



LA TIERRA SE AGOTA


UN MENÚ PARA TOMAR CONCIENCIA

Madrid, 2 de Diciembre de 2019



PRESIDENCIA DEL GOBIERNO





BBVA y El Celler de Can Roca comenzaron en el año 2013 su andadura conjunta, basada en unos valores comunes que ponen en el centro de su estrategia la sostenibilidad y el desarrollo de las comunidades con las que interactúan.

El menú de hoy es un ejemplo de cómo la cocina puede ser un factor de sostenibilidad, desarrollo, innovación e inclusión social; un vehículo para avanzar en nuestro propósito: poner al alcance de todos las oportunidades de esta nueva era.

Carlos Torres Vila

Presidente ejecutivo BBVA



PRÓLOGO

UN PLANETA QUE SE AGOTA.

Viviendo, estamos destruyendo el planeta y a nosotros mismos. Sobre todo estamos alterando tanto el medio que lo que está en peligro son las condiciones ambientales que dan soporte a la especie humana. 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 del cambio climático.

Les compartimos una propuesta culinaria que abre el debate de las sombras de nuestra alimentación e intenta remover los espacios de silencio.

Provocaremos con un menú que interpela, que es una herramienta conmovedora por definición, pero a la vez 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.

La solución 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.

Con este menú 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 o homogeneidad, economías, sostenibilidad y reciclaje. Pero sobre todo abrir el pensamiento a problemas de razones comunes a través de los alimentos y su transformación.

MENÚ LA TIERRA SE AGOTA

Un menú conmovedor, cuidadoso, sabroso, tierno.

*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° C 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 Parque Natural del Delta del Ebro



MARES CALIENTES. COMER DESEQUILIBRIO

LA TEMPERATURA DEL OCÉANO HA AUMENTADO, LAS
CONCENTRACIONES DE DIÓXIDO DE CARBONO, ME-
TANO Y ÓXIDO NITROSO EN LA ATMÓSFERA HAN AU-
MENTADO A NIVELES SIN PRECEDENTES, AFECTANDO
AL SUELO, AL AIRE QUE RESPIRAMOS Y A LOS OCÉANOS,
QUE AL ABSORBER DIÓXIDO DE CARBONO SE HAN ACI-
DIFICADO. LA INVESTIGACION CIENTIFICA Y LA EXPERI-
MENTACIÓN DEBEN 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 plánton, salicornia, algas,
Gigartina pistillata, hinojo, hinojo marino, enoki, semilla de cala-
baza, albahaca, Lobularia marítima y flores



FERMENTACIÓN VEGETAL. UNA PUERTA CONTRA LA HAMBRUNA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS.

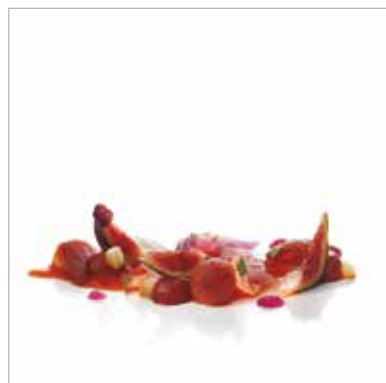
CONSERVACIÓN ANCESTRAL VERSUS DESPERDICIO.
SEGURIDAD ALIMENTARIA, TONELADAS DE DESPERDI-
CIO SON LA SOLUCIÓN A LOS MILES DE ESTÓMAGOS
VACÍOS. TEMPÉ, KIMCHI, AJO NEGRO COREANO, EN-
CURTIDOS GEORGIANOS, CHILES MEXICANOS, GARUM
MEDITERRÁNEO SON MÉTODOS ANCESTRALES DE
CONSERVACIÓN.

Encurtidos de flores con romesco de nueces tiernas.
Encurtidos de endivia, de flor de mora, flor de oxalis,
de brotes de malva, jícama, 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 LA SALUD
SEGÚN LA OMS Y PARA LUCHAR CONTRA EL CAMBIO
CLIMÁTICO. REDUCIR LAS EMISIONES DIRECTAS DE GA-
SES DE EFECTO INVERNADERO DEL SECTOR AGRÍCOLA.
EVITAR LA DEFORESTACIÓN. SE ESTIMA QUE LA GANA-
DERIA INDUSTRIAL ES RESPONSABLE DEL 80% DE LA DE-
FORESTACIÓN DE LA AMAZONIA. ES NECESARIA TAM-
BIEN UNA RESPUESTA LOCAL A PROBLEMAS GLOBALES.
ACONSEJA LA FAO QUE LA SOSTENIBILIDAD NECESITA
REGIONES ALIMENTARIAS RESILIENTES AL ENTORNO Y
CONECTADAS CON LAS GRANDES CONCENTRACIO-
NES METROPOLITANAS.
UTILIZAMOS INGREDIENTES PROVENIENTES DE LA
HUERTA MURCIANA Y ALMERIENSE AZOTADAS POR
TORMENTAS DE ESTE AÑO 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

AGRICULTORES DE KADUNA EN NIGERIA NO SABEN CÓMO CONSERVAR SU TOMATE, QUE ES DESPERDICIA-DO EN UNA POBLACIÓN CON HAMBRUNA, MIENTRAS LLEGA TOMATE ENVASADO DEL LÍBANO, CHINA Y ES-TADOS UNIDOS INCREMENTANDO EL DESEQUILIBRIO ALIMENTARIO. DESDE EL PROYECTO FOOD AFRICA HEMOS COLABORADO JUNTO A NACIONES UNIDAS (UNDP-ODS) DURANTE DOS AÑOS EDUCANDO, COM-PARTIENDO CONOCIMIENTO Y TÉCNICAS DE CONSER-VACIÓN CON LOS AGRICULTORES, Y DANDO TAMBIÉN CLASES SOBRE COMO ELABORAR SALSAS CON LAS QUE APROVECHAR Y PRESERVAR EL TOMATE. LOS HUMANOS NECESITAMOS COCINAR- TRANSFORMAR LOS RECUR-SOS DEL ENTORNO PARA COMÉRNOSLOS- PARA VIVIR, ESO NOS CARACTERIZA COMO ESPECIE. ESTE BOMBÓN DE TOMATE FUE PRESENTADO EN 2017, JUNTO AL PRO-YECTO, EN EL FORO INTERNACIONAL DE DAVOS.

Bombón de tomate de Kaduna. Nigeria

BEBIDAS

AUMENTO DE LA FRECUENCIA E INTENSIDAD DE LOS DESASTRES NATURALES Y HUMANOS. LA NATURALEZA MANDA Y GOLPEA SIEMPRE LA ÚLTIMA CAUSANDO FENÓMENOS METEOROLÓGICOS Y CLIMÁTICOS EXTRE-MOS SIN PRECEDENTES.

VINOS

INUNDACIONES

SOLIDARIDAD. PRINCIPIO CLAVE. MAS NECESARIO QUE NUNCA. EL PUEBLO SE VOLCÓ EN LA RECUPERACIÓN DE LAS BOTELLAS DE LA BODEGA RENDÉ MASDEU QUE DESAPARECIÓ LITERALMENTE POR LA DESBORDADA DEL RIO FRANCOLÍ, EN TARRAGONA. ESTE VINO LLEGA DIRECTAMENTE DEL LODO.

Trepal del Jordiet 2018 Celler Rendé Masdeu D.O. Conca de Barberà.

INCENDIOS

EN JULIO DE 2012, LAS VIÑAS FRENARON EL EMBISTE DEL FUEGO Y PROTEGIERON AL PUEBLO DE CAPMANY DEL DRAMA.

Caranyana 2012 Vi de Fum Arché Pagès D.O. Empordà.

CHILE Y SU PAISAJE EN LA MEMORIA DE ESTA CUMBRE 2019.

DESDE EL SECANO INTERIOR CHILENO. MILES DE HEC-TÁREAS DE PINO Y EUCALIPTO, CERCA DE PUEBLOS Y VIÑEDOS, SE HACEN COMBUSTIBLE INCONTROLABLE CON LAS ALTAS TEMPERATURAS. LAS FORESTALES PRO-PIETARIAS COBRAN DE LAS ASEGURADORAS. EL PUEBLO QUEDA INDEFENSO. TERRENOS QUE FUERON VENDI-DOS EN ÉPOCA DE LA DICTADURA MILITAR A ESTAS EMPRESAS POR VALORES RIDÍCULOS. QUITADOS A LOS PUEBLOS INDÍGENAS EN MUCHOS CASOS. DE AHÍ EL DEBATE SOBRE JUSTICIA AMBIENTAL Y JUSTICIA ECO-NÓMICA EN LA LUCHA DE LA ARAUCANÍA CONTRA LAS EMPRESAS FORESTALES.

Huaso de Sauzal Chilena Renán Cancino 2015



AGUA

DIRECTAMENTE DEL DESHIELO, DESDE EL MANANTIAL DE TUIXENT, EN LOS PIRINEOS. LAS ÚLTIMAS INVESTIGACIONES DE ICTA - UAB REVELAN QUE EL CAMBIO CLIMÁTICO ESTÁ ALTERANDO LA CALIDAD DE LAS AGUAS DE ALTA MONTAÑA PIRENAICA.

Agua de la fuente de Tuixent, Alt Urgell, Pirineos.



KOMBUCHA

BEBIDA FERMENTADA. 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. EL DESHIELO REGENERA UN GRAN NÚMERO DE MICROBIOS QUE SE DABAN POR EXTINGUIDOS, COMO LA VIRUELA O EL CARBUNCO, Y NO HABRÁ ANTIBIÓTICOS SUFICIENTES PARA COMBATIRLOS. ALERTA SOBRE LA NECESIDAD DE NUEVOS ANTIBIÓTICOS.



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 EN CASA 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.

**La loza y vasos para servir los platos y vinos son de vidrio reciclado por El Celler de Can Roca en su proyecto ROCA RECICLA y por ETA BETA Cooperativa Sociale de Bologna.*

**La exposición artística del centro de la mesa es obra del artista social Joan Crous.*



EPÍLOGO I

“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 se extiende a nuestro pasado y que se alarga hacia un mañana al que debemos, sobre todo, una continuación más sabia y menos intervencionista.



Comunicar y comprender que la verdadera naturaleza del ser humano es mucho más cooperativa que competitiva. Más altruista que egoísta. Que la sociedad debe ir hacia el post materialismo y alimentar la conciencia, pasar del énfasis en lo individual al énfasis en lo relacional. De la selección a la

co-evolución. De la adaptación a la auto-realización. Del azar-deseo-error, a la actividad coordinada, al 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.

Una gastronomía sensible con su sociedad coetánea, que vive con una filosofía cercana al territorio y cercana a la transparencia.

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 de nosotros con nuestro microbioma. También de 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.

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 éste, 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.



EPÍLOGO II

“La gran causa de futuro de la humanidad es la lucha por el medio ambiente planetario.”

Nelson Mandela, en el Forum Global 500 NNUU (Pretoria 1995).

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.

La cocina tiene 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 e induce el 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 emo-ecológica. 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.

En 1996, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) dentro de la llamada Conferencias 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 sólo 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 impunemente.

Quizás sea una quimera, pero no nos arrebatarán este sueño.

TERRA ENDINS y TERRA ANIMADA son proyectos de El Celler de Can Roca desarrollados desde nuestro centro I+R para la recuperación de semillas perdidas u olvidadas y la recolección y catalogación de 400 variedades de plantas, 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 reutilizando las bolsas de plástico de la cocina al vacío para hacer delantales, y las cajas de poliestireno para hacer taburetes de diseño.

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.

El modelo de cadena alimentaria que va desde la producción, el procesamiento y la distribución de los alimentos desarrollado en los últimos 50 años no se ha hecho bien:

- 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, sólo los humanos somos capaces de producir cosas que los sistemas no integran y nadie quiere.
- El aumento de comida altamente procesada y empaquetada de manera no reciclable.
- La globalización de la industria alimentaria.



- El liderazgo de ventas de los supermercados en detrimento de las tiendas de barrio y de los mercados locales.

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.

El mandato de los Objetivos de Desarrollo Sostenible 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.

El objetivo para los próximos 30 años debe ser construir y cocinar para una sociedad más igualitaria.



La activista eco feminista Vandana Shiva dice de las semillas que salvarlas es nuestro deber, y compartirlas, nuestra cultura.

Debemos sembrar en nosotros 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.



“La naturaleza nos devuelve con creces lo que los humanos le arrebatamos”.

Goethe

