

L'oli un nou valor alimentari a la gastronomia

Restaurants Km 0

Xavier Fabra- restaurant Quintaforca



Fem Xarxa



Qué es Slow Food?

- Una Associació Internacional eco-gastronòmica sense ànim de lucre
- Un moviment fundat el 1989 per contrarestar els efectes negatius de la vida ràpida sobre la nostra alimentació, i com a resposta a la invasió del "fast food" i al frenesí de la "fast life".
- Una xarxa mundial compromesa en canviar la lògica: de producció agroalimentària vigent



Qué fa Slow Food?

- **Defensa el nostre dret al plaer**
- **Promou aliments Bons, Nets i Justos**
- **Ajuda la producció local d'aliments**

Per això Slow Food:

- connecta productors i co-productors
- educa al consumidor
- protegeix la biodiversitat
- organitza actes relacionats amb els aliments
- fomenta l'intercanvi i la construcció de xarxes



Protecció a la Biodiversidad



Varietats de patates reincorporades a la alimentació, en l'àmbit slow food

La Xarxa de Slow Food:



- Més de 100.000 socis en 129 països, agrupats en 800 convivis (associacions locals).
- Escoles, hospitals, institucions i autoritats locals
- 1.000 cuiners
- 1.600 comunitats de l'aliment,
- 5.000 productors d'aliments,
- 400 acadèmics de 150 països, participants de **Terra Madre**

Per què Terra Mare?

- Per reconèixer el treball dels pagesos, pescadors, ramaders de tot el món i poder oferir l'oportunitat de fer trobades i intercanvis
- Per a promoure la producció artesanal de qualitat a petita escala
- Per recolzar una producció sostenible, que s'oposi a la estandarització dels sabors, a les corporacions multinacionals que dominen el mercat, i a les falses promeses dels transgènics.
- Per a ressaltar la interconnexió entre la política i l'economia de països rics i de països pobres.
- Per assegurar el dret a la sobirania alimentària a cada persona i poble.

Comunitats Locals - Resultats Globals

- Forts lligams entre productors, consumidors, cuiners, escoles, hospitals, organitzacions, autoritats locals i convivis Slow Food que fan una forta **comunitat local**.
- Construir comunitats locals fortes i eficients implica:
 - educar al consumidor a ser un **co-productor**
 - promoure formes de distribució alternatives, i més curtes.



Convivium

- És un nucli local de socis Slow Food creat per gent del carrer que els interessa saber el que mengen.
- Un convivium organitza activitats com cursos, laboratoris de gustos, presentacions de productes, visites a productors, horts escolars, sopars, mercats, tastos



Perqué productes Locals ?

- **Sabors frescos:** productes de temporada, collits en el moment de la maduració; varietats autòctones, de sempre i no les varietats triades per a resistir viatges.
- **Menys Km.** alimentaris: disminuint transport i embalatge disminuïm el preu i la contaminació
- Millor coneixement i **control** del que mengem i del productor
- Assegurar la supervivència dels mètodes de producció **tradicionals** i sostenibles de les varietats autòctones, races i aliments
- **Preservar** i protegir els paisatges i les identitats



La cadena de distribució curta

- **Sistemes de distribució alternatius que permetin reduir les distàncies del camp a la taula, apropant els productors als coproductors**
- Mercats de pagesos
- Comunitats amb projectes agrícoles de petita escala
- Grups de compradors
- Venta directa



La educació Slow...

- permet a nens i grans **entendre els aliments**, de què estan fets i d'on venen
- coneixement sensorial (Educató del Gust i Laboratoris del Gust)
- horts escolars
- visites als productors
- classes i conferències



L'Arca del Gust - Baluarts

- creada el 1996
- cataloga els aliments en perill d'extinció



- creats el 2000
- creats per ajudar directament als petits projectes productors d'aliments en el seu territori



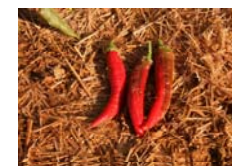
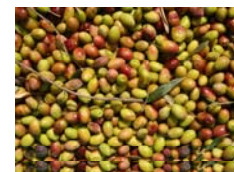
OLIVERES TROBADES

Els olis de la Vall d'Àger



OLIVERES TROBADES de la Noguera

CULTURES TROBADES
Slow Food®
Terres de Lleida



CULTURES TROBADES

- Prospecció del patrimoni agroalimentari local
- Conservació de les varietat i races
- Difusió i posada en valor de les produccions locals



VARIETATS TROBADES

- Morcaire
- Follut
- Negriell
- Negreta
- Rogeta
- Rogeta de la Régola
- Becarut
- Sarrut
- Sarrut d'òs
- Blanc
- Blanc de l'Ametlla
- Mançanenc
- Aragonès
- Corbiell
- Gravell
- Grossal (3)
- Flor de Màlaga
- Morquer
- Verdiell
- Arbequí
- Sevilla
- Valencià
- Desconeguts (15)

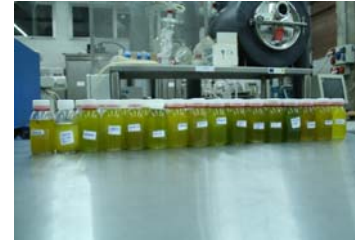
OLIVERES TROBADES

La prospecció



OLIVERES TROBADES

Extracció de mostres, anàlisi i tast



OLIVERES TROBADES

Cultura agrària



-Molturació durant les 24 hores següents a la recol·lecció

-Extracció per sota de 24 °

-Decantació sense centrifugació

-No filtrat

-Trassegat una vegada

OLIVERES TROBADES

Sarrut, Rogeta i Blanc 2010

Km0

Que fem els cuiners km0?

- Protegir la salut dels nostres clients.
- Establir nou sistema de compres i amb recerca en un mercat de PROXIMITAT amb PRODUCTORS de productes BON,NETS,JUSTOS i que mostrin interès en recuperar varietats perdudes.
- Produïts en un radi màxim de 100km.
- Assolint un compromís personal productor-consumidor, en quantitats, qualitats i transports

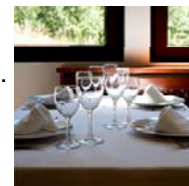


Dificultats i recompenses dels restaurants Km 0

Dificultat en trobar i recuperar productes i productors que mostrin interès. Es necessari el compromís tant del productor com dels KM 0. LA RECERCA NO ES FÀCIL DEPENEN ON ESTIGUIS UBICAT TENS UNS O ALTRES PRODUCTES



Oferta gastronòmica INICIALMENT limitada, cal adaptar la carta a les compres, a canvi de ser un restaurant sostenible; ofereixes el millor producte de proximitat en el millor moment.



La teva cuina es torna més dinàmica.

Sensibilitza al teu client amb l'estacionalitat : NO SI VAL TOT DURANT TOT L'ANY

Moltes de les grans superfícies alimentàries, no tenen la política de productes nacionals o de proximitat. El 80-100% són productes no sostenibles



Exemples de Km0 i productes al públic

Es donen a conèixer els productes i PRODUCTORS amb sopars temàtics

Jam sessions a la Boqueria

Sopars als restaurants:
25 a Catalunya
59 a Espanya



ACORDS DE LA XARXA

En la filosofia general de Slow Food de consumir i treballar amb productes BONS, NETS i JUSTOS, els cuiners de Terra Mare Espanya en col·laboració amb Slow Food Espanya vam acordar:

- 1- **Reduir** l'emissió de **CO2** a l'atmosfera produïda pel transport d'aliments.
- 2- **Divulgar** els productes de l'Arca del Gust i Baluards d'Slow Food.
- 3- Afavorir el **consum** de productes **locals**, comarcals o fins i tot territorials.
- 4- Incentivar la **venda directa** d'aquests productes del petit productor al consumidor o restaurants i/o menjadors col·lectius

L'oli un nou valor alimentari a la gastronomia

Moltes Gràcies

www.slowfood.com



Accions associades:

Incloure gràficament en la carta del restaurant- als que el Convivium els doni el vistiplau- el logotip de "quilòmetre 0", al costat de cada plat que compleixi amb els criteris establerts.

Formar el personal del restaurant (sala i cuina) per informar els clients sobre concepte de Slow Food i de "quilòmetre 0".

Indicar en la carta els productes que són de Slow Food.

Separació adequada dels residus que generi el restaurant per a un posterior reciclatge.

Com a mínim el xef del restaurant i el propietari seran socis de Slow Food.

Accions associades:

El Convivium més proper el que avalarà al restaurant i posteriorment farà el seguiment en el compliment del compromís adquirit pel restaurant. En el cas que el cuiner presentés productes de l'arca del gust de convivia diferents al seu, el fiduciari del seu Convivium contrastarà les compres realitzades amb el fiduciari responsable dels productes d'altres convivia.

Un cop l'any, el restaurant durà a terme juntament amb el Convivium més proper, una activitat educacional amb nens, joves, jubilats, hospitals, etc si el Convivium així ho requereix.

Elaboració d'una guia anual dels restaurants que donin suport al "quilòmetre 0". Aquesta guia es publicarà al bloc dels cuiners de Terra Madre a Espanya, es donarà a conèixer a la premsa i allà on tots siguem capaços de difondre-la, juntament amb Slow Food a Espanya i Internacional.

La certificació serà el cuiner i cada any. Si el cuiner canvia de restaurant caldrà avaluar les noves condicions.

Normes per al restaurant:

- Perquè un restaurant pugui entrar a la guia ha de tenir, almenys 5 plats "quilòmetre 0" durant tot l'any. Aquests plats poden estar distribuïts a la carta, en un menú, en recomanacions, suggeriments, etc.
- Durant tot l'any el restaurant haurà de comprar, com a mínim cinc productes de l'Arca del Gust d' Slow Food, de forma constant i mitjançant la presentació de factures, acreditarà el seu ús quotidià.
- Ha de comprar, com a mínim, a cinc productors de tipologia diferent, que estiguin establerts a menys de 100 km del restaurant. Com a mínim, un d'aquests haurà de produir verdures.
- El restaurant lliurarà al Convivium d'Slow Food més proper, la fitxa de dades, en el termini requerit per Slow Food Espanya.
- El restaurant que presenti la seva candidatura per primera vegada haurà d'acreditar el compliment dels requisits d'aquest document, com a mínim tres mesos abans del lliurament de la fitxa de dades.

**L'oli un nou valor
alimentari a la gastronomia**

Moltes Gràcies

www.slowfood.com

