

Col·lectiu Sabors de l'Horta 2017 Especial Espàrrecs de Gavà

Producte Fresc del Parc Agrari del Baix Llobregat

Col·lectiu Sabors de l'Horta del Baix Llobregat 2017 En marxa!!!

Un any més, el Producte Fresc del Parc Agrari del Baix Llobregat i els restauradors de qualitat del Baix Llobregat tornen a ser protagonistes dels Sabors de l'Horta 2017, l'acció gastronòmica que promou el producte local i de proximitat als restaurants del territori.

Als restaurants de la temporada anterior s'incorporen 5 restaurants més de Sant Boi, Gavà, Sant Joan Despí i El Prat de Llobregat, comptant ja amb un total de 46 establiments que ofereixen durant tot l'any a les seves cartes diverses propostes culinàries amb els productes que es cultiven a l'horta del Baix Llobregat, uns productes que gaudeixen del distintiu "Producte FRESC del Parc Agrari" que certifica la frescor, la proximitat, la temporalitat i el saber fer de la pagesia del Baix Llobregat.











"Els Sabors de l'Horta" és la millor manera de descobrir la qualitat gastronòmica de la nostra comarca. Al producte emblemàtic del Baix Llobregat, com és la Carxofa Prat, se suma les cireres del Baix, els calçots i una llarga llista de fruites i hortalisses que es cultiven als camps de l'àmbit del Parc Agrari. Destacats restauradors de la comarca, coneixedors dels matisos que s'amaguen darrere d'aquests productes, els han sabut convertir en els protagonistes de les seves cartes.

I com a novetat, el nou fulletó-guia del Col·lectiu Sabors Horta del Baix Llobregat, disposarà de la imatge de cadascun dels xefs i el podreu trobar a cadascun dels restaurants participants, oficines de turisme, fires, biblioteques i mercats de pagès. Tanmateix, es realitzaran durant l'any 3 sortejos on el premi seran menús de dinars o sopars per a 2 persones centrats en els productes Carxofa Prat, Cireres i productes de la tardor, segons temporada; a més, la nova web www.productefresc.cat informarà als usuaris de com gaudir tant del producte fresc del Parc Agrari del Baix Llobregat, com dels restaurants on anar a degustar-los.



Restaurants participants

Guia de restaurants amb Producte FRESC

 <p>CAN MARTINET D'ABRERA Passeig de l'Església, 6 Abrera Tel. 93 770 26 61</p> <p>Felix Grau</p> <p>www.restaurantandalucia.com</p>	 <p>ARRELS Passeig de l'Església, 3-5 Begues Tel. 93 639 27 79</p> <p>Oriol Ros</p> <p>www.restaurantelefante.com</p>	 <p>FOSBURY CAFE Passeig Marítim, 299 Castelldefels Tel. 93 636 73 72</p> <p>Carles Soriano</p> <p>www.fosbunycafe.es</p>	 <p>CAN LLATES Pol. Ind. Ginesteres, s/n Collbató Tel. 93 777 00 15</p> <p>M. Carmen Carrillo</p> <p>www.canllates.es</p>
 <p>ANDALUCIA C. de l'Església, 31Bis Castelldefels Tel. 93 664 26 52</p> <p>Manuel A. Ortíz</p> <p>www.restaurantandalucia.com</p>	 <p>EL ELEFANTE Passeig Can VinYES, 12 Castelldefels Tel. 93 665 21 32</p> <p>Antonio Ponce</p> <p>www.restaurantelefante.com</p>	 <p>HOTEL CAN RAFEL Masia Can Rafel s/n Cervelló Tel. 93 650 10 05</p> <p>Enric Rotig</p> <p>www.canrafel.net</p>	 <p>CASA NOSTRA C. Frederic Soler 'Pitarra', s/n Corbera de Llobregat Tel. 93 650 06 52</p> <p>Balbina Garcia</p> <p>www.restauranticasanostra.com</p>
 <p>4 CANYES BRASA RESTAURANT C. D'Àngel Guimerà, 45 El Papriol Tel. 93 673 16 16</p> <p>Jesús Navarro</p> <p>www.4canyes.cat</p>	 <p>CÈNTRIC GASTROBAR BY ONA NOU Pl. Catalunya, 39-41 El Prat de Llobregat Tel. 93 379 56 00</p> <p>Susana Aragón</p> <p>www.centricgastrobar.com</p>	 <p>SINFONIA HOTEL SALLES CORTAT DEL PRAT Av. Remolà, 46 El Prat de Llobregat Tel. 93 376 83 33</p> <p>Joan Figueras</p> <p>www.salleshotels.com</p>	 <p>ESPÀI TERRES LLUNYANES C. dels Arbres, 5. Planta Baixa Esparreguera Tel. 93 159 39 00</p> <p>Raül Alonso Paniagua</p> <p>www.espai-terresllunyanes.com</p>
 <p>MESÓN EL CORTIJO POSAT MONTAT C. Estany de la Magarola, 5-7 El Prat de Llobregat Tel. 93 379 35 54</p> <p>Maria Chaves</p> <p>www.mesoncortijo.com</p>	 <p>EL REGUST Narcís Monturiol, 24 El Prat de Llobregat Tel. 93 478 32 71 665 649 421</p> <p>Yuri Rodriguez</p> <p>www.restauranteregust.com</p>	 <p>ANHEL RESTAURANT Rambla Salvador Lluç, 19 Gavà Tel. 93 463 77 50</p> <p>Joan Campanyà</p> <p>www.anhelrestaurant.cat</p>	 <p>ERMITA DE BRUGÜES Ctra. de Gavà a Begues, km. 4,600 Gavà Tel. 93 662 26 62</p> <p>David Cartotà</p> <p>www.restaurantermitadebrugues.com</p>
 <p>LA LLUNA EN UN COVE C. Frederic Soler, 46 El Prat de Llobregat Tel. 93 370 36 52</p> <p>Rosa Farrés</p> <p>www.lallunaenuncove.com</p>	 <p>LA MASIA ACADEMIA SÁNCHEZ CASAL C-31, km 191 El Prat de Llobregat Tel. 93 479 16 16 615 453 780</p> <p>Antonio Salguero</p> <p>www.sanchez-casal.com</p>	 <p>JELLYFISH GASTRO BEACH & LOBSTER LOUNGE C. Tellinaires, 47 Gavà Tel. 93 653 67 34</p> <p>Mireia Pla</p> <p>www.jellyfish.cat</p>	 <p>LES MARINES C. Calafell, 21-23 Gavà Tel. 93 633 35 70</p> <p>Rafael Martín</p> <p>www.lesmarines.com</p>

 <p>MAJOR TRENTA-SIS C. Major, 36 Gavà Tel. 93 662 66 52 Manel Armengol www.major36.com</p>	 <p>TAST'AMM GOURMET BURGER LOU Santa Creu de Calafell, 96 Gavà Tel. 93 636 97 46 José Antonio Vilchez www.tastamm.cat</p>	 <p>ARAGÓN De la Creu, 14 Sant Andreu de la Barca Tel. 93 682 32 54 José Aragón www.restaurantearagon.es</p>	 <p>EL PALAU VELL RESTAURANT C. Palau Vell, 6 Sant Andreu de la Barca Tel. 93 653 20 15 Josep Martin www.elpalauvell.com</p>
 <p>AMARENA Ctra. de Corbera, km 13 La Palma de Cervelló Tel. 93 672 09 14 Rafael Montoro www.restaurantamarena.com</p>	 <p>LES VINYES C. Francesc Pujols, 4 Martorell Tel. 93 775 58 45 Antonio Adamuz www.lesvinyesrestaurant.com</p>	 <p>BLANC I NEGRE HOTEL EL CASTELL C. Castell, 1 Sant Boi de Llobregat Tel. 93 640 07 00 Raul Parra www.elcastell.com</p>	 <p>EL POU DE LA BELETA C. de Lluís Castells, 37 Sant Boi de Llobregat Tel. 93 222 73 42 Albert Alguacil www.elpoudelebeta.com</p>
 <p>L'APAT C. del Carrià, 38 Molins de Rei Tel. 93 668 05 58 Joan Fernández www.restaurantapat.cat</p>	 <p>SAMARANCH PARK C. Francesc Samaranch, 11 Molins de Rei Tel. 93 668 71 85 Manuel Puertas www.samaranchpark.com</p>	 <p>EL RESTAURANT DE DALT (GRUP DIVERSUS) Ctra. Santa Creu de Calafell, 73 Sant Boi de Llobregat Tel. 93 635 40 72 Fernando Gutiérrez www.grupdiversus.com/elrestaurantdalt</p>	 <p>MARIMORENA Ronda San Ramón, 151 Sant Boi de Llobregat Tel. 93 630 66 06 Albert Mendiola www.marimorena.es</p>
 <p>EL CIRERER C. Església, 1 Sant Climent de Llobregat Tel. 93 637 96 56 Edixon Manuel Arjona www.elcirerer.cat</p>	 <p>EL RACÓ C. Poca Farina, 20 Sant Climent de Llobregat Tel. 93 658 16 39 Gerard Solís www.restaurantelracoc.com</p>	 <p>SAGRISTÀ C. Riu, 50-52 Sant Vicenç dels Horts Tel. 93 656 10 02 Josep Sagristà www.sagrista.net</p>	 <p>EL CAPRITX D'EN CARLES BERMELL C. Reixach, 16, Colònia Güell Santa Coloma de Cervelló Tel. 93 630 76 52 Carles Berrnell www.facebook.com/elcapritx</p>
 <p>FOLLIA I FOLLIA DE POT Creu de Muntaner, 17 Sant Joan Despí Tel. 93 477 10 50 Jó Batxas www.follia.com</p>	 <p>SOLANA RESTAURANT C. Antoni Gaudí, 10 Baixos Sant Joan Despí Tel. 93 477 13 07 Daniel Valles www.solanarestaurant.com</p>	 <p>EL RACÓ DE CAN VALENTÍ Av. Santa Coloma, 16 Santa Coloma de Cervelló Tel. 93 634 04 32 Valenti Solé www.racocanvalenti.cat</p>	 <p>A DELIT C. de la Plana, 14 Torrelles de Llobregat Tel. 93 689 08 68 Albert Peralts www.restaurantdelit.com</p>
 <p>BROT - RACÓ GASTRONÒMIC C. Àngel Guàrdia, 1 Centre social El Mil·lenari Sant Just Desvern Tel. 93 371 69 67 Aina Martín www.brot.cat</p>	 <p>EL MIRADOR DE SANT JUST Av. Indústria, 12 Sant Just Desvern Tel. 93 498 03 42 Joan Mascaró www.elmirador.cat</p>	 <p>CAL MINGO Ctra. Barcelona, C-245, s/n Viladecans Tel. 93 637 38 47 Domingo Morilla www.calmingo.net</p>	<p>Per a més informació dels restaurants del Baix Llobregat que cuinen amb Producte FRESC, consul·teu: www.productefresc.cat</p>

PRESSTRIP ESPÀRRECS DE GAVÀ

18 d'abril de 2017

Camps del Camí de les Parets a la Murtra

PRESENTACIÓ OFICIAL SABORS DE L'HORTA 2017

PRESENTACIÓ 64a FIRA D'ESPÀRRECS DE GAVÀ



Arriba la 64a Fira d'Espàrrecs de Gavà i els Restaurants Sabors de l'Horta ens preparen uns gustosos tastos on l'Espàrrec és el protagonista

Al restaurant Les Marines

 ANHEL RESTAURANT Rambla Salvador Dali, 18 Gavà Tel. 93 453 77 50 www.ahelrestaurant.cat Espàrrec de Gavà amb la seva crema i vinagreta	 ERMITA DE BRUGUES Ctra. de Gavà a Begues, km. 48,90 Gavà Tel. 93 562 26 52 www.restaurantermitadbrugues.com Caneló transparent amb espàrrec de Gavà	 JELLYFISH C. Tulleranes, 47 Gavà Tel. 93 657 67 34 www.jellyfish.cat Espàrrec blanc de Gavà amb carpaccio de llamàntol i fruita de la passió
 LES MARINES C. Calafell, 21-23 Gavà Tel. 93 533 35 70 www.lesmarines.com Espàrrec verd de Gavà amb dues textures de permil ibèric i salsa romesco	 TAST'AMM Santa Creu de Calafell, 96 Gavà Tel. 93 530 97 46 www.tastamm.cat Crema d'espàrrecs de Gavà sobre pa de vidre amb Hamburguesa de pollastre i núvols de trina	 MARIMORENA Ronda San Ramon, 151 Sant Boi de Llobregat Tel. 93 530 66 06 www.marimorena.es Caneló transparent amb espàrrec de Gavà

Al camp amb els pagesos Gabriel Purset i Joan Torras



MAJOR TRENTA-SIS
 C. Major, 26
 Gavà
 Tel. 93 662 66 52
www.major36.com
 Espàrrec al natural al camp

16.30 h Arribada als camps d'espàrrecs ubicats al Camí de les Parets a la Murtra.

16.45 h Benvinguda i presentació de Sabors de l'Horta del Baix Llobregat a càrrec de Mireia Monfort, Consellera de Turisme del Consorci de Turisme del Baix Llobregat, i Raimon Roda, Gerent del Parc Agrari del Baix Llobregat.

Presentació de la 64a Fira d'Espàrrecs de Gavà a càrrec de l'Alcalde de Gavà, Raquel Sánchez; Ramón Castellano, Tinent d'alcalde de Comerç, Civisme i Promoció de la Ciutat; Josep Pañella, President de l'Associació Agropecuària de Gavà, i Salvador Barri, Vicepresident de l'Associació Agropecuària de Gavà.

17 h Visita divertida i experiencial als camps del Parc Agrari del Baix Llobregat **de la mà de Gabriel Purset i de Joan Torras**, pagesos amb una gran tradició de moltes generacions cultivant espàrrecs.

Tot seguit, realització d'un **tast molt "fresc" de l'espàrrec de Gavà dirigit per Cristina Roig**, experta assessora i col·laboradora gastronòmica, i **Manel Armengol** xef del restaurant Major Trenta-sis, amb els quals vam aprendre i gaudir de curiositats d'aquest producte.

18 h Sortida direcció al **restaurant Les Marines de Gavà mar on es continua amb l'experiència gastronòmica: un grup de restauradors del col·lectiu Sabors de l'Horta** ens espera per gaudir de la seva professionalitat, mentre es tasten les seves tapes on l'espàrrec de Gavà és l'ingredient protagonista.

19.30 h Finalitza l'activitat i Tornada al punt de Trobada

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

Per a més informació:

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

www.turismebaixllobregat.com

