

Nota de premsa

El sommelier Josep Roca, del restaurant El Celler de Can Roca, millor restaurant del món 2013 i 2015, dóna suport a la segona edició de Verema Solidària i oferirà el tast maridatge dels vins solidaris resultants d'aquesta iniciativa, la primavera vinent

L'activitat de verema + ampolla + tast maridatge és una de les vuit opcions que poden escollir les persones que vulguin "Tallar amb l'exclusió social" participant a la campanya de micromecenatge que està oberta durant el mes de juliol i fins el dia 4 d'agost

La participació d'en Josep Roca avala el creixement de la iniciativa, que al 2017 coorganitza accions de verema amb Celler Credo, Raventós i Blanc, *La vinyeta i Celler Cooperatiu d'Espolla

Empordà / Penedès, 18 de juliol de 2017.- Verema Solidària, la iniciativa que vincula territori, vi i responsabilitat social per "Tallar amb l'exclusió social", anuncia que **Josep Roca**, cofundador, sommelier i cap de sala del restaurant El Celler de Can Roca, **oferirà la sessió de tast maridatge** amb vins de Verema Solidària 2017 programada per a la primavera vinent. La sessió tindrà lloc al mes de maig de 2018 a l'Espai Mas Marroch, l'espai d'esdeveniments dels germans Roca, un equipament enmig de la natura amb una masia gòtica catalana que acollirà al grup exclusiu de participants.

Experts del món del vi i de la cuina atribueixen a en Josep Roca uns sentits privilegiats per al maridatge, i una preocupació autèntica per acompanyar l'experiència del comensal transmetent rigor i coneixement amb una actitud de servei. L'oportunitat de comptar amb un sommelier tan extraordinari és un privilegi per a l'equip de Verema Solidària. La generositat i l'hospitalitat són valors senyera del restaurant El Celler de Can Roca, i caracteritzen també la manera de fer d'en Josep ("Pitu") Roca. En aquesta segona edició de la Verema Solidària ha acceptat immediatament l'ofertament de ser l'expert que compartirà reflexions i coneixement amb el grup de persones que s'inscriguin al tast maridatge de la campanya de micromecenatge de Verema Solidària.

Josep Roca és un referent mundial i encapçala tendències al món de la enogastronomia al que és considerat millor restaurant del món dels darrers anys. I ara **dóna suport explícit a aquesta iniciativa que converteix la festa de la verema en solidaritat**, buscant la complicitat del territori i posant en valor la cultura del vi entre tot tipus de públics per una causa solidària. Verema Solidària organitza accions col·lectives de verema amb l'objectiu de sensibilitzar sobre diverses causes i captar fons per a entitats socials dels territoris on es desenvolupen les accions. L'any passat va tenir lloc la primera edició a un celler del Penedès, Finca Parera. Enguany seran quatre els cellers

coorganitzadors i les accions de verema, i per tant també seran quatre els vins de Verema Solidària que s'elaboraran amb raïm collit pels participants: dos del Penedès, de Celler Credo i Raventós i Blanc, i dos de l'Empordà, de *La vinyeta i el Celler Cooperatiu d'Espolla. Al tast maridatge s'hi afegirà el *Xarel·lo 2016 de Verema Solidària* de Finca Parera.

En el reconeixement aconseguït per El Celler de Can Roca juga una part important la forma en què es treballa la relació entre cuina i vi. Cadascuna de les més de 3.000 referències de vi del restaurant han estat escollides personalment pel seu sommelier en cap. A la sessió de tast maridatge que es portarà a terme la primavera vinent, els participants tindran ocasió de conèixer en persona en Josep Roca i membres del seu equip, i com treballen les harmonies entre cuina i vi. En Josep Roca entén aquestes harmonies *“des d'un plantejament de cercar sinèrgies físiques, moleculars, però també costumistes, geogràfiques i emocionals.”* És ben conegut l'arrelament dels germans Roca al territori, que ha fet que hagin volgut seguir a Girona, la seva ciutat, per projectar al món la riquesa extraordinària de la cultura i gastronomia de Catalunya, que els germans Roca representen des de la creativitat i la llibertat com a filosofia de vida. Des de la visió d'en Josep Roca ***“Els sommeliers ens hem de sentir ambaixadors de la gent que fa vi, del diàleg home-natura, explicar contes de vins més que regalar definicions allisonadores. Darrere d'un vi hi ha un paisatge, l'esforç, l'empeny, el sentiment, la capacitat de mostrar qui l'ha elaborat... És un aliment per a l'enriquiment gastronòmic.”***

Es dona la circumstància de que tots els cellers vinculats a aquesta iniciativa com a coorganitzadors fins ara, es caracteritzen per elaborar vins de territori. D'aquest vins **diu en Josep Roca** *“corresponen a una manera de ser i sentir la terra, i això m'interessa. Saber què hi ha darrera i per què el vi és així (...). Crec en la necessitat de reivindicar la intel·ligència ecològica tant als vins com a la cuina. La capacitat de percebre connexions entre les activitats humanes i totes les seves conseqüències als sistemes naturals i socials. Hem de passar a ser una societat més desperta. És millor si és més sostenible, és millor si és més sa i també és millor si és més humà.”*

Com “tallar amb l'exclusió social” amb un dels millors sommeliers del món

Al 2017, la iniciativa proposa “tallar amb l'exclusió social” donant més oportunitats i millorant la vida de persones amb discapacitat intel·lectual. **Els interessats en participar es poden inscriure** a la campanya de micromecenatge durant el mes de juliol i fins el 4 d'agost, a www.veremasolidaria.cat. Hi ha **diferents experiències** de verema pensades per a tots els públics, i **amb o sense activitat a vinya**. Les opcions “verema + ampolla de vi de collita solidària + tast maridatge exclusiu amb sommelier de prestigi” i **“tast maridatge exclusiu amb sommelier de prestigi”** comporten una sessió de **tast maridat amb en Josep Roca**. Per tant son **dues propostes estrella** per als curiosos i inquiets als qui agrada aprendre i descobrir més sobre el vi i els seus diferents valors, per 101 i 80 euros, respectivament.

És important destacar que el **80% de les aportacions dels participants** es destinaran a donar suport a **entitats socials locals**, tenint com a principal beneficiària una entitat per cada territori on es fa la Verema Solidària. Enguany es finançarà part del projecte **Construint oportunitats, de Fundació Astrid-21**, per a la integració laboral a l'empresa ordinària de joves de les comarques gironines amb síndrome de Down i altres discapacitats intel·lectuals; i al programa **Senectus, de la Fundació Mas Albornà**, que treballa per a la integració social i millora de la vida de persones amb discapacitat intel·lectual en procés d'envelliment o de jubilació. També es finançarà una formació en

captació de fons gratuïta oberta a les entitats socials dels territoris implicats en aquesta edició. El 20% restant cobrirà despeses de la plataforma Goteo.org i d'estructura.

Per posar en marxa aquesta segona edició, Verema Solidària compta amb el patrocini de Coral Transports & Stocks, Gramona, Consell Regulador de la DO Penedès, New Group Maquinària Moderna, Ramondin, Joan Cortiada, i amb la col·laboració de Cafès Novell, Cal Feru, Euroselecció – Riedel, i Alvilardan. En tasques de difusió de la iniciativa té el suport de diferents entitats i institucions dels territoris implicats i del tercer sector, com també del col·lectiu dels sommeliers, a través de l'ACS, CETT, Escola Espiells, l'Escola d'enoturisme del Penedès, i d'altres professionals i empreses d'àmbits diversos.

Comunicació: Cèlia Diaz-Pardo 616 40 9876
comunicacio@veremasolidaria.org

Més informació al web:
www.veremasolidaria.org

Seguiu-nos a les xarxes socials:
facebook.com/veremasolidaria
twitter.com/veremasolidaria
instagram.com/veremasolidaria