

Tres establiments pallaresos, reconeguts amb el distintiu Km0 Slow Food

Un total de 65 restaurants catalans han estat reconeguts per apostar per la cuina ecològica i de proximitat



Foto de família de l'edició d'enguany. Foto: Món Sant Benet

La Fundació Alícia de Món Sant Benet ha acollit aquest dilluns l'acte de lliurament dels distintius KM0 Slow Food que s'atorguen a aquells restaurants que aposten per una cuina basada en els aliments ecològics i de proximitat. Enguany han estat 65 els mereixedors d'aquest distintiu, 13 dels quals el rebien per primera vegada. Entre els reconeguts en trobem tres de pallaresos: el Cafè Pessets, el restaurant Fogony i el restaurant el Cellar dels Joglars (Montardit de Baix).

La principal novetat en aquesta edició ha estat el reconeixement a productors i menjadors compromesos amb el projecte. L'acte s'ha portat a terme en el marc de l'assemblea anual que ha servit per procedir a la renovació dels càrrecs de l'entitat i per fixar l'estratègia de treball durant els pròxims anys.

El director general de la Fundació Alícia, Toni Massanés, ha estat l'encarregat de presentar l'acte de lliurament dels emblemàtics cargols amb els quals l'associació identifica els productors i restauradors compromesos amb els objectius que defensa aquest moviment amb presència arreu del món: fomentar la cultura basada en els aliments bons, nets i justos. Els guardonats han rebut el distintiu de mans de l'expresident del Parlament de Catalunya, Ernest Benach.

Millorar el vincle de la terra amb la gastronomia local

Slow Food és un associació ecogastronòmica sense ànim de lucre nascuda a Itàlia l'any 1989, de la mà del sociòleg Carlo Petrini. El moviment Slow Food té presència a 122 països del món a través de les associacions de productors i restauradors que treballen prioritzant la pagesia propera i ecològica, utilitzant aliments de temporada, evitant l'ús de transgènics, recuperant productes de l'Arca del Gust i cuinant peix capturat de forma sostenible.