

El chef Joan Roca lleva la Sal de Añana a su restaurante en Gerona

El cocinero y chef catalán participa de forma altruista en la recuperación del Valle Salado de Añana, un paisaje cultural elegido como candidato a ser Patrimonio Mundial de la UNESCO. Las tres estrellas Michelin que aporta Joan Roca se suman a un total de 14 estrellas que avalan la calidad de la Sal de Añana.

El prestigioso cocinero catalán Joan Roca, co-propietario del restaurante 'El Celler de Can Roca' en Gerona que cuenta con tres estrellas Michelin, se une a los chefs más influyentes de la cocina internacional como Pedro Subijana, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz o Eneko Atxa, que utilizan la sal ecológica y artesanal de Añana en sus restaurantes, aportando al oro blanco 14 estrellas Michelin.

Además, todos ellos, participan de forma altruista en un proyecto de recuperación social, patrimonial y económica de uno de los paisajes culturales más relevantes del País Vasco y que está en trámites de convertirse en Patrimonio Mundial de la UNESCO.

La calidad de la sal que se obtiene en el Valle Salado, como la que caracteriza a la 'Flor de Sal de Arbequina' que mezcla su Flor de Sal y el aceite de la oliva arbequina de la empresa catalana Oleaverum, está avalada por su producción artesanal y el apoyo altruista de algunos de los chefs más influyentes de la cocina cosmopolita.

Joan Roca, uno de los 20 cocineros más influyentes del mundo y el séptimo chef 'tres estrellas' Michelin actualmente en España, patrocinará una de las granjas de producción de sal del Valle Salado y, como buen embajador, recibirá de forma periódica Sal de Añana que empleará en la elaboración de sus creaciones culinarias en su restaurante de Gerona.

El Valle Salado, que cuenta con casi 6.000 eras de producción de sal en proceso de recuperación, participa en Alimentaria, en el pabellón Z- Autonomías, Stand D130 y E130, para presentar el nuevo catálogo de productos en uno de los salones de alimentación y bebidas más importantes del mundo.

Acerca de: www.vallesalado.com

Valle Salado, declarado Monumento Histórico Nacional en 1984 y seleccionado en el 2012 como candidato de España ante la UNESCO para convertirse en Patrimonio Mundial, se emplaza sobre uno de los fenómenos más curiosos de la geología, el Diapiro, ya que la salinidad del entorno hace que su ecosistema sea

único. Entre los últimos 'proyectos de Valle Salado destacan los proyectos de restauración de diversas zonas de las salinas; el inicio de la comercialización de sal gourmet (www.saldeanana.com); la construcción de un Spa Salino al aire libre; la creación de un Centro de Acogida a los visitantes; la construcción de un escenario y un graderío para albergar espectáculos y la puesta en marcha de Programas Anuales de Visitas Guiadas al Valle Salado, entre otros.
