



Mas de Prades, cocina tradicional con un toque de modernidad en el Delta del Ebro

El restaurante Mas de Prades surgió hace más de dos años como una idea por parte de un grupo de emprendedores que contaban con pequeños negocios relacionados con la pesca, la acuicultura, el turismo rural y el sector cárnico. Apostaban por la diversificación y la promoción de sus productos a través de la creación de un espacio donde poder disfrutar de la buena cocina en un entorno envidiable como es el Parque Natural del Delta del Ebro.

Dos años después lo que era una idea se ha convertido en una realidad, ya que el restaurante Mas de Prades está en funcionamiento desde el mes de abril de 2011. El proyecto está enmarcado dentro del Grupo de Acción Local Litoral Costa del Ebre, y para su puesta en marcha ha sido necesaria una inversión de 418.744€, de los cuales el Fondo Europeo de la Pesca ha cofinanciado el 36%.

“La puesta en marcha del proyecto Mas de Prades ha generado doce puestos de trabajo”.

En Mas de Prades se pretende fomentar la buena cocina, y para ello sus promotores están siguiendo las normas del *Slow Food Km 0*. Se trata de un movimiento que fomenta que los alimentos que se ofrecen en estos restaurantes sean adquiridos, como mínimo, a tres productores de la zona y que se encuentren en un radio máximo de 100 kilómetros de distancia.

Además, en la carta han de ofrecer al menos cinco platos considerados *Km 0*. Platos que han de contar con el 40% de ingredientes adquiridos a productores cercanos, y el 60% restante de los ingredientes han de ser ecológicos o estar incluidos en

el *Arca del Gusto de Slow Food*, es decir, productos gastronómicos de excelencia contrastada que se encuentren en peligro de desaparición.

De esta manera, el restaurante Mas de Prades cumple con los requisitos de este movimiento: oferta de productos de proximidad, de calidad y de temporada.

Además, a través de diferentes mecanismos de trazabilidad y transparencia, se consigue que el cliente pueda estar informado del origen y manufactura de los productos que consume.

Hotel rural

Un hotel rural erigido sobre una masía restaurada de la localidad de Deltebre, en la provincia de Tarragona, completa el proyecto Mas de Prades, que ha generado doce puestos de trabajo.

A través de esta infraestructura hotelera los promotores intentan cubrir la escasa oferta de habitaciones de tipo rural de la zona, ya que las plazas existentes son ARI (Alojamiento Rural Independiente), que sólo permite alquilar el alojamiento completo y no habitaciones de manera individual.



Complejo Mas de Prades.

Para sus promotores el objetivo de este proyecto ha sido “dotar de una visión sostenible a la práctica turística para que el turismo pueda contribuir a valorizar, conservar, rehabilitar y proteger los aspectos naturales, culturales y sociales del Delta y las Tierras del Ebro. Se contribuye así a reanimar la economía local y a impulsar el bienestar, así como aumento de la calidad de vida de la población a través de la restauración y el turismo sostenible”.

De cara al futuro, Mas de Prades va a desarrollar una oferta turística específica denominada *espacios protegidos* y orientada a que el turista descubra y aprecie el patrimonio natural y cultural, se conciencie de la importancia del medio ambiente y valore el papel del espacio protegido.



Parque Natural del Delta del Ebro.