



## **Una seixantena de restaurants i deu menjadors escolars del col·lectiu Cuineres i Cuiners km0 de Catalunya lluiran aquest 2020 el segell d'establiment Slow Food-Km0**

La consellera d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Teresa Jordà, va destacar aquest dilluns la feina dels productors de proximitat en l'acte de lliurament de les plaques distintives que va tenir lloc a Sant Feliu de Guíxols

La novetat d'enguany ha estat la creació de "Cargol + Net" en reconeixement als restaurants amb un compromís addicional en matèria de sostenibilitat, bones pràctiques en l'àmbit de l'energia, els residus, l'ús de productes químics o la gestió de l'aigua.

Sant Feliu de Guíxols ha acollit aquest dilluns dia 2 de març el lliurament de plaques "Slow Food Km 0", en una trobada anual que ha reunit unes 300 persones, una seixantena de restaurants d'arreu dels Països Catalans i deu menjadors escolars, junt amb una seixantena de productors i elaboradors agroalimentaris de Catalunya que han exposat i presentat els seus productes en el Mercat de la Terra.

En una convocatòria a l'envelat de l'Espai Guíxols Arena hi ha assistit la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà, la qual ha fet una defensa aferrissada de la filosofia slow-food singularitzada en els restaurants i menjadors escolars, fonamentant-ho en la tria de productes de proximitat, d'alta qualitat, preu just i tracte proper amb el productor.

La consellera ha destacat la importància de la compra amb els productors de proximitat i el preu just que n'han de rebre.

[L'Associació de Cuineres i Cuiners Slow Food Km0](#) de Catalunya integra 57 restaurants i 10 menjadors escolars. Pel què fa a restaurants, onze són noves incorporacions que s'han fet públiques a Sant Feliu de Guíxols, així com tres novetats en menjadors escolars.

Enguany s'han incorporat a l'associació els següents restaurants:

- El Pla restaurant. Parets del Vallès (Vallès Oriental). Frank Scheidegger
- La Vall del Montseny. Sant Esteve de Palautordera (Vallès Oriental). David Rodríguez
- Entre dos móns. Palamós (Baix Empordà). Mila Acosta i Roger Cama
- Rebot de Can Moragues. Riudarenes (Selva). Fundació Emys, Fundació Astres i Sergi de Meià
- Arç-Cerdanya Ecoresort. Prullans (Cerdanya). Jordi Tomàs
- Ferreruela. Lleida (Segrià). Gonzalo Ferreruela
- Fonda Farré. Baro (Pallars Sobirà). Jaume Mora

- Lola Bistro. Tarragona (Tarragonès). David Amorós
- Ca n'Ignasi. Inca (Mallorca). Ignasi Coli
- El Sílex. Tautavel (Catalunya Nord). Thierry Tarrus
- Cor de Carxofa. Benicarló (Baix Maestrat). Anay Bueno

Les tres escoles noves que sumen el seu menjador escolar al projecte Slow Food Km0 són l'Escola Barrufet i Diputació, ambdues de Barcelona i gestionades per Ecoarrels; i l'escola Pérez Sala, de Vilasar de Mar, gestionada per Ecomenja.

Aquest any, i com a novetat, s'ha fet lliurament del "Cargol + Net", que reconeix els restaurants que han adquirit un compromís addicional en matèria de sostenibilitat, mantenint bones pràctiques en l'àmbit de l'energia, la reducció de residus i en l'ús de productes químics o gestió de l'aigua. Ha lliurat aquest guardó l'alcalde de Sant Feliu de Guíxols, Carles Motas, i ha recaigut en:

- Ca l'Ignasi. Cantonigròs (Osona). Ignasi Camps
- Capicua. Cerdanyola del Vallès (Vallès Occidental). Isaac Gómez
- El Bellver-la Calma. Tagamanent (Vallès Oriental). Ignasi Martínez
- Esbiosfera. Cardedeu (Vallès Oriental). Jordi Bonet
- L'Artesanal. Granollers (Vallès Oriental). Stéphanie Calderon
- Lasal del Varador. Mataró (Maresme). Albert Noguera
- Ca la Maria. Llagostera (Gironès). Maria Hernández i Martí Rosàs
- El Dien. Vallfogona de Balaguer (Noguera). Enric Millà
- Maspubills Ecorestaurant. Vinyols i els Arcs (Baix Camp). Montse Queralt
- Petit Cafè. Amposta (Montsià). Isabel Alejos
- Quintaforca. Casafort (Alt Camp). Xavier Fabra

Per últim, la consellera Jordà ha fet lliurament de les plaques Slow Food als productors compromesos. En aquesta ocasió s'ha decidit premiar els pioners del vi natural a Catalunya, que porten temps duent a terme un treball a la vinya respectuós amb el medi, sense adobs químics, herbicides, plaguicides, fungicides sintètics ni organismes modificats genèticament. Per a obtenir un vi natural només s'utilitzen llevats propis del raïm i de la vinya; no s'hi afegeixen sulfits ni cap tipus de conservant; no es filtra ni es clarifica, respectant així el cicle natural.

Els premiats han estat:

- Vinyas d'Empremta (Bages). Gerard Vinyas
- Oriol Artigas Viticultors (Maresme). Oriol Artigas
- Celler Gutina (Alt Empordà). Bàrbara i Joan Carles

- Carriel dels Vilars (Alt Empordà). Carles Alonso
- Celler Escoda Sanaüja (Conca de Barberà). Joan Ramon Escoda
- Laureano Serres Montagut (Terra Alta). Laureano

Representants de [l'Associació de Cuineres i Cuineres Slow Food-km0](#) valora molt positivament la jornada que, com cada any, ha estat un esdeveniment de reconeixement **als restaurants i menjadors escolars** que participen en el projecte, així com també dels productors locals, que són la peça clau del moviment Slow Food i gràcies als quals els restaurants i menjadors km0 poden oferir una cuina centrada en un producte compromès amb el territori, el medi ambient i les persones que hi viuen.

#### Què és un restaurant Km0 d'Slow Food?

Un establiment considerat com de Km0 Slow Food és aquell on es cuinen plats que prioritzen la pagesia propera i ecològica, empren aliments de temporada, eviten l'ús de transgènics, recuperen productes de l'Arca del Gust i dels Baluards d'Slow Food i tracten i cuinen peix capturat de forma sostenible.

Els restaurants d'aquest col·lectiu procuren cuinar des del cor i treballar amb aliments de màxima qualitat compartint el seu coneixement amb d'altres establiments per millorar el vincle entre la terra i la gastronomia local.

Per a més informació sobre Slow Food-Km0: [www.km0slowfood.com](http://www.km0slowfood.com)

### Llistt complet dels RESTAURANTS CATALANS KM0-SLOW FOOD 2020

Nota: els restaurants indicats amb l'asterisc (\*), són els nous restaurants o menjadors escolars del 2020. Amb el símbol **+NET**, aquells que aquest any han recollit el Cargolet + NET.

<b>Menorca :</b>
Sílvia Anglada ES TAST DE NA SÍLVIA Ciutadella
<b>Mallorca:</b>
Ignasi Coli CA N'IGNASI* Inca
<b>Catalunya Central:</b>
Carme Clotet NIU NOU Bagà
Ignasi Camps CA L'IGNASI Cantonigròs <b>+NET</b>
Marcel Cardona CAL FUSTER Serrateix
Ramon Pau ELS CAÇADORS Ribes de Freser

<b>Empordà:</b>
Carles Fabregó. ANTAVIANA Figueres
Berta Costa LA BARBERIA Palamós
Carme Picas. El Ginjoler. Sant Feliu de Guíxols
Daniel Nieto MARÍTIM Tossa de Mar
Iolanda Bustos LA CALÈNDULA Regencós
Martí Rosàs CA LA MARIA Llagostera <b>+NET</b>
Òscar Bigas INTEGRAL Figueres
Quim Casellas CASAMAR Llafranc
Fundació Emys, Fudació Astres i Sergi de Meià EL REBOST DE CAN MORAGUES Riudarenes*
Mila Acosta i Roger Cama ENTRE DOS MONS Palamós*
<b>Garraf:</b>
Francesc Rafecas LA NANSA Sitges
<b>Lleida:</b>
Aleix Aytes CAFÈ PESSETS Sort
Carme Mora ESPAI DE TAST MAS D'EROLES Adrall
Enric Millà EL DIEN Vallfogona de Balaguer <b>+NET</b>
Ramon Gaspà LO PONTS Ponts
Sergi Ortiz L'ANTIC FORN Cervera
Gonzalo Ferrerueta FERRERUELA Lleida*
Jaume Mora FONDA FARRÉ Baro*
<b>Maresme :</b>
Albert Noguera LASAL DEL VARADOR Mataró <b>+NET</b>
<b>País Català:</b>
Aurélia Mari VIA DEL VI Perpinyà
Victoria Robinson. LA CUISINE-COMPTOIR. Collioure
Renaud Caspar MENJE ECAILLE Argelès sur Mer
Thierry Tarrus EL SÍLEX Tautavel*
<b>Pirineus:</b>

Joan Luque EL CELLER DELS JOGLARS Montardit

Adrià Porta EL RASTELL La Seu d'Urgell

Jordi Tomàs RESTAURANT ARÇ Prullans\*

**Tarraco:**

David Amorós i Marta Asensio LOLA BISTRO Altafulla

Davide Poso EQUILICUÀ. Valls

Isabel Alejos EL PETIT CAFÈ Amposta **+NET**

Maria Luisa Bordera LA BARRACA L'Ampolla

Montse Queralt MAS PUBILLS RESTAURANT ECOLÒGIC. Vinyols i els Arcs **+NET**

Ramón Martí EL LLAGUT Tarragona

Vicent Guimera L'ANTIC MOLÍ Ulldecona

Xavier Fabra QUINTAFORCA Nulles **+NET**

David Amorós LOLA BISTRO Tarragona\*

**Vallès:**

Bouchra Bendach TARAMBANA Cardedeu

Ignasi Martínez EL BELLVER Tagamanent **+NET**

Ignasi Martínez TERRA Llerona

Isaac Gómez CAPICUA Cerdanyola del Vallès **+NET**

Jordi Bonet ES BIOESFERA Cardedeu **+NET**

Josep Comas Porto EL JARDÍ Parets del Vallès

Marcelino Duque CAN CAMPANYÀ Castellbisbal

Pau Gener VINOMIC La Garriga

Stéphanie Calderon ARTESANAL Granollers **+NET**

David Rodríguez LA VALL DEL MONTSENY Sant Esteve de Palautordera\*

Frank Walter EL PLA RESTAURANT La Roca del Vallès\*

**Vázquez Montalbán BCN:**

Francesc Armengol CA N'ARMENGOL Sta Coloma de Gramanet

Jordi Limón SOMORROSTRO Barcelona

Jordi Limón VIOLETA Barcelona

Sergio Gil BODEGA LA PENINSULAR Barcelona

**Castelló**

Anay Bueno COR DE CARXOFA *Benicarló*

**MENJADORS ESCOLARS KMO**

Marc Esteve ST PAUL'S SCHOOL

**ECOMENJA**

ESCOLA CAMINS Les Franqueses del Vallès  
ESCOLA MOGENT La Roca del Vallès  
ESCOLA WALDORF-STEINER EL TIL·LER Bellaterra  
ESCOLA ORIOL MARTORELL (Primària) Barcelona  
ESCOLA ORIOL MARTORELL (Secundària) Barcelona  
ESCOLA VAIXELL BURRIAC Vilassar de Mar  
ESCOLA PÉREZ SALA. Vilassar de Mar\*

**ECOARRELS**

ESCOLA BARRUFET. Barcelona\*  
ESCOLA DIPUTACIÓ. Barcelona\*