

L'Escola d'Hoteleria del Pallars demana formar part del moviment «Slow Food Catalunya»

El col·lectiu ha celebrat a Sort la seva trobada anual, que serveix per intercanviar experiències i per reconèixer l'aposta pel producte de proximitat i els productors locals



Un productor de formatges mostra el seu producte durant la trobada | ACN

El col·lectiu **Slow Food Catalunya-Cuina Km0** s'ha trobat aquest dilluns a **Sort** per intercanviar experiències, però sobretot per reconèixer el compromís de restaurants i menjadors escolars de Catalunya que han apostat pel **producte de proximitat** i també als productors locals.

Del col·lectiu en formen part un total de **20 escoles que diàriament serveixen 6.150 menús escolars slow food i 46 restaurants**. L'interès per aquest moviment és creixent. A tall d'exemple, **Aleix Aytés**, del col·lectiu **Slow Food**, ha explicat que l'**Escola d'Hoteleria del Pallars** i l'**Escola d'Hoteleria Joviat de Manresa** han demanat formar part del moviment. Aytés ha explicat que **Slow Food** pretén ser també un espai per a la creació de xarxa entre restaurants, productors i totes aquelles persones sensibles amb aquesta filosofia.

[intext1]

L'acte també ha comptat amb el **Mercat de la Terra**. Una trentena de productors de l'àmbit del Pallars que treballen alineats amb els valors del col·lectiu i ha ofert diferents demostracions i degustacions dels seus productes, entre els quals hi havia formatges i làctics, carns i embotits, vins i licors, cervesa, bolets i plantes aromàtiques, pa i pastisseria, entre altres.



Una parada de nous a la trobada Slow Food de Sort. Foto: ACN

Àngel Portet, de Licors Portet, ha detallat que els restaurants són el gran aparador pels productors locals. Portet ha reconegut que cada cop més la gent compra el seu producte per ser del país i ser de proximitat. **"És lent, però la tendència és anar cap al Km0"**, ha remarcat Portet.

Un reconeixement + NET, + JUST i + BO

El col·lectiu ha reconegut a cuineres i cuiners, menjadors escolars i productors compromesos amb Slow Food; així com també als restaurants que tenen els distintius propis del col·lectiu, els Cargolets, dels quals n'hi ha 3 categories: +NET, + JUST i +BO.

Pel que fa a la **certificació per cargolets**, que complementa el distintiu Km0, 13 restaurants compten amb el reconeixement especial del Cargol +NET, i 3 compten amb el reconeixement del Cargol + JUST, i 7 compten amb el reconeixement del Cargol +BO. Tres productors seran reconeguts per la seva feina; **Licors Portet i Cal Tomàs de la Pobla de Segur i la formatgeria El Tros de Sort.**

[intext2]

Filosofia Km0 de Slow Food

Un restaurant Km0 de *Slow Food* és aquell en què es prioritza la **pagesia propera i ecològica**, utilitza aliments de temporada, evita l'ús de transgènics, recupera productes de l'Arca del Gust i dels Baluards de *Slow Food* i cuina peix capturat de forma sostenible.

Cuina des del cor i treballa amb aliments de màxima qualitat compartint el seu coneixement amb altres restaurants Km0 per millorar el vincle entre la terra i la gastronomia local. Li agrada cuinar i li agrada que seus clients rebin a la taula el que ells estimen a la cuina.

[altres]

