

Una empresa manchega quiere reinventar el 'slow food'

“Reivindicamos la calidad del producto local fomentando su consumo y ayudando a la economía local y a pequeños productores”, dice César Martín Cedillo, impulsor del proyecto. Desarrolló la idea de negocio como trabajo de fin de carrera cuando estudiaba Administración y Dirección de hoteles y negocios de restauración en la escuela Hotelschool The Hague. De aquí se fue a hacer prácticas en un prestigioso hotel de Dubai para ganar experiencia en el mundo de la alta gastronomía.

Y con todo el saber internacional atesorado regresó a Cabañas de la Sagra, un pueblo de menos de 2.000 habitantes en las proximidades de Toledo, para rehabilitar una antigua casona de la familia y convertirlo en local de diseño con distintos ambientes y capacidad para 150 comensales. La sociedad se constituyó el pasado mes de julio y ya puede verse « Restaurante Casa Elena » recogida entre las recomendaciones de Tripadvisor .

Entre sus valores destaca la fidelidad a la comida tradicional mediterránea que sigue las pautas de comer bien y sano. Es por ello que « Casa Elena » defiende como uno de sus principios la filosofía “*Slow Food*” en la que se protegen “las tradiciones regionales gastronómicas, sus productos, sus métodos de cultivo, la forma de trabajo de los productores locales y los sabores tradicionales”. De aquí que la mayor parte de los productos que emplea sean ecológicos y de proximidad, Km0, buscando impactar en el entorno y contribuyendo a su sostenibilidad.

“Se basa en ofrecer a nuestros comensales platos elaborados con los productos locales de la mejor calidad disponibles en cada temporada del año, en un ambiente agradable y a un precio razonable”.