



Parc a taula I Memòria resumida 2019

El Parc a taula és un programa de desenvolupament econòmic, promogut per la Diputació de Barcelona, en què participen diversos restaurants, productors, elaboradors, viticultors i allotjaments de la Xarxa de Parcs Naturals de Barcelona. Aquesta proposta, mitjançant la gastronomia i la viticultura de qualitat i proximitat, vol destacar els valors naturals, culturals i paisatgístics dels nostres parcs.

Adhesions al programa: S'han gestionat les altes i baixes al programa. A data 31/12/2019 són 298 les empreses adherides, de les quals 28 són allotjaments, 32 cellers, 36 establiments i elaboradors, 126 productors i 76 restaurants. Del total, 8 són del Parc de la Serralada de Marina 50 són del Parc de la Serralada Litoral, 26 del Parc del Castell de Montesquiu, 4 del Parc del Foix, 66 del Parc del Garraf, 54 del Parc del Montnegre i el Corredor, 6 del Parc d'Olèrdola, 60 del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac i 24 del Parc Natural i Reserva de la Biosfera del Montseny.

	Allotjaments	Cellers	Establiments i elaboradors	Productors	Restaurants	Total
Parc de la Serralada de Marina	1	2		3	2	8
Parc de la Serralada Litoral	5	5	5	28	7	50
Parc del Castell de Montesquiu	5		6		15	26
Parc del Foix	1			2	1	4
Parc del Garraf	2	10	8	28	18	66
Parc del Montnegre i el Corredor	4		5	35	10	54
Parc d'Olèrdola		2			4	6
Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac	6	13	9	17	15	60
Parc Natural i Reserva de la Biosfera del Montseny	4		3	13	4	24
Total	28	32	36	126	76	298

Les principals accions desenvolupades són:

- **Xarxes socials:** S'han gestionat les tres xarxes socials del programa (Facebook, Instagram, Twitter). S'ha obert un perfil a Google My Business, s'ha obert un compte a WhatsApp Business associat a un nou número d'atenció del Parc a taula: 663 826 072.
- **Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya:** El 12/02/2019 es produeix una reunió de treball amb l'objectiu de cercar aliances amb la Consellera del DARP, la Sra. Teresa Jordà i Roure, el director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del DARP, el Sr. Carmel Mòdol i Bresolí; el Coordinador en l'àmbit d'Espais Naturals de la Diputació de Barcelona, el Sr. Jordi Padrós Selma i el responsable del Parc a taula, Xavier Roget Padrosa.
- **Tercer Congrés Català de la Cuina 2019-2020:** Es va assistir el dia 28 novembre, a l'acte de cloenda del III Congrés Català de Cuina. I en destaquem dues ponències: La del grandíssim Josep Roca (Celler de Can Roca) marcant el full de ruta del que hauria de ser el 4rt Congrés Català de la Cuina. I la del gran Dr. Antoni Bulbena (Universitat Autònoma de Barcelona) parlant sobre neurogastronomia, cuina i salut.



- **Science & Cooking World Congress . Barcelona 2019:** S'ha participat com a oients en el Science & Cooking World Congress, celebrat a Barcelona del 4 al 6 de març de 2019.
- **Experiències del Parc a taula:** S'ha creat i definit aquest subproducte del Parc a taula. S'ha treballat en la identificació de 23 experiències: 8 en el Parc del Garraf, Olèrdola i Foix; 1 en el Parc de la Serralada Marina, 4 en el Parc de la Serralada Litoral i 10 en el Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. Han col·laborat en l'elaboració un total de 47 empreses del territori.
- **Promoció de les Experiències Parc a taula.** Per treballar en la promoció i divulgació del fulletó en el territori de la Xarxa de Parcs Naturals, s'estan portant a terme reunions amb l'Oficina Tècnica de Turisme i el Gabinet de Premsa i Comunicació de la Diputació de Barcelona, així com amb els Consells Comarcals de les distintes comarques de l'àmbit territorial esmentat.
- **Presentació, showcooking i tastet de l'espigall del Garraf.** Impulsat per Node Garraf, s'ha donat suport en l'organització d'aquest esdeveniment, que va tenir lloc el 18-02-2019 a la Sala Auditori de la Fundació Alícia amb l'objectiu de divulgar i promocionar l'espigall fora del territori del Garraf. Es va escollir per a la celebració de l'acte el Mont San Benet on te la seva seu la Fundació Alícia.



Llibret d'experiències del Parc a taula



Presentació, showcooking i tastet de l'espigall del Garraf

- **Àpats temàtics del Parc a taula:** S'ha creat i definit aquest subproducte del Parc a taula. S'ha treballat en l'organització del segon àpat temàtic, dedicat a l'espigall, adreçat a periodistes i comunicadors. Un àpat organitzat pel Parc a taula en col·laboració amb l'Escola d'Hostaleria de Sitges, l'associació de productors Espigalls del Garraf i la DO Penedès. Els alumnes de l'Institut Joan Benaprès Escola d'Hostaleria de Sitges han concretat la seva proposta culinària en sis plats. La DO Penedès va fer una proposta de maridatge exclusiu per a cadascú dels plats presentats. Aquest acte forma part de les jornades de l'espigall.



Àpat temàtic de l'espigall del Garraf.



- **Col·laboració amb les jornades de l'espigall amb Node Garraf.** Campanya espigalls del Garraf novembre 2019- gener 2020. Proposta per unificar en un mateix programa les diferents iniciatives que es duen a terme en el territori amb l'objectiu de potenciar la divulgació i consum de l'espigall del Garraf. Acte començarà a La Llotja Organitzat per Node Garraf al novembre, continuarà amb la quinzena de l'espigall on es podran degustar diferents receptes en els restaurants de Sitges, Sant Pere de Ribes i Vilanova i la Geltrú. Es realitzarà un Sopar de l'espigall, organitzat pel Gremi d'Hostaleria de Vilanova. Tindrà lloc també una jornada sobre el cultiu dels espigalls, organitzada pel Parc del Garraf. Tindrà lloc actes com la festa de l'espigall (degustació d'espigalls, conta contes i receptari), organitzada per l'Associació del Garraf, amb la col·laboració de Node Garraf i el Mercat del Centre, l'espigall a l'escola i la quinzena de l'Espigall al restaurant de l'Escola d'Hosteleria de Sitges.
- **Curs d'autocontrol i Curs d'informació als consumidors.** En col·laboració amb el Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona s'ha ofert dos cursos per al personal d'establiments alimentaris minoristes i de restauració. Els cursos no s'han arribat a portar a terme per no arribar al mínim obligatori d'inscrits.
- **App del Parc a taula:** S'ha decidit la futura eliminació de l'App, a l'espera de la nova pàgina web. Mentrestant, s'ha actualitzat el seu contingut en funció de les noves altes, baixes i modificacions diverses.
- **Web del Parc a taula:** S'ha decidit renovar el web del Parc a taula. En coordinació amb l'OTI s'ha definit l'estructura de la nova pàgina web i el disseny.
- **Adhesions al programa:** S'han gestionat les altes i baixes al programa. A data 31/12/2019 són 298 les empreses adherides, de les quals 28 són allotjaments, 32 cellers, 36 establiments i elaboradors, 126 productors i 76 restaurants. Del total, 8 són del Parc de la Serralada de Marina 50 són del Parc de la Serralada Litoral, 26 del Parc del Castell de Montesquiu, 4 del Parc del Foix, 66 del Parc del Garraf, 54 del Parc del Montnegre i el Corredor, 6 del Parc d'Olèrdola, 60 del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac i 24 del Parc Natural i Reserva de la Biosfera del Montseny.
- **Premis del Parc a taula:** Els premis del Parc a taula tenen per objectiu reconèixer públicament la tasca de les empreses i entitats vinculades al programa Parc a taula que, a través de la seva activitat, es distingeixen per la seva contribució a la sostenibilitat dels espais naturals de la província de Barcelona.
 - S'ha publicat l'anunci de la convocatòria que incorpora les bases específiques dels Premis del Parc a taula 2019, publicat al Butlletí Oficial de la Província de Barcelona en data 18/01/2019.
 - El lliurament de premis va tenir lloc el 3 de juny, a l'Espai Francesca Bonnemaison (sala cuina).



- Un jurat format per 9 persones, vinculades a la Diputació de Barcelona, al programa Parc a taula, a la Xarxa Productes de la Terra, a l'Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica i, també, a la revista La Torre i la Fundació Alícia.
- Els guardonats en aquesta primera edició han estat per a cadascuna de les 7 modalitats dels premis:
 1. Recuperació de varietats antigues del Vallès Oriental, presentat per Montserrat Val Soriano d'Assaboreix la Terra, de Cardedeu, en la categoria de distinció a la contribució a la recerca, recuperació o promoció de races i varietats agroalimentàries pròpies del territori (Parc Natural del Montseny).
 2. Castanya de Viladrau, presentat per Castanya de Viladrau en la distinció de recerca, recuperació o promoció del patrimoni cultural o natural (Parc Natural del Montseny).
 3. Formatgeria i granja de cabres ecològiques dedicada a l'ecoturisme, presentat per Làctics Casanueva - Artelac, de Sant Vicenç de Castellet, per la contribució i promoció de la cuina de proximitat i venda de productes agroalimentaris i artesanía de proximitat (Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac).
 4. Recuperació de l'oli de vera, presentat per Pere Fabrès Forn de El Molí del Mig, de Mura (Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac), Distinció a la participació o promoció en projectes territorials o temàtics associatius vinculats a la visió de Parc a taula.
 5. Recuperació de l'oli de vera, presentat per Pere Fabrès Forn de El Molí del Mig, de Mura (Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac), Distinció a la pro-activitat i participació en relació al programa Parc a taula.
 6. Truita d'espigalls, botifarra negra i del perol, millor plat Parc a taula, presentat per l'Escola d'Hostaleria de Castelldefels (Parc del Garraf).
 7. Viticultura sostenible ecològica i natural a Arenys, d'Arenys de Munt, en la distinció per la imatge i desenvolupament de marca en producte o servei sostenible o saludable, presentat per Joan Munich de Celler Talcomraja (Parc del Montnegre i el Corredor).



Premiats als Premis del Parc a taula 2019.

- **Base de dades de premsa i comunicació:** S'ha treballat en l'ampliació generat un arxiu amb 600 contactes de periodistes i bloggers i altres divulgadors del món de l'enogastronomia i el medi ambient.
- **Carpes del Parc a taula:** S'ha fet la revisió de l'inventari i de l'estat de conservació de les carpes del Parc a taula, i s'han substituït els faldons per uns de nous, ja que estaven molt deteriorats.
- **Carta Europea de Turisme Sostenible:** S'ha millorat la coordinació entre el Parc a taula i les Cartes Europees de Turisme Sostenible del Garraf i Sant Llorenç, posant les bases perquè la confluència



d'objectius sigui més real. Com a resultat s'han modificat el Reglament d'adhesió al Parc a taula i la definició de les Experiències Parc a taula. S'ha nodrit el Pla d'Actuacions de les CETS. I participen activament en els grups de treball de la Carta Europea de Turisme Sostenible del Parc del Garraf i de Sant Llorenç del Munt i l'Obac.

- **Programa Maistru Torra:** El Parc a taula ha rebut la visita del programa Maistru Torra, que té per objectiu fomentar la mobilitat dels sards a través de la realització d'experiències de treball. Així, el Parc a taula ha comptat amb la col·laboració de la sarda Barbara Boi, arquitecta i docent de professió, amb experiència laboral en planificació urbanística, restauració del patrimoni històric i dinamització socioeconòmica. Durant la seva estada a Barcelona la Barbara Boi ha estat tutelada per Depana. Lliga per a la Defensa del Patrimoni Natural, l'entitat que gestiona el Parc a taula per encàrrec de la Diputació de Barcelona. I hem pogut conèixer experiències de programes afins, com el programa Gruppo di Azione Locale GAL SGT Sole Grano Terra (GAL SGT) de les regions sardes del Sarrabus-Gerrei, Trexenta i Campidano di Cagliari. La Bàrbara també ha estat implicada en la gestió del programa. I també ha tingut l'oportunitat de conèixer alguns dels territoris adherits al programa (Parc del Garraf), algunes iniciatives territorials vinculades amb el Parc a taula (Vallgrassa, Centre Experimental de les Arts i els horts de Can Grau dedicats a la recuperació del conreu d'espigall al Parc del Garraf) i algunes de les empreses adherides al programa Parc a taula (Cuscó Berga - Plaques de Cava).



Visita de Barbara Boi a Cuscó Berga.

- **Receptes del Parc a taula:** S'ha iniciat el recull del receptari del programa, que serà incorporat al web del projecte.
- **Dossier de premsa del Parc a taula:** S'ha adequat el dossier a les novetats del programa.
- **Recull fotogràfic:** S'ha fet un recull fotogràfic dels esdeveniments organitzats pel Parc a taula.
- **Projecte de cuina saludable:** S'han establert les bases d'un projecte de col·laboració amb la Fundació Alícia per incorporar el concepte de cuina saludable al Parc a taula i, en concret, a les empreses que hi estan adherides.
- **S'ha col·laborat en el projecte "Sant Pere de Ribes, municipi saludable".** S'han portat a terme durant aquest 2019 diferents reunions del grup de treball format per l'ajuntament de Sant Pere de Ribes, el Parc del Garraf, el programa Parc a taula, la Fundació Alícia i la Universitat Autònoma de Barcelona. S'han iniciat els contactes amb establiments i productors membres del Parc a taula i del municipi de Sant Pere de Ribes.



- **Fira Alimentària:** En col·laboració amb la Xarxa de Productes de la Terra, s'han iniciat els acords per anar conjuntament a la Fira que tindrà lloc del 20 al 23 d'abril del 2020. S'ha obert la preinscripció per a expositors a la Fira Alimentària 2020 bases i obert el període d'inscripcions.
- **Fira Àpat:** Parc a taula ha disposat d'estand propi a aquesta fira professional de l'alimentació i la gastronomia de proximitat i ha gestionat la participació de 8 empreses adherides al programa, organitzant també diversos tallers i xerrades (Barcelona, 6, 7 i 8 d'octubre). la fira professional de l'alimentació i la gastronomia catalana amb una participació excel·lent, i amb un espai dedicat al Parc a taula



Fira Àpat 2019..

- **Viu al Parc.** Hem col·laborat en el Parc del Garraf, amb la presència de productes de proximitat a la fira La Matinal dels parcs del Garraf, d'Olèrdola i del Foix aplega prop de 250 persones El diumenge 3 de novembre, dins el programa Viu el parc dels parcs del Garraf, d'Olèrdola i del Foix, es va celebrar la Matinal al recinte del Conjunt monumental d'Olèrdola. La jornada va omplir l'indret de tallers, música i activitats diverses. Enguany, el programa Parc a taula també va tenir presència a la Matinal, amb una mostra de productors de vins ecològics i també d'embotits artesans.
- **Intercanvi d'alumnes de cuina de l'Alguer i l'Escola d'Hosteleria de Sitges, al Parc del Garraf.** S'està treballant en l'elaboració dels convenis que regiran l'acord.
- **Participació a la comissió del Consell Català de l'Alimentació,** impulsat per Agricultura. Generalitat de Catalunya. El Parc a taula forma part de la comissió de Gastronomia i Territori. Durant els propers 15 mesos farem les nostres aportacions al Pla estratègic de l'alimentació a Catalunya 2020-2025 amb l'objectiu d'assolir un pacte nacional per a la política alimentària.
- **La primavera a la serralada Marina.** Tres productors adherits al Parc a taula han participat a la 4a edició de la festa "La primavera a la serralada Marina", celebrada a l'entorn de la masia de Can Miravitges i de l'Escola de Natura Angeleta Ferrer de Badalona; Conreu Sereny (producte d'horta), Masia Coll d'en Canyet (vins) i Ca l'Abella (productora de mel), són els productors del Parc a taula vinculats al territori del Parc de la Serralada de Marina que hi ha pogut exposar el seu producte i oferir degustacions.



Mercat del Parc a taula a La primavera a la serralada Marina.

- **Música als Parcs.** Hem col·laborat en els 5 concerts organitzats als diferents parcs en la realització i la presència de productes de proximitat en els esdeveniments. La fusió balcànica de Dj Click tanca el primer cicle 'Música als parcs 2019. Sons de la Mediterrània'. Amb la voluntat de continuar treballant per la difusió de la cultura als espais naturals protegits que formen part de la Xarxa de Parcs Naturals i amb la idea d'incorporar la música mediterrània com a una expressió que pot enfortir els vincles existents entre les persones i el territori, així com entre els espais naturals protegits de la Mediterrània, aquest 2019 s'ha posat en marxa el primer cicle 'Música als parcs' que, el diumenge 1 de desembre, va arribar al seu cinquè i darrer concert. La proposta desenvolupada durant el 2019 ha constat de cinc concerts, inclosos en el programa Viu el parc. Després de Gani Mirzo & Neila Benbey i Juan José Barreda (Kurdistan & Algèria), Jordi Molina (tenora, Catalunya), Cesare Dell'Anna (Puglia, Itàlia) i Rachida Aharrat & Cristina Arribas, Cristina Manrique, Lena Nouar i Mònica Arrabal (el Marroc & Catalunya), el darrer ha estat el concert vermut amb l'actuació del Dj Click i la seva música fusió balcànica (França & Moldàvia) a l'Escola de Natura Can Grau (Olivella).



5 productors del Parc a taula van exposar al concert Gani Mirzo, Neila Benbey i Juan José Barreda

- **Concert de la Judit Neddermann al Parc del Foix.** El dia 12 d'octubre va tenir lloc a la plaça de Castellet (Castellet i la Gornal). el concert gratuït de la Judit Neddermann al Parc del Foix, amb la participació



de Pau Roget. Es podia complementar amb visites al Castell de Castellet i degustació i venda de vins de la Denominació d'Origen Penedès (de 17h a 21h).



Judit Neddermann al Parc del Foix.



- **Sessió de treball per l'impuls de l'alimentació de proximitat amb Parc a taula**, que ha tingut lloc amb el cuiner Marc Ribas, al Mercat del Ninot.
- **Parc a taula participa a la III Trobada Creixement de l'alimentació en el marc de Fira ÀPAT**, celebrada el 4 d'abril al Mercat del Ninot de Barcelona. S'hi va presentar la plataforma MultipliCat per impulsar el consum del producte de proximitat al consumidor final, que engloba diverses iniciatives i entitats. També es van posar en comú les diferents accions per promoure el consum de proximitat al consumidor final que les entitats participants estan duent a terme. Juntament amb el Parc a taula, també hi donen suport Agricultura. Generalitat de Catalunya, Departament d'Ensenyament Generalitat Catalunya, Diputació de Barcelona (Parc a taula), Ajuntament de Barcelona, Marca Cuina Catalana, Catalunya Comerç, Mercats de Barcelona, Gerència FIHR Barcelona Gremi de Restauració de Barcelona, Mercabarna, JARC (Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya).



III Trobada Creixement de l'alimentació.

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