

Calidad autóctona

Hace ya unos meses que se inició el proyecto Km 0, una idea surgida del Consorcio de los Municipios del Pacto Cerámico para potenciar la economía de las comarcas de Castellón. La idea es muy sencilla y realmente útil. Poco a poco se han ido integrando más productos bajo esta marca y cada vez son más los comercios que se van uniendo a la iniciativa.

VÍCTOR ALÓS

¿Qué son los productos reunidos bajo la etiqueta Km 0? Pues, como ya se puede intuir desde la etiqueta, son los que se producen en un radio mínimo del lugar de la venta. Esto hace que los costes de intermediarios e incluso de transporte se reduzcan al máximo, lo que repercute en el precio final para el consumidor.



Los clientes aprecian cada vez más los artículos con marca Km 0 / V. ALÓS

¿Quiere decir esto que van directamente desde el productor hasta el consumidor? No necesariamente, aunque en muchos casos es así. En otros, se trata de distribuidores, también ubicados en las comarcas de Castellón, que acercan estos productos hasta los puntos de venta, rentabilizando cada venta y haciendo que sea cada vez más práctico y útil el contacto entre productor y la persona que lo compra.

No solo se trata de productos que se pueden encontrar en tiendas, sino que también los restaurantes cuentan con la posibilidad de utilizar para sus platos y en sus bodegas productos de la provincia de Castellón. Hortalizas y verduras cultivadas en pueblos cercanos a Onda, aceites surgidos de las almazaras del interior de la provincia, y carnes producidas en explotaciones ganaderas de nuestros pueblos, son algunos de los productos que pueden encontrarse.

En tiendas con El Reboast, que está ubicada en el casco histórico, se venden este tipo de productos, que según nos cuenta Alberto Costa, el gerente de la tienda, tiene que ser un producto de proximidad, elaborados con materia prima también producida en las comarcas cercanas y que tienen un estándar de calidad superior a la que se puede encontrar en productos industriales.

En sus estanterías se encuentran aceites de oliva, mermeladas, patés, licores, vinos de Castellón y otros

productos que, pese a la creencia de que son más caros, tienen un precio bastante similar a sus equivalentes industriales.

Algo parecido nos cuenta Javier Lozar, responsable de la cocina del Gran Hotel Toledo. Para él, la utilización de productos de proximidad representa acercar a sus clientes la calidad de los productos de la tierra. "Son de mucha mayor calidad que los que se pueden comprar en otros sitios, de otras procedencias y que tienen la particularidad de que ayudan a generar puestos de trabajo en el entorno más inmediato".

Productos estrella

Para Alberto y Javier, el producto estrella de los que están recogidos en la marca Km 0 es el aceite de oliva, pero no es el único. Las hortalizas, como el tomate producido en la huerta castellanense, son muy superiores a las que se encuentran de otras zonas de producción.

En Onda son varios los establecimientos que ya lucen la enseña de Km 0 y donde se pueden encontrar este tipo de productos de proximidad. Cada vez, es más fácil encontrar una tienda o restaurante donde las verduras, las carnes y los productos producidos en las comarcas de Castellón son más comunes y se ponen al alcance del consumidor que busca la calidad y unos precios adecuados.

Km 0

PRODUCTE LOCAL

i de qualitat!

Hosteleros

Gran Hotel Toledo
Restaurante El Cid
Restaurante Campus
Restaurante El Palmito
Cafetería El Café del Banc

Comerciales

Josvi
Cárnicas Ibáñez
Juan Carlos Herrero
La Encina
El Reboast
Carns i embotits Gloria
Charcuteria Gloria
Charcuteria Pedro
Carnicería-charcutería Rosa
Especialitats Carla Ibáñez
La tendeta del mercat
Carnicería Sorolla
Moreno&Gargioni
Jorge Igual Gimeno

Elaboradores

Palacios sucre i sal
Becarns
Carnicería Casa Paco
Bon profit Celia
Salazones Igual

Productores

Carlos Villar Bayo
Julián Navarro Almansilla

CAFE · COPAS
SALON · LOUNGE

Café Copas

TE ESPERAMOS DE 12 DE MEDIODÍA A 2 DE LA MADRUGADA
BUEN AMBIENTE
BILLAR, DIANA, ...

País Valencià, 126
Tel. 671 981 013

PERRUQUERIA
SELOU
unisex

Pza. España, 3
Tel. 964 04 69 20

MIÉRCOLES
DÍA DEL
JUBILADO
PARA ELLA,
LAVAR
Y PEINAR 7 €
PARA ÉL, LAVAR
Y CORTAR 5 €

EMIMARG

TODO TIPO DE ARREGLOS Y MAQUINARIA INDUSTRIAL

HORARIO DE VERANO
JULIO Y AGOSTO CERRADO TARDÉS
EXCEPTO VIERNES
LUNES CERRADO

Avda. Cataluña, 36 ONDA
Tel: 964 049 086 - 615 240 866

Bar DALY'S

Solo jueves
viernes y sábados

CUBO LOCO 5 €
+ 5 MONTADITOS

ABIERTO PARA EL SALVADOR

Sierra Espadán, 6
Tel. 642 916 129