Arç de Prullans rep el cargol distintiu del moviment Slow Food

▶L'establiment del Cerdanya EcoResort veu premiada la seva cuina ecològica i de proximitat

REDACCIÓ PRULLANS

■ El restaurant Arç de Prullans, establiment que forma part del Cerdanya EcoResort i l'històric Hotel Muntanya, ha rebut el cargol que l'acredita com a membre del moviment Slow Food, el qual distingeix la restauració feta sota criteris de proximitat i sostenibilitat.

Els responsables del restaurant Arç han argumentat que les accions que està portant a terme per fer-se mereixedors del Cargol de l'Slow Food tenen com a centre la finca el Verger Cerdà, on es cultiva horta ecològica i pomeres seguint els principis de la permacultura. Tant és així que el Cerdanya EcoResort aconsegueix cada any una producció d'uns 5.500 quilos de verdura d'aquesta finca local.

Els responsables de la gestió hotelera d'aquest establiment també han inclòs la visita a la finca entre l'oferta d'activitats amb els clients i hostes amb l'objectiu d'«explicar i conscienciar sobre el cicle de terra al plat i el retorn dels residus orgànics a la terra en forma de compost».

En aquest sentit, «una de les coses que més agrada als visitants és que els fills de les famílies cullin les verdures que necessita la cuina i les entreguin als cuiners per menjar-se-les després al bufet», segons han explicat els responsables de l'EcoResort.

El restaurant Arç treballa amb una verdura en què més del 70% és ecològica, així com la resta d'ingredients, els quals provenen majoritàriament de productes locals i ecològics. Amb aquesta base, el restaurant elabora plats de cuina catalana amb accent pirinenc per tal de complir amb els fonaments de la filosofia Slow Food.

En aquesta mateixa línia, el Cerdanya EcoResort s'abasteix amb més de 50 productors locals. Els responsables de l'establiment han remarcat que el seu compromís amb el medi ambient es basa en «la utilització d'energies renovables, l'estalvi d'aigua, el reciclatge, la producció i el consum d'aliments ecològics i de proximitat, tallers i activitats mediambientals i ecoturístiques pels clients».