



Slow Food® Catalunya Km 0

Benvolguts,

El proper dia **23 de febrer** tindrà lloc a la **plaça de l'església de Gallecs** l'acte de lliurament de Plaques als restaurants i cuiners que enguany formaran part de la xarxa Km0-Slow Food. Dins la jornada a les 12.00h es durà a terme la presentació del **llibre d'en Pep Salsetes "La Cuina del Vallès"** un recull de receptes recuperades del Vallès acte que serà guiat per en **Toni Massanes**, director general de la Fundació Alicia. Ens es grat informar-los també que aquest any comptem amb la presència de dues persones del món de la restauració arrelats al territori, **Fermi Puig i Ramon Parellada** que atorgaran mitjançant la presentació de l'acte d'en **Pep Palau** els distintius corresponents als cuiners.

Al mateix temps i des de les 10.00h més de 40 productors vinculats a Slow Food oferiran els seus productes en el Mercat de la Terra. Al migdia, a la mateixa esplanada de Gallecs tindrà lloc un dinar ofert pels cuiners dels restaurants Km0-SlowFood del Vallès emfatitzant els nostres productes i fent promoció de la recuperació de llegums del Vallès.

El projecte dels **Restaurants Km0 d'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 rebin a la taula el que nosaltres estimem a la cuina.



Slow Food®
Barcelona Vázquez Montalbán, Garraf,
Priorat, Terres de Lleida, Vallès Oriental,
Garrotxa, Catalunya Central, Empordà,
Terres de l'Ebre



Agrairiem la seva confirmació a slowfoodvallesoriental@gmail.com i prensa@km0slowfood.cat

#23sf

#km0sf2015

@km0SlowFood

Per més informació i entrevistes: **Enric Millà 653838010** eldien@eldien.com

o

Martí Rosàs 658927105 restcalamaria@gmail.com

www.km0slowfood.com

63 RESTAURANTS CATALANS KM0-SLOW FOOD 2015

Priorat:

.Matias Fernández QUINOA Falset

Catalunya Central:

.Amor Pellitero CAL BLASI Berga
.Jordi Poch LA FONDA DEL SAUMELL Vallbona d'Anoia
.Carme Clotet NIU NOU Bagà
.Marcel Cardona CAL FUSTER Serrateix
.Ignasi Camps CA L'IGNASI Cantonigros

Empordà:

.Lola Puig EL FORT Ullastret
.Quim Casellas CASAMAR Llafranc
.Rosina Miserachs ANTAVIANA Figueres
.Martí Rosàs CA LA MARIA Llagostera
.Berta Costa TAVERNA CAL BARBER Sant Antoni de Calonge **NOU**
.Quim Ribot LA PAU Figueres **NOU**

Vallès:

.Anna Tengo CAN MAJOR Montmeló
.Isaac Gomez CAPICUA Cerdanyola del Vallès
.Bouchra Benhdach TARANBANA Cardedeu
.Gemma Velasco ESBIOESFERA Cardedeu **NOU**
.Ignasi Martínez EL BELLVER Tagamanent **NOU**

Garraf:

.Valentí Mongay LA SALSETA Sitges
.Francesc Rafecas LA NANSA Sitges
.Jordi Carbó CAL SALDONI Sant Pau d'Ordal
.Núria Lucas EL DINO Vilanova i la Geltrú **NOU**
.Miquel Soria MIQUEL SORIA Vilafranca del Penedés **NOU**

Tarraco:

.Ramón Martí EL LLAGUT Tarragona
.Xavier Fabra QUINTA FORÇA Nulles
.Gaetano Martucci SELMELLÀ El Pont d'Armentera
.Carles Barneda ART L'espluga de Francolí
.David Amoros LOLA TAPAS Tarragona
.Manja Jonker LES VINYES Montferri
.Mercè Prado ELS CEPS Vilanova de Prades **NOU**

Vázquez Montalbán BCN:

.Jordi Artal CINC SENTITS Barcelona
.Babina Garcia CASA NOSTRA Corbera de Llobregat
.Alfons Bach MAM I TECA Barcelona
.Jordi Casas ALLIUM Barcelona
.Artur Martinez CAPRITX Terrassa
.Guillem Oliva MONVÍNIC Barcelona
.Guillem Oliva 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
.Gonzalo Martinez ESPAI BOISÀ Barcelona

.John Wearne RASOTERRA Barcelona
.Eva Davò EL DIVÁN DE LOS SENTIDOS Cornellà de Llobregat
.Susana Aragón ONA NUIT El Prat de Llobregat
.Jordi Limón SOMORROSTRO Barcelona
.Sergi de Meià SERGI DE MEIÀ Barcelona **NOU**
.Paolo Mangianti DUE SPAGHI Barcelona **NOU**
.Francesc Armengol CA N'ARMENGOL Sta Coloma de Gramanet **NOU**
.Jordi Limón REBELOT Barcelona **NOU**
.Javier Andres Medvedovsky EL CAFE BLUPROJECT Barcelona **NOU**
.Marc Ribas MATÍSBAR Barcelona **NOU**
.Xavier Sala CAFE 1907 Barcelona **NOU**
.Yolanda Ubide BALIUS BAR Barcelona **NOU**

Pirineus:

.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
.Sergi Ortiz L'ANTIC FORN Cervera

Maresme :

.Eric Garcia LASAL DEL VARADOR Mataró **NOU**

Balears :

.Silvia Anglada ES TAST DE NA SILVIACiutadella **NOU**
.Maria Solivellas CA NA TONETA Caimari, Mallorca **NOU**

Rosselló :

.Aurélia Mari VIA DEL VI Perpinyà **NOU**

63 restaurants gener 2015