

RECONeixEMENTS SLOW FOOD-FM 2021

La Seu d'Urgell. 4 d'octubre de 2021

CUINERES I CUINERS KM0-SLOW FOOD 2021

Nota: els restaurants indicats en color blau, són els nous restaurants o menjadors escolars del 2021.

Barcelona

CA L'IGNASI. Ignasi Camps. Cantonigròs (Osona)
CAL FUSTER. Marcel Cardona. Serrateix (Berguedà)
CAN CAMPANYÀ. Marcelino Duque. Castellbisbal (Vallès Occidental)
CAPICUA. Isaac Gómez. Cerdanyola del Vallès (Vallès Occidental)
EL BELLVER-LA CALMA. Ignasi Martínez. Tagamanent (Vallès Oriental)
EL JARDÍ. Josep Comas. Parets del Vallès (Vallès Oriental)
EL PLA RESTAURANT. Frank Scheidegger. La Roca del Vallès (Vallès Oriental)
ESBIOSFERA. Jordi Bonet. Cardedeu (Vallès Oriental)
LA NANSÀ. Francesc Rafecas. Sitges (Garraf)
[LA REPÚBLICA DE BURINONS. Míriam Soetekou. Sant Pol de Mar \(Maresme\)](#)
LA VALL DEL MONTSENY. David Rodríguez. Sant Esteve de Palautordera (Vallès Oriental)
LASAL DEL VARADOR. Albert Noguera. Mataró (Maresme)
NIU NOU. Carme Clotet. Bagà (Berguedà)
[RAGÚ. Francesco Castellfranco. Pineda de Mar \(Maresme\)](#)
TARAMBANA. Bouchra Benhdach. Cardedeu (Vallès Oriental)
TERRA. Ignasi Martínez. Llerona (Vallès Oriental)
VINOMIC. Pau Gener. La Garriga (Vallès Oriental)

Girona

CA LA MARIA. Martí Rosàs. Llagostera (Gironès)
CASAMAR. Quim Casellas. Llafranc (Baix Empordà)
EL GINJOLER A L'HORT DEL RECTOR. Carme Picas. Sant Feliu de Guíxols (Baix Empordà)
ELS CAÇADORS. Ramon Pau. Ribes de Freser (Ripollès)
ENTRE DOS MONS. Mila Acosta i Roger Cama. Palamós (Baix Empordà)
INTEGRAL. Oscar Bigas. Figueres (Alt Empordà)
LA BARBERIA. Berta Cost. Palamós (Baix Empordà)
[ME TIME. Javier Mazón. Blanes \(La Selva\)](#)
REBOST DE CAN MORAGUES. Fundació Emys, Fundació Astres i Sergi de Meià. Riudarenes (Selva)

Lleida

ARÇ – CERDANYA ECORESORT. Jordi Tomàs. Prullans (Cerdanya)
CAFÈ PESSETS. Aleix Aytès. Sort (Pallars Sobirà)
CELLER DELS JOGLARS. Joan Luque. Montardit de Baix (Pallars Sobirà)
EL DIEN. Enric Millà. Valfogona de Balaguer (Noguera)
EL RASTELL. Adrià Porta. La Seu d'Urgell (Alt Urgell)
ESPAI DE TAST MAS D'EROLES. Carme Mora. Adrall (Alt Urgell)
FERRERUELA. Gonzalo Ferreruela. Lleida (Segrià)
FONDA FARRÉ. Jaume Mora. Baro (Pallars Sobirà)
L'ANTIC FORN. Sergi Ortiz. Cervera (Segarra)
LO PONTS. Ramon Gaspà. Ponts (Noguera)

Tarragona

EL LLAGUT.Ramon Martí.Tarragona (Tarragonès)
EQUILICUÀ.Davide Poso.Valls (Alt Camp)
L'ANTIC MOLÍ.Vicent Guimerà.Ulldecona (Montsià)
LA BARRACA.Maria Bordera.L'Ampolla (Baix Ebre)
[LO MOLÍ.Albert Guillén.La Torre de l'Espanyol \(Ribera d'Ebre\)](#)
LOLA BISTRO.David Amorós i Marta Asensio.Atafulla (Tarragonès)
LOLA BISTRO.David Amorós.Tarragona (Tarragonès)
PETIT CAFÈ.slabel Alejos.Amposta (Montsià)
QUINTAFORCA.Xavier Fabra.Nulles (Alt Camp)
[TERRAT.Moha Quach.Tarragona \(Tarragonès\)](#)

Mallorca

CA N'IGNASI.Ignasi Coli.Inca (Mallorca)

Menorca

ES TAST DE NA SILVIA.Silvia Anglada.Ciutadella (Menorca)

Catalunya Nord

SÍLEX.Thierry Tarrus.Tautavel
VIA DEL Vi.Aurélia Mari.Perpinyà

Castelló

COR DE CARXOFA. Anay Bueno.Benicarló (Baix Maestrat)

MENJADORS ESCOLARS KM0-SLOW FOOD 2021

ST. PAUL'S SCHOOL. Barcelona

ECOMENJA.ecomenja.com

CAMINS Les Franqueses del Vallès
[EL MARTINET \(Escola-Institut\). Ripollet del Vallès](#)
IEA ORIOL MARTORELL (Primària). Barcelona
IEA ORIOL MARTORELL (Secundària). Barcelona
MOGENT. La Roca del Vallès
PÉREZ SALA. Vilassar de Mar
VAIXELL BURRIAC. Vilassar de Mar
WALDORF-STEINER EL TIL·LER. Bellaterra

ECOARRELS. ecoarrels.cat

[ALOCS. Vilassar de Mar](#)
BARRUFET. Barcelona
DIPUTACIÓ. Barcelona
[JOANOT ALISANDA. Sabadell](#)
[MONTAGUT. Santa Susanna](#)
[NABÍ. Barcelona](#)
[PALLARESSA \(Escola Institut\). Santa Coloma de Gramenet](#)
[XORIGUER. Centelles](#)

RESTAURANTS AMB EL RECONeixEMENT DEL CARGOLET + NET 2021

Nota: els restaurants indicats en color blau, són els restaurants que han assolit el distintiu aquest 2021.

CA L'IGNASI. Ignasi Camps. Cantonigròs (Osona)
CAL FUSTER. Marcel Cardona. Serrateix (Berguedà)
CA LA MARIA. Martí Rosàs. Llagostera (Gironès)
CAPICUA. Isaac Gómez. Cerdanyola del Vallès (Vallès Occidental)
COR DE CARXOFA. Anay Bueno. Benicarló (Baix Maestrat)
EL BELLVER-LA CALMA. Ignasi Martínez. Tagamanent (Vallès Oriental)
ESBIOSFERA. Jordi Bonet. Cardedeu (Vallès Oriental)
ES TAST DE NA SILVIA. Silvia Anglada. Ciutadella (Menorca)
ARÇ – CERDANYA ECORESORT. Jordi Tomàs. Prullans (Cerdanya)
EL DIEN. Enric Millà. Vallfogona de Balaguer (Noguera)
LASAL DEL VARADOR. Albert Noguera. Mataró (Maresme)
MASPUBILLS ECORESTAURANT + NET. Montse Queral. Vinyols i els Arcs (Baix Camp)
PETIT CAFÈ. Isabel Alejos. Amposta (Montsià)
QUINTAFORCA. Xavier Fabra. Nulles (Alt Camp)

RESTAURANTS AMB EL RECONeixEMENT DEL CARGOLET + JUST 2021

Nota: els restaurants indicats en color blau, són els restaurants que han assolit el distintiu aquest 2021.

CA LA MARIA. Martí Rosàs. Llagostera (Gironès)

RESTAURANTS QUE CELEBREN 10 ANYS EN EL COL·LECTIU

CA LA MARIA. Martí Rosàs. Llagostera (Gironès)
CASAMAR. Quim Casellas. Llafranc (Baix Empordà)
CELLER DELS JOGLARS. Joan Luque. Montardit de Baix (Pallars Sobirà)
EL DIEN. Enric Millà. Vallfogona de Balaguer (Noguera)
LA NANSA. Francesc Rafecas. Sitges (Garraf)
LO PONTS. Ramon Gaspà. Ponts (Noguera)
QUINTAFORCA. Xavier Fabra. Nulles (Alt Camp)

PRODUCTORS COMPROMESOS

NÚRIA BAUCCELLS. Debosc, pollastre ecològic criat al bosc. Odèn, Solsonès.
ASSUMPTA CODINACH I RAMON FONT. Brunec, vedella ecològica. Pobellà, Pallars Jussà.
FRANCESC BUSCALLÀ. Formatgeria Baridà, formatge artesà de cabra. Bar, Alt Urgell.
JOAN MORET. Mas la Illa, ramaderia extensiva d'eugues ecològiques. Llanars, el Ripollès