


BONA PRÀCTICA PER LA SOSTENIBILITAT

Com contribuïm a una Barcelona més sostenible?



1. Nom de l'actuació: **CICLE EFICIENT DE L'AIGUA**

Nom de l'organització:	RESTAURANT AGRESTE – FABIO & ROSER, 20016, S.L.	
Breu descripció:	TANCAMENT DEL CICLE DE AIGUA Recorregut i tractaments interns que fem de l'aigua des que entra per la clau general, com la envasem per beure els comensals i equip, canvi d'estat físic per a gel, com transformem en producte de neteja i finalment com torna a la terra en el propi terrat del restaurant per a regar les plantes.	
Durada:	Contínuament mentre està obert el restaurant	
Objectius i línies d'acció del CCS :	3.4, 4.5, 5.8, 10.6	
Més informació:	www.agreste.cat	

Beneficis:



Ambientals



Socials



Econòmics

Indicador/s:



Hem calculat que aproximadament no utilitzem al any un total de uns 19.000 envasos en tot el cicle de l'aigua si comptéssim que oferim aigua embotellada, glaçons comprats i productes de neteja envasats. A aquest càlcul se li han d'afegir el cost de CO2 en logística que varia molt de on venen els productes, si l'aigua ve de Catalunya com FontVella o si ve de Galícia com Cabreiroà on no els sabria dir com seria, i el mateix de productes de neteja que al menys els que utilitzem nosaltres són de Palau de Plegamans, es a dir Barcelona i no té tant quilometratge. Indicador d'aigua per una part consumim bastant però pensem que és molt eficient el seu ús.

Valors:

Col·laborativa, educativa, replicable, amb possibilitats d'evolució.

2. Dades de l'organització

Nom de l'organització:

FABIO & ROSE 2016, S.L.

Breu descripció:

Fabio i Roser hem fet un restaurant on la alta gastronomia i la sostenibilitat tinguin la mateixa importància, per això ens hem vingut a aquest en clau de Barcelona on hem pogut tenir un trosset de terra per generar un ecosistema quasi autònom a la parcel·la de terra muntanyosa i on posar en pràctica i investigar sobre noves maneres de cooperació amb la natura per un aprofitament mutu.

Dades de contacte:



Carrer Funoses-Lussà 2, 08023 Barcelona

932135005 o 620667160 (Roser)

hola@agreste.cat

www.agreste.cat

Data de signatura del [CCS](#):

dissabte, 28 / març / 2020

3. Documents estratègics (opcional)

Aquí descriuré com ho fem.

En el moment que l'aigua entra al restaurant la passem pel descalcificador, i d'aquí nodreix tot el restaurant. D'aquí va a parar a les diferents aixetes de cuina, barra i bany. A la barra és on fem el filtrat de l'aigua per a embotellar per al consum dels comensals. Aquest sistema de microfiltratge compta amb filtre Everpure i amb una làmpada ultra-violeta per matar qualsevol virus o bactèria que hagi passat els controls de la xarxa pública o que l'hagin contaminat en el seu trajecte fins que no arriba al restaurant. En aquest moment embotellem les ampolles de vidre amb tap ceràmic i les servim. Un altre punt de sortida de l'aigua és la generació de gel per a refrescos i glaçoneres per vins escumosos, vins blancs i vins rosats.

Una altra sortida és la de el generador d'ozó líquid. Mitjançant la física aquesta màquina afegeix un àtom d'Oxigen que agafa de l'atmosfera i l'incorpora a la molècula de l'aigua creant ozó líquid. Aquest producte totalment inòcua a les vies respiratòries i al tacte neteja eliminant el 98% de microbis. L'utilitzem per a la completa neteja de la sala (terra, taules, vidres, superfícies, coberts, baietes...) i ens ha permès baixar un 50% dels productes químics de la cuina per dos motius: hi ha productes que ja no són necessaris com per netejar superfícies i per una altra banda els que segueixen sent necessaris els hem reduït molt perquè els dissolem en ozó líquid i utilitzem molt menys.

Aquest cicle d'aigua acaba en un dipòsit on buidem les glaçoneres i l'aigua que no necessitem i que no es pot reutilitzar que desemboca, impulsat per una bomba d'aigua, en un altre dipòsit que tenim a la part superior del restaurant, un trosset de 120 m2 de muntanya i el terrat del restaurant on plantem algunes plantes i plantes silvestres. D'aquesta manera l'aigua torna a casa, a la terra, donant vida a altres éssers vius que la

transformen en aliment novament i ajuda a la repoblació de zones verdes de Barcelona. Com a curiositat: Aquest espai on ara hi ha plantes silvestres cultivades durant molt de temps va ser un abocador de runa dels edificis veïns de quan feien obres, com ha passat a molts solars de Barcelona. Aquest espai tenia també dipòsits de uralita. Vàrem retirar tota aquesta runa a mà, van retirar els elements de fibrociment una empresa qualificada, vam fer anàlisis de terra i va sortir sense contaminants i en molt bon estat de nutrients pel tema que mai havia estat explotada, havia crescut la vegetació silvestre sobre el que tingués a sobre i té vegetació des de fa 30 i 50 anys, que la manté estable en quant a terra i cicles naturals i està envoltada del parc de la creueta del coll que mitjançant el vent ha sigut una font inesgotable de gran varietat de llavors i espores que s'han propagat al nostre petit terreny. Ara estem en un moment que després d'haver-lo netejat i "plantat" volem fer un accés còmode per poder treballar-hi bé. Moltes gràcies pel seu temps.