

De la màquina als fogons

Els germans Roca apadrinen el llibre de cuina dels treballadors de Metalquímia

Indústria pesada i gastronomia van de bracet en el nou llibre –una experiència «inèdita», diuen els editors– que presenta Metalquímia amb la benedicció, i això són paraules majors en la litúrgia gastronòmica, dels tres mosqueters contemporanis dels fogons: els germans Joan, Josep i Jordi Roca. *Gourmet* és el compendi de receptes pensades i executades per un equip humà que, de costum, pensa i executa màquines que fan miracles amb la carn.

LA CRÒNICA

Pep Taberner
GIRONA

Processen i assequen tones i tones de carn al dia (pernils, curats llescats, marinats de carn fresca) en fàbriques repartides per 80 països: les màquines produïdes a partir de la tecnologia de Metalquímia, firma amb seu a Girona, treballen als cinc continents del planeta (l'empresa exporta el 90% de la seva producció). Una història d'èxit, la de la família Lagares, escrita al llarg de gairebé 50 anys i sense perdre mai de vista dos preceptes irrenunciabls, explica el president executiu de la companyia, Josep Lagares: «la creativitat i la innovació».

El Mas Marroch, el restaurant per a banquets i convencions dels germans Roca, a Vilablareix, va ser l'escenari, ahir, de la nova «creativació» (concepte que figura en el diccionari particular de Lagares i que conjuga, precisament, el valor central de la marca, «creativitat» i «innovació») *metalquímica*: un llibre, *Gourmet*, que presenta 34 receptes inspirades en l'alta gastronomia –amb Joan, Josep i Jordi Roca, padrins del projecte, pel mig, la cuina només pot ser d'alçada– i que posen al plat els productes que la tecnologia de Metalquímia és capaç de processar.

Vedella de Girona farcida

«És una satisfacció observar com allò que es pot fer industrialment es converteix en *delicatessen*», resumia la directora del Departament Tecnològic de Metalquímia



Foto de grup dels «padrins» Joan i Josep Roca amb l'equip humà de Metalquímia, ahir, al Mas Marroch.

i «mare» de la idea, Marta Xargayó. Pirulettes de pernil i formatge, d'aperitiu; sopa de Nova Anglaterra o *sushi* de ceps i alls tendres amb camisa de pernil cuit, de primer; vedella de Girona farcida o peus de porc amb gambes i botifarra blanca, de segon i, de postres, gelat de bacó, pinya i formatge o turró de cansalada fumada amb mascarpone són algunes de les propostes que planteja *Gourmet*, la prova editorial que la «curiositat» de la gent de Metalquímia té els límits més aviat poc definits.

Tot va començar a bord d'un

avió, en un «dia avorrit» de viatge, recorda Xargayó, i, amb «molta feina i compromís», la idea que va sorgir de les altures ha acabat plasmada en el nou receptari, que es va presentar en cercles professionals a la fira IFA de Frankfurt, la més important del sector carni.

Les 34 propostes, seleccionades d'entre més d'un centenar, pensades i executades pels treballadors de Metalquímia i les seves famílies, són, a parer del cuiner Joan Roca, una demostració de la «implicació» de la firma de Girona amb «l'excel·lència i la creativitat»,

de «les ganes de fer bé les coses»; una iniciativa, en resum, «fantàstica per moltes raons», entre les quals s'hi compta «molta feina (l'edició del llibre ha requerit dos anys) que la gent podrà aprofitar», ja que les receptes «són de qualitat» i «estan molt ben explicades».

Reivindicar el «talent»

Gourmet, va afegir el sommelier Josep Roca, «ens recorda que cuinar és cuidar» i constitueix, per tant, la prova que Metalquímia «cuida» el seu equip de professionals. En aquest context, Josep La-

gares va assenyalar que l'edició del llibre (en versió catalana, castellana i anglesa) constitueix, també, una reivindicació més de la cuina gironina, que de la mà de cuiners com els Roca s'ha situat «al capdavant de la gastronomia global», va assenyalar Josep Lagares. I en un reconeixement al «talent» que acumula una empresa que va començar a caminar als anys setanta de la mà de Narcís Lagares –que no es va perdre la presentació de *Gourmet*– i que s'ha convertit en un referent internacional en el seu sector.

AUTOMOCIÓ

Un jutge condemna Volkswagen a pagar per un cotxe trucat

LLEIDA | EFE

■ Un jutjat de Valladolid ha estimat per primera vegada a Espanya una demanda contra el grup alemany Volkswagen pel cas dels cotxes dièsel trucats, en una sentència que el condemna a pagar a un client uns 5.000 euros –el 10% del valor del cotxe nou– més les costes judicials per «incompliment de la bona fe contractual». Segons l'advocat Antoni Cudós, portaveu de l'Associació per la Defensa dels Drets dels Consumidors, que defensa el cas, es tracta d'una sentència pionera.

Breus

GRAN CONSUM

El benefici net de Coca-cola baixa un 2%

ATLANTA | EFE

■ El grup Coca-cola va anunciar ahir que en els primers nou mesos de l'any els seus beneficis nets van arribar a 5.977 milions de dòlars, un 2 % menys que els obtinguts en el mateix període de l'any passat. La marca va indicar que entre gener i setembre el benefici net per acció va ser d'1,37 dòlars, enfront dels 1,39 dòlars que va tenir en el mateix període de 2015.

JOC

Cirsa diu que no es podia permetre «el luxe» de BCN World

VILA-SECA | EFE

■ Cirsa va ignorar el projecte de BCN World ja que requeria 80.000 usuaris diaris per ser viable, va revelar ahir el director general, Joaquim Agut, en el torn de preguntes del públic en les quinzenes *Jornades Gresol*, celebrades a Vila-seca. Cirsa, un dels líders a escala global del joc, no es va plantejar ser operador d'un dels casinos del projecte BCN World (ara anomenat CRT, Consorci Recreatiu Turístic) perquè no podien «permetre's el luxe», va exposar el director general de l'empresa.



DIARI DE GIRONA

EMPRESA

La patronal FOEG rep l'ambaixador serbi

GIRONA | DdG

■ L'ambaixador serbi, Danko Prokić, es va reunir dilluns amb representants de la patronal FOEG i va visitar empreses gironines de diversos sectors, en «una mostra més de l'interès creixent que desporten les empreses del territori».

SECTOR BANCARI

CaixaBank, el banc més innovador del món segons EFMA

BARCELONA | DdG

■ CaixaBank ha estat reconegut com el banc més innovador del món, *Global Innovator 2016*, per l'associació financera EFMA i Accenture per «l'originalitat, l'impacte i la universalitat en la seva estratègia d'innovació». El jurat, format per 44 alts executius de bancs internacionals, ha determinat que CaixaBank mereixia aquest premi per les seves iniciatives pioneres en innovació com el llançament d'imaginBank, el servei Les Meves Finances o la nova aplicació de Borsa Oberta, entre d'altres.