

NOVES TENDÈNCIES DE CONSUM

Consumidors
i restaurants
es passen als
productes
locals amb la
filosofia Km 0



La nova cultura ecològica i gastronòmica es diu Km 0 i pretén que els aliments no recorrin més de 100 quilòmetres des del seu origen fins al seu destí per tal de reduir la contaminació.

THAÏS GUTIÉRREZ

BARCELONA. "Quan faig la compra em fixo sempre en l'origen dels productes, intento que siguin de llocs propers". Isabel Gray, una escocesa que fa 40 anys que està instal·lada a Catalunya, té una especial predilecció pels queviures ecològics i de proximitat, tot i que reconeix que "són massa cars". Per això ho intenta combinar i fa la compra al mercat, on sempre busca "productes frescos i de temporada"; al supermercat, "per a les coses genèriques", i a alguna botiga ecològica, on escull productes com els ous.

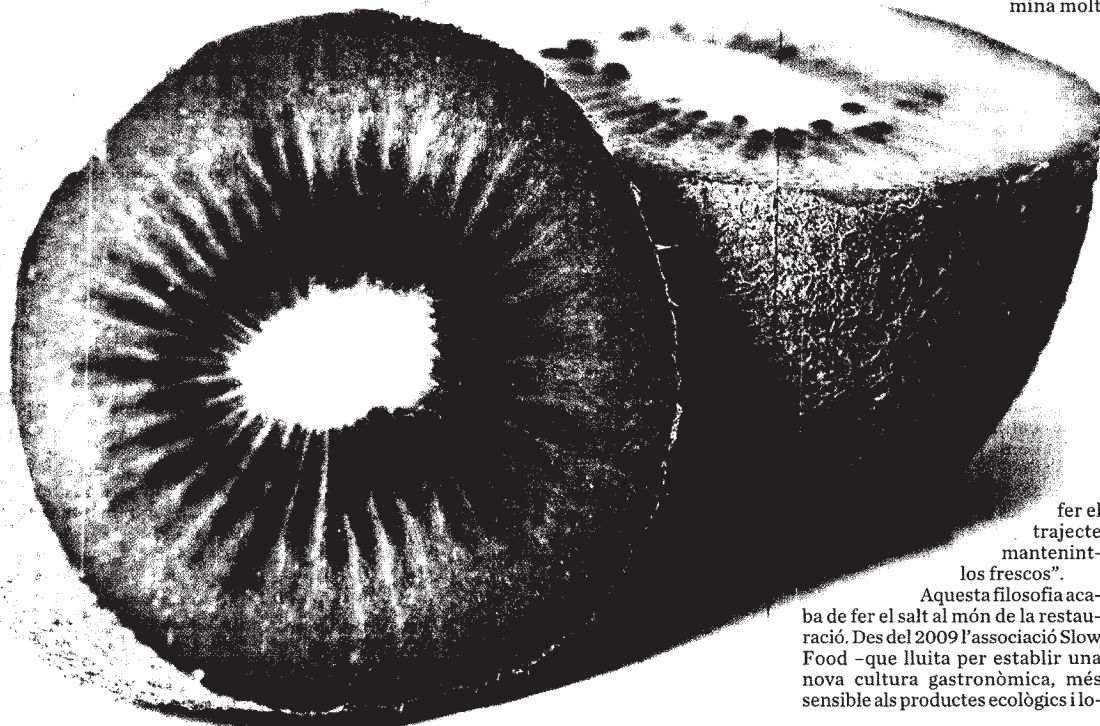
La Isabel representa un tipus de consumidors que estan en auge a Catalunya i que se senten representats per la filosofia Km 0, una nova tendència gastronòmica impulsada per l'associació internacional Slow Food, que advoca per reduir al màxim la distància entre el lloc d'origen dels aliments i el lloc de consum i que ha establert els 100 quilòmetres com a màxim recomanable.

Fruita, verdura i carn d'aquí

El seu objectiu és posar fi a la presència a les nostres taules de kiwis de Nova Zelanda, raïms de Xile i tonyines de Somàlia per disminuir l'impacte mediambiental del transport de mercaderies. I perquè aquí, diuen els partidaris del Km 0, ja hi ha kiwis -tot i que pocs- de producció pròpia, raïm i peix. "Al Regne Unit ja fa anys que se sent parlar d'aquest tema", diu la Isabel, que es mostra completament d'acord amb aquesta filosofia: "Cal evitar que els aliments facin molts quilòmetres perquè contamina molt

Ha de fer la volta al món aquest

Kiwi?



fer el trajecte mantenint-los frescos".

Aquesta filosofia acaba de fer el salt al món de la restauració. Des del 2009 l'associació Slow Food -que lluita per establir una nova cultura gastronòmica, més sensible als productes ecològics i lo-

cals- atorga l'etiqueta Km 0 a tots els xefs de l'Estat espanyol que l'apliquin als seus restaurants. Els requisits són que com a mínim cinc plats de la carta estiguin elaborats amb productes Km 0 i que es faci difusió d'aquesta nova filosofia gastronòmica.

Catalunya lidera el rànquing de tot l'Estat amb 25 xefs guardonats. Un d'aquests és Valentí Mongay, cuiner del restaurant La Salseta, de Sitges, i que actualment és el coordinador del Km 0 a tot l'Estat. Mongay no dubta alhora d'enumerar els beneficis que generen els productes de proximitat: "Són més bons i de més qualitat perquè han estat cultivats i collits ben a prop d'on es mengen i, per tant, no han estat sotmesos a tractaments químics per allargar-ne la conservació".

Segons explica, "els consumidors valoren molt menjar en un restaurant a Sitges i trobar-hi aliments diferents dels que troben en un restaurant a Manresa. Fins i tot els sorprenen perquè ens hem acostumat a la uniformització dels aliments, hem oblidat els productes locals i ja no gaudim dels nous aliments que arriben en cada estació".

Un d'aquests productes locals és la mongeta del ganxet que, segons Slow Food, està en perill d'extinció perquè s'ha convertit en un cultiu molt minoritari, i que Mongay ha recuperat a la seva carta. Les compra a l'hort ecològic que Marina Dunyach té a Gallecs, un espai protegit al terme municipal de Mollet, on hi ha més de 200 hectàrees de cultiu ecològic. Ella, que també és sòcia de Slow Food, cultiva varietats tradicionals de verdures i llegums. "Em sembla que la iniciativa Km 0 és fantàstica", diu Dunyach. "No podem



COMPRA RESPONSABLE
Cada cop més gent opta per comprar productes Km 0 en botigues especialitzades i per fer altres compres als supermercats. REUTERS

seguir així, pensant que podem menjar cireres tot l'any, és una moda que fa molt mal a la naturalesa i que tampoc és bona per a la salut: el nostre cos demana cireres a l'estiu perquè és quan fa calor i necessita l'aigua d'aquesta fruita, mentre que a l'hivern no en vol. Cal que la gent torni a aprendre a menjar bé".

Veus crítiques

Però no tothom veu el Km 0 amb bons ulls. Encara hi ha molts consumidors que prefereixen gaudir d'aliments exòtics o tenir productes fora de temporada. A més, no creuen



Polèmica
No tothom ho veu clar: hi ha qui vol seguir gaudint dels aliments més exòtics

Restaurants
L'associació Slow Food distingeix els locals que apliquen el Km 0

en la bondat dels aliments ecològics perquè són massa cars. Un d'ells és Joan Fernández, de Barcelona, que explica que li agrada "menjar maduixes i meló tot l'any, vinguin d'on vinguin". De fet, el criteri que segueix a l'hora de triar les fruites i verdures és clar: "El més important és que tinguin bon aspecte, que siguin brillants, maques i que no tinguin cops. M'és igual si les taronges són de València o d'Algèria, o si han estat dos mesos en cambres de refrigeració", reconeix.

Xabier de la Maza, economista i president del Glutton Club, un club gastronòmic de referència, també té una opinió força contrària al Km 0. De la Maza assegura que és "només una moda passatgera" i creu que "també està bé que aprofitem els avenços tecnològics per gaudir de nous sabors". Per ell, el Km 0 amaga una "trampa". "Crec que els productes de proximitat poden ser igual d'insostenibles. Si el pagès del meu poble no omple la furgoneta i fa 40 viatges per repartir els productes, també contamina", diu. De la Maza demana un "punt intermedi" entre un consum insostenible, nociu per al medi ambient i la possibilitat de gaudir de nous sabors o d'allargar la presència d'algun producte a la taula".

La referència

Un Km 0 cinc estrelles

● **El millor restaurant del món**
El restaurant Noma, de Copenhaguen, que ha convertit el Km 0 en la seva bandera, va ser escollit com a millor restaurant del món del 2010 segons la llista San Pellegrino i va desplaçar El Bulli a la segona posició. Amb només set anys d'existència ha revolucionat la cuina escandinava.

● Productes autòctons

El nom respon a les síl·labes inicials de les paraules *nordic* i *matllid*, que en danès volen dir *nòrdic* i *menjar*, un resum de la seva filosofia, basada en els productes autòctons com els cereals, les algues, els fruits del bosc, l'anís, els pèsols de platja o els brots d'aves, que fins fa pocs dies menyspreaven per cuinar. Als fogons del Noma no hi entra mai l'oli d'oliva, per exemple, perquè portar-lo fins a Dinamarca no encaixa amb el Km 0.

● Declaració d'intencions

Tan bon punt s'obre la carta queda tot ben clar: "On els altres utilitzen vins per fer salses, nosaltres utilitzem cerveses, suc de fruita i vinagres de fruites d'aquesta zona perquè donen un toc fresc als plats".

Una nova guia per comprar als pagesos

La guia *Compra a pagès* va néixer fa dos mesos amb l'objectiu de promoure la comercialització directa dels productes que els pagesos del nostre territori cultiven i arribar, així, a tots aquells consumidors que vulguin apostar per aquests aliments de proximitat. Es tracta d'una guia gratuïta de més de 600 pàgines amb informació detallada, en forma de fitxes, de cada explotació agrària catalana que ofereixi regularment productes propis, tant frescos com elaborats. La guia té una versió *online* a la pàgina web

www.gastroteca.cat, on es pot veure el mapa d'identificació i localització dels productors. Aquesta iniciativa de la unitat de comercialització agroalimentària del Consorci de Comerç, Artesania i Moda de la direcció General de Comerç respon a una demanda creixent, tant dels consumidors com del sector de l'hostaleria, que volen apostar pels productes locals, frescos i de temporada. Els responsables de la guia pretenen que s'ampliï constantment i s'hi vagin afegint tots els pagesos que vulguin.

Aliments de temporada

"No podem menjar cireres tot l'any, no és bo ni per al nostre cos ni per a la naturalesa"



Marina Duñach

Productes de proximitat

"Miro sempre l'origen dels aliments que compro. M'agrada que siguin d'aquí"



Maria del Pilar

Fruites i verdures maques

"No m'interessa saber d'on vénen els productes, m'interessa el seu aspecte"



Joan Fernández

Consciència ecològica

"Busco productes locals perquè així contaminem menys el nostre planeta"



Isabel Gray