

Campanya
gastronòmica

Cuina local i de temporada amb productes KM0



**Els Sabors
de l'Horta
del Baix Llobregat**

Carxofa Prat, Pollastre Raça Prat i altres verdures de temporada

Producte Fresc del Parc Agrari

#Saborsdelhorta
#Baixllobregat
#Parcagrari

Etiquetes opcionals:
#TurismeBaixLlobregat
#DescobreixCatalunya



PROGRAMA Instawalk

12 d'abril de 2015

Masia Can Comas

(Centre d'Informació i Gestió del Parc Agrari del Baix)



10.00 h Punt de Trobada: Masia Can Comas

Seu del Consorci del Parc Agrari del Baix Llobregat

10.05 h Benvinguda a càrrec de Raimon Roda, Gerent del Consorci del Parc Agrari del Baix Llobregat i Laura Garcia, Coordinadora del Consorci de Turisme del Baix Llobregat.

10.30 h A continuació, els assistents gaudireu d'un **esmorzar forquilla Km0**.

De la mà de Cristina Roig, experta assessora i col·laboradora gastronòmica, i acompanyats d'alguns restaurants de la campanya Sabors de l'Horta, tastareu diverses tapes originals i exquisides elaborades pels xefs que us acompanyen, i on la Carxofa Prat, juntament amb altres productes de temporada, serà la protagonista.

11.30 h Finalitzat l'esmorzar i carregats d'energia, fareu un "**tast**" de **bici** per conèixer de prop alguns dels atractius camps del Parc Agrari del Baix Llobregat, les masies més destacades i els cultius de temporada.

12.30 h L'experiència gastronòmica continua amb una **activitat amb factor sorpresa** i on valorarem la vostra bona feina culinària!!

13.30 h Finalitza l'activitat i tornada al punt de trobada

Campanya Gastronòmica Els Sabors de l'Horta del Baix Llobregat Producte Fresc del Parc Agrari

Carxofa Prat, Pollastre Raça Prat i altres verdures de temporada que es conreen al Parc Agrari del Baix Llobregat amb denominació "Producte Fresc del Parc Agrari" seran, junt amb els restauradors de la comarca, els protagonistes de l'Instawalk organitzat a Can Comas per part del Consorci de Turisme del Baix Llobregat i del Consorci del Parc Agrari, amb la col·laboració de la restauradora i docent Cristina Roig.

Les planes del delta i de la vall baixa del Llobregat han estat tradicionalment productors d'una variada gamma d'hortalisses i fruites mercès a la fertilitat dels seus sòls, la bondat del seu clima i l'esforç dels pagesos que les cultiven. Aquestes zones agrícoles conformen avui dia el Parc Agrari del Baix Llobregat.



Els experts cuiners de la comarca han desenvolupat al llarg dels anys una gastronomia basada en un producte local, de proximitat i de temporada. Una cuina arrelada a la seva terra.



La campanya gastronòmica "Els sabors de l'horta del Baix Llobregat" recull l'oferta gastronòmica que ofereixen els restaurants de la comarca que treballen el producte Km0.

Restaurants participants i plats degustats

Ens van acompanyar 12 dels 33 restaurants pertanyents a la campanya gastronòmica Sabors de l'Horta del Baix Llobregat, i gràcies als quals podrem gaudir d'exquisides tapes amb Producte Fresc del Parc Agrari:

La Lluna en un Cove – El Prat de Llobregat [@LaLlunaenunCove](#) (Twitter)
"Caneló de carxofa Prat amb pota blava rostit"

Cal Mingo - Viladecans [@mingomorilla](#) (Twitter)
"Caneló vertical de pollastre pota blava " i "calçots amb salsa de foie"

Sinfonia (Hotel Sallés Ciutat del Prat) - El Prat de Llobregat [@salleshotels](#) (Instagram + Twitter)
"Crema de carxofes Prat amb foie de pota blava trufat" –

L'Apat – Molins de Rei
"Crema de pèsols amb cansalada del coll"

Hotel Can Rafel - Cervelló [@HotelCanRafel](#) (Twitter)
"Orella i morro estofats amb mongetes del ganxet"

El Palau Vell – Sant Andreu de la Barca [@EIPalauVellRestaurant](#) (Instagram)
"Kebab de Sabors de l'Horta del Baix Llobregat"

Plats – Cornellà de Llobregat [@PlatsCornella](#) (Instagram + Twitter)
"Nyoquis de carbassa amb garotes i lavanda"

Tasta'mm Gourmet Burger&Gin - Gavà [@byvilchef](#) (Twitter) [@tastamm](#) (Instagram)
"Burger Baix "

Major 36 – Gavà
"Carxofes amb pop a la brasa i vinagreta d'oli i pebre vermell"

El Follia – Sant Joan Despí
"Pa amb oli i xocolata"

El Divan de los Sentidos – Cornellà de Llobregat [@divancornella](#) (Twitter)
"Panna cotta de lavanda & pomes confitades i terra de fruits secs "

El Mirador de Sant Just - Sant Just Desvern [@MiradorSantJust](#) (Instagram + Twitter)
"Pastisset de formatge amb Carxofa Prat i confitura de tomàquet"

Restaurants Campanya Sabors de l'Horta 2015

**Restaurant La Masia
Acadèmia Sánchez-Casal**
Sr. Sergi Bonillo
C-31, km 191
Tel. 934791616
www.sanchez-casal.com

A Delit
Sr. Albert Peral
C. De la Plana, 14
Tel. 93 6890868
www.restaurantadelit.com

Amarena
Sr. Rafel Montoro
Ctra. de Corbera km 1.3
Tel. 93 6720914
www.restaurantamarena.com

Andalucia
Sr. Manuel Angel Ortiz
C. de l'Església, 31 Bis
Tel. 93 6642652
www.restaurantandalucia.com

L'Àpat
Sra. Ester Fernández
C. del Carril, 38
Tel. 93 680558
www.restaurantlapat.cat

Blanc i Negre (Hotel el Castell)
Sra. M. Carme Bertran
C. Castell, 1
Tel. 93 6400700
www.elcastell.com

Cal Mingo
Sr. Domingo Morillas
Ctra. Barcelona, C-245, s/n
Tel. 93 6373847
www.calmingo.net

La Canasta
Sr. Miguel Yepes
Passeig Marítim, 197 / Pl. del Mar, 3
Tel. 93 6656857
www.restaurantalacanasta.com

Casa Nostra
Sra. Balbina Garcia
C. Frederic Soler "Pitarra", s/n
Tel. 93 6500652
www.restaurantcasanostra.com

Diversus
Sr. Fernando Gutierrez
Ctra. Santa Creu de Calafell, 73
Tel. 93 6354072
www.grupodiversus.es

El Capritx d'en Carles Bermell
Sr. Carles Bermell
C. Reixach, 16. Colònia Güell
Tel. 93 6307652
www.facebook.com/elcapritx

El Petit Bonet
Sr. Jordi Maymó
C. Església, 1
Tel. 93 6379856
www.elpetitbonet.com

El Racó
Sr. Gerard Solís
C. Poca Farina, 20
Tel. 93 6581639
www.restaurantelraco.com

Follia / Follia de Pot
Sr. Jó Baixas
C. Creu de Muntaner, 17
Tel. 93 4771050
www.follia.com

Hotel Golf Can Rafel
Sr. Enric Roig
Masia Can Rafel s/n
Tel. 93 6501005
www.canrafel.net

La Lluna en un Cove
Sra. Rosa Farrés
C. Frederic Soler, 48
Tel. 93 3703852
www.lallunaenuncove.com

Marimorena
Sr. Albert Mendiola
Ronda San Ramón, 145
Tel. 93 6306606
www.marimorena.es

El Elefante
Sr. Antonio Ponce
Passeig Can Vinyes, 12
Tel. 93 6652132
www.restaurantelefante.com

**Ona Nit / Cèntric Gastrobar
by Ona Nit**
Sr. Oscar Teruelo
Pl. Catalunya, 39-41
Tel. 93 3795600
www.centricgastrobar.com

La Cabana
Sr. Jose Luis Segura
Passeig Lormont, 16
Tel. 93 5971956

Tasta'MM Gourmet Burger&Gin
Sr. Xavier Esteban
Ctra. Santa Creu de Calafell, 96
Tel. 93 6389746
www.tastamm.cat

El Palau Vell Restaurant
Sr. Josep Martín
C. Palau Vell, 6
Tel. 93 6532015
www.elpalauvell.com

Plats
Sr. Xavier Llanos
C. Mossèn Joaquim Palet, 5
Tel. 93 3777757
www.platscornella.net

Sagristà
Sr. Josep Sagristà
Riu, 50-52
Tel. 93 6561002
www.sagrista.net

Samaranch Park
Sr. Francisco Puertas
C. Francesc Samaranch, 11
Tel. 93 6687185
www.samaranchpark.com

Sinfonia (Hotel Sallés Ciutat del Prat)
Sr. Joan Figueres
Av. Remolar, 46
Tel. 93 3788333
www.salleshotels.com

Les Marines
Sr. Guillermo Hidalgo
C. Calafell, 21-23
Tel. 93 6333570
www.lesmarines.com

Major Trenta-sis
Sr. Manel Armengol
C. Major, 36
Tel. 93 6626652
www.major36.com

El Mirador de Sant Just
Sr. Joan Mascaró
Av. Indústria, 12
Tel. 93 499 03 42
www.elmirador.cat

Ona Nit Restaurant
Sr. Oscar Teruelo
C. Joan Cirera i Pons, 13-15 (C.Lleida)
Tel. 93 4785012
www.onanuit.com

El Racó de Can Valentí
Sr. Valentí Solé
Av. Santa Coloma, 18
Tel. 93 6340432
www.racocanvalenti.cat

El Diván de los Sentidos
Sr. Jaume Vilà i Eva Davó
C. Cornellà Modern, 16
Tel. 933764975
www.eldivandelossentidos.com

El Parc Agrari del Baix Llobregat

En el territori metropolità de la ciutat de Barcelona es troba el Parc Agrari del Baix Llobregat. En aquest espai agrari es produeixen gairebé totes les fruites i verdures que comprem habitualment als nostres mercats. Els pagesos que en treballen la terra han adquirit el saber fer acumulat al llarg dels més de 200 anys de tradició hortofructícola de la comarca.

El teixit productiu de la zona compta amb prop de 700 explotacions agràries, i un total de 1.200 assalariats agraris. L'agricultura del Delta i la Vall Baixa del Baix Llobregat es pot definir com una agricultura familiar, amb empreses petites i mitjanes. Aquest model d'empresa agrària afavoreix la venda directa i de proximitat dels pagesos als consumidors. En aquest sentit, els ciutadans de l'àmbit metropolità tenen la oportunitat de comprar directament a pagès a través dels diferents canals de venda: mercats municipals, botigues, per internet, i als mercat de pagès del Parc Agrari del Baix Llobregat, que ja és present a 8 poblacions de la comarca.

Si bé els pagesos i les empreses agràries són de tipus familiar, des del Parc Agrari i des de la pagesia, es ve apostant des de fa anys per una agricultura innovadora i que aposta per la màxima qualitat, no només organolèptica, sinó també ambiental. Així, el Parc Agrari treballa amb l'Escola Tècnica Superior d'Agricultura de Barcelona (ESAB-UPC) i les agrupacions de defensa vegetal de la comarca per introduir l'experiència i el coneixement a les seves empreses agràries.

La voluntat de preservar la riquesa agrícola del Delta i d'apropar la qualitat dels seus productes als ciutadans de l'entorn metropolità, són dos dels motius principals per **la creació del Parc Agrari del Baix Llobregat, l'any 1998**, liderada per dos ens supramunicipals –el Consell Comarcal del Baix Llobregat i la Diputació de Barcelona– interessats en la preservació i gestió d'espais naturals i agraris i la pròpia Unió de Pagesos, als quals posteriorment s'afegeixen els 14 municipis que configuren el territori del Parc i la Generalitat de Catalunya, a través del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM).



Segell "Producte Fresc del Parc Agrari"



Els fruits de la terra, al seu temps. Perquè no hi ha de tot, tot l'any, i cada estació ofereix al mercat les seves fruites i hortalisses d'acord amb el nostre clima. La marca Producte FRESC distingeix el productes frescos i d'alta selecció i qualitat que es cultiven en l'àmbit del Parc Agrari.

Amb aquest distintiu de qualitat, el Consorci del Parc Agrari del Baix Llobregat pretén recollir la tradició pagesa de la comarca i recuperar la memòria històrica alimentària. La marca Producte FRESC del Parc Agrari respon, doncs, a quatre valors: la frescor, la tradició, la proximitat i la qualitat. També cal destacar la temporalitat, ja que no hi ha de tot, tot l'any. Cada estació ofereix al mercat les seves fruites i hortalisses en funció del clima. Els productes de temporada són de més gran qualitat i font de salut.



Els Mercats de Pagès



El Mercat de Pagès del Parc Agrari del Baix Llobregat és un espai de trobada entre els pagesos del Parc Agrari i els consumidors, que ofereix la possibilitat de comprar directament a pagès fruites i hortalisses de proximitat i/o de producció ecològica.

El Mercat de Pagès respon a la voluntat de mantenir i promoure una agricultura local i de temporada, justa social i ambientalment, i un consum responsable que evita la despesa en envasos i en el combustible que comporten els productes d'importació.

Trobareu el Mercat de Pagès del Parc Agrari:

Dimarts (de 9h00 a 14h00)

al Parc de la Torre Lluc de **Gavà**

Dimecres (de 9h00 a 14h00)

al voltant de Can Xic de **Viladecans**

Divendres tarda (de 15h00 a 21h00)

a la Rambla Rafel Casanova de **Sant Boi de Llobregat**

Dissabtes matí (de 09h00 a 14h00)

al Camet de la **Colònia Güell** a Santa Coloma de Cervelló

a la Plaça de Pau Casals del **Prat de Llobregat**

a la Plaça de la Vila de **Sant Vicenç dels Horts**

Diumenges matí (de 10h00 a 14h00)

al **Parc de Torreblanca**, accés per Sant Joan Despi

al **Parc de Can Mercader** de Cornellà de Llobregat

El camp a casa.com

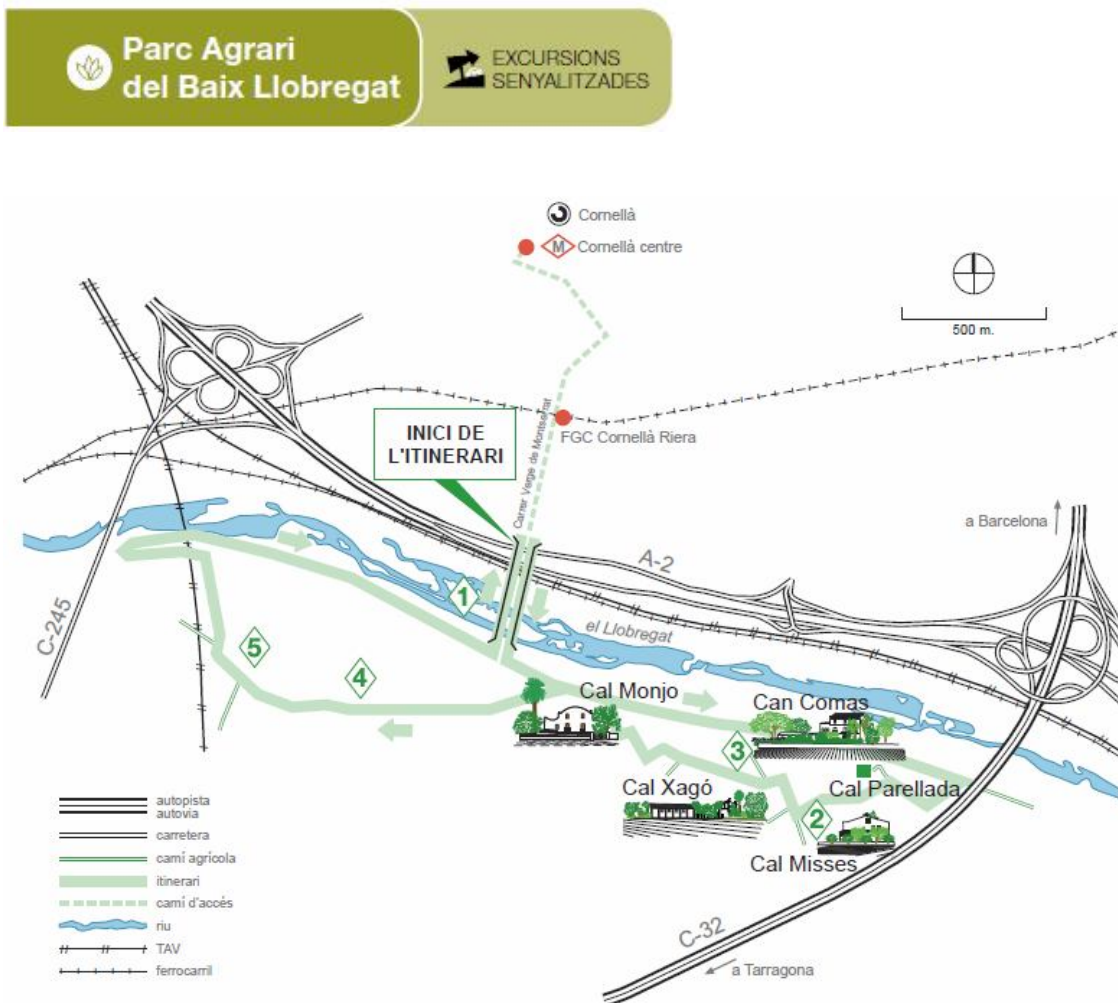
El portal www.elcampacasa.com pretén ser una eina per a consumidors, majoristes o minoristes, de trobar i adquirir les fruites i verdures que produeixen els pagesos i les pageses del Parc.



Ruta en bici pel Parc Agrari del Baix Llobregat

El camí recorregut en bici forma part d'un de més llarg que permet veure bona part dels conreus des de Cornellà, passant pel Delta del Llobregat, l'espai fluvial, l'horta i fins arribar al centre d'Informació i Gestió: la masia de Can Comas. No obstant, la ruta d'avui es farà en sentit invers al que s'acostuma a realitzar. De les masies que queden a la vora de la ruta, avui s'ha pogut veure Cal Monjo i Cal Xagó.

Habitualment, aquesta ruta, senyalitzada al Parc, permet descobrir la riquesa agrícola i també l'arquitectònica de tota la zona. Té una longitud de 7.800 metres i es pot recorre també a peu amb una durada de dues hores aproximadament.



On trobaràs tota la informació:

➤ Escapades i oci al Baix Llobregat

Consorci de Turisme del Baix Llobregat
T. 93 685 24 00 Ext. 552

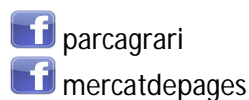
www.turismebaixllobregat.com



➤ El Parc Agrari del Baix Llobregat

Consorci del Parc Agrari del Baix Llobregat
T. 93 378 81 90

www.elcampacasa.com



I a més pots consultar l'App del Parc Agrari, que permet la consulta interactiva dels punts d'interès i itineraris que es troben dins del Parc Agrari del Baix Llobregat, i la oferta de punts de venda on el consumidor pot comprar directament a pagès fruites i hortalisses km0.

Col·laboradors:

Associació cultural @descobreixcatalunya

El perfil d'Instagram @descobreixcatalunya seleccionem diàriament una fotografia d'un/a instagramer i setmanalment organitzen reptes (concursos) monotemàtics patrocinats per diferents sponsors que col·laboren amb el repte. També organitzen trobades al llarg de l'any a diverses poblacions de tot Catalunya per a promocionar el territori, la seva cultura i el seu turisme. La proposta de reptes, atractius, trobades, concursos i seguiment dels principals esdeveniments culturals, fan que la participació dels seguidors sigui molt alta.

www.descobreixcatalunya.cat

info@descobreixcatalunya.cat

Instagram: @descobreixcatalunya

Twitter: @DescobreixCat

Vins i Caves de Finca ca n'estella – Sant Esteve Sesrovires

Vins Clot dels Oms i cava Rabetllat i Viadal, producte singular de vinyes pròpies.

T.934161387

www.fincacanestella.com

canestella@fincacanestella.com

Instagram: @clotdelsoms

Twitter: @fincacanestella

Cerveses Moritz

Ronda Sant Antoni, 39 - 08011 Barcelona

T.934235434

www.moritz.com

info@moritz.cat

Instagram i Twitter : @MoritzBarcelona

