**Pirineus TV, 10/03/20**

# Un restaurant cerdà rep la distinció “Slow Food”

El restaurant Arç del Cerdanya EcoResort de Prullans ha estat acreditat com a establiment Slow Food, un moviment nascut a italià que agrupa restaurants compromesos amb els valors tradicionals de la cuina saludable i el producte de proximitat.

Algunes de les actuacions que està duent a terme aquest restaurant és el cultiu d’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. Una de les seves activitats estrella és, precisament, donar a conèixer als clients d’on provenen els aliments que després consumeixen. A més, el restaurant Arç elabora plats de cuina catalana amb accent pirinenc, gràcies als més de 50 productors locals amb qui col·laboren.

Cerdanya EcoResort 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 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 i diferents tallers i activitats.