

PRODUCTES DE LA TERRA

HAS PENSAT MAI QUÈ MENGES?

AL MUSEU DE CIÈNCIES NATURALS DE GRANOLLERS, LA CUINERA ADA PARELLADA JUNTAMENT AMB L'ANTROPÒLOGA AGNÈS VILLAMOR HAN INAUGURAT UNA EXPOSICIÓ AMB EL NOM 'QUÈ MENGEM AVUI?'



01. Ada Parellada a l'exposició al davant de la representació d'unes postres ben clàssique, el pijama, que ella utilitza per parlar de l'evolució de la tradició. MUSEU DE CIÈNCIES NATURALS DE GRANOLLERS 02. Productes que conformarien una alimentació equilibrada. GETTY 03. El cartell de l'exposició de Parellada i Agnès Vallamor. MUSEU DE CIÈNCIES NATURALS DE GRANOLLERS

"Si et plantejes la frase amb interrogant, t'estàs preguntant què vols preparar-te com a recepta, per resoldre l'alimentació diària", diu la cuinera Ada Parellada, que ha creat l'exposició *Què mengem avui?* al Museu de Ciències Naturals de Granollers juntament amb l'antropòloga Agnès Vallamor. "Si li treus l'interrogant, t'estàs fent fer una reflexió", afegeix la xef del restaurant Semproniana, que assegura que la mostra que han preparat recull tots els coneixements que ha acumulat al llarg d'uns quants anys en l'ofici, que no són pocs.

Resumim-ne uns quants. "Tots els animals mengen, però només els humans ens ho compliquem molt, perquè en l'alimentació hi barregem molts altres conceptes, com ara la religió, el patrimoni

culinari, el plaer...", explica i enumera la cuinera. En canvi, "els animals només mengen per satisfer la necessitat biològica de la gana". Ja està.

Com un habitatge

Dit això, cal entrar a l'exposició. Pensada i executada formalment com un habitatge, a cada estança Parellada i Vallamor hi han abordat un tema relacionat amb l'alimentació. A l'entrada de la casa hi arribes amb el cistell d'anar a comprar, és a dir, estàs entrant a casa teva la tria d'aliments que has fet. Justament aquesta tria, o més concretament els efectes d'aquesta tria, tindran un doble sentit. En primer lloc la teva necessitat alimentària i com la satisfacis afectarà el teu organisme. En segon lloc, en funció de la teva tria hi haurà un efecte o no en el paisatge on vius.

HO SABIES?

L'exposició 'Què mengem avui?' serà al Museu de Ciències Naturals de Granollers fins al febrer del 2021. A partir de llavors, i durant quatre anys, serà itinerant per altres espais museístics del país

Per exemple, "a Granollers hi ha molta producció de mongeta del ganxet, però si la moda és menjar hummus de cigrons o amanida de lleties, hi haurà més necessitat de produir a gran escala aquests dos altres llegums", diu la cuinera. És a dir, "la nostra tria mai no és innocent, perquè sempre té un doble efecte". I encara menys, per continuar amb l'exemple lleguminós, si a l'hummus de cigrons hi afegim alvocat o mango. Llavors "la tria ja afecta el planeta sencer, perquè les conseqüències d'apostar per ingredients o productes que no són locals són grans en termes de sostenibilitat i medi ambient".

Al menjador de casa (tant en el de l'exposició com el nostre) hi passa l'acció. "M'agrada preguntar a la gent com mengen, perquè em responen «normal», i

justament aquest *normal* tan habitual i genèric és del tot particular per a cadascú, perquè no només el menjar variarà sinó també l'horari en què es menjarà", afirma Ada Parellada.

El cas del pijama

A continuació, la cuina, que és la part central, el motor on es treballa el que mengem, i que a l'exposició està dividida en quatre parts. Una és una cuina com a aula, perquè els coneixements de totes les matèries s'entrellacen en una recepta. Una altra, la cuina com a museu, perquè la humanitat s'ha anat fent cuinant. "A la cuina de l'exposició hi he fet també un homenatge al meu avi Paco Parellada, que es va inventar al restaurant 7 Portes de Barcelona les postres anomenades pijama". L'invent va néixer com una improvisació perquè a l'avi de

L'Ada un client li va demanar unes postres mítiques del cuiner francès Auguste Escoffier, el *pêche Melba*. Eren unes postres en homenatge a la cantant d'òpera Nellie Melba fetes amb gelat de vainilla, préssec en almívar i un culis de gerds.

I de la improvisació el Paco en va fer un invent, una innovació, que va agradar tant que altres restaurants la van acollir també a les seves cartes ("Aquelles postres van agradar, i cal dir que també eren senzilles de preparar", diu la xef). I així es va convertir en una tradició demanar unes postres que duïen flam, préssec en almívar, nata i gelat.

Recuperació?

I de la tradició a la defenestració, perquè amb el temps es van considerar antigues. Ara bé, l'últim corrent és reinterpretar-les, fins al punt que "a l'últim àpat d'elBulli les postres de pijama es van reiventàr", recorda la cuinera. Per tot plegat, a la cuina de l'exposició hi ha un flam gegant, acompanyat per un tros de préssec i una bola de gelat. "Són unes postres ben voluptuoses, certament", diu Parellada.

QUÈ MENGEM AVUI?

Una exposició de
l'Ada Parellada &
l'Agnès Villamor

Visites guiades de 10 places

30 juny, 17:30h - Ada Parellada
5 juliol, 12:00 h - Agnès Villamor
14 juliol, 17:30h - Ada Parellada
26 juliol, 12:00 h - Agnès Villamor
28 juliol, 17:30h - Ada Parellada

Inscripcions

Museu
de Ciències Naturals
de Granollers

Telèfon 938 709 651
de 9 a 13h i de 16 a 19h

De la cuina, amb aquest repàs de la història a través d'un postres, s'entra al dormitori, l'espai íntim, "on assumim conceptes, on podem assumir l'alimentació saludable però no només fent-hi reflexió, sinó donant-la per pròpia després d'haver-ne llegit o mirat alguna pel·lícula".

El lavabo, també

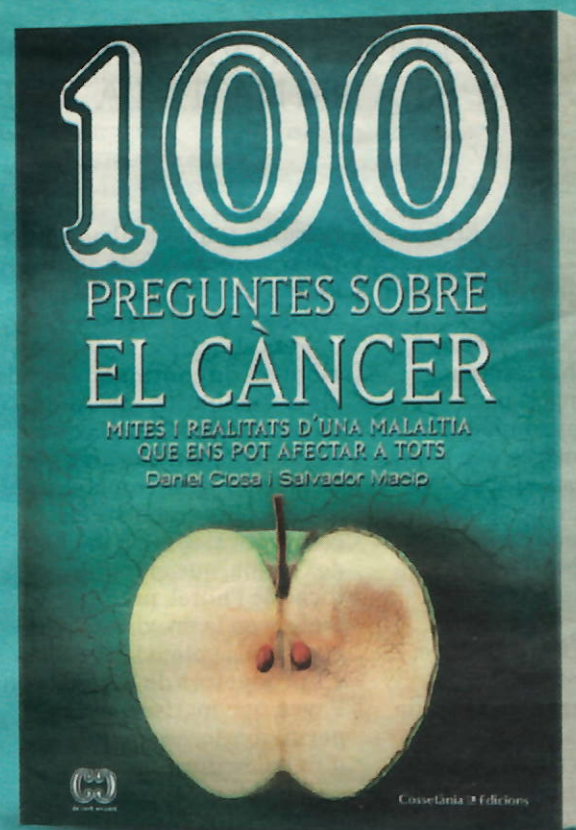
I, per acabar, el lavabo, on diposem els nostres residus, el resultat del que ingerim i del que gastem en alimentació. "I sempre procurant que la nostra medicina sigui el menjar", subratlla la cuinera, posant èmfasi en els valors de prevenció de salut que té l'alimentació.

L'exposició també aborda altres grans temes, molt lligats amb la xef del restaurant Semproniana, com ara el malbaratament alimentari i l'ús d'envasos de plàstics. I l'últim dels últims temes és la festa, "tots aquells àpats extraordinaris que fem fora de casa, les festes que organitzen el nostre calendari, i que són una estratègia per allargar el vincle social", conclou Parellada. ▲

Quantes mutacions calen per desencadenar un càncer?

Aquesta i 99 qüestions més les responen Daniel Closa i Salvador Macip al llibre *100 preguntes sobre el càncer*

El càncer és, amb tota seguretat, una de les malalties més conegudes i temudes. Però què en sabem realment? Emporta't amb l'ARA aquest llibre que respon les cent preguntes essencials per entendre aquesta malaltia i que serveix de referència tant per a malalts com per a familiars que vulguin saber-ne més.



Disponible al teu quiosc amb l'ARA del 15 al 21 de juliol per només 14,90 €
També disponible online a: d.ara.cat/preguntes

ara