



## **NOTA DE PREMSA Restaurants Km0-Slow Food 15 d'abril del 2013**

El **15 d'abril** s'ha celebrat l'acte de lliurament dels distintius Km0-Slow Food 2013 que els acredita com a restaurants compromesos amb els aliments, la pagesia i la cuina d'arrel.

L'acte s'ha fet a la **Fundació Àlicia a Món Sant Benet**

Els guardons els ha entregat **Joan Roca**, del Celler de Can Roca de Girona en nom de Slow Food Catalunya.

Paral·lelament a l'entrega s'ha fet la reunió trimestral amb tots els cuiners Km0-Slow Food de Catalunya.

Aprofitant la trobada s'ha fet una mostra de productors de l'òrbita Slow Food amb la presència de 17 productors Bons, Nets i Justos.

### **Productors de la mostra Bo, net i just**

Oller i mas: vi	L'Olivera: vi	
Vega Itxalia: vi	Eco Tall: farines, ovella ripollesa, vedella i cereals	
Aguada: vi	Mas Marcè: ovella ripollesa i làctics d'ovella ripollesa	
Nicanor: formatges	Safrà de la Conca: safrà	Vilavella: formatge de cabra
Pujol Orra: formatge de vaca	Marta Carola: vaca de l'Albera	
És Pallarès: conserves i patés	Sidro de Gallecs: gra, farines i cervesa	
Sebastià de Gallecs: verdura petita	Oleum Flument: oli	
Maduixes.cat: maduixes	Almogàvers: cervesa	

El dia s'ha acabat amb un dinar de germanor amb els cuiners, els productors, els col·laboradors i els mitjans de comunicació a la Fonda amb productes ecològics i de proximitat.

Teniu a la vostre disposició les fotos de la trobada en aquest enllaç:

<https://www.dropbox.com/sh/nvmkuhgez7rp60y/roCIW8bilK>

El projecte dels **Restaurants Km0-Slow Food** neix de la voluntat, de cuiners i socis de l'entitat, per fomentar una cultura gastronòmica basada en els **aliments bons, nets i justos**. Slow Food és una associació eco-gastronòmica sense ànim de lucre fundada el 1989, actualment representada a 122 països diferents.

### **Què vol dir un restaurant Km0 d'Slow Food ?**

Doncs que en el nostre restaurant es cuinen plats de Km0 en els quals prioritzem la pagesia propera i ecològica, fem aliments de temporada, evitem l'ús de transgènics, recuperem productes de l'Arca del Gust i dels Baluards d'Slow Food, i cuinem peix capturat de forma sostenible.

Cuinem des del cor i treballem amb aliments de màxima qualitat compartint el nostre coneixement amb altres restaurants Km0 per millorar el vincle entre la terra i la gastronomia local. Ens agrada cuinar, i ens agrada que els nostres clients rebuin a la taula el que nosaltres estimem a la cuina.

# RESTAURANTS CATALANS KM0-SLOW FOOD 2013

Març del 2013

## **Priorat:**

Matias Fernández QUINOA Falset

## **Catalunya Central:**

Jordi Gómez CAL BLASI Berga

Jordi Poch LA FONDA DEL SAUMELL Vallbona d'Anoia

## **Empordà:**

Lola Puig EL FORT Ullastret

Quim Casellas CASAMAR Llafranc

Rosina Miserachs ANTAVIANA Figueres

Martí Rosàs CA LA MARIA Llagostera

## **Vallès:**

Anna Tengo CAN MAJOR Montmeló

## **Garraf:**

Valentí Mongay LA SALSETA Sitges

Francesc Rafecas LA NANSA Sitges

Jordi Carbó CAL SALDONI Sant Pau d'Ordal

## **Tarraco:**

Ramón Martí EL LLAGUT Tarragona

Xavier Fabra QUINTA FORCA Nulles

Nelson Ribal LA GRAVA El Morell

## **Vázquez Montalbán BCN:**

Jordi Artal CINC SENTITS Barcelona

Babina Garcia CASA NOSTRE Corbera de Llobregat

Alfons Bach MAM I TECA Barcelona

Ferran Bofarull MONTIEL Barcelona

Sara Cano MATAMALA Barcelona

Jordi Casas ALLIUM Barcelona

Artur Martínez CAPRITX Terrassa

Sergi de Meià MONVÍNIC Barcelona

Sergi de Meià FASTVÍNIC Barcelona

Víctor Quintillà LLUERNA Santa Coloma de Gramanet

Gerard Sans EL FILETE RUSO Barcelona

Enric Millà RASPUTIN Barcelona

Pere Carrió EL GAT BLAU Barcelona

## **Pirineus:**

Teresa Segura ESPAI TOMATA Gurb

Joan Luque EL CELLER DELS JOGLARS Montardit

## **Lleida:**

Ramon Gaspa LO PONS Ponts

Mercè Camins CASA MERCÈ Fontdepou

Enric Millà EL DIEN Vallfogona de Balaguer

Zaraida Cotonat FOGONY Sort

**Per més informació i/o entrevistes:** [premsa@km0slowfood.cat](mailto:premsa@km0slowfood.cat)