Els germans Roca, Josep Lagares i Marta Xargayó, directora de tecnologia de la carn de Metalquimia

'Gourmeat', el llibre de receptes de Metalquimia

■ Ha estat elaborat pels treballadors de l'empresa i té el suport dels germans Roca

Imma Bosch
GIRONA

L'empresa Metalquimia ha presentat un llibre de receptes elaborades pels seus treballadors amb productes que utilitzen la tecnologia de l'empresa. El llibre, *Gourmeat*, que s'ha publicat en català, castellà i anglès i que té el suport i l'apadrinament dels germans Roca, és, segons va explicar ahir el president de Metalquimia, Josep Lagares, "una mostra de l'esperit de creativació" que lidera la seva activitat diària. "Aquesta mateixa creativació [de creativitat i innovació] és la que ha situat la nostra gastronomia al capdavant de l'alta cuina global i ha fet de les comarques gironines el bressol dels grans xefs mundials, amb els germans Roca del Celler de Can Roca i Ferran Adrià, del Bulli, com a màxims exponents. El suport dels germans Roca ha estat inestimable i entranyable", va assenyalar Lagares.

El llibre proposa 34 receptes que han estat seleccionades d'un total de més de 100 propostes, compilades al llarg dels anys 2014 i 2015 per mitjà de dos concursos d'idees entre els treballadors de tots els departaments de l'empresa i de les seves famílies. Les propostes, que van d'un aperitiu fins a postres, es distribueixen en les categories d'aperitius i snacks, entrants i primers plats i segons plats i postres.

Totes les receptes incloses en el llibre tenen una característica comuna: estan elaborades amb productes carnis de múscul sencer, com el pernil, l'espatlla i el bacó, que han donat com a resultats plats com els bombons de bacó, els rotllets de pollastre amb maduixes, les piruletes de pernil dolç i formatge i el sushi de ceps, alls tendres i micuit caramel·litzat amb camisa de pernil cuit.

El xef Joan Roca va assegurar que valoren d'una manera "extraordinària i visionària aquesta proposta de receptari entre els treballadors". "Ens hem sorprès del nivell i l'originalitat de les receptes presentades. Metalquimia, amb aquesta iniciativa, focalitza la importància del seu èxit en el talent del seu equip", va dir.

El *sommelier* Joan Roca va reconèixer que se senten "molt reflectits" en l'esperit de superació. "Com a empresa, no només heu fet una revolució tecnològica, sinó que amb iniciatives com aquesta feu també una revolució humanista", va assegurar. ■

Les frases

"El projecte barreja la creativació, la tecnologia, la gastronomia i el treball en equip"
Josep Lagares
PRESIDENT DE METALQUIMIA

"Metalquimia no només ha fet revolució i tecnologia, sinó també revolució humanista"
Josep Roca
'SOMMELIER' DEL CELLER DE CAN ROCA