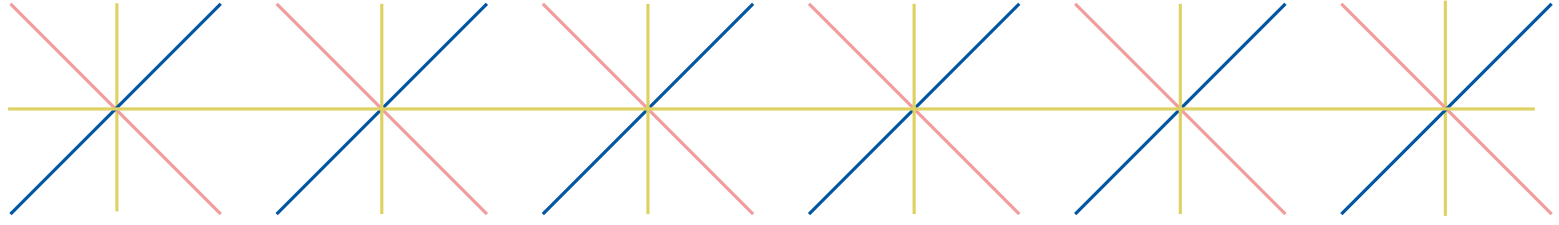




M A S K A R A D A

En el proyecto “Gastronomía Sostenible”
de BBVA y los hermanos Roca.

www.maskaradadenda.com



M A S K A R A D A

Euskal Txerri - Pío Negro

Los hermanos Roca eligen Navarra para su proyecto gastronómico

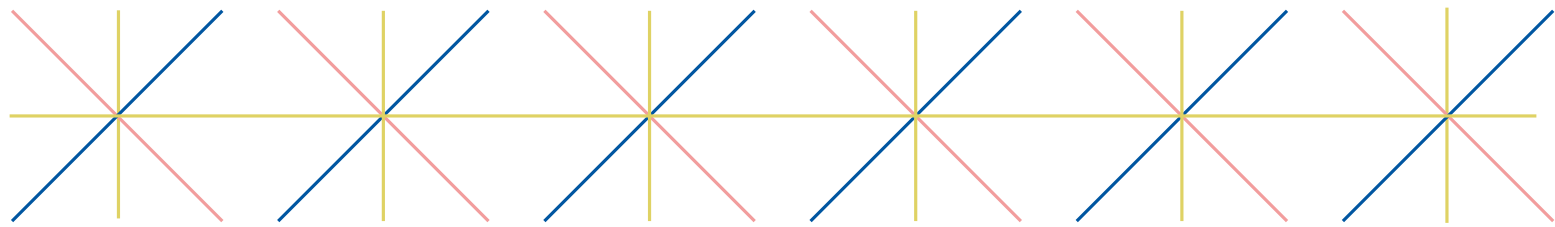
Los hermanos Roca eligen LA ALCACHOFA DE TUDELA Y EL CERDO EUSKAL TXERRI-PÍO NEGRO de Navarra para su cesta del mes de abril del proyecto 'Gastronomía Sostenible'.

Cada mes, los propietarios de El Celler de Can Roca, de la mano de BBVA, eligen productos pegados a la tierra para elaborar dos recetas que acompañan con un vino.

Los hermanos Roca seleccionan los mejores productos sostenibles del mes de abril

El Celler de Can Roca abre su despensa a la primavera y selecciona los mejores productos de temporada para 'Gastronomía Sostenible', el proyecto que de la mano de BBVA promociona los ingredientes de proximidad y da visibilidad a pequeños productores sostenibles de toda España. La cesta de productos que recibirán los suscriptores en el mes de abril está protagonizada por dos ingredientes navarros: alcachofas de Tudela y costilla de cerdo de Lekunberri. Pimentón de Jarandilla de la Vera (Cáceres), queso Galmesano de A Coruña, tirabeques del Bajo Llobregat, piñones de Valladolid, miel de los parques naturales de las comarcas de Girona y un vino ecológico de La Rioja alavesa completan en envío elegido en esta ocasión.





Alcachofas de tudela, de primer plato

En este mes de abril el producto clave son las alcachofas que en esta ocasión las proporciona el productor Jesús Aguirre, quinta generación de una familia dedicada al campo en Mendavia (Navarra). Alcachofas de Tudela que se caracterizan por un corazón prieto y un sabor único. Joan Roca rinde un tributo a este vegetal con una receta de velouté de alcachofa con flor la propia alcachofa, acompañada una crema Galmesano, un queso de A Coruña elaborado con la técnica tradicional de pasta prensada cocida y de larga maduración. El plato lo rematan unos piñones de PICASA (Piñones de Castilla), asociación de productores castellanos que desde Pedrajas de San Esteban (Valladolid) envasa el 90% del piñón que se comercializa en España.

MASKARADA de plato principal

Para el plato principal, los Roca proponen una receta de costillas de cerdo de Maskarada, empresa ubicada en Lekunberri (Navarra) que ha recuperado la raza pío negro o 'euskal txerri' con una labor integral que va desde el trabajo genético hasta la degustación en el su propio restaurante.

Para la salsa de las costillas se incorpora una miel de Dolça Abella, apicultores de la provincia de Girona que siguen las diferentes floraciones de temporada para elaborar mieles de castaño, cabeza de asno, romero, brezo o, como en este caso, de lavanda. Cierran la receta el pimentón de Clavel de la Vera, elaborado tradicionalmente en la comarca de la Vera, y tirabeques de Can Fisas, agricultores ecológicos de Molins de Rei (Barcelona) que apuestan por la agricultura payesa, socialmente igualitaria y ecológicamente sana.

Maridaje con rioja

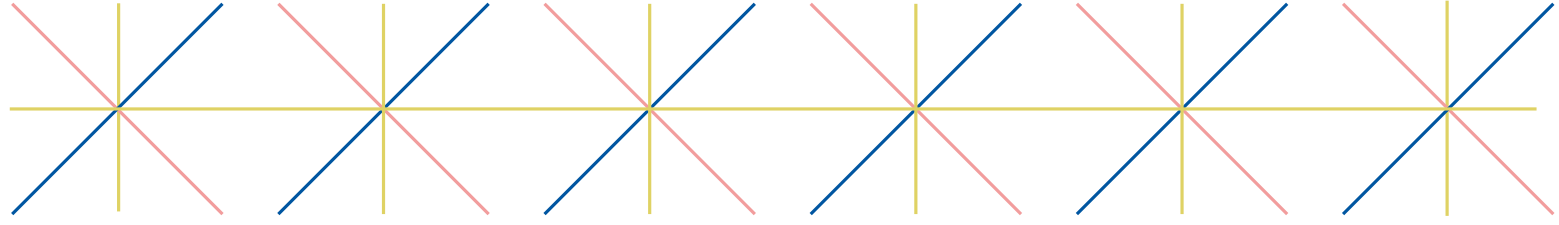
La cesta, que siempre contiene un vino para maridar la propuesta gastronómica, ofrece este mes una botella de 'Custero 2018', un tinto de Tentenublo Wines. "Es un Rioja de nueva generación bebiendo de la sabiduría de los 50 y de la cultura del Rioja de cosechero", afirma Josep Roca, sumiller de El Cellar de Can Roca. Roberto Oliván, alma del proyecto, recuperó la vieja bodega familiar en Lanciego para comenzar un viaje hacia la tradición bien entendida. Experto en viticultura, este productor protege, diversifica y ejemplifica la singularidad de cada parcela de viñedo.

Alcachofa, PRODUCTO DEL MES

Una de los objetivos del proyecto es resaltar las cualidades y posibilidades de un producto de temporada. Para el mes de abril, los hermanos Roca han querido destacar las bondades de la alcachofa: la flor de primavera sana y que te alegra el corazón

La alcachofa es un alimento completo y cuyas propiedades resultan muy saludables para el cuerpo. Provoca un efecto beneficioso para la digestión, la quema de grasa y el control del colesterol, además de proteger contra enfermedades cardíacas. Al vapor, cocidas, a la parrilla... tiene que estar presente en cualquier dieta equilibrada que se precie.





M A S K A R A D A

Euskal Txerri - Pío Negro

“Gastronomía Sostenible” ha apoyado ya a más de 60 pequeños productores en España

En el proyecto “Gastronomía Sostenible” de BBVA y los hermanos Roca para promocionar la cocina saludable y dar visibilidad a productores sostenibles han participado 64 empresas y productores de toda España comprometidos con la producción y el consumo responsables. Una lista que crece cada mes con la incorporación de nuevos ingredientes para las cestas que reciben los suscriptores de la iniciativa.

El proyecto, lanzado en junio de 2020 para seguir apoyando uno de los ámbitos más afectados en el momento que más lo necesitan, ha contado con la participación de productores del sector agrario, ganadero, vinícola y de transformación de productos. Emprendedores que han dado a conocer sus productos a los suscriptores de las cestas pero también a la comunidad de “Gastronomía Sostenible”, un ecosistema que difunde desde recetas de los hermanos Roca hasta consejos nutricionales para sacar el mayor provecho a los productos de temporada.

Las empresas son seleccionadas por el equipo de El Celler de Can Roca en función de la temporalidad de los productos y su compromiso ambiental. Algunas de ellas eran ya proveedores habituales del restaurante, otras lo son ahora tras su paso por el proyecto.

“Gastronomía Sostenible” nos está permitiendo sensibilizar sobre lo importante que es la alimentación y la cocina saludable, y lo necesarios que son esos pequeños productores de cercanía que miman el producto cuidando a la vez del planeta con una explotación sostenible y responsable de sus recursos”, afirma Joan Roca. Gracias a la iniciativa, los hermanos Roca han ampliado también su conocimiento hacia “la amplia variedad de empresas que toman la sostenibilidad como base de su trabajo”.

Desde su nacimiento, “Gastronomía Sostenible” partía con varios objetivos; el primero de ellos, el de ayudar a los pequeños productores, se está cumpliendo. De igual forma, la iniciativa está promocionando hábitos de cocina saludable a través de productos de proximidad y temporada. En este sentido, las suscripciones a las cestas han alcanzado el máximo de producción disponible y ya hay lista de espera. El modelo de los envíos, autofinanciado y sin beneficio económico ni para El Celler de Can Roca ni para BBVA, impide crecer en número de cestas para mantener la sostenibilidad y respetar la producción de los pequeños productores que colaboran.





M A S
K A R
A D A