



La xarxa mundial **Terra Madre**, que formem els cuiners de **Slow Food**, estem treballant per crear un model alternatiu de producció i consum d'aliments amb la filosofia de Slow Food, del que és **bo, net i just**: bo per al paladar, net per als éssers humans, els animals i la natura, i just per als productors i consumidors. Per això es fan un seguit d'actes a tot el món en què festegem els aliments locals i promovem produccions i mètodes de consum sostenibles.

El **Terra Madre Day** aprofita per donar a conèixer els nostres projectes per fomentar la biodiversitat alimentària, aportar educació del gust a nens i adults i posar els productors en contacte amb els consumidors.

Des de **Ca la Maria**, restaurant **km 0** de **Slow Food**, celebrem aquest dia reunint productors i consumidors en un dinar-col·loqui el **10 de desembre** a la una del migdia que consistirà en:

### Menú Terra Madre Day (50 €, tot inclòs)

Nu: cava de cultiu ecològic i sense sulfits afegits (Privat, Tiana, )	
Cacaos del Collaret agredolços, baluard de Slow Food	
Xips de salsafins	
Set de Mas Marcè cruixent	 
Oli d'oliveres trovades, recuperades Slow Food	 
Escabetx d'espigalls	 
Taperons de Ballobar	
Amanida d'escarola, col paperina, formatge emporità Mas Marcè i romesco	 
Bassotets: vi blanc, biodinàmic, natural i sense sulfits afegits	
Arròs L'estany de Pals amb bolets silvestres de Llagostera i contradres	
Suquet de salsafins i peix pescat amb arts sostenibles	
Demontre 2010 (Can Torres, St. Climent S.), vi negre natural i sense sulfits afegits	
Xai de Cal Pauet amb erbs, moreus i mostassa	 
Garnatxa dolça (Can Torres, St. Climent S.), natural i sense sulfits afegits	
Iogurt d'ovella ripollesa de Mas Marcè, arrop de Can Torres, St. Climent S.	 
Selecció de formatges secs de Mas Marcè amb mermelades naturals	 
Turró de cacaos del collares, bombons de murtra i xoco de comerç just, galetes de taronja i ametlla eco	 

### Productors assistents:

- Pep Bover, xai ripollès, **Cal Pauet** (L'Espunyola)
- Manel, làctics ovella ripollesa, **Mas Marcè** (Siurana d'Empordà)
- Bàrbara, vins naturals, **Can Torres** (Sant Climent Sescebes)
- Enric Grassot, arròs de **L'Estany de Pals**
- **Fundació Drissa**, verdures ecològiques, obra social (Campllong)



**Ca la Maria**  
Restaurant

Tel: +34 972 83 13 34  
www.restaurantcalamaria.cat

Llagostera  
Carretera C65, km. 8