

# Radio Star Terrassa 100.5 Fm --- La Cultural de Terrassa

<http://radiostarterrassa.com/news.php?item.2240>

Página 1/1

---

## La Trobada rep el distintiu Amed, que l'acredita com a establiment promotor de l'alimentació mediterrània

Director, Tuesday 22 July 2014 - 11:53:03

La Trobada, el restaurant del temps (Teatre, 4, 1r. Terrassa), ha rebut l'acreditació Amed per part de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), dependent del Departament de Salut de la Generalitat, i amb la col·laboració del Servei de Protecció de la Salut del Servei de Medi Ambient i Sostenibilitat de l'Ajuntament de Terrassa. Amed, establiments promotors de l'alimentació mediterrània, és un programa que promou l'alimentació mediterrània com a model saludable en l'entorn de la restauració col·lectiva.

### Cuina del temps

Aquesta marca Amed avala, d'ara endavant, la cuina del temps de La Trobada, signada per la xef Adolfi Maide: actual, estacional, pròxima i sense pressa; casolana i saludable, en definitiva. Ideat i gestionat per la xarxa terrassenca d'entitats inclusives ALEI, La Trobada és el catorzè establiment local que llueix aquest distintiu de qualitat alimentària i gastronòmica. A tot Catalunya, ja són Amed 327 establiments de 89 municipis, que poden servir 52.000 àpats mediterranis cada dia; 1.450 dels quals, a Terrassa mateix.

Han assistit a l'acte de lliurament Antoni Garcia Viñas, Lola March i Olga Ruiz, tècnics, i Juan Marcos de Miquel, responsable de l'equip tècnic de l'ASPCAT al Vallès Occidental Oest, i Jordi Tarragó, tècnic de seguretat alimentària, i Josefina Argemí, cap del servei municipal de Protecció de la Salut. Per part de La Trobada, hi havia el portaveu, Xavier Casas; la xef, Adolfi Maide, i el coordinador, Pau Consola.

### Sobre Amed

Aquest projecte reconeix i identifica els establiments que ofereixen una proposta gastronòmica que garanteix la utilització d'oli d'oliva, abundància de verdures, hortalisses, llegums, fruita fresca, peixos i carns magres, i la inclusió de productes integrals. Prèviament al procés d'acreditació, els establiments han de disposar del corresponent informe sanitari favorable, que certifica que les seves instal·lacions reuneixen les condicions d'higiene necessàries per garantir un correcte nivell de seguretat alimentària, emès pel govern local.

El fet de promoure aquesta dieta, que sovint està basada en productes frescos, locals i de temporada, afavoreix, alhora, l'agricultura de proximitat, ajuda els pagesos locals, disminueix la petjada ecològica per la reducció de la contaminació del transport, i contribueix a millorar la sensibilitat envers l'entorn, i a conservar el paisatge.