

El Rec.0 i Slow Food Catalunya s'uneixen per ampliar l'oferta gastronòmica del festival

Durant quatre dies s'hi podrà degustar tota mena de productes de proximitat i de gran qualitat



Rec.0 d'Igualada. | RecStores.

Aquest mes de maig se celebra l'**edició de primavera del Rec.0**, el festival de *pop-up stores* de moda més gran d'Europa que estarà instal·lat durant quatre dies al barri del Rec d'Igualada -del 10 al 13 de maig-. En aquesta edició, un total de 56 adoberies es convertiran en botigues de moda efímeres on s'hi instal·laran un centenar de marques i dissenyadors com Levi's, Munich, Adidas, Pepe Jeans, Converse, Boboli, Sita Murt, Crocs, Buff, Castañer, Skunkfunk, Miriam Ponsa, o Antonio Miró, entre moltes d'altres. A més d'un espai amb marques de moda sostenible, i un mercat d'intercanvi.

Durant quatre dies, al Rec.0 d'Igualada es barreja un públic molt divers que busca viure una experiència que vagi molt més enllà de la moda i que permeti descobrir un barri industrial que amaga veritables tresors patrimonials, participar en les més de vint activitats culturals i, sobretot, gaudir d'una experiència gastronòmica única a l'aire lliure, amb una quarantena de punts de restauració curosament seleccionats.

En aquesta edició, l'associació Km0 Slow Food Catalunya s'ha unit al Rec.0 per difondre la filosofia Slow Food i augmentar el número de punts de restauració presents al llarg del circuit amb aquesta filosofia. Així doncs s'hi podran degustar tota mena de productes de proximitat i de gran qualitat com ara peix de llotja de Palamós, hamburgueses gourmet amb carn de la Garrotxa, verdures ecològiques, entrepans de botifarra de la Garriga amb caçots o calamars amb suc, arrossos mariners de barca, i ous trencats de gallines felices, entre moltes d'altres.

Alguns dels *pop-up restaurants* amb segell Slow Food presents al proper Rec.0 seran: La Calma, Entre2mons, Sabor a Pirineo, Celler dels Joglars, Fileteando i Tarambana Bus. L'oferta gastronòmica del Rec.0 també inclou plats per a vegetarians, vegans i celíacs. A més, hi tenen espais propis el Celler Pla de Morei, on se serveixen vins de producció Km0, Estrella Damm, Fever-Tree amb un espai de tòniques i mixers, i aigües de Sant Aniol.



Rec.0 d'Igualada. Foto: RecStores.

Una taula rodona sobre Slow Food i la cuina de carrer

En el marc del festival Rec.0 s'organitza una taula rodona dedicada a la gastronomia, on es parlarà sobre la filosofia Slow Food i la Cuina de Carrer. La taula, que tindrà lloc el dimecres 10 de maig a les 18h al Somiatruites, comptarà amb la participació de l'**Elisenda Casadellà Pallicera**, copresidenta de Km0 Slow Food Catalunya i propietària del restaurant Terra de La Garriga, el cuiner del restaurant Ca la Maria - també membre de Km0 Slow Food Catalunya- **Martí Rosàs Cortada**, el xef i assessor gastronòmic d'*El Fermentista* **Jordi Limón**, i el cuiner i propietari del food



truck Happy Foods, **Santi Hernandez Cañas**. La taula estarà moderada per la periodista **Judit Càlix**, directora de la revista Cuina, i compta amb la col·laboració de l'associació Km0 Slow Food Catalunya.

La gastronomia de qualitat, als orígens del festival

Des del seu naixement ara fa 13 anys, el festival de moda Rec.0 d'Igualada ha tingut en paral·lel un festival gastronòmic de Cuina de Carrer (o Street Food), amb vida pròpia i uns valors molt determinats: cuina de qualitat, producte de proximitat, respecte pels productors i una selecció molt acurada de restauradors i foodtrucks que canvien i milloren en cada edició. Al llarg dels anys, doncs, el Rec.0 ha aconseguit desmentir prejudicis sobre la cuina de carrer i demostrar que aquest tipus de cuina pot oferir gastronomia de gran qualitat. Si bé en les primeres edicions eren els foodtrucks els que protagonitzaven l'oferta gastronòmica -va ser dels primers festivals a incorporar foodtrucks i va esdevenir la concentració de foodtrucks més gran de Catalunya en un sol festival- ara en canvi s'hi han afegit *pop-up restaurants* i d'altres propostes culinàries que completen l'oferta gastronòmica i donen vida a un barri que bull de creativitat durant quatre dies dues vegades l'any.