombia.

Café de comunidades africanas de Colombia

Petit Fours

Los Agricultores de Kaduna en Nigeria no saben cómo conservar su tomate, que es desperdiciado en una población con hambruna, mientras llega tomate envasado del Líbano, China y Estados Unidos incrementando el desequilibrio alimentario. Desde el proyecto FOOD AFRICA hemos colaborado junto a Naciones Unidas (UNDP) durante dos años educando, compartiendo conocimiento y técnicas de conservación con los agricultores, y dando también clases sobre cómo elaborar salsas con las que aprovechar y preservar el tomate. Los humanos necesitamos cocinar –transformar los recursos del entorno para comérmolos– para vivir, eso nos caracteriza como especie. De ahí nació un bombón de tomate de Kaduna (Nigeria) que fue presentado en 2017, junto al proyecto, en el Foro Internacional de Davos.

Agua, vinos, kombucha y destilados

Aumenta la frecuencia e intensidad de los desastres naturales y humanos. La naturaleza manda y golpea siempre la última, causando fenómenos meteorológicos y climáticos extremos sin precedentes.

INUNDACIONES

La Solidaridad. Es el principio clave. más necesario que nunca. El pueblo se volcó en la recuperación de las botellas de la bodega Rendé Masdéu que desapareció literalmente por la desbordada del río Francolí, en Tarragona. Este vino que proponemos llega directamente del lodo. **Trepat del Jordiet 2018 Celler Rendé Masdéu D.O. Conca de Barberà .**

En julio de 2012, las viñas frenaron el embiste del fuego y protegieron al pueblo de Capmany del drama. De ahí nuestra propuesta se denomina **Caranyana 2012 Vi de Fum Arché Pagès D.O. Empordà.**

Chile y su paisaje en la memoria de esta Cumbre 2019

La COP25 debió celebrarse en Chile, pero debido a los desastres naturales allí acontecidos, se decidió trasladarla a Madrid.

nuestro homenaje a Chile, a su maravillosa gente y al sufrimiento de ese pueblo hermano tenía que llegar en forma de uno de sus fantásticos vinos. el secano interior chileno. Miles de hectáreas de pino y eucalipto, cerca de pueblos y viñedos, se hacen combustible incontrolable con las altas temperaturas. Las forestales propietarias cobran de las aseguradoras. El pueblo queda por valores ridículos. Quitados a los pueblos indígenas en muchos casos. De ahí el debate sobre justicia ambiental y justicia económica en la lucha de Araucanía contra las Empresas Forestales, al que nosotros ponemos voz en forma de vino con esta propuesta procedente de esa tierra maravillosa. **Huaso de Sauzal Chilena Renán Cancino 2015 .**

KOMBUCHA

Es una bebida fermentada. Regenera la flora bacteriana.

Sabemos que los microorganismos son los que más se han adaptado a la evolución de nuestro planeta y que el ser humano es el más inadaptado de los seres que pueblan la naturaleza. El deshielo del permafrost ártico, por ejemplo, regenera un gran número de microorganismos que se daban por extinguidos, incluidos virus como los de la viruela o bacterias como las del carbunco, y como además, seguramente son cepas no controladas no habrá antibióticos ni antivirales suficientes para combatirlos, y los virus para fabricar las vacunas, en el caso de la viruela, están almacenados en tres lugares del mundo... Visto lo que estamos viendo con esta pandemia, esperemos que nunca tengan que ser utilizados. Este hecho nos pone en alerta sobre la necesidad de tener listos nuevos antibióticos para la lucha contra nuevas bacterias o para las que ya existen que se han vuelto resistentes... y las nuevas vacunas... que falta nos hace, que la apuesta por la investigación no pare y el esfuerzo internacional se unifique para avanzar en estos terrenos.

Ars Natura Líquida

Homenaje a Plinio el Viejo y su *Ars Natura* desde la recuperación de bebidas fermentadas y destiladas ancestrales. Desde el 2015 destilamos el paisaje silvestre que nos rodea. 65 aguardientes, licores y bebidas fermentadas componen nuestro repertorio de *Ars Natura Líquida*. Aguardiente de madroño, brandy de algarroba, aguardiente de corteza de cacao son algunos ejemplos para degustar una mirada y una manera de embotellar el paisaje y los costumbrismos en el aprovechamiento de los recursos naturales.

Y después de la comida viene la sobremesa en forma de reflexión:

Vivimos el momento más extraordinario de la cocina. Representa países, identidades, culturas, promoción, expansión, muestra de territorio. Es una oportunidad que desde nuestra faceta de gastrónomos debemos aprovechar:

Adoptar desde la cocina un código ético responsable y retornar a la sociedad lo que la sociedad nos da.



Jordi Roca en su expedición para desarrollar el proyecto Casa Cacao. «Debemos realzar los valores y principios auténticos para un futuro sostenible», asegura. Imagen cortesía de los Hermanos Roca.

Los cocineros tenemos claro este cometido de cocinar con conciencia. Se expande el horizonte ético de la gastronomía desde el punto focal de la luz del reconocimiento, hacia el punto fecal de la hambruna y las necesidades más básicas. Debemos realzar los valores y principios auténticos para un futuro sostenible. Nuestra economía insostenible genera desigualdades sociales y cambio climático.

Como decía Daniel Goleman, pronto pasaremos del «cuanto más barato mejor» del siglo XX a valores más propios de una sociedad despierta: «cuanto más sostenible mejor», «cuanto más sano mejor», «cuanto más humano mejor». Una inteligencia emoecológica. ¡La inteligencia! Hoy nos afecta lo que sucede en lugares lejanos y nuestras acciones también tienen repercusiones globales. Queremos ser activos y promotores del cambio de rumbo que necesita nuestra sociedad: la investigación culinaria al servicio de la pobreza es el reto. Nos preocupa mucho la pérdida de biodiversidad alimentaria en el mundo. Es una lástima el abandono de cultivos autóctonos y el olvido de tradiciones culinarias porque generan pobreza y exclusión.

La agricultura representa la principal fuente de empleo en gran parte del mundo. Existen técnicas tradicionales de conservación de comida (accesibles, económicas, simples) que pueden reducir sustancialmente el desperdicio de alimentos.

En 1996, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) dentro de la llamada Conferencia de Leipzig sobre Recursos Fitogenéticos, identificó la introducción de nuevas variedades de cultivo como la causa más importante de esa pérdida masiva de diversidad de especies y semillas nativas. Pero la diversidad se ve sometida al ataque no solo de los monocultivos, sino también de los monopolios.

La agricultura industrial promueve el uso de monocultivos por su necesidad de mantener un control centralizado sobre la producción y la distribución de los alimentos. Así es como los monocultivos y los monopolios empresariales se refuerzan mutuamente de manera codiciosa y peligrosa para el equilibrio

sostenible. Nosotros, desde la cocina de la diversidad, apoyando a productores locales, defendemos la conservación de semillas antiguas y luchamos para que los monopolios sobre las semillas y los sistemas de alimentos industrializados no proliferen innumerablemente.



El chef Joan Roca en su huerto donde cultiva productos locales que usa luego en sus platos. Imagen cortesía de los Hermanos Roca.

En nuestro afán por poner en práctica estas ideas, diseñamos los programas Terra Endins y Terra Animada que son proyectos de El Cellar de Can Roca desarrollados desde nuestro centro de investigación y desarrollo, La Masía(I+R), para la recuperación de semillas perdidas u olvidadas y la recolección y catalogación de 400 variedades de hierbas, hojas, tallos, brotes, flores de nuestro entorno próximo. Es nuestra respuesta a este reto que se añade a Roca Recicla, donde comenzamos hace cuatro años transformando botellas de cristal en vasos y otros recipientes y seguimos utilizando las bolsas de plástico de la cocina al vacío para hacer delantales y cajas de poliestirén para taburetes de diseño. Esto es solo una muestra de que sí se puede. Solo hace falta querer hacerlo y darle a la imaginación el valor necesario para

visualizarlo y tener la energía, las ganas y los medios de llevarlo a la práctica porque la industria alimentaria, desde su producción a la distribución, consumo y conservación, no debería ser una amenaza a la sostenibilidad, sino una fuente de desarrollo sostenible.

Roca Recicla, el proyecto que los hermanos Roca pusieron en marcha hace cuatro años transformando botellas de cristal en vasos y otros recipientes. Utilizan las bolsas de plástico de la cocina al vacío para hacer delantales y cajas de poliestirén para taburetes de diseño. Imagen cortesía de los Hermanos Roca.



Creemos que el modelo de cadena alimentaria que va desde la producción, el procesamiento y la distribución de los alimentos desarrollado en los últimos cincuenta años no se ha hecho bien y aquí les señalamos algunos ejemplos:

- La falta de ética de la industrialización en la agricultura.
- La creciente dependencia de las aportaciones externas: fertilizantes, pesticidas, plásticos, energía sintética...
- La naturaleza no conoce el concepto de residuo, solo los humanos somos capaces de producir cosas que nadie quiere...
- El aumento de comida altamente procesada y empaquetada de manera no reciclable...
- La globalización de la industria alimentaria.

- El fomento de los hipermercados en detrimento de las tiendas de barrio y de los mercados locales.



Perspectiva general de la participación de los hermanos Roca en la Cumbre del Clima COP25, en Madrid, en diciembre de 2019. Imagen cortesía de los Hermanos Roca.

El mandato de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas es claro. No podemos dejar a nadie sin acceso a una comida sana, nutritiva y que contribuya a crear prosperidad. Tenemos que conseguir una cadena alimentaria ambientalmente sostenible, socialmente justa y económicamente inclusiva para todas las personas, una verdadera democracia ecológica y justicia ambiental; por tanto, el objetivo para los próximos treinta años debe ser, desde la perspectiva de quienes nos dedicamos a este oficio, construir y cocinar para una sociedad más igualitaria.

La activista ecofeminista Vandana Shiva dice de las semillas que «salvarlas es nuestro deber, y compartirlas, nuestra cultura». Debemos sembrar en noso-

tros semillas de responsabilidad, de conciencia ecológica y de compromiso con la igualdad, sabiendo que la mejor medicina son los alimentos y que el derecho a comer es el derecho a la vida.

Quizá todo esto que aquí exponemos sea una quimera, pero no nos arrebatarán este sueño.

