



# Slow Food<sup>®</sup> Catalunya Km 0

Benvolguts,

Un any més ha arribat l'hora de lliurar el distintiu Km0-Slow Food als restaurants de Catalunya que han apostat pels aliments ecològics i de proximitat. I ens plau informar-vos que enguany l'acte de lliurament de plaques tindrà lloc el proper dilluns **13 de març del 2017** a la **Fonda Marina de Montgat**, i us convidem a participar-hi.

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

Com bé sabeu, és costum dins de l'acte dur a terme el Mercat de la Terra que estarà actiu des de les 9:30 del matí i que comptarà amb més de 40 petits productors vinculats al moviment Slow Food.

La presentació de l'acte del lliurament dels distintius als cuiners la faran en **Pep Parés**, actor vinculat al món de la solidaritat i la defensa del medi ambient i la periodista **Núria Coll**, directora de la revista digital "Ets el que menges".

Enguany farem la segona entrega de cargols Slow Food a productors i menjadors compromesos amb Slow Food.

Després del lliurament dels distintius tindrà lloc el dinar que oferiran els cuiners de Slow Food Maresme que posarà en valor els productes de la comarca.

## Què és un restaurant Km0 de Slow Food?



Slow Food®

Barcelona Vázquez Montalbán,  
Garraf i Penedès, Tàrraco, Priorat,  
Terres de Lleida, Vallès, Catalunya  
Central, Empordà, Terres de l'Ebre,  
Pirineus, La Selva-Costa Brava,  
Maresme



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 de 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.

### **PROGRAMA LLIURAMENT DELS CARGOLS 2017**

**Dilluns 13 de Març de 2017**

**09.00h.** Muntatge del Mercat i inici **Mercat de la Terra**

**09.30h.** Trobada i acreditacions

**10.30h.** Assemblea de cuiners i restaurants Km0 Slow Food Catalunya  
Benvinguda a les noves incorporacions  
Nous criteris 2018 Km0  
Precs i preguntes

**11.00h.** Acte d'entrega de les plaques del Km0 de l'any 2017  
Benvinguda i Presentació  
Entrega de plaques: Pep Parés i Núria Coll  
Entrega de plaques als productors i menjadors compromesos  
Entrega de plaques als restaurants Km0

**12.30h.** Visita opcional a la subasta de peix de Montgat

**14.30h.** Dinar ofert pels cuiners de Slow Food Maresme a les bodegues  
**Alta Alella**

**17.00h.** Cloenda



# Slow Food<sup>®</sup> Catalunya Km 0

## **RESTAURANTS CATALANS KM0-SLOW FOOD 2017**

### **Catalunya Central: 4 restaurants**

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

### **Empordà: 6 restaurants**

Quim Casellas CASAMAR Llafranc  
Rosina Miserachs ANTAVIANA Figueres  
Martí Rosàs CA LA MARIA Llagostera  
Berta Costa TAVERNA CAL BARBER Sant Antoni de Calonge  
Damià Rafecas Martínez VICUS Pals  
Òscar Bigas INTEGRAL Figueres

### **Vallès: 5 restaurants**

Isaac Gomez CAPICUA Cerdanyola del Vallès  
Bouchra Bendach TARAMBANA Cardedeu  
Gemma Velasco ES BIOESFERA Cardedeu  
Ignasi Martínez EL BELLVER Tagamanent  
Josep Comas Porto EL JARDÍ Parets del Vallès

### **Garraf: 4 restaurants**

Valentí Mongay LA SALSETA Sitges  
Francesc Rafecas LA NANSA Sitges  
Núria Lucas EL DINOU Vilanova i la Geltrú  
Oriol Llavina EL CIGRÓ D'OR Vilafranca del Penedès

### **Tàrraco: 8 restaurants**

Ramón Martí EL LLAGUT Tarragona  
Xavier Fabra QUINTA FORCA Nulles  
David Amoros LOLA BISTRO Altafulla  
Manja Jonker ARDIDAM Montferri  
Mercè Prado ELS CEPS Vilanova de Prades  
Vicent Guimera L'ANTIC MOLÍ Ulldecona  
Carlos Barneda Valades SANT FRANCESC Montblanc  
Ninfa Viviana Rios Baez AMARÉ RESTAURANT Roquetes

### **Vázquez Montalbán BCN: 25 restaurants**

Balbina Garcia CASA NOSTRA Corbera de Llobregat  
Jordi Casas ALLIUM Barcelona  
Artur Martinez CAPRITX Terrassa  
Ariadna Julian MONVÍNIC Barcelona  
Víctor Quintillà LLUERNA Santa Coloma de Gramanet  
Albert Mollón EL FILETE RUSO Barcelona  
Enric Millà RASPUTIN Barcelona  
Pere Carrió EL GAT BLAU Barcelona  
Chloé Pindado RASOTERRA Barcelona  
Jordi Limón SOMORROSTRO Barcelona  
Sergi de Meià SERGI DE MEIÀ Barcelona  
Paolo Mangianti DUE SPAGHI Barcelona  
Francesc Armengol CA N'ARMENGOL Sta Coloma de Gramanet  
Jordi Limón REBELOT Barcelona  
Carlos Sánchez EL CAFE BLUEPROJECT Barcelona  
Xavier Sala CAFE 1907 Barcelona  
Rosa Solà BALIUS BAR Barcelona  
Francisco Heras LLAMBER Barcelona  
Chaxiraxich Guinzo BAR SECO Barcelona  
Gerard Sans EL MERCADER DE L'EIXAMPLE Barcelona  
Sergio Gil BODEGA LA PENINSULAR Barcelona  
Matteo Bertozzi i Nicola Drago LA CASTANYA Barcelona  
Francisco Heras EL CHIGRE 1769 Barcelona  
Nabil Benhammou MONTIEL Barcelona  
Xavier Sala EL TRAPÍO Barcelona

### **Lleida: 7 restaurants**

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  
Aleix Aytes CAFE PESSETS Sort  
David Peral ESPAI DE TAST MAS D'EROLES Adrall

**Maresme: 3 restaurants**

Carlos Nusbaum LASAL DEL VARADOR Mataró  
Gonzalo Rivière ELS GARROFERS Alella  
Jordi Forés FONDA MARINA Montgat

**Pirineus: 2 restaurants**

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

**Balears : 1 restaurant**

Silvia Anglada ES TAST DE NA SILVIA Ciutadella

**Rosselló: 1 restaurant**

Aurèlia Mari VIA DEL VI Perpinyà

**1 Menjador escolar**

Marc Esteve ST PAUL'S SCHOOL

[info@slowfoodmaresme.com](mailto:info@slowfoodmaresme.com)

Contacte Premsa:

**Lluís Vidal** 93 555 44 92

Ens trobem a la Fonda Marina el dia **13 de Març!!!**

[www.km0slowfood.com](http://www.km0slowfood.com)