



Slow Food València

Presentación del tercer restaurant km0 de la Comunitat Valenciana y el proyecto del que forman parte:

L'Estela de Pou de Beca COOP

Molt podriem dir de este encisador projecte, però qui millor per a fer-ho que els seus protagonistes, vos adjuntem la seva proclama:



L'Estela de Pou de Beca COOP. V. té una visió clara: la creació d'un espai per a gaudir de la natura, de les tradicions i la cultura de l'entorn on s'ubica, mostrar la diversitat de la nostra cuina i donar als seus socis treballadors l'oportunitat de compartir en igualtat el projecte, una mica com a continuació del que ja va ser en el seu dia el restaurant del " Pou de Beca ", en Vall d'Alba.

L'Estela de Pou de Beca COOP. V. agafa el relleu amb la intenció clara de fer del restaurant un projecte molt més extens, diversificant l'activitat amb la creació d'una sala polifuncional, on es realitzen exposicions d'art, tallers i xerrades. Així, pretenem cobrir les necessitats tant dels clients com les nostres pròpies, que no sols responen a interessos econòmics, si no que abarquen des de compromisos socials i morals adquirits amb els nostres pobles d'origen fins a les inquietuds globals que ens fan moure per tal de contribuir a la creació d'una societat millor, amb unes relacions laborals no només basades en la rendibilitat econòmica, més respectuosa amb l'entorn i les tradicions, tant pròpies com d'altres cultures i partint des de la tolerància i la solidaritat entre la gent i els diferents pobles del món.

Els pilars en els que es recolza el nostre projecte són:

- Aliments Bons, Nets i Justos
- Sobirania alimentària.
- Turisme responsable.
- Cultura

Podríem definir la nostra intenció i la nostra actitud en una frase: **"Evolucionem amb les nostres tradicions".**

La cuina tradicional amb els nostres productes de temporada i d'origen local i/o ecològic, és ampliada amb una gran varietat de plats vegetarians, postres casolans i vins de la zona com ara La Barona, Vilafamés, Useres o Benlloch.



Proposta per a la presentació:

A les 10.30h visita a les vinyes de monastrell vell de la Bodega Vicente Flors en Pou d'Encalvo, a Les Useres, on Vicent Flors ens mostrara la seva aportació a la recuperació del paisatge del entorn, per a recalar després a la bodega on farem una visiteta i un tast dels seus vins conduït pel propi Vicent.



A llo de les 12.30h o la 1h, tindrà lloc la presentació en si, a càrrec de M^a Teresa Ibáñez RiBes, la cuinera y el seu equip, ells ens explicaran el seu projecte i com no podria ser menys, algú d'Slow Food els farà preguntes comprometedores per a que acaben explicant-nos que es per a ells el km0 i este nou camí que acaben de encetar.

Be, i quant l'anima s'asserene, ens presentaran el dinar, a saber:

Entrants

Variat de verdures de fulla amanides amb oli d'oliveres mil·lenàries Clot d'en Simó (Baix Maestrat).

Carpaccio de carxofa amb formatge de llet crua d'ovella Guirra (Peña Blanca de Los Corrales - Almedíjar)

Taula de formatges de Catí i Benassal

Pessics de conill amb verdura saltada.

Sèpia del Grau rovellada al safrà pur de la comarca del Jiloca (Terol)

Plat principal

Corder d'ovella Guirra al forn amb un toc de mel de romer d'Atzaneta

o

Farcellets de col amb salsa de iogurt dels Masets (Torre d'en Besora)

Postre

Dolços de la terra

Data per al event: dissabte 27 de febrer.

Hora, les 10 del matí a la Vall d'Alba

Reserves, al restaurant

Preu de la visita i el dinar 25€ IVA i cafè inclòs.

Mas del Pou de Beca, 11

12194, La Vall d'Alva, Castelló

964320459, poudebeca@gmail.com



Casi hem acabat, ¿I el vi? Home tot seguitet sense veure.... El vi escollit per a la ocasió Clotàs i la bodega:

