
Cocina KM 0 en la Finca San Agustín (Gastronomía)

19, junio



Comer lo que ofrece tu tierra es la mejor forma de quererla y protegerla. Bajo esta filosofía se apuesta por la **cocina KM 0 en la [Finca San Agustín](#)**. Nuestra carta se nutre de productos de nuestras propias fincas y de los municipios de alrededor como Ontinyent, Fontanars, Agullent o L'Olleria.

La cocina **KM 0** también conocida como **Slow Food** busca acortar la cadena de suministro y fomentar un consumo más sostenible, más ecológico y más barato.

La Finca San Agustín, como único hotel con [Sello de Turismo Ecológico](#) junto a la [Finca Santa Elena](#), promueve el consumo de productos Slow Food, cultivados en su propio huerto y fincas. Muchos de los platos que se cocinan en los fogones de San Agustín pueden ser considerados KM 0 puesto que al menos el 40% de los ingredientes son locales, incluyendo el producto principal.

Nuestras carnes y embutidos son completamente artesanos y proceden de las carnicerías de Ontinyent. Buscamos charcuterías con productos elaborados manualmente que mantengan el sabor y aroma de lo tradicional, de lo hecho a mano. También, de máxima exquisitez son las hamburguesas tradicionales de L'Olleria.

Otro de los productos Slow Food de nuestra carta es la selección de quesos de queserías artesanas de Ontinyent. Una variedad de quesos frescos elaborados con leche de oveja procedente de ganaderos de la zona.

La bebida que se sirve en la Finca San Agustín también es KM 0. El agua mineral procede de la Font de la Figuera, así como la cerveza artesanal Gram de Ontinyent. Los vinos que riegan nuestros platos son todos de las prestigiosas bodegas de [Terres dels Alforins](#). Es más, en nuestro hotel rural, únicamente se sirven vinos de la Toscana Valenciana como una apuesta firme de defender lo nuestro y apoyar la economía local.

A esta larga lista de productos se unen las aceitunas y encurtidos de la empresa familiar Guerola de Ontinyent. Por último, nuestro toque de sabor lo damos con hierbas y especias de la Sierra Mariola y con nuestro [**aceite Noblezza**](#), de cosecha propia de la variedad arbequina.

Esta implantación de menús elaborados con alimentos de una distancia inferior a 100 kilómetros forma parte de nuestro compromiso con la naturaleza, ruralidad, sostenibilidad y energías renovables.