viure als pirineus

A Cerdanya EcoResort reben el cargol que els acredita com a nous membres del moviment Slow Food

viurealspirineus | 09 de marzo de 2020



Una de les visites al Verger Cerdà. Foto: Cerdanya EcoResort.

Els responsables de l'establiment turístic de Prullans, el Cerdanya EcoResort, han rebut el cargol que els acredita com a nous membres del moviment Slow Food I amb ells ja són més de 57 els restaurants ambaixadors del Km0 a tota Catalunya

El moviment **Slow Food** va néixer a l'Itàlia i ja està estès a més de 160 països. És una comunitat de restaurants (i menjadors escolars) que es comprometen amb els valors tradicionals de la cuina saludable i el producte de proximitat. Cuinen des del cor i lluiten per millorar el vincle entre la terra i la gastronomia local tot basant-se en productes de KM0 arrelats al territori, respectuosos amb la terra, el medi ambient i les persones que hi viuen.

El passat dilluns, dia 2 de març, a St. Feliu de Guíxols es va celebrar la jornada anual per premiar els restaurants adherits, per donar visibilitat als restaurants que hi formen part i per celebrar la Jornada Slow Food amb activitats,

tastos de productes i un àpat basat en productes de la terra. Un dels restaurants que ha estat acreditat pel moviment Slow Food és el **restaurant Arç** del Cerdanya EcoResort.

Algunes de les actuacions que el Cerdanya EcoResort està duent a terme tenen el centre en la seva finca el **Verger Cerdà** on es cultiva horta ecològica i pomeres seguint els principis de la permacultura. Uns 5.500 kg de verdures a l'any provenen d'aquests horts per a servir als seus 2 restaurants. A més, una de les activitats estrelles del **Cerdanya EcoResort** és portar-hi els seus clients i visitants d'excursió per a explicar i conscienciar sobre el cicle de terra al plat i el retorn dels residus orgànics a la terra en forma de compost. Una de les coses que més els agrada als visitants és que els fills de les famílies cullen les verdures que necessita cuina, les entreguen als cuiners i que se les menjaran després al bufet!Més de 70% de les verdures són ecològiques, però també la resta d'ingredients que provenen majoritàriament de productes locals i/o ecològics. El restaurant Arç elabora plats de cuina catalana amb accent pirinenc: plats locals són la base del vademencum del slow food. Amb molts lligams a la terra, el Cerdanya EcoResort treballa amb més de 50 productors locals, la gran majoría de productes alimentaris.

> Una de les activitats estrella del **Cerdanya EcoResort** és portar els seus clients d'excursió a la finca del **Verger Cerdà** on es cultiva horta ecològica i pomeres seguint els principis de la permacultura

El Cerdanya EcoResort, és una empresa familiar molt ben posicionada en el camp de l'ecologia i molt conscienciada amb el medi ambient. Forma part de l'acreditació d'Hotel Gastronòmic de la Generalitat de Catalunya i va guanyar el 1r Premi del projecte Remenja'mmm contra el malbaratament alimentari i menció en els guardons de Turisme de la Generalitat de Catalunya pel que fa a la sostenibilitat. També són membres del col·lectiu Cuina Pirinenca de Cerdanya. El seu compromís amb el medi ambient es basa en la utilització d'energies renovables, l'estalvi d'aigua, el reciclatge, la producció i consum d'aliments ecològics i de proximitat, tallers i activitats mediambientals i ecoturístiques pels seus clients i un llarg etc, que fan d'aquest establiment un ecoresort turístic molt integrat a la natura.