

NOTA DE PREMSA

Dues escoles de cuina entren per primera vegada a formar part del col·lectiu Slow Food Catalunya

La trobada anual dels cuiners, cuineres i productors que aposten per allò que és 'bo, net i just', els productes ecològics i de proximitat, s'ha celebrat a Sant Sadurní d'Anoia

Carme Ruscaleda ha apadrinat l'acte d'entrega dels distintius als 53 membres del col·lectiu, un esdeveniment al qual també ha assistit el conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, David Mascort



Sant Sadurní d'Anoia, 29 d'abril del 2024.- Aquest matí, s'ha celebrat a **Sant Sadurní d'Anoia** la trobada anual dels cuiners i cuineres que formen part del col·lectiu **Slow Food Catalunya**, una trobada que ha servit per a fer **entrega del distintiu** que els acredita com a membres de l'associació, i que ha estat presidida pel conseller d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, David Mascort, i apadrinada per la xef Carme Ruscaleda.

Enguany, s'han sumat al grup **vuit nous restaurants**, un **menjador escolar**, i com a gran novetat, s'ha donat la benvinguda al paraigua Slow Food-Km0 a **dues escoles d'hostaleria, l'Escola d'Hostaleria d'Osona (Tona) i l'Escola d'Hostaleria del Pallars (Sort)**. En total, són **53 restaurants, 25 menjadors escolars i 2 escoles de cuina** els que han recollit les plaques en La Fassina de Can Guineu.

Ha estat en el transcurs d'un acte que ha comptat amb el suport de **la xef Carne Rusalleda**, i al que també han assistit l'alcalde de Sant Sadurní d'Anoi, Sr. Pere Vernet; el regidor de Turisme, Sr. Pedro Campos; la regidora de Turisme, Ra. Eva Cruces; la regidora d'Esports, Sra. Arantza Molina; el delegat Territorial del Govern al Penedès, Sr. David Alquézar; el secretari d'Alimentació, Sr. Carmel Mòdol; la directora dels Serveis Territorials d'Acció Climàtica a Barcelona, Sra. Elsa Buenaventura; la Coordinadora del Departament d'Empresa i Treball, la Sra. Sofia Moya.

Els nous membres del moviment slow food Catalunya són la pizzeria gourmet napolitana **Marghe 1889**, de Terrassa i de Girona; el restaurant **Deltaic**, de La Cava-Deltebre; **Cúmul Restaurant**, de Montblanc; **Les Nenes Bar**, de Canet de Mar; **Yummyum**, de Sant Esteve del Monestir-Rosselló; el restaurant de **l'Escola d'Hostaleria d'Osona**, de Tona; i el restaurant pedagògic **Escola d'Hostaleria del Pallars**, de Sort. També s'ha incorporat un nou menjador escolar, **l'Escola Tiziana**, de Tiana, que s'hi suma als 24 menjadors que ja en formaven part del col·lectiu. Enguany, però, la incorporació al segell Slow Food Catalunya d'escoles d'hostaleria és la gran novetat. Representa, a més, un gran pas, ja que reconeix la feina ben feta d'aquestes cuines on es formen als joves que en el futur poden marcar la cuina professional catalana.

"Aquest acte es planteja com un reconeixement als restaurants que participen en el projecte i també als productors locals, que són la peça clau del moviment Slow Food i gràcies als quals els restaurants km0 podem oferir una cuina centrada en un producte compromès amb el territori, el medi ambient i les persones que hi viuen", segons els coordinadors de l'acte.

Però la **trobada anual del col·lectiu Slow Food Catalunya**, on també s'ha anunciat l'edició de la **primera Guia Slow Food Catalunya**, que es llançarà al novembre, ha estat molt més que una cerimònia d'entrega de plaques i distincions. Aquest dia és un punt de retrobament entre productors i cuiners i cuineres d'arreu de Catalunya amb una mateixa filosofia, l'aposta pels aliments ecològics i de proximitat, és a dir, per allò que és "bo, net i just". I és un acte de reconeixement als professionals de la cuina, l'hostaleria i els productors que participen en el projecte, tant els que renoven distintiu com els que s'incorporen. Un espai de creació de xarxa entre totes les persones sensibles amb la filosofia Slow Food.

Així doncs, la trobada celebrada a La Fassina de Can Guineu i coordinada per Joan Martínez Rosell, del restaurant Cal Ticus de Sant Sadurní d'Anoia i la direcció de Slow Food Catalunya, ha volgut remarcar la reivindicació el preu just per als productors i el vi de bombolles. Una jornada que va començar amb el Mercat de la Terra a la Plaça de l'Ajuntament, amb mig centenar de paradistes de productes i serveis Slow Food, i que es va tancar amb un dinar elaborat per membres del col·lectiu, un àpat amenitzat amb la música en directe de Set de Rumba.

Slow Food Catalunya, cuina ecològica i de proximitat

Slow Food és una associació eco-gastronòmica sense ànim de lucre, que neix per a fomentar una cultura gastronòmica basada en els aliments bons, nets i justos. Fundada a Itàlia l'any 1989, actualment es troba representada en 122 països diferents.

A Catalunya, els cuiners Slow Food, a més, han impulsat el projecte Km0, creat l'any 2008, i que defineix i comprova l'assoliment de certs compromisos que assumeix el xef en relació amb la filosofia del bo, net i just.

Però, què vol dir ser Slow Food? Segons el seu Vademècum, "ser un restaurant Slow Food Catalunya vol dir cuinar plats de Km 0 en els quals prioritzar la pagesia propera i ecològica, emprar aliments de temporada, evitar l'ús de transgènics, recuperar varietats en vies d'extinció, posar en valor espècies autòctones, i cuinar peix capturat de forma sostenible".

De fet, ser Slow Food és "la manera de fer visible l'esforç i compromís per treballar amb producte ecològic, de proximitat i de temporada a través de la certificació i l'aval del segell Slow Food Catalunya".

Els **requisits** per ser Slow Food són varis. Entre ells, ser avalat o proposat per algun dels membres. En cas de no tenir l'aval, durant els primers mesos, el nou membre tindrà un "padrí" per a rebre assessorament i acompanyament. També, s'ha de disposar d'un mínim de 6 o més plats Km0 a la carta (que han d'estar elaborats amb productes ecològics comprats directament a productors d'un radi inferior a 100 Km). També, s'ha de comprar de forma directa a un mínim de 8 productors locals que es trobin en un radi inferior a 100 Km. S'han de fer servir a les cuines productes protegits per l'Arca del Gust d'Slow Food. La carta de vins també ha de comprar amb una gran representació de vins locals. I s'ha de reduir al màxim la generació de residus i fomentar el reciclatge, així com apostar per l'ús d'energies renovables.



Des que un establiment demana "formar part del col·lectiu" poden passar entre 6 i 12 mesos, ja que s'ha de certificar i comprovar que es compleixen amb aquests requisits. El grup de "Sàpiens", els més veterans de cada zona o regió, són els encarregats de fer aquest seguiment i de coordinar els adherits de la zona. Perquè, de fet, amb el temps, els restaurants han de tendir a ser Km 0 al 100%.

En el cas de les Escoles de Cuina i els Menjadors Escolars els requisits varien, però sempre en el marc de la filosofia i el vademècum Slow Food.

Més informació: www.slowfoodcatalunya.cat