



Pirineus, Empordà, Catalunya Central,  
Vallès Oriental, Terres de Lleida,  
Barcelona Vázquez Montalbán, Garraf,  
Tàrraco, Priorat, Terres de l'Ebre.

## Plats plens de vitalitat cuinats a deu mans pels restaurants Km0-Slow Food en el marc de la “Setmana Bio”

- **Més de trenta persones participen a la sessió de cuina en viu que el dimarts 3 de juny van oferir cinc restaurants Km0-Slow Food de Catalunya.**
- **5 cuiners de restaurants catalans cuinen productes ecològics i de l'Arca del Gust.**
- **Els productes ecològics i de proximitat han estat els protagonistes de l'acte.**

La Coordinadora Km0-Slow Food va organitzar el passat **dimarts 3 de juny** a les 12.00h **“Cuinant a deu mans Showcooking Slow Food per la “Setmana Bio”**. En l'acte, cinc cuiners Km0-Slow Food van mostrar les seves arts cuinant productes ecològics de proximitat i de l'Arca del gust d'Slow Food.

L'acte està inclòs dins el programa de la **“Setmana Bio” la qual es celebra del 30 de maig al 8 de juny**, i ha comptat amb la presència de Marià Morera, director dels Serveis Territorials a Barcelona del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.

Un total de trenta-sis persones representants de premsa i bloggers han estat participants de l'acte on s'han pogut tastar diferents plats, tots cuinats amb el màxim de respecte pels aliments i per les persones que els han elaborat. La proposta ha estat acompanyada d'uns vins ecològics excel·lents, de les comarques del Priorat i Montsant. Els restaurants i els plats que han cuinat han estat els següents:

Martí Rosàs, Restaurant **Ca la Maria** (Llagostera): *Timbalet de pastanaga amb formatge emporità de Mas Marcè amb tàperes de Ballobar.*

Enric Milà, Restaurant **El Dien** (Vallfogona de Balaguer): *Tàrtar de vedella de Cal Tomàs amb amanida de primavera.*

Jordi Gómez, Restaurant **Cal Blasi** (Berga): *Espelta petita amb ovella Ripollesa\* de Cal Pauet.*

Xavier Fabra, Restaurant **Quintaforca** (Casafort, Nulles): *Fesols del Ganxet\* de Gallecs, els tres estats d'una cocció.*

Carme Clotet, Restaurant **Niu Nou** (Bagà): *Pastís de mató del Pujol Orra, amb cireres.*

### Productors col·laboradors:

**Mas Mercè:** Siurana d'Empordà (Empordà); **Cal Pauet:** L'Espunyola (Berguedà); **Pujol Orra:** Les Lloses (Ripollès); **Gallecs:** Mollet del Vallès (Vallès) i **Cal Tomàs:** La Pobla de Segur (Pallars Jussà), **Bodevici** de Barcelona (Barcelonès) i en **pa d'en Pitús** de Vilada (Berguedà).

### Els cellers:

Rosa la Guapa (Montsant), Lo Mur (Montsant) i Solà Clàssic (DOQPriorat).

### Ling de fotos

<https://www.dropbox.com/sh/szrehuk81bemlul/AABNIJbN0AdSEqcYnDQs31bBa>

**Contacte de premsa:**

Mercè Cabestany [mercecabestany@gmail.com](mailto:mercecabestany@gmail.com) Tel. 629 959 508

Més informació al web [www.km0slowfood.com](http://www.km0slowfood.com)

Hastag de l'acte: #km0deumans (hi ha fotos de l'acte)

Fotos a l'enllaç:

**Contacte Restaurants****Restaurant Cal Blasi**

[www.calblasi.eu](http://www.calblasi.eu)

[acalblasi@gmail.com](mailto:acalblasi@gmail.com)

Twitter: @calblasi

Instagram: @calblasi

<https://www.facebook.com/acalblasi>

**Restaurant Ca la Maria**

[www.restaurantcalamaria.cat](http://www.restaurantcalamaria.cat)

[restcalamaria@gmail.com](mailto:restcalamaria@gmail.com)

Twitter: @Restcalamaria

Instagram: @calamaria

<https://facebook.com/restaurantcalamaria>

**Restaurant Niu Nou**

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

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

[niunou.blogspot.com](http://niunou.blogspot.com)

[hotelniudescans.blogspot.com](http://hotelniudescans.blogspot.com)

Instagram.com/niunou

[facebook.com/restaurantniunou](https://facebook.com/restaurantniunou)

[twitter.com/niunoucom](https://twitter.com/niunoucom)

**Restaurant Quinta Forca**

[www.quintaforca.cat](http://www.quintaforca.cat)

Instagram: @quintaforca

Twitter: @xavi\_fabra

[quintaforca@gmail.com](mailto:quintaforca@gmail.com)

**Restaurant El Dien**

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

[eldien@eldien.com](mailto:eldien@eldien.com)

Twitter: @eldien\_rst

Instagram: @enriceldien

<http://facebook.com/EnricMilla>