

Un restaurant de Sant Feliu de Guíxols reconegut com a un dels dos més sostenibles de la costa catalana

Villa Más rep el premi #MovimientoBanderasVerdes d'Ecovidrio gràcies al seu compromís amb la sostenibilitat, incloent conserves pròpies i compra directa a la llotja.

El restaurant Villa Más, de Sant Feliu de Guíxols, ha estat distingit com un dels establiments de restauració més compromesos amb la sostenibilitat de la costa catalana en la setena edició del #MovimientoBanderasVerdes d'Ecovidrio. El negoci gironí ha rebut el reconeixement, sobretot, pel seu model de treball al voltant d'un hort ecològic propi, una aposta que condiciona bona part de la seva cuina i la manera d'entendre el producte. L'hort permet al restaurant cobrir les seves necessitats de fruita i verdura, reduint així les emissions vinculades al transport i a l'embalatge dels aliments. Alhora, el fet de treballar amb producció pròpia fa que els ingredients siguin necessàriament de temporada i que la proposta gastronòmica s'adapti a cada moment de l'any. A Villa Más, aquesta filosofia també es trasllada a l'aprofitament dels aliments. El restaurant elabora conserves pròpies per donar sortida al producte i reduir el malbaratament alimentari, mentre que el peix que utilitza a la cuina el compra directament a la llotja, reforçant el vincle amb el territori i amb els proveïdors locals. El guardó forma part del #MovimientoBanderasVerdes d'Ecovidrio, una iniciativa que posa el focus en la gestió ambiental dels municipis costaners i del sector de l'hostaleria. Segons les dades facilitades per l'entitat, en aquesta edició s'han recollit a Catalunya 17.400 tones d'envasos de vidre. El premi també inclou una classe magistral i una degustació a càrrec del cuiner Andrés Torres, que compta amb una Estrella Michelin i una Estrella Verda Michelin, entre altres reconeixements. Juntament amb el restaurant de Sant Feliu de Guíxols, Ecovidrio ha escollit també El Pòsit del Serrallo, de Tarragona, esdevenint els dos únics restaurants de les costes catalanes guardonats dins del programa. A Catalunya hi han participat prop de 2.000 establiments hostalers de 18 municipis costaners. Aquest premi se suma al de millor sommelier de Catalunya, que ja va rebre Paula Cuenda, una treballadora del Villa Más, el mes d'abril d'aquest any.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2026/08/12/restaurant-sant-feliu-guixols-reconegut-133290611.html>