



Slow Food®
Catalunya
Km 0

Queridos amigos,

Un año más ha llegado la hora de entregar el distintivo Km0-Slow Food a los restaurantes de Catalunya que han apostado por los alimentos ecológicos y de proximidad. Y nos complace informaros que este año el acto de entrega de placas tendrá lugar el próximo lunes 29 de febrero de 2016 en la Fundación Alicia, en Sant Fruitós de Bages, y os invitamos a participar.

El proyecto de los Restaurantes Km0 de Slow Food nace hace años de la voluntad de cocineros y socios de la entidad, de fomentar una cultura basada en los alimentos buenos, limpios y justos. Slow Food es una asociación eco-gastronómica sin ánimo de lucro fundada en 1989, actualmente representada en 122 países.

Como bien sabéis, es costumbre dentro del acto llevar a cabo el Mercado de la Tierra que estará activo desde las 10:00 de la mañana y que contará con más de 40 pequeños productores vinculados al movimiento Slow Food.

La presentación del acto de la entrega de los distintivos a los cocineros correrá a cargo del Muy Honorable Sr. Ernest Benach y contará con la presencia de Toni Massanés, director general de la Fundación Alicia.

Este año también hay que destacar la novedad de la entrega de caracoles Slow Food a productores y comedores comprometidos con Slow Food.

Tras la entrega de los distintivos tendrá lugar la comida que ofrecerán los cocineros de Món Sant Benet que pondrá en valor los productos de la comarca.



Slow Food®

Barcelona Vázquez Montalbán,
Garraf, Tàrraco, Priorat, Terres de
Lleida, Vallès, Catalunya Central,
Empordà, Terres de l'Ebre,
Maresme



¿Qué es un restaurante Km0 de Slow Food?

Pues que en nuestro restaurante se cocinan platos de Km0 en los que priorizamos la agricultura cercana y ecológica, empleamos alimentos de temporada, evitamos el uso de transgénicos, recuperamos productos del Arca del Gusto y los Baluartes de Slow Food y cocinamos pescado capturado de forma sostenible.

Cocinamos desde el corazón y trabajamos con alimentos de máxima calidad compartiendo nuestro conocimiento con otros restaurantes Km0 para mejorar el vínculo entre la tierra y la gastronomía local. Nos gusta cocinar y nos gusta que nuestros clientes reciban en la mesa lo que nosotros queremos en la cocina.

PROGRAMA DE ENTREGA DE LOS CARACOLES 2016 Lunes 29 de Febrero de 2016

- 09.00h. Montaje del Mercado e inicio Mercado de la Tierra
- 09.30h. Encuentro y acreditaciones
- 10.30h. Asamblea de cocineros y restaurantes Km.0 Slow Food Catalunya
 - Bienvenida a las nuevas incorporaciones
 - Nuevos criterios 2016 Km0
 - Ruegos y preguntas
- 11.30h. Acto de entrega de las placas del km0 del año 2016
 - Bienvenida y Presentación: Toni Massanés, director de la Fundació Alícia
 - Entrega de placas: Muy Honorable Sr. Ernest Benach
 - Entrega de placas a los productores comprometidos
 - Entrega de placas a los comedores comprometidos
 - Entrega de placas a los restaurantes Km0
- 13.00h. Fotografía protocolaria de los cocineros con la chaqueta oficial de Slow Food
- 14.00h. Almuerzo ofrecido por los cocineros de Món Sant Benet.
- 17.00h. Cierre



Slow Food[®] Catalunya Km 0

65 RESTAURANTES CATALANES KM0-SLOW FOOD 2016

Catalunya Central:

- .Amor Pellitero CAL BLASI Berga
- .Carme Clotet NIU NOU Bagà
- .Marcel Cardona CAL FUSTER Serrateix
- .Ignasi Camps CA L'IGNASI Cantonigrós

Empordà:

- .Quim Casellas CASAMAR Llafranc
- .Rosina Miserachs ANTAVIANA Figueres
- .Martí Rosàs CA LA MARIA Llagostera
- .Berta Costa TAVERNA CAL BARBER Sant Antoni de Calonge

Vallès:

- .Anna Tengo CAN MAJOR Montmeló
- .Isaac Gómez CAPICUA Cerdanyola del Vallès
- .Bouchra Bendach TARANBANA Cardedeu
- .Gemma Velasco ES BIOESFERA Cardedeu
- .Ignasi Martínez EL BELLVER Tagamanent
- .Josep Comas Porto EL JARDÍ Parets del Vallès

Garraf:

- .Valentí Mongay LA SALSETA Sitges
- .Francesc Rafecas LA NANSA Sitges
- .Núria Lucas EL DINO Vilanova i la Geltrú
- .Jordi Poch LA FONDA DEL SAUMELL Vallbona d'Anoia
- .Jordi Poch LA MA NEGRA Vilafranca del Penedès

Tarraco:

- .Ramón Martí EL LLAGUT Tarragona
- .Xavier Fabra QUINTA FORÇA Nulles
- .David Amorós LOLA TAPAS Tarragona
- .Manja Jonker LES VINYES Montferri
- .Mercè Prado ELS CEPS Vilanova de Prades
- .Vicent Guimerà L'ANTIC MOLÍ Ulldecona
- .Carlos Barneda Valades SANT FRANCESC Montblanc

Barcelona Vázquez Montalbán:

- .Balbina Garcia CASA NOSTRA Corbera de Llobregat
- .Alfons Bach MAM I TECA Barcelona
- .Jordi Casas ALLIUM Barcelona
- .Artur Martínez CAPRITX Terrassa
- .Guillem Oliva MONVÍNIC Barcelona
- .Víctor Quintillà LLUERNA Santa Coloma de Gramenet
- .Albert Mollón EL FILETE RUSO Barcelona
- .Enric Millà RASPUTIN Barcelona
- .Pere Carrió EL GAT BLAU Barcelona
- .Gonzalo Martinez ESPAI BOISÀ Barcelona
- .Paula Pascual RASOTERRA Barcelona
- .Eva Davò EL DIVÁN DE LOS SENTIDOS Taller de cuina Cornellà de Llobregat
- .Jordi Limón SOMORROSTRO Barcelona
- .Sergi de Meià SERGI DE MEIÀ Barcelona
- .Paolo Mangianti DUE SPAGHI Barcelona
- .Francesc Armengol CA N'ARMENGOL Sta Coloma de Gramenet
- .Susana Aragón ONA NUIT El Prat de Llobregat
- .Jordi Limón REBELLOT Barcelona
- .Javier Andrés Medvedovsky EL CAFE BLUPROJECT Barcelona
- .Xavier Sala CAFE 1907 Barcelona
- .Yolanda Ubide BALIUS BAR Barcelona
- .Francisco Heras LLAMBER Barcelona
- .Héctor Rincón Ausejo BAR SECO Barcelona
- .Gerard Sans EL MERCADER DE L'EIXAMPLE Barcelona
- .Carles Ros NoNoNo Barcelona
- .Sergio Gil BODEGA LA PENINSULAR Barcelona

Pirineus:

- .Joan Luque EL CELLER DELS JOGLARS Montardit
- .Manel Jubete LA BORDA DEL RECTOR Incles Andorra

Lleida:

- .Ramon Gaspà LO PONS Ponts
- .Mercè Camins CASA MERCÈ Fontdepou
- .Enric Millà EL DIEN Vallfogona de Balaguer
- .Zaraida Cotonat FOGONY Sort
- .Sergi Ortiz L'ANTIC FORN Cervera
- .Aleix Aytes CAFE PESSETS Sort
- .David Peral ESPAI DE TAST MAS D'EROLES Adrall

Maresme :

- .Eric Garcia LASAL DEL VARADOR Mataró
- .Gonzalo Rivière ELS GARROFERS Alella

Balears :

- .Sílvia Anglada ES TAST DE NA SÍLVIA Ciutadella de Menorca

Rosselló :

- .Aurèlia Mari VIA DEL VI Perpinyà

Se ruega confirmar asistencia para acreditación de prensa. Enviar datos a:
info@slowfoodmaresme.com

Contacto Prensa:

Lluís Vidal

93 555 4492

iii Nos vemos en la Fundación Alicia el día 29 !!!