COP 25
UN Climate Change Conference

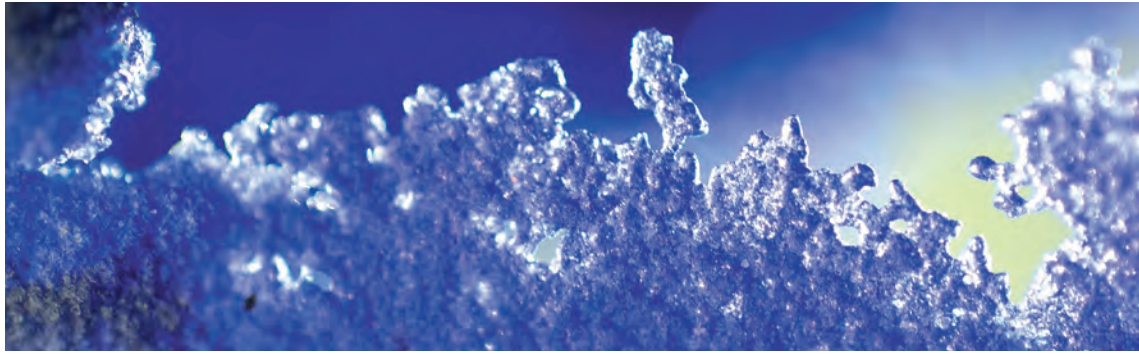
cellercanroca.com
joancrous.eu

LA TIERRA SE AGOTA

Menù **CELLER CAN ROCA**
Obra de **JOAN CROUS**

UN MENÙ / UN OBRA

MENÙ
LA TIERRA SE AGOTA



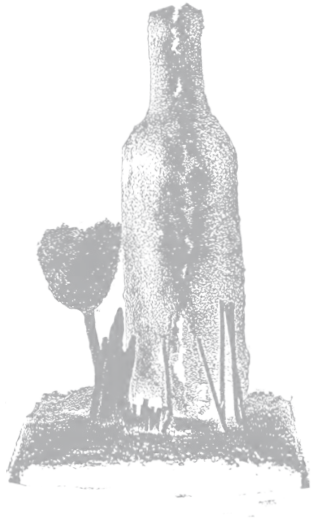
ARTE e COCINA
costruir valores para un futuro sostenible

Pompei, certo. Ma anche ciò che resta...

Pompei, certo. Ma anche ciò che resta di Ninive, di Palmira, di Ur, di Samarra. Polvere, rottami, tracce appena riconoscibili di oggetti ogni giorno usati, ripuliti, tenuti con cura. E tavole da pranzo coperte di rottami, di polvere. Ed erano il desco che ogni giorno riuniva i familiari, gli amici.

E altro: anche fuori da queste malinconie, vive di vita creativa, nuovamente nostra, l'inattesa combinazione di forme, di volumi, anche in frammenti, ma così recuperati e prestati a nuovo senso, a nuova funzione: che è quella di essere visti e guardati, con attenzione, con sorpresa, mormorando a chi ti sta vicino.

Eugenio Riccòmini



Agua clara &
Agua sucia

Caldo Liofilizado de trompetas de la muerte, trufa, boletus edulis y garbanzos tostados, en un vaso transparente de Roca Recicla, con agua vegetal hirviendo servida aparte.

Acompañado con una taza de barro con **destilado de Tierra.**

Variedades invasivas en una migración botánica incontrolada

Ficus máxima Parque Natural del Cap de Creus
Cangrejo azul Parque Natural del Delta del Ebro

ROCA / CROUS
perfomance CENAE 2008

Mares calientes
Comer desequilibrio

Mar y montaña vegetal

Mousse de plancton, 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

Encurtidos de flores con romesco de nueces tiernas

Encurtidos de endivia, de flor de mora, flor de oxalis, de brotes de malva, icama, caviar cítrico, hojas de morera, ajo de oso, hojas de alcaparra.

Minimizar la proteína animal y aumentar la proteína vegetal

Remolacha, sandia, pimiento rojo, cebolla roja.

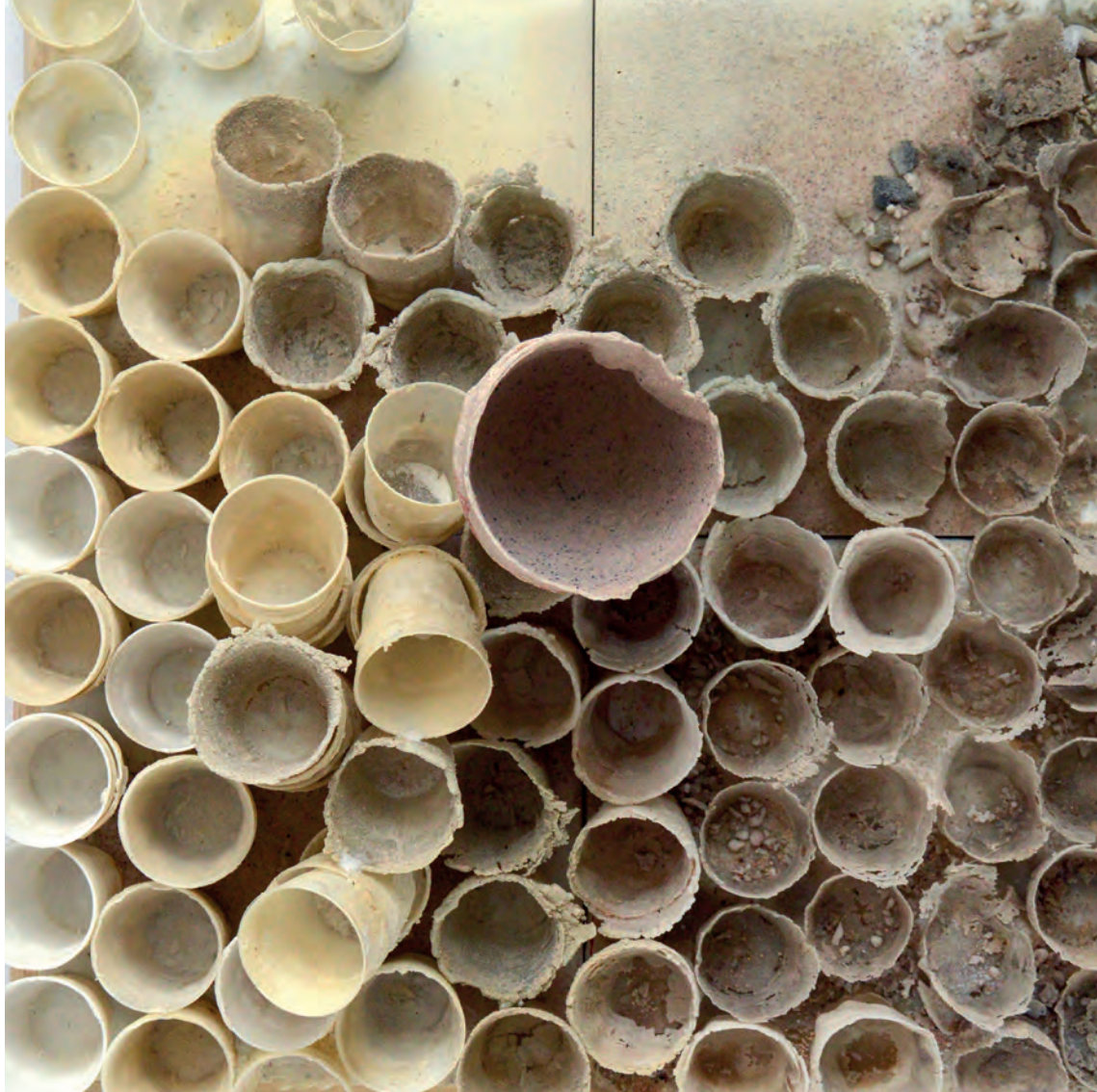
Biodiversidad & Monocultivos Cacao & Café

Haba de cacao

Crema de habas de cacao con mousse de chocolate e infusion de la cascarilla de cacao.
Elaborado en nuestro obrador con habas de la comunidad originalde los arhuacos de la zona de Sierra Nevada en Colombia

Café de comunidades africanas de Colombia

Bombón de tomate de Kaduna. Nigeria



Agua

Directamente del deshielo, desde el manantial de Tuixent, en los Pirineos

Vinos

Inundaciones

Trepat del Jordiet 2018 Celler Rendé Masdeu D.O. Conca de Barberà Solidaridad
El pueblo se volcó en la recuperación de las botellas de la bodega que desapareció literalmente por la desbordada del rio Francolí. Éste vino llega directamente del lodo.

INCENDIOS

Caranyana 2012 Vi de Fum Arché Pagès D.O. Empordà
En julio de 2012, las viñas frenaron el embiste del fuego y protegieron al pueblo de Capmany del drama. Las uvas quemadas se vinificaron para beber consciencia y comprender la necesidad de gestión de la masa forestal.
La viña hizo de cortafuego.

Huaso de Sauzal Chilena Renán Cancino 2015 CHILE
Chile y su paisaje en la memoria de esta Cumbre 2019
Desde el Secano interior chileno.

KOMBUCHA

Bebida fermentada no alcohólica. Regenera la flora bacteriana.
Los microbios son los que más se han adaptado a la evolución de nuestro planeta y el ser humano es el más inadaptado de la naturaleza.

ARS NATURA LÍQUIDA

Recuperación de bebidas ancestrales
Aguardiente de corteza de cacao de Piura.

EPÍLOGO MENÚ

“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 Galdeano, Open Veins of Latin America , 1973

foto JORDI MAS / VALENTINA VERDE / CHLOÉ MARLIOT
progetto grafico SUSANNE WEISHAR
stampa TIPOGRAFIA IRNERIO
carta SHIRO ECHO da fonti gestite in maniera responsabile