

MEDI AMBIENT El restaurant la Barraca de l'Ampolla ha rebut el premi a la sostenibilitat de mans de la Federació Espanyola d'Hostaleria

“El nostre entorn és un luxe, però tenim un problema de conscienciació”

RESTAURANT LA BARRACA

Marisa Bordera Ramírez, copropietària

La Federació Espanyola d'Hostaleria ha premiat el restaurant La Barraca de l'Ampolla pel seu esforç en sostenibilitat. El restaurant, ubicat al passeig de l'Arenal, ofereix una cuina mediterrània carregada de consciència ecològica i sostenible no només amb els seus plats sinó amb tota una forma d'entendre el negoci. Marisa Bordera Ramírez n'és la copropietària.

L'Ampolla M. P.

Pregunta: Com us sentiu després de rebre esta distinció?

Resposta: Ha estat una grata sorpresa. Ens queda recorregut per arribar al model que m'agradaria assolir i és un premi molt gran per a un restaurant tan petit. Estem molt contents i a la vegada agraïts per tot el que comporta. Ens dona visibilitat davant el gran problema que vivim a la nostra terra, ja que el nostre entorn és un luxe, la nostra terra és molt rica gastronòmicament i un regal visual constant. Està en constant canvi i viu marcada per les diferents etapes del cultiu de l'arròs, però tenim un problema de conscienciació de la gent autòctona i dels turistes que ens visiten.

P: El reconeixement us animarà a seguir treballant en esta línia?

R: Espero que ens ajude per tal que les entitats públiques es posen les piles i des dels ajuntaments no tiren enrere o posen impediments a projectes de construcció eficient i bioclimàtics. També per a fer taules redones i treballant amb el segell Terras de l'Ebre, optimitzant recursos i

trencant les barreres de territori creades per les quatre comarques.

P: Quina és la història del restaurant? Com va començar tot?

R: Tot va començar amb el "xiringuito" Las Arenas que tenien els meus iaios Ginés i Maria a la platja de l'Arenal. Vam decidir fer un restaurant més sostenible i responsable fa uns dos anys, en el moment en què a ma mare se li acostava l'edat de jubilació, calia decidir si volia continuar amb el negoci familiar. Tenia a les meues mans l'eina perfecta per arribar a molta gent i mostrar que consumir ecològic és molt més.

P: Què és?

R: Donar valor als clients que són els que tenen el poder de decisió i que en triar marquen la diferència, i ensenyar d'una manera indirecta que pots beneficiar el teu entorn amb un acte tan quotidià com el consum. Un altre aspecte molt important a fer el canvi és la quantitat de residus que generem com a restaurant. En participar en la campanya per un Delta Net recollia a la platja de l'Arenal moltes de les escombraries que generem. Hem eliminat gairebé íntegrament l'ús de plàstic, ho



El restaurant la Barraca ha implantat diversos sistemes ecològics i de menys consum per a fer millorar la sostenibilitat. / NÚRIA CARO

substituïm per altres materials que procedeixen del blat de moro, del sucre i del bambú. No contaminen tant en produir-se i són compostables.

P: Quin tipus de cuina ofereix el restaurant?

R: La Barraca és un restaurant de cuina mediterrània de km0. Fem menjar típic del Delta però intentem invertir les conseqüències de comprar en grans superfícies i fem més fàcil la supervivència de les explotacions agràries més properes com l'E-cotros, l'Horta de Carme i productors més petits, pagant un preu just pel seu producte i menjant millor. Per exemple, el cultiu de l'arròs, especialment l'ecològic, és un element clau de l'ecosistema del delta de l'Ebre i d'ell depèn la supervivència de moltes espècies. Comprenem pasta i

arròs ecològic a Riet Vell, ja que ens beneficiem d'un 50% més dels nutrients que el producte convencional no té. La diferència en el preu també ho és de salut.

P: Quins productes ecològics empreu?

R: Les fruites i verdures, arròs, pasta, ous, algunes carns, làctics, oli, sal, vins, cafè, productes de neteja, estovalles, tovallons, gots, els envasos take-away, tot tipus de bosses, mobiliari...

P: Ens podríeu explicar quins gestos preneu en el vostre dia a dia al restaurant pel que fa la sostenibilitat?

R: Aprofitem fins a l'última gota i evitem els residus d'aliments, no utilitzem productes d'un sol ús, escollim bé els nostres proveïdors, com-

prem productes reciclats, triem productes que tinguin en compte criteris ambientals des de la seua fabricació fins al reciclatge final... També col·loquem sistemes d'aïllament a l'edifici, utilitzem els electrodomèstics a plena càrrega, les bombetes són LED i tenim molt present el mode estalvi energètic amb temporitzadors i el manteniment dels sistemes que consumixen energia.

També hem implantat un sistema informàtic Open Source per 6t+Systems, que ens ajuda a optimitzar l'ús del paper; sol·licitem als proveïdors la petjada de carboni dels seus productes; reduïm i optimitzem l'empaquetament, seleccionem criteris eficients i bioclimàtics per a noves estructures... Per descomptat els nostres productes de neteja són ecològics i reciclem el paper i el cartó, el vidre i el plàstic. Donem vida als envasos reduint, reutilitzant i reciclant. També hem reduït el cabal d'aigua a les nostres aixetes i tenim doble carrega als vàters. Així mateix, fomentem que porten bicicletes al nostre local i apostem per una mobilitat més sostenible.

P: Creieu que cada cop més restaurants s'adonen de la importància d'estos hàbits i que mica en mica més es pujaran al carro?

R: Per ara som molt poquets, em venen al cap un parell com en Daniel de l'allotjament Deltaic.eco i la Isa del Petit Cafè d'Amposta, que estem juntes treballant perquè ens donen el segell Slowfood. Cal dir també que en els últims anys es nota un canvi en positiu i que cada vegada som més els que consumim de forma responsable. ■