

## **La Ecocina, des menus écologiques comme facteur de santé**

LIEU: Cordoue

DURÉE: 1'44''

**RÉSUMÉ:** La Ecocina est un restaurant cordouan qui travaille la gastronomie comme facteur de santé. Toute sa carte de menu est élaborée avec des produits 100% écologiques et est dirigée, en plus des personnes qui recherchent une alimentation saine, à des clients qui ont certaines maladies où un régime naturel est essentiel. Depuis des menus à choisir pour les repas principaux jusqu'aux petits déjeuners, aux goûters ou une liste de 'tapas' et de boissons pour ceux qui veulent un en-cas: ici, tout vient directement de la nature.

### **TEXTO VÍDEO:**

Manger écologique n'est pas une mode, c'est aussi un besoin pour vivre. Sur cette idée est basée l'initiative des promoteurs de 'La Ecocina', un restaurant de Cordoue qui se présente comme un authentique centre de santé où déguster tout type de plats pour les personnes ayant des intolérances alimentaires, certaines pathologies ou tout simplement qui se préoccupent de manger de la manière la plus saine possible: seulement avec des produits écologiques.

**TOTAL RAFI GARCÍA**  
**Promoteur de La Ecocina**

*"Écologiques pour la santé et pour les personnes qui ont une maladie comme l'hypersensibilité chimique ou de nombreux clients que nous avons déjà qui souffrent d'un type de cancer et qui reçoivent de la chimio ou de la radiothérapie et qui ont besoin que leur alimentation soit bonne et surtout qu'il n'y ait aucun produit chimique".*

Ainsi, le certificat 100% écologique accompagne chaque ingrédient utilisé dans la carte du menu de ce restaurant, une manière de s'alimenter qui gagne des adeptes jour après jour et qui ne consomment pas seulement des produits du potager.

**TOTAL ANA GARRIDO**  
**Chef de La Ecocina**

*"Sur notre carte tu peux trouver du poisson, des légumes, de la viande, mais toujours écologique".*

**TOTAL RAFI GARCÍA**  
**Promoteur de La Ecocina**

*"Nous voulons faire oublier que le concept écologique n'est pas identique à végétarien ou végane. Et en faisant des plats traditionnels aussi avec du poisson durable et de la viande écologique, ils ressortent avec une très bonne impression".*

Des poissons venant de la pêche durable, de la viande d'élevages écologiques et tout type de légumes, des pâtes et des œufs certifiés dans leur production arrivent aux assiettes des clients de La Ecocina, avec le choix de manger dans le restaurant ou bien de l'emporter à la maison. Dans un endroit ou dans l'autre, leur objectif est le même: faire de la gastronomie la recette plus saine.

Pour obtenir plus d'informations ou traiter un litige appelez au + 34 647 310 157  
ou contactez-nous par mail à [info@historiasdeluz.es](mailto:info@historiasdeluz.es)