

EL MARESME, GASTRONOMIA SOSTENIBLE

Equipament avantguardista d'arquitectura bioclimàtica

Diari d'un restaurant
Biosphere

FERRAN
BARREIRO



LASAL DEL VARADOR

Passeig Marítim, 190
Mataró (Barcelona).
www.lasaldelvarador.com
mail: reserves@lasal.com



El restaurant Lasal del Varador, des del litoral mataroní, proposa un equipament avantguardista d'arquitectura bioclimàtica, amb autoproducció energètica, l'aposta per les energies renovables i la seva defensa, de les que n'han estat un establiment pioner. També amb una carta ecològica en la qual prioritzen els productes del Maresme i de proximitat. En ho explica Ferran Barreiro.

Com han viscut aquests difícils mesos d'aturada forçada de les seves activitats?

Han estat uns mesos complicats, marcats per la pandèmia i el tancament que ha comportat. Nosaltres som, però, un equip unit i vam prendre les mesures oportunes per no deixar ningú enrere. El nostre projecte compta amb un equip sa i consolidat, que ha donat una bona resposta a la situació del confinament i posterior, amb els neguits propis que té tothom davant d'una situació així.

Quins canvis en el dia a dia els ha obligat a fer aquesta situació d'emergència?

Hem anat seguint el que ens proposava l'administració. Aspectes com la separació de les taules, la desinfecció permanent, la utilització d'EPIS per part de l'equip, l'eliminació de les setrillers, els escuradents... adaptant-nos en tot al protocol que s'ha establert. També hem perimetrat l'espai per controlar l'entrada i la sortida, aplicat el tema de la desinfecció dels lavabos, prendre'ns la temperatura a l'equip... Ens hem hagut d'adaptar i moure'ns per protegir-nos, protegir la clientela i treballar el millor possibles.

Han decidit adherir-se al Compromís per la sostenibilitat turística Biosphere. Quina creuen que és la importància de propostes com aquesta per a la comarca?

És important estar a les diferents xarxes de projectes que aposten per la sostenibilitat i l'slow food. Nosaltres naixem



amb la filosofia mediambiental d'autoproduir energia, entre d'altres propostes de respecte pel medi ambient. I vam voler distingir la qualitat turística i també la distinció Biosphere. A més, som el primer projecte de restauració en autoproduir la quasi totalitat de l'energia que consumim. Van tractar d'imposar-nos l'impost del sol i ho vam recórrer. I al final s'ha demostrat que no tenia lògica.

Quines són les especialitats del seu restaurant?

El Maresme és per a nosaltres la referència. Productes com la maduixa, el pèsol, la pansa blanca. D'altres de costaners. L'horta magnífica que tenim per autoabastir-nos. El Quilòmetre Zero. Ho tenim claríssim des que vam començar. Treballar el producte ecològic i de proximitat. Treballar amb els productors locals. I tenim la carta de vins amb el 100% ecològics i de proximitat, potenciant la DO Alella i les varietats locals de raïm.

Què destacaria de la gastronomia del Maresme?

Per a nosaltres la base és la verdura i els peixos, amb un mínim consum de productes càrnics. Peix mediterrani, de la Illotja d'Arenys. Fruita i verdura de proximitat ecològica i del Maresme.

Un consell per cuinar.

En el nostre cas, el que intentem és posar en valor el producte que treballem. Valoritzar el que tenim a prop, la proximitat. El consell és, per tant, evidenciar el producte magnífic que tenim a prop tot l'any.