



Programa Parc a taula. Memòria d'activitats 2020

Versió: 2020_Parc a taula-Memoria.docx

1.	Adhesions al Parc a taula.	1
2.	Activitats del Parc a taula.	2
2.1	Showcooking d'espigalls del Garraf a la 169a edició de la Fira de la Candelera. Molins de Rei, 31/01/2020.	2
2.2	Fira Alimentària.	2
2.3	Mercat de productors a la 5a edició de La Primavera a la Serralada de Marina.	2
2.4	Fira Àpat.	3
2.5	Directorí de cellers, productors, establiments i elaboradors adherits al Parc a taula que estan oferint el servei de comanda.	3
2.6	Premis Parc a taula 2020.	3
2.7	Joves cuiners del parc.	3
2.8	Àpat temàtic del Parc a taula: Espigalls del Garraf.	4
2.9	Curs de Manipulació d'aliments i Covid-19.	4
2.10	Mercat de productors del Parc a taula al cicle Parcs en concert.	5
2.11	Experiències Parc a taula.	5
2.12	Projecte ecosistèmic Sant Pere de Ribes saludable.	5
2.13	L'Espigall va a l'escola.	6
2.14	Exposició del Parc a taula.	6
2.15	Calendari del Parc a taula.	6
2.16	Altres col·laboracions.	6
3.	Representació institucional del Parc a taula.	7
4.	Aparicions del Parc a taula en els mitjans de comunicació.	8

1. Adhesions al Parc a taula.

El Parc Natural de la Serra de Collserola s'uneix al programa Parc a taula, de manera que ja son 10 espais naturals els que hi participen, abastant 94 municipis. El Parc a taula suma 307 allotjaments, restaurants, cellers, productors, elaboradors i establiments alimentaris que ofereixen gastronomia de qualitat i experiències de turisme vinculades al territori:

	Allotjaments	Cellers	Establiments i elaboradors	Productors	Restaurants	Total per territoris
Parc de la Serralada de Marina	1	3		2	2	8
Parc de la Serralada Litoral	5	5	5	26	7	48
Parc del Castell de Montesquiu	5		6		15	26
Parc del Foix	1			2	1	4
Parc del Garraf	3	10	8	27	18	66
Parc del Montnegre i el Corredor	4	1	6	35	10	56



Parc d'Olèrdola		2			4	6
Parc Natural de la Serra de Collserola			1	1	1	3
Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac	1	14	10	16	21	62
Parc Natural i Reserva de la Biosfera del Montseny	4		5	15	4	28
Total per tipologia	24	35	41	124	83	307

2. Activitats del Parc a taula.

2.1 *Showcooking* d'espigalls del Garraf a la 169a edició de la Fira de la Candelera. Molins de Rei, 31/01/2020.

En el marc d'aquesta fira comercial, una de les més concorregudes de Catalunya, parc a taula ha organitzat el tastet gastronòmic Cuina amb productes dels parcs naturals de Barcelona, dedicat a l'espigall del Garraf, amb la participació de la cuinera Montse Bertran, de la revista digital Femcuinetes.



2.2 Fira Alimentària.

Data de celebració prevista pel 20, 21, 22 i 23 d'abril de 2020 al recinte Gran Via de Fira de Barcelona. El 5 de març l'organització ajorna l'esdeveniment per la situació epidemiològica del coronavirus (COVID-19). Propera edició: 17, 18, 19 i 20 de maig del 2021.

Fites assolides el 2020:

- Participació conjunta Parc a taula i Xarxa Productes de la Terra.
- Millora en la ubicació: Ens traslladem al pavelló 1 *Lands of Spain*. Stand F451. Amb una mida de 28x4 m i una superfície de 109 m². S'hi preveu 12 mostradors per ús dels coexpositors.
- Millora de tarifa: Dels 109 m² de superfície contractada, 11 m² son a cost zero i pels 98 m² restants obtenim un 10% de descompte.
- Es tanca la participació de 30 empreses (27 expositors), de les quals 12 estan adherides al Parc a taula: Aixada Conserves, Alatria Gastronomia Saludable, Castanya de Viladrau, Cava Àngel, Celler Cuscó Berga, Cervesa del Montseny, Coc & Delicatessen, Conüs, Forn de Pa Can Puig, La Cuina De La Iaia – Marmitus, Les Filos i Ros Marina Viticultors.

2.3 Mercat de productors a la 5a edició de La Primavera a la Serralada de Marina.

Data de celebració prevista pel 19-04-2020 a Can Miravitges de Badalona. L'Ajuntament de Badalona l'ajornada en motiu de la Covid-19 pel 27-09-2020 i finalment suspesa. Hi mostren interès en exposar les



següents empreses: Del Parc de la Serralada de Marina: Ca l'Abella, Conreu Sereny i VI ORÍGENS de Badalona (Masia Coll de Canyet); Del Parc del Castell de Montesquiu: Embotits Can Pedret; Del Parc del Garraf: Arç Blanc i Cellar Puig-Batet; Del Parc del Montnegre i el Corredor: Cellar Talcomraja i del Parc Natural i Reserva de la Biosfera del Montseny: Mel dels Erms.

2.4 Fira Àpat.

Data de celebració prevista pel 17, 18 i 19 d'octubre de 2020 a la Cúpula Events del Centre Comercial Les Arenas de Barcelona. L'organització cancel·la l'esdeveniment a mitjans de juny per la situació epidemiològica del coronavirus (COVID-19). Propera edició: 16, 17 i 18 d'octubre de 2021.

Fites assolides el 2020:

- Increment de la superfície d'exposició del Parc a taula per encabir-hi fins a 17 empreses adherides al programa.
- Es negocien les tarifes del coexpositors del Parc a taula per adaptar-nos a la situació econòmica del moment: Mòdul mínim de 6 m2 que suposa una rebaixa del 33% respecte l'edició anterior, i un estalvi del 72% respecte el preu oficial.
- Fins a la cancel·lació, han confirmat la seva assistència 8 empreses adherides al Parc a taula: Pastisseria Rodellas (Parc del Montnegre i el Corredor), Bombons Cornet i Vins i Caves Cuscó Berga (Parc del Garraf), Vallflorida Xocolaters (Parc Natural i Reserva de la Biosfera del Montseny), Cellar Can Marlès (DO Penedès), Aixada Conserves i Cava Angel (Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac) i Cellar Can Roda (Parc de la Serralada Litoral).

2.5 Directori de cellers, productors, establiments i elaboradors adherits al Parc a taula que estan oferint el servei de comanda.

L'arribada de la pandèmia per coronavirus COVID-19 a Catalunya a finals de febrer del 2020 ha comportat una declaració de l'estat d'alarma i fortes mesures de privació de la mobilitat i el tancament de bona part de l'activitat econòmica. En resposta, el Parc a taula va elaborar un directori dels membres adherits al programa que seguien oferint comanda a través d'internet.



2.6 Premis Parc a taula 2020.

La convocatòria de la 2a edició dels Premis Parc a taula contempla 8 modalitats de premis. El termini inicial de sol·licitud del 20-04-2020 s'endarrerix com a conseqüència de la declaració de l'estat d'alarma. I la situació sanitària i les restriccions que pateixen les empreses adherides al Parc a taula motiven una pròrroga fins el 04-08-2020. L'excepcionalitat del moment deriva en una baixa participació i només 3 empreses presenten candidatura: Castanya de Viladrau SCP, Cusco i Esteve, S.L. (Cuscó Berga) i Perea y Pineda 2007, S.L. (Restaurant Pizzeria Stirling). Cap d'elles presenta la seva candidatura per seu electrònica, com és requisit. Les empreses presenten escrit de renúncia i s'inicia el tràmit per donar per concloua aquesta edició dels premis.

2.7 Joves cuiners del parc.

En col·laboració amb l'Institut Joan Ramón Benaprès, l'*Istituto Istruzione Superiore Piazza Sulis Alghero*, el *Parco Naturale Regionale di Porto Conte* i el Parc a taula té per objectius (1) fomentar l'intercanvi de coneixements i experiències entre joves cuiners, professors, restauradors i productors locals



compromesos amb el territori, (2) treballar les tècniques culinàries de productes agroalimentaris que destaquin per la seva tradició, innovació i/o qualitat, i que estiguin arrelats al territori. I (3) transmetre la necessitat d'elaborar una cuina diferencial mitjançant la incorporació dels valors associats al producte local, vinculat al territori. Una cuina amb implicació social i ambiental, capaç de transmetre un relat més enllà del plaer del gust del plat.

La declaració de l'estat d'alarma i la situació epidemiològica impossibilita la mobilitat d'estudiants entre països, motiu pel qual es cancel·la el projecte.

Fites assolides el 2020:

- Es redacta l'esborrany de conveni de col·laboració amb l'Institut Joan Ramón Benaprès, l'Istituto Istruzione Superiore Piazza Sulis Alghero i el Parco Naturale Regionale di Porto Conte i el Parc a taula.
- Es ficen les condicions i les dates de l'intercanvi d'estudiants: L'Alguer visita Sitges del 15/04/2020 al 06/05/2020. I Sitges visita l'Alguer de l'11/05/2020 al 31/05/2020.

2.8 Àpat temàtic del Parc a taula: Espigalls del Garraf.

Àpat adreçat a periodistes i divulgadors amb la participació de restauradors, productors i cellers del Parc a taula. Enguany es compta amb la cuinera mediàtica Ada Parellada per dinamitzar l'acte. Inicialment previst pel 09-11-2020 a l'Escola de Cuina de Sitges, s'ajorna a l'1 de març del 2021, que és la data més llunyana possible, en funció del calendari de cultiu de l'espigall, a l'espera de que la situació epidemiològica permeti la seva celebració.

2.9 Curs de Manipulació d'aliments i Covid-19.

Organitzat pel Parc a taula en col·laboració amb el Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona. Impartit en línia el 21-09-2020 per la consultora SAIA, especialitzada en seguretat alimentària i anàlisi de perills i punts de control crítics (APCC).

Curs gratuït, amb l'objectiu de proporcionar als manipuladors d'aliments de les empreses adherides al Parc a taula els coneixements sobre higiene alimentària en temps de Covid-19, necessaris per garantir la seguretat alimentària en el seu lloc de treball.

S'hi han inscrit 25 treballadors de 13 empreses del Parc a taula, dels quals 20 han superat el curs amb èxit. Els alumnes enquestats han valorat el curs molt positivament, amb una puntuació de 8,9 sobre 10. El 94% creu que podrà aplicar els continguts del curs sovint o molt sovint. I pràcticament la meitat dels alumnes considera que el curs comportarà una millora important en el desenvolupament del seu lloc de treball, front l'altra meitat que considera que els aporta alguna millora. Les empreses del Parc a taula que han inscrit els seus treballadors al curs són AS Cervesa, del Parc de la Serralada de Marina; Can Bellatriu i Verdures Font, del Parc de la Serralada Litoral; Embotits Pedret, del Parc del Castell de Montesquiú; Montau de Sadurní i Sències Can Girona, del Parc del Garraf; Celler Talcomrera i Kombutxa, del Parc del Montnegre i el Corredor; Cal Blau, del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac; Oli de Can Nualart, Embotits Salgot, Fundació Luisa Oller (Viver de Bell-Lloc) i Mas Jalech, del Parc Natural i Reserva de la Biosfera del Montseny.



2.10 Mercat de productors del Parc a taula al cicle Parcs en concert.

La Gerència de Serveis d'Espais Naturals organitza Parcs en concert, un cicle de 5 concerts en espais Naturals i Patrimonials. En cadascun dels concerts s'ha fet una crida a productors del Parc a taula per organitzar-hi un petit mercat de productes locals. En el concert de l'11-10-2020 s'hi ha ofert un tast de vins de la mà de la D.O. Pla de Bages. En el concert del 4-10-2020 de Ferran Palau i Maria Sevilla hi ha exposat els productors Castanya de Viladrau, Formatgeria del Montseny i Mel dels Erms. En el concert del 18-10-2020 de Meritxell Neddermann i Alexandrae s'hi ha ofert productes locals de la mà del Centre D'acollida Turística De Teià. En el concert del 25-10-2020, de l'artista Rusó Sala i Mario Petrucci, hi ha exposat Can Pere (formatges), Manel Massana (fruita ecològica) i Vega de Ribes (vins).



Tanmateix, Per tots els 5 concerts programats s'ha enviat als assistents, previ a la celebració de l'acte, el llistat de restaurants adherits a la zona per despertar l'interès i demanda d'àpats.

2.11 Experiències Parc a taula.

S'edita la 2a edició amb noves propostes gastronòmiques lligades a activitats lúdiques, organitzades en col·laboració per diferents empreses adherides al Parc a taula (cellers, restaurants, allotjaments, productors, elaboradors i establiments d'alimentació).

En total es recullen 36 propostes organitzades per un total de 77 empreses. Així doncs, 9 propostes son dels parcs del Garraf, Olèrdola i Foix; 3 del Parc de la Serralada de Marina, 4 del Parc de la Serralada Litoral; 6 del Parc Natural i Reserva de la Biosfera del Montseny; 1 del Parc del Montnegre i el Corredor; i 13 del Parc de Sant Llorenç del Munt i l'Obac.

També s'encarrega la versió anglesa i castellana del document. I s'editen uns pòsters en les tres llengües com a elements de comunicació.

2.12 Projecte ecosistèmic Sant Pere de Ribes saludable

Hi participen l'Ajuntament de Sant Pere de Ribes, la Fundació Àlicia, el *Forest Therapy Institute*, la Gerència d'Espais Naturals de la Diputació de Barcelona i el Parc a taula.

Fites del 2020:

- Elaboració d'una proposta de plec de licitació de menjadors escolars.
- La introducció de l'espigall del Garraf a dues escoles del municipi.
- La realització de banyes de bosc com a estratègia de salut municipal.





2.13 L'Espigall va a l'escola

Activitat associada al Projecte ecosistèmic Sant Pere de Ribes saludable. És una activitat adreçada als alumnes de 4rt de primària (9 anys) de les escoles Els Costerets i Santa Eulàlia, de Sant Pere de Ribes, per donar a conèixer la varietat tradicional local de l'espigall del Garraf. L'activitat inclou una plantada d'espigalls a l'hort escolar, sessions de mentoratge del cultiu, l'elaboració d'un fulletó divulgatiu, el lliurament de planter d'espigall als alumnes perquè el plantin a casa, la visita dels alumnes al camp d'un productor d'espigalls, un taller físic de nutrició i cuina d'espigalls dirigit als alumnes, un altre dirigit als pares dels alumnes en format webinar, la introducció a les escoles de 4 receptes a base d'espigalls dins el menú escolar i l'edició d'unes capsules de vídeo divulgatives. En aquesta activitat, liderada pel Parc a taula, hi participen Fundació Àlícia, Fundació Miquel Agustí, Node Garraf, Mancomunitat Penedès Garraf, l'Ajuntament de Sant Pere de Ribes i l'Associació Espigalls del Garraf. Dins el 2020 sha dissenyat l'activitat, els tallers, les receptes, el material, s'ha fet el planter i s'ha fet la plantació a les escoles. La pandèmia i les restriccions a la mobilitat han retardat l'execució de la resta del projecte cap el 2021.



2.14 Exposició del Parc a taula.

Amb l'objectiu de difondre l'existència i contingut del Parc a taula entre el públic, s'encarrega l'edició i producció d'una exposició itinerant estàtica consistent en 8 conjunts de parelles de panells units per frontisses per un dels costats i impressió a una cara. Mides aproximades: 110x200 cm. Es preveu l'entrega durant el primer trimestre de 2021.

2.15 Calendari del Parc a taula.

Amb l'objectiu de difondre l'existència del Parc a taula entre el públic general, s'encarrega l'edició i producció d'un calendari, amb un tiratge de 500 exemplars.

2.16 Altres col·laboracions.

- **11a edició del Tast d'espigalls organitzat pel Gremi d'Hostaleria de Vilanova**, en col·laboració amb el Parc a taula. Al Pòsit de Pescadors, 13/02/2020. Un total de 6 restauradors (dels quals



4 son del Parc a taula) han fet una proposta de menú a base d'Espigalls: Amanida de peix escabetxat amb espigalls cruixents (El Cafè del Mar); Pizza invertida d'espigalls, botifarra i gambes (Stirling Restaurant Pizzeria), Vieira amb espigalls i bacallà gratinats (La Farmàcia); Cuixa de pollastre amb espigalls i suc de rostit (Escola d'Hosteleria Institut Joan Ramon Benaprès).



- **Exposició què mengem avui?**

Parc a taula és col·laborador d'aquesta exposició ideada per la cuinera Ada Parellada i l'antropòloga Agnès Villamor, i produïda conjuntament per l'Oficina de Patrimoni Cultural de la Diputació de Barcelona i el Museu de Ciències Naturals de Granollers. També es preveu la realització d'activitats paral·leles a l'exposició que queden cancel·lades per la pandèmia de la Covid-19.

- **II Science & Cooking Barcelona World Congress 2020. Research, economics and Health.** Es treballa en un acord de col·laboració entre la Diputació de Barcelona i l'organització del congrés, liderada pel Pere Castells Esqué, President del SCWC Barcelona, per a la seva celebració del 3 al 5 de novembre de 2020. El 26-03-2020 l'organització cancel·la l'esdeveniment degut a la pandèmia de Covid-19 sense que s'hagi tancat un acord.

- **Enquesta sobre l'impacte que té la crisi derivada de la Covid-19 en el sector agroalimentari català.** Enquesta impulsada pel CREDA-UPC-IRTA per encàrrec del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP).

3. Representació institucional del Parc a taula.

1. Participació a la sessió de treball **"Eix de Territori, Gastronomia i Cultura" del Pla Estratègic de l'Alimentació a Catalunya**. Consell Català de l'Alimentació, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (Barcelona), 29/01/2020 (Xavier Font i Yolanda Asensio).
2. Assistència a la **Jornada professional hortícola d'intercanvi d'experiències**. Escola d'Hosteleria Torre de Mossèn Homs. Terrassa, 10/02/2020 (Yolanda Asensio).
3. Participació en línia a la **Comissió Consultiva del Parc Natural del Montseny**. Zoom, 14/05/2020 (Xavier Font i Yolanda Asensio).
4. Participació en línia al **6è Grup de Treball de la Carta Europea de Turisme Sostenible dels parcs el Garraf, Olèrdola i Foix**. Skype, 26/05/2020 (Xavier Font i Yolanda Asensio).
5. Participació en línia a la **Comissió Consultiva del parc natural de Sant Llorenç i el Munt**. Teams, 26/05/2020 (Xavier Font i Yolanda Asensio).
6. Participació en línia al debat **Una nova visió de la matriu territorial integrada en els espais naturals protegits. Reflexions al voltant d'una nova visió estratègica del territori a partir del Covid 19 i el rol que hi pot desenvolupar la Xarxa de Parcs Naturals**. Organitzat per la Diputació de Barcelona. Teams, 27/05/2020 (Xavier Roget).
7. Assistència en línia al **1er congrés virtual iberoamericano de prácticas de salud y bienestar basadas en la naturaleza**, coorganitzat per la Corporación Nacional Forestal (CONAF), el Forest Therapy Institute i l'Instituto Iberoamericano de Forest Therapy. Zoom, 27 i 28/05/2020 (Xavier Roget i Xavier Font).



8. Assistència en línia a la presentació del **1r Congrés de Màrqueting Gastronòmic de Catalunya Gourmet.cat**. Organitzat per Node Garraf. Zoom, 01/06/2020 (Xavier Font i Yolanda Asensio).
9. Ponència de presentació del Parc a taula al seminari en línia **Desenvolupament local i Carta Europea de Turisme Sostenible al Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter**. Organitzat per Activa Prospect. Zoom, 10/06/2020 (Xavier Roget i Xavier Font).
10. Assistència en línia al seminari **Uso público y espacios naturales protegidos: una mirada desde el turismo responsable**. Organitzat per Travindy. Zoom, 18/06/2020 (Xavier Roget i Xavier Font).
11. Assistència a la **presentació de la guia Baños de Bosque. 50 rutas para sentir la Naturaleza**, de l'autor Álex Gesse. Organitzada per Alhena Media. Al Centre d'Informació del Parc Natural de Collserola, 15/09/2020.
12. Assistència al **FHG Forum, Food & Hospitality, Tourism and Gastronomy**. Organitzat per Fira de Barcelona. Palau de Congressos, 28 i 29/09/2020 (Xavier Roget i Xavier Font).
13. Participació en línia a l'**European Green Deal. Workshop de preparació de propostes**. Organitzat per la Comissió Mixta (Empresa i Medi Ambient, Innovació-Indústria 4.0) del 22@NETWORKBCN. Zoom, 08/10/2020 (Xavier Font).
14. Participació en línia a la **Sessió territorial 4: Barcelona metropolitana** del Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya. Organitzada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya. Teams, 14/10/2020 (Xavier Roget).
15. Assistència en línia al **webinar El Green Deal. Inercanvi d'experiències, projectes de futur i idees inspiradores per a les empreses**. Organitzat pel Club EMAS. Associació d'Organitzacions Registrades EMAS a Catalunya. Zoom, 20/10/2020.
16. Participació en línia a la **Comissió Consultiva del Parc Natural del Montseny**. Zoom, 27/10/2020 (Xavier Font).
17. Participació en línia a la **Comissió Consultiva del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac**. Teams, 03/11/2020 (Xavier Font i Yolanda Asensio).
18. Participació en línia a la **Fòrum permanent de la Carta Europea de Turisme Sostenible del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac**. Zoom, 12/11/2020 (Xavier Font i Yolanda Asensio).
19. Participació en línia a la reunió del Pla d'acció de la Carta Europea de Turisme Sostenible del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. **Línia 1 (protecció i conservació del patrimoni natural i cultural) i línia 6 (destinació turística sostenible)**. Zoom, 19/11/2020 (Xavier Font i Yolanda Asensio).
20. Participació en línia al **Workshop Enogastronomia - Nous productes per a nous temps** organitzat per l'Agència Catalana de Turisme. XXXXX, 23/11/2020 (Yolanda Asensio).
21. Participació en línia a la reunió del Pla d'acció de la Carta Europea de Turisme Sostenible del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. **Línia 2 (implicar el visitant en la millora de l'experiència turística) i línia 3 (impuls de l'economia local del sector turístic i complementaris)**. Zoom, 26/11/2020 (Xavier Font i Yolanda Asensio).
22. Participació en línia a la reunió del Pla d'acció de la Carta Europea de Turisme Sostenible del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. **Línia 4 (reforç dels nuclis a nivell turístic) i línia 5 (foment de la cohesió territorial i social)**. Zoom, 02/12/2020 (Xavier Font i Yolanda Asensio).
23. Participació en línia a la reunió del Pla d'acció de la Carta Europea de Turisme Sostenible del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. **Línia 7 (governança participativa) i visió global**. Zoom, 17/12/2020 (Yolanda Asensio).

4. Aparicions del Parc a taula en els mitjans de comunicació.

- [Parc a taula organitza un àpat temàtic dedicat a l'espigall del Garraf](#). L'Informatiu dels Parcs, 09/12/2020.
- [El Gremi d'hostaleria de Vilanova posa en valor les possibilitats dels espigalls amb un sopar tast d'aquest producte de temporada](#). Canal Blau TV, 14/02/2020.
- [Visita als camps experimentals de conreu de l'espigall del Garraf](#). L'Informatiu dels Parcs, 02/03/2020.



- [Oberta la convocatòria dels Premis Parc a taula 2020](#). L'Informatiu dels Parcs, 20/04/2020.
- [Cellers, productors, establiments i elaboradors del Parc a taula ofereixen el servei de comanda](#). L'Informatiu dels Parcs, 26/05/2020.
- [Parc a taula, experiència inspiradora en el seminari en línia organitzat pel Parc Natural del Montgrí, Illes Medes i el Baix Ter](#). L'Informatiu dels Parcs, 15/06/2020.
- [Maralà i Pablo Macho apleguen més d'un centenar de persones als jardins del Castell de Montesquiú](#). L'Informatiu dels Parcs, 23/09/2020.
- L'Informatiu dels Parcs, 23/09/2020.
- Anunci del Parc a taula a [Àpats. La revista dels productes de proximitat catalans. Tardor 2020](#).
- Anunci del Parc a taula a [Àpats. La revista dels productes de proximitat catalans. Nadal 2020](#).
- [Espigalls del Garraf, una col amb grans propietats nutricionals](#). Secció MeteoTerra i MeteoTaula. Programa MeteoMauri. Catalunya Ràdio, 26/11/2020.
- [Informe de les sessions de participació en línia. Sessió territorial 4: Barcelona metropolitana](#). Procés de participació del Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya 2021-2026 (pp 16 i 18).
- ["Parc a taula", una propuesta gastronómica vivencial](#)". Boletín EUROPARC-España. Diciembre 2020.

Per a més informació poseu-vos en contacte amb parcataula@diba.cat.