

---

30 Setembre - 1 Octubre

Moll de la Fusta  
Barcelona

---

# PARTICIPACIÓ DELS RESTAURADORS AL CÓMO COMO FESTIVAL 2017



**CÓMO  
C•MO  
FESTIVAL**

El Cómo Como Festival és el primer que reunirà 20 restaurants saludables catalans.

Km 0  
Slow Food



Ecològics



De cocccions  
saludables

És el primer Festival  
que fa una clara  
aposta per a la  
gastronomia healthy  
de casa nostra i  
per això convida a  
participar-hi a tots els  
restaurants:



Vegetarians  
Vegans  
Flexiterians



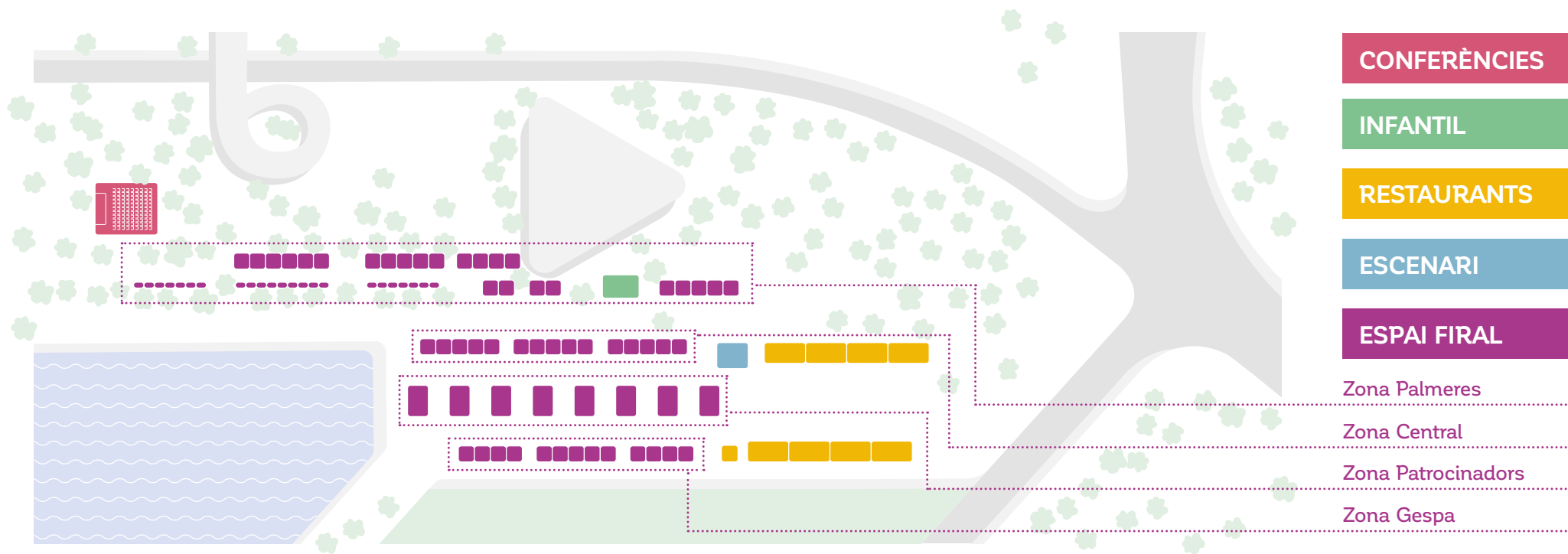
Sense  
Gluten

**CÓMO  
C•MO  
FESTIVAL**

*Menja sa i boníssim!*

# FESTIVAL DE LLIURE ACCÉS AL PORT DE BARCELONA

Els espais s'atorgaran per ordre  
d'inscripció.



---

## ESTAND RESTAURADORS

Els espais per cada restaurant són de:  
3'60 m (frontal) x  
3'80 m (de profunditat )  
Cadascun compta amb dues taules de 2x0'80 m.



**El Festival se celebra els dies 30 de setembre i 1 d'octubre al Port de Barcelona, en concret, al Moll Bosch i Alzina, davant de la de gespa de l'Imax Port Vell i a l'inici del Moll de la Fusta.**

El Festival és gratuït i l'horari és dissabte 30 de setembre, de 10 a 22h, i diumenge 1, de 10 a 20h.

---

# CARACTERÍSTIQUES DE PARTICIPACIÓ (1)

- » Cada restaurant oferirà un sol plat al llarg de tot el cap de setmana.
- » Hi ha 20 restaurants participants, com a màxim, i se situaran en filera davant per davant amb la zona de taules i cadires de degustació entremig (10 i 10). Mirar mapa i fotografia dels estands. Els restaurants estan situats just a l'accés d'entrada del Festival, un cop es passa l'estand de l'organització i al costat de l'escenari de concerts i espectacles i molt a prop de la Plaça de l'Ictineu, tota de gespa i davant del Maremàgnum perquè la gent pugui seure per a menjar i gaudir del Festival.
- » D'entre la selecció de 20 restaurants hi ha d'haver primers plats, segons o plats combinats. Prioritzarem els plats salats.
- » Els restaurants hauran d'escollir dos plats per proposar a l'organització perquè no hi hagi coincidències: un com a primera opció preferent i un segon per si es rebutja la primera opció.
- » El plat escollit no serà definitiu fins que l'organització no ho comuniqui explícitament al restaurador.
- » Tots els plats han de ser saludables, atractius i complementaris amb la resta d'oferta. Demanem que es prioritzi la verdura i el producte fresc i que no s'elaborin fregits, que no s'utilitzin aliments processats o empaquetats, que no s'utilitzi sucre refinat, llet de vaca no ecològica, arròs o pasta blanca.
- » Es pot oferir proteïna animal de qualsevol tipus.
- » Els restaurants no podran oferir begudes ni acompanyar el plat amb una beguda o suc.
- » Veritas, com a patrocinador principal del Festival, posa a la vostra disposició, si ho voleu contemplar per a l'elaboració del vostre plat, més de 60 varietats i formats de pa ecològic, elaborades en obrador propi, amb matèries i ingredients diversos i de primera qualitat: blat persa, sègol, civada, blat de moro o espelta són només un exemple de les farines que us poden oferir. L'equip d'Etselquemenges us posarà en contacte amb Veritas.
- » La selecció dels plats es farà respectant l'ordre d'arribada de les reserves. Per exemple: si un restaurant vol oferir un plat d'arròs, s'escollirà aquell que primer formalitzi la reserva amb l'organització. És imprescindible que el restaurant aboni el cost del preu de l'estand per a participar al Festival per tal que quedi la reserva feta.
- » Quina quantitat se serveix per plat? Tot dependrà de la selecció d'ingredients. Demanem però que el plat sigui complet ja que un plat auster perjudicarà al mateix restaurador, disminuirà les seves vendes i afectarà també la reputació del Festival.
- » No volem establir un diàmetre de plat perquè en alguns casos escollireu bols o altres suports.

---

# CARACTERÍSTIQUES DE PARTICIPACIÓ (2)

- » Tots els plats dels restaurants tindran el mateix preu fixe. Es cobrarà per sistema cashless.
- » Cada restaurant tindrà el seu cartell propi amb la retolació del nom comercial del restaurant.
- » L'estand no pot oferir dos plats diferents. Si es queda sense matèria prima, es pot reversionar el plat amb una petita variació dels ingredients.
- » Només es pot publicitar que és un plat ecològic si el 100% dels productes ho són. En aquest cas, demanem que s'indiqui perquè és un valor afegit pel públic.
- » Cada restaurant portarà els seus propis envasos: plats, coberts i tovallons. Aquest material no pot ser plàstic i ha de ser de material reutilitzable.
- » Tots els restaurants porten els seus estris de cuina i petits electrodomèstics, com ara planxes de vitroceràmica, planxes elèctriques, forns o armaris calents. Es prohibeix l'ús de microones i fregidores.
- » Els restaurants tindran una potència elèctrica de 10.000 KW.
- » L'organització ofereix una zona de piques comunes i nevera pròpia per a cada restaurant.
- » L'emplatat es farà a l'estand de cada restaurador.

---

# CONTRACTACIÓ

## CÓMO COMO FESTIVAL

Telf: 93 782 30 20  
[info@comocomofestival.com](mailto:info@comocomofestival.com)



**CÓMO**  
**C • MO**  
**FESTIVAL**