



**El Morter**.cat  
restaurant

## **El restaurant El Morter col·labora amb La Tavella per promoure la cuina i l'agricultura socials i ecològiques**

*Ha organitzat un sopar per presentar [La Tavella](#), una iniciativa empresarial dedicada a la producció ecològica i a la integració de persones amb discapacitat intel·lectual i promoguda per l'Associació Sant Tomàs i la Fundació Viver de Bell-lloc.*

*L'àpat s'elaborarà amb productes ecològics i de proximitat, procedents de productors de l'entorn i de les hortes de La Tavella i de l'Associació Sant Tomàs.*

*Col·laboren en la iniciativa productors i elaboradors artesanals com [Pirinat](#), [Cerversa del Montseny](#), el [Celler Coma d'en Bonet](#), [Bolet ben fet](#), [Delícies del Berguedà](#) i [Sambucus](#).*

Manlleu, 25 d'octubre de 2012.- [El Morter](#) segueix amb la tasca solidària i social que caracteritza la seva cuina i activitat. El restaurant, situat a Manlleu, ha organitzat per aquest divendres un sopar per presentar [La Tavella](#), una iniciativa empresarial dedicada a la producció ecològica i a la integració sociolaboral de persones amb discapacitat intel·lectual i malaltia mental, promoguda per la Fundació Viver de Bell-lloc i, des d'aquest any, també per l'Associació Sant Tomàs. L'àpat s'elaborarà amb productes ecològics i de proximitat, procedents de productors de l'entorn i de les hortes de la Tavella i de l'Associació Sant Tomàs, que han participat en l'organització de l'acte.

El Morter ha volgut participar en l'elaboració d'aquest àpat, que s'encarregarà d'elaborar el xef Àngel Bujons, perquè encaixa en la seva filosofia de "col·laborar amb projectes socials que es porten a terme al nostre territori i també perquè volem oferir productes de proximitat i ecològics als nostres clients", afirma Marga Cabanillas, la seva directora. Cabanillas també destaca que es tracta "d'una proposta gastronòmica tan saludable com responsable". El menú, amb el nom de SopaSa, estarà format pels productes de les hortes de l'Associació Sant Tomàs i La Tavella i de productors i elaboradors artesanals catalans, la majoria de l'entorn, com [Pirinat](#), [Cerversa del Montseny](#), el [Celler Coma d'en Bonet](#), [Bolet ben fet](#), [Delícies del Berguedà](#) i [Sambucus](#). La implicació d'aquests productors en la iniciativa ha fet possible oferir a un preu econòmic el sopar (16 euros), per sota del seu cost.

### **Punt de recollida de les cistelles ecològiques**

El Morter és un dels punts de recollida de les cistelles ecològiques de La Tavella a la comarca d'Osona i que es realitza cada divendres al restaurant. L'organització es dedica



**El Morter**.cat  
**restaurant**

a la producció i comercialització on-line de fruita i verdura i altres productes ecològics. Té una àmplia xarxa de distribució dels seus productes a gairebé tot Catalunya i que compta amb més de 200 punts de recollida i també reparteix a domicili a la comarca del Barcelonès.

**Per a més informació**

Monmar Comunicació, gabinet de premsa del restaurant El Morter

E. Aymerich Jou · [info@monmar.net](mailto:info@monmar.net) · Tel. 93 886 22 48 · 685 506 531