

Catalunya avança en el camí cap a una cuina compromesa i amarada amb el territori. Els restaurants Km0-Slow Food creixen i mostren l'essència de la terra a les seves taules.

- Catalunya es consolida amb la seva aposta per una gastronomia compromesa amb les persones, els aliments i l'entorn.
- 63 restaurants reben el reconeixement d'Slow Food com a restaurants compromesos amb una alimentació sana, neta i justa.
- 41 productors participen en el Mercat de la Terra de l'acte de lliurament de les plaques Km0-Slow Food.
- Un ambient festiu marca el lliurament de plaques a l'Espai Rural de Gallecs.

El passat dilluns 23 de febrer va tenir lloc l'acte de lliurament de plaques als restaurants Km0-Slow Food a l'Espai Rurals de Gallecs, al Vallès Oriental. La jornada va estar marcada per un ambient festiu on cuiners, productors i persones interessades en una alimentació bona, neta i justa es van trobar per continuar unint voluntats.

La diada va començar amb l'escatxarrutat de la mà de Pep Salsetes, una recepta del Vallès que va fer entrar en calor a totes les persones que hi van arribar a primera hora a l'acte de lliurament de plaques. A les 10h es va obrir el mercat de productors on van participar 41 productors dels Convivia de Catalunya Central, Empordà, Tarraco, Terres de Lleida, Vázquez Montalbán, Vallès i Garraf. Productes que donen sentit a la filosofia Slow Food a Catalunya, tota una festa de la terra i de la taula. A les 12h els cuiners i cuineres van fer la seva assemblea anual en la que van donar la benvinguda als restaurants nous que aquest any formen part de la xarxa Km0-Slow Food.

El punt culminant va arribar a les 13h quan es va fer el lliurament de plaques als 63 restaurants. De la mà de Pep Palau, Fermi Puig i Ramon Parellada, tots els cuiners i cuineres van anar pujant a l'escenari per recollir el distintiu que valora la feina ben feta a la terra i a la cuina. Tot seguit en Pep Salsetes va presentar el seu llibre "la cuina del Vallès", una joia pels amants de la tradició i de la seva escenificació a les taules de casa i dels restaurants.

Finalment, el dinar va ser tot un èxit. Productors i productores, cuiners i cuineres, amants del món del menjar i del camp, van poder compartir a l'aire lliure un dinar excel·lent cuinat de la mà dels restaurants Km0-Slow Food del Vallès. Un dinar en el que les varietats locals de mongeta van ser les protagonistes. Mongeta de la neu, del carai, renega, de crist, ull de perdiu i del ganxet, totes elaborades amb el màxim respecte i estima pel producte. A més també es va cuinar xai d'ovella ripollesa, ventre d'ossos i arròs d'espelta, entre d'altres. Una alquímia a flor de pell per a totes les persones que hi van assistir. El dia es va tancar amb el grup musical "Aires del Montseny".

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.