

La Dama, el nou restaurant del Zoo de Barcelona

Està especialitzat en cuina de proximitat i forma part de la conceptualització del nou Model de Zoo, encetant un pla de restauració saludable, sostenible i mediterrània



La inauguració del nou restaurant de La Dama se suma a les accions de Barcelona en el marc de la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible, que ha recaigut sobre la ciutat durant aquest 2021. En aquesta línia, s'incorporarà a la carta del restaurant el "Menú de les Estacions", una de les iniciatives de la plataforma de la Capitalitat, introduint algunes de les receptes proposades i elaborant-les amb productes de temporada.

El nou restaurant, situat a la plaça de la Dama del Paraigua, disposa d'una terrassa en un ampli espai enjardinat, i té una capacitat total de 240 persones, tot i que actualment, per motius sanitaris, a l'interior només hi podrà haver un 50% de l'aforament. Per garantir la màxima seguretat, el restaurant permet fer reserves al seu espai interior, escollint una franja horària determinada. S'ofereixen dinars entre les 11h i les 17:30h, mentre que el servei de cafeteria està disponible des de les 10:00h fins a les 20h, en horari d'estiu.

L'oferta gastronòmica de La Dama vol fomentar l'equilibri i la salut com a criteris alimentaris, així com la disminució de la proteïna alimentària. Així, la base de la seva proposta gastronòmica són els

aliments de temporada, els productes de proximitat, els bio i els ecològics, amb alternatives per a les intoleràncies alimentàries i les diferents sensibilitats, com el vegetarianisme i el veganisme.

La carta de la Dama del Zoo, inclou tota mena d'aliments, amb receptes i plats basats en la cuina de mercat, i pensat per adaptar-se a tots els gustos i necessitats. Inclou amanides fetes amb productes de proximitat, receptes de pasta de km.0, tapes per compartir i hamburgueses de proximitat, entre d'altres, amb una àmplia varietat d'acompanyaments. El restaurant inclou també un espai de cafeteria on se serveixen entrepans freds i planxats, i gelats, entre d'altres.



Inauguració de La Dama, el restaurant del Zoo de Barcelona. Foto: Ajuntament de Barcelona.

El servei es basa en un model *free flow* com a alternativa a l'autoservei en línia, pels seus avantatges pel que fa a la reducció de cues i a la possibilitat d'oferir una major varietat de productes a disposició del visitant. L'espai *free flow* està format per diverses illes de productes distribuïdes per trencar el flux lineal dels clients, i s'inclou un punt de cuina en viu que permet l'elaboració de plats en directe, al punt que desitja el client. D'aquesta manera s'aconsegueix millorar-ne l'experiència final.

També destaca l'especial èmfasi que es fa en la informació sobre els plats i productes que se serveixen, incloent el detall del valor nutricional del plat, procedència, si és ecològic o bio, si és vegà o vegetarià, la informació sobre al·lèrgens i la certificació de producció responsable. D'aquesta manera es millora la comunicació educativa i de sensibilització cap a la dieta mediterrània.



A la vegada, aquesta nova proposta també fomenta les pràctiques sostenibles i de respecte mediambiental potenciant l'ús d'elements reutilitzables, com els gots i la cobrteria, i eliminant els envasos de plàstic d'un sol ús, mantenint només aquells estrictament requerits per a l'acompliment de les mesures per la Covid-19. En aquest sentit, el Zoo s'ha adherit al repte "Beure Sense Plàstic", impulsat per l'Ajuntament de Barcelona i que ha estat recentment premiat a la Setmana Europea de la Prevenció de Residus.

Així mateix, el Departament de Sostenibilitat del Zoo està treballant en una diagnosi de l'excedent alimentari que es generi als centres de restauració del parc, amb la intenció d'aplicar accions de prevenció i d'aprofitament aquest mateix any.

El Nou Model de Zoo, aprovat el maig de 2019, projectava el Zoo com un equipament de referència de la sostenibilitat de la ciutat, que permeti explicar i difondre les polítiques ambientals. La Dama fa realitat aquesta projecció, segons la qual els punts de restauració del Zoo han de ser claus a l'hora de fer una contribució divulgativa, a través d'una alimentació saludable, en l'adopció d'hàbits alimentaris respectuosos i responsables per part de tothom, i en especial dels infants. La inversió realitzada en La Dama és de 917.847?.