



# Red de cocineros kilómetro 0 de Slow Food

## Objetivos generales:

- Favorecer el consumo de productos locales, comarcales o incluso territoriales.
- Incentivar la venta directa de estos productos del pequeño productor al consumidor o restaurantes y/o comedores colectivos.
- Divulgar los productos del Arca del Gusto de Slow Food.
- Reducir la emisión de CO2 a la atmósfera producida por el transporte de alimentos.

## Objetivos en términos de Slow Food:

1. **Gastronómicos (BUENO):** Recuperación de la gastronomía local entendida como un conjunto de propuestas basadas en la autenticidad, los sabores y elaboraciones tradicionales, con productos locales y de temporada.
2. **Medioambientales (LIMPIO):** Fomentar el consumo de alimentos de proximidad y ecológicos; evitar estrictamente los transgénicos; eliminar de la carta peces en vías de extinción y de piscifactorías; fomentar la biodiversidad, también utilizando productos protegidos por Slow Food; disminuir la emisión de CO2 al reducir el transporte de alimentos y aplicar medidas medioambientales en la gestión del restaurante.
3. **Sociales (JUSTO):** Incentivar la compra directa al pequeño productor cercano; dar un valor justo al producto alimentario conseguido con buenas prácticas; ayudar a recuperar la relevancia del pequeño productor y del producto de calidad haciendo referencias en las cartas, preparando actos y degustaciones... Y, no menos importante, ayudar a la economía local sostenible.

## Normas generales para el restaurante:

- Para que un restaurante pueda ser considerado km0 de Slow Food deberá tener por lo menos 5 platos "kilómetro 0". Estos platos pueden estar distribuidos en la carta, en un menú, en recomendaciones, sugerencias, etc.
- Durante el año el restaurante deberá comprar, como mínimo, cinco<sup>1</sup> productos del Arca del Gusto de Slow Food, de forma regular y mediante la presentación de facturas acreditará su uso frecuente.
- Deberá comprar, como mínimo, a cinco productores de tipología diferente, que estén establecidos a menos de 100 km (o a la menor distancia posible) del restaurante.
- El restaurante que presente su candidatura por primera vez deberá acreditar el cumplimiento de los requisitos de este documento y ser avalado por el convivium de Slow Food más cercano.
- La renovación se realiza anualmente cumplimentando el candidato la ficha correspondiente.

## Criterios para que un plato sea considerado "kilómetro 0":

- El 50 % de los ingredientes serán locales, incluyendo el ingrediente principal. Esto implica que el restaurante los compre directamente al productor y este los haya producido a menos de 100 kilómetros (o a la menor distancia posible, según territorios).
- En el conjunto de platos km 0 del restaurante deberán emplearse al menos cinco<sup>1</sup> ingredientes pertenecientes al Arca del Gusto.
- Ningún plato podrá contener alimentos transgénicos o animales que hayan comido transgénicos.
- El pescado deberá proceder de pescas sostenibles, priorizando las variedades locales, evitando especies en riesgo de extinción y las piscifactorías convencionales.

---

<sup>1</sup> En aquellos territorios que dispongan de suficientes productos del Arca. Si no los hubiera, podrían ser reemplazados por productos locales recomendados por el convivium.

## Acciones concretas a llevar a cabo:

Incluir gráficamente en las cartas del restaurante un logotipo de "kilómetro 0", al lado de cada plato que cumpla con los criterios establecidos.

Indicar en la carta los productos que son del Arca del Gusto de Slow Food.

Formar al personal del restaurante (sala y cocina) para informar a los clientes sobre concepto de Slow Food y de "kilómetro 0".

Separación adecuada de los residuos que genere el restaurante para un posterior reciclaje.

Como mínimo el chef del restaurante y/o el propietario serán socios de Slow Food.

El restaurante colaborará con el convivium Slow Food más cercano en la realización de posibles actividades puntuales, divulgativas o formativas.

La certificación será al cocinero y cada año. Si el cocinero cambia de restaurante habrá que evaluar las nuevas condiciones.