El restaurant Ca la Maria de Llagostera obté la certificació KM0.

+ Notícies | 13/12/2010 | 11:36

El distintiu l'acredita com a un establiment que promou els productors locals.

El restaurant Ca la Maria de Llagostera ha obtingut la certificació Km0 de Slow Food Espanya. El distintiu acredita que l'establiment treballa amb els productors locals i amb productes ecològics.

El distintiu Km0 estableix que el restaurant compra directament, com a mínim, a tres productors que es troben en un radi de 100km de l'establiment i que en la carta hi inclouen almenys cinc plats considerats km0. Un plat d'aquestes característiques ha de comptar amb un 40% d'ingredients adquirits als productors de la zona i el 60% han de ser ecològics o inclosos en l'Arca del Gust de Slow Food.

Amb aquest projecte, es pretén contribuir a reduir l'emissió de CO2 a l'atmosfera que provoca el transport d'aliments, a mantenir el teixit econòmic agroalimentari local, a potenciar els productors compromesos amb la biodiversitat i a defensar la cuina de temporada. Al mateix temps, els restaurants inclosos en el Km0 són un aparador idoni per als productors de proximitat que, en molts casos, corren el risc de desaparèixer.

En aquest projecte, són els restauradors els que promouen la seva candidatura a través del Convivium Slow Food més proper un cop apliquen els criteris que s'exigeixen per a la seva incorporació.

El propietari i cuiner de Ca la Maria Martí Rosàs ha explicat que, des de principis d'any, "gairebé tots els productes que utilitzem són ecològics, justos i/o de proximitat" i ha destacat que "vam començar a treballar-hi per voluntat pròpia, per potenciar els productors locals i defensar-los des del nostre establiment i finalment ens vam adonar que la nostra filosofia era la mateixa que la del moviment Slow Food".

El restaurant Ca la Maria està situat en una masia del segle XVII, a la costa de l'Alou, a peu de l'antiga via de ferrocarril de Girona a Sant Feliu de Guíxols, actualment carril bici. La cuina de Ca la Maria, que porten Martí Rosàs i Maria Hernàndez, és catalana de mercat amb productes ecològics i de proximitat. A Ca la Maria, es treballa amb la cuina tradicional catalana de sempre posada al dia i actualitzada amb les tècniques i acabats actuals.

Autor: Redacció
Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/17455-el-restaurant-ca-la-maria-de-llagostera-obte-la-certificacio-km0.htm