

## SER SLOW FOOD KM0

### RESTAURANTES SLOW FOOD KM0 (2021-2022)

*“Restaurantes Slow Food Km” es un proyecto de Slow Food Internacional y de la Red de Organizaciones de Slow Food en Argentina, que se encarga de marcar el camino, la filosofía y el protocolo que deben seguir los restaurantes Slow Food KM0 bajo el accionar de los cocineros y restaurantes.*

*Este proyecto nace de la necesidad de encontrar espacios donde “comer” Slow Food y apoyar tanto a los productores locales que trabajan diariamente en un modo bueno, limpio y justo, como a los cocineros que a través de sus platos acompañan y promueven una alimentación buena, limpia y justa tal como la define Slow Food.*

**Cocineros km0** juegan un papel fundamental al ser los intérpretes de un territorio que ponen en valor a través de su creatividad. La colaboración entre cocineros y productores propicia la lucha contra el abandono de la cultura tradicional y la estandarización de la comida.

### OBJETIVOS RESTAURANTES SLOW FOOD KM0

- \* **BUENO (GASTRONÓMICO):** Recuperar, valorizar y promover la gastronomía local y nacional entendida como un conjunto de propuestas basadas en la autenticidad, la diversidad cultural, el producto local y la calidad alimentaria.
- \* **LIMPIO (MEDIOAMBIENTAL):** impulsar el consumo de alimentos ecológicos y sostenibles, de proximidad y de estación; eliminar la presencia de transgénicos en la carta de los restaurantes, evitar la presencia en los platos de especies foráneas o en vías de extinción de la carta peces en vías de extinción; fomentar la biodiversidad; disminuir la emisión de CO2 relativo al transporte de los productos; aplicar prácticas medidas medioambientales en las actividades del restaurante (reciclaje de los aceites, uso de productos de limpieza ecológicos, uso de energía limpia, uso de materiales con impacto medioambiental reducido).
- \* **JUSTO (SOCIAL):** Incentivar la compra directa a pequeños productores, reducir la cadena de distribución, valorizar en modo justo el producto elaborado bajo buenas prácticas y respeto comunitario.

### CERTIFICACIÓN RESTAURANTE SLOW FOOD KM0

\*La Red de Organizaciones de Slow Food en Argentina (ROSFA) otorga el reconocimiento anual “Restaurante Slow Food km0 de manera personalizada al restaurante previa valoración global de la propuesta gastronómica de dicho espacio y de acuerdo con la filosofía buena, limpia y justa.

## PLATOS SLOW FOOD KM0

La esencia de los Restaurantes Slow Food km0 son los “Platos Slow Food km0”, a través de los cuales el cocinero demuestra no solo su oficio sino su compromiso e implicación con los objetivos BUENO, LIMPIO y JUSTO del proyecto Restaurantes Slow Food km0.

Los Platos Slow Food km0 deben estar elaborados con productos orgánicos y/o agroecológicos comprados directamente a los productores de un radio inferior a 200 km y/o con productos protegidos por Slow Food (Baluartes y del Arca del Gusto de Slow Food en Argentina). (\*\*)

Un Plato Slow Food km0 no podrá contener jamás transgénicos (ni derivados como animales alimentados con transgénicos), ni peces no locales, ni en vías de extinción, ni capturados con técnicas no sostenibles, ni criados en piscifactorías convencionales. (\*\*)

Los Platos Slow Food KM0 deben ser señalados a la carta con el símbolo “Plato Slow Food km0”. (\*)

Los Platos Slow Food KM0 que contengan productos protegidos por Slow Food (Baluartes o Arca del Gusto) disfrutarán del máximo prestigio y deberán ser señalados a la carta con el símbolo del caracol. (\*)

(\*) Se facilitará a los Restaurantes el símbolo/logo para que les resulte fácil incluirlo en la carta.

(\*\*) Véase en anexo 2 – **CRITERIOS PARA QUE UN PLATO SEA CONSIDERADO KM0 y TIPOLOGÍA DE PRODUCTORES Y PRODUCTOS PARA UN PLATO KM0.**

## COMPROMISOS DEL RESTAURANTE SLOW FOOD km0 ANTE ROSFA Y SLOW FOOD

Con el tiempo, toda la carta debe tender a ser Km 0.

El cocinero, a través de su restaurante, se implica en el año de concesión del distintivo “Restaurante Slow Food km0”, de la siguiente manera :

- A comprar directamente a 8 productores locales (radio inferior a 150 km) de tipología diferente (mínimo 1 de verduras, máximo 2 vinos).
- A ofrecer anualmente 6 o más platos “km0 ” en la carta, menú, recomendaciones o sugerencias del lugar.
- A utilizar anualmente al menos 2 productos protegidos por el Arca del Gusto de Slow Food en Argentina con el objetivo de ayudar a reintroducir estos productos olvidados o en vías de extinción o de olvido en el mercado. La inclusión de estos productos será señalada en la carta.
- La carta de vinos deberá contar con una significativa y cuidada representación de vinos autóctonos. Se valorará de forma especial los vinos singulares, de pequeños productores, orgánicos o biodinámicos, de variedades autóctonas y aquellos que formen parte de la Comunidad Slow Wine Latam
- Formar al personal del restaurante para informar a los clientes adecuadamente sobre SLOW FOOD y el concepto KM0.

- Reducir al máximo la generación de residuos y fomentar el reciclaje y compostaje.
- Responder a las peticiones de comprobación que la ROSFA tenga a bien efectuar para verificar el nivel de compromiso con Slow Food y el proyecto Restaurantes Slow Food km0 y en todo caso, una vez al año, deberá completar la ficha anual para postular para la candidatura del año siguiente.
- Si la ROSFA lo solicitara, y de acuerdo con la disponibilidad del cocinero, este deberá participar en alguna actividad de divulgación de la alimentación buena, limpia y justa.
- Organización de al menos 4 eventos (almuerzo o cena) a lo largo del año que servirá como espacio de recaudación de fondos para el proyecto de Restaurantes Slow Food km0 de la ROSFA. *Por ej: 1 por estación presentando el menú estacional.*
- Incluir gráficamente en las cartas/menú del restaurante el logotipo **Slow Food km0** al lado de cada plato que cumpla con los criterios establecidos.

#### COMPROMISOS DE SLOW FOOD HACIA EL RESTAURANTE

- La ROSFA ha creado una comisión especial dedicada al proyecto Restaurantes Slow Food KM0 que estará a cargo de la gestión y coordinación de las actividades y certificaciones de los restaurantes. Dicha comisión generará también un espacio y red de intercambio entre los distintos restaurantes y cocineros que formen parte del proyecto con la finalidad de que se compartan experiencias, consultas, inquietudes e informaciones.
- La Comisión de Restaurantes Slow Food km0 pondrá a disposición de los restaurantes un listado de productos y productores, que se irá completando con los distintos aportes de cada participante.
- La Comisión de Restaurantes Slow Food km0 estará a cargo de la formación inicial del restaurante en los conceptos de Slow Food y km0.
- La ROSFA deberá apoyar y acompañar todo tipo de acciones y actividades propuestas por los restaurantes y cocineros.
- Cada restaurante contará con una Comunidad Slow Food responsable de cercanía. La Comunidad responsable podrá organizar cenas y eventos especiales en el restaurante para dar a conocer a los miembros, socios y prensa, previa autorización y acuerdo con el restaurante.
- La ROSFA organizará acciones a lo largo del año donde pueden participar los cocineros y darse a conocer por defender una alimentación buena, limpia y justa.
- Se invitará a todos los restaurantes y a sus cocineros a participar en acciones y campañas. Por ej. Promoción de “Comé Pescado”, “Comé de Estación”, “Comé Local”.
- Se publicará anualmente la Guía de Restaurantes Slow Food km0 en formato digital.

- Se creará el mapa digital de los Restaurantes Slow Food km0 que será visible en el sitio de la ROSFA [www.slowfood.com.ar](http://www.slowfood.com.ar) y podrá ser compartido en forma libre y gratuita.

- La ROSFA deberá otorgar la información que los restaurantes y cocineros soliciten sobre la red internacional (por ejemplo para preparar un viaje gastronómico, para encontrar fuentes de inspiración para realizar un acto de promoción en su restaurante, para conocer restaurantes). También serán informados de las acciones y actividades globales de Slow Food a fin de que puedan participar activamente de los mismos (ej. Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish e iniciativas de otras redes y comunidades de todo el mundo).