



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

Benvinguts a la jornada del lliurament del distintiu Km0-Slow Food als restaurants de Catalunya d'avui dilluns **13 de març del 2017**.

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.

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.

## PROGRAMA DEL DIA

09.00h. **Fonda Marina** de Montgat: Arribada de productors i muntatge del Mercat

09.30h. Inici del MERCAT DE LA TERRA: Benvinguda i acreditacions

10.00h. Assemblea de cuiners i restaurants Km0 Slow Food Catalunya

11.00h. Desplaçament al Celler **Alta Alella**:

- ENTREGA DE PLAQUES als restaurants, productors i menjadors compromesos amb Slow Food 2017
- Fotografia dels cuiners amb la jaqueta oficial de Slow Food
- Degustació de vins AA i visita guiada al celler

14.00h. Desplaçament al restaurant **Els Garrofers** d'Alella: DINAR ofert pels cuiners de Slow Food Maresme *Gonzalo Rivière* i *Luca Marongiu*

17.00h. Cloenda

### 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, Balears, 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 rebin a la taula el que nosaltres estimem a la cuina.



# 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 Cantonigròs

### 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 FORÇA Nulles  
David Amorós LOLA BISTRO Altafulla  
Manja Jonker ARDIDAM Montferri  
Mercè Prado ELS CEPS Vilanova de Prades

Vicent Guimerà 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 Gaspà LO PONTS 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 de Menorca

**Catalunya nord, Rosselló: 1 restaurant**

Aurèlia Mari VIA DEL VI Perpinyà

**1 Menjador escolar**

Marc Esteve ST PAUL'S SCHOOL Barcelona

**Productors Compromesos Km0 2017:**

- Reconeixement a la trajectòria: JOSEP PÀMIES (pagesia i fundador de la Dolça Revolució) *Lleida*
- Reconeixement a la recuperació de tradicions: MAS MARCÈ (ramaderia i producció lactis) *Siurana d'Empordà*
- Reconeixement a la innovació i acció social: OUS LA KLOSCA (granja gallines) *Mataró*

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

Contacte Premsa:

**Lluís Vidal**

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