

PRESSTRIP DE GASTRONOMIA DEL BAIX LLOBREGAT

22 de maig de 2013



Pagesos i cuiners

protagonistes dels
paisatges més bells

DOSSIER PER A PREMSA

Campanya gastronòmica Sabors de l'Horta 2013

Amb el suport de:



Campanya
gastronòmica
2013



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

Cuina local i de temporada amb productes KM0

NOTA DE PREMSA

LA CAMPANYA SABORS DE L'HORTA 2013 JA ESTÀ EN MARXA

Un viatge pel món de les cireres i la presentació de la nova imatge de la campanya van ser les primeres accions

Ahir dimecres 22 de maig, els restauradors i els pagesos del Baix Llobregat van ser una vegada més els protagonistes de la posada en marxa de la campanya gastronòmica «Els sabors de l'horta 2013», que es presentà amb nova imatge i un total de 30 restauradors adherits.

En una jornada organitzada pel Consorci de Turisme del Baix Llobregat i el Consorci del Parc Agrari del Baix Llobregat, prescriptors gastronòmics i premsa general i especialitzada van degustar les propostes culinàries que elaboraren per a l'ocasió vint-i-dos restaurants: Follia, El Capritx d'en Carles Bermell, El Palau Vell, Amarena, Major Trenta-sis, El Mirador de Sant Just, Plats, El Diván de los Sentidos, Marimorena, Sinfonia, El Petit Bonet, Ona Nuit, Cèntric Gastrobar by Ona Nuit, La Lluna en un cove, El Racó, Cal Mingo, Casa Nostra, Públic, El Castell, Andalucía, L'Àpat, El Elefante.

La ruta va començar a la Masia Can Colomer, acompanyats de Josep Pasqual, un dels pagesos amb més experiència i coneixement en el món de la cirera. Amb ell vàrem descobrir varietat de sabors, des dels més àcids als més dolços. A continuació vam fer partíceps als periodistes d'un tast de varietat de cireres i ho vam acompanyar amb una sorpresa molt fresca, un Vodka Gintonic de cireres, que ens prepararan els nostres experts gastronòmics Gerard Solís, autor del llibre *Bojos per les cireres*, considerat l'any 2005 La Millor Monografia Culinària del Món, en el Gourmand World Cookbook i Cristina Roig, professora d'alta cuina i col·laboradora del Parc Agrari del Baix Llobregat.

A continuació, el grup es traslladà a la Cripta de Gaudí, la joia de la corona del Baix Llobregat i declarada Patrimoni de la Humanitat per la Unesco, on el President del Consorci de Turisme i Parc Agrari del Baix Llobregat, Joaquim Balseira, els estava esperant junt amb els restaurants participants de la nova campanya gastronòmica «Els sabors de l'horta 2013», amb tapes amb cireres per mostrar la qualitat de què gaudeix la gastronomia del Baix Llobregat.

Nova Campanya Gastronòmica "Els Sabors de l'Horta del Baix Llobregat" 2013 Cuina local i de temporada amb productes KM0

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, i amb una imatge més fresca i atractiva pels comensals.

I com a novetat, d'aquesta edició es realitzarà un sorteig per a dues persones d'un menú km0. Els guanyadors del sorteig podran degustar i assaborir les novetats gastronòmiques que cada restaurador ens ofereix aquest any.

Des del Parc Agrari i el Consorci de Turisme del Baix Llobregat us convidem a tots els amants de la bona cuina a apropar-vos als restaurants de la comarca per descobrir i assaborir els productes de la terra.

Per a més informació: Sra. Noemí Martínez - 93 685 24 00. Ext. 552 - turisme@elbaixllobregat.cat



PROGRAMA VIATGE DE PREMSA

Dimecres, 22 de maig de 2013

Masia de Can Colomer i Colònia Güell

Apropa't al Parc Agrari del Baix Llobregat, el Rebot de Barcelona

- 16.00 h Punt de reunió: Recollida a la plaça Espanya de Barcelona (davant de l'hotel Barcelona Plaza amb l'autocar de l'empresa FersPrat)
- 16.30 h Arribada a Can Colomer
- 16.45 h Visita als camps de cirerers de Can Colomer, una simfonia de colors i textures, que ens marquen l'inici de temporada de la fruita d'estiu. Vindrà amb nosaltres el Josep Pascual, un dels pagesos amb més experiència i coneixement en el món de la cirera. Amb ell descobrirem varietat de sabors, des dels més àcids als més dolços. Ho acompanyarem amb una sorpresa molt fresca, que ens prepararan els nostres experts gastronòmics Gerard Solís, autor del llibre *Bojos per les cireres*, considerat l'any 2005 La Millor Monografia Culinària del Món, en el Gourmand World Cookbook i Cristina Roig, professora d'alta cuina i col·laboradora del Parc Agrari del Baix Llobregat.
- 18.00 h Desplaçament al conjunt de la Colònia Güell i Cripta de Gaudí, declarada Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO.
- 18.15h Benvinguda a càrrec del Sr. Joaquim Balsera, President del Consorci de Turisme i del Parc Agrari del Baix Llobregat.
- 18.30 h Presentació i tast, en l'entorn únic de la Cripta de Gaudí, de les propostes gastronòmiques elaborades amb Cireres del Baix pels restaurants adherits a la campanya gastronòmica "Els sabors de l'horta". Tanmateix, aquestes estaran acompanyades per cava del grup Montferrant, que també regenten les Caves Roger Goulart de Sant Esteve Sesrovires.
- 19.30 h Retorn al punt de reunió (a la plaça d'Espanya) i final de la jornada

Amb la col·laboració de:



Restaurants participants Presstrip de Gastronomia del Baix Llobregat

Amarena

Srs. Marta Rovira i Michel Gradeler
Rajada en escabetx de cireres, farcida de moixernons i xutnei de "cua llarga"

Andalucia

Sr. Manuel Ortiz
All blanc amb cireres

Cal Mingo

Sr. Domingo Morilla
Llom de bacallà amb crema de porros i cireres

Casa Nostra

Sra. Balbina García
Brandada de bacallà amb cireres

Cèntric Gastrobar by Ona Nit

Sr. Marcelo Rojas
Farcellet cruixent de formatge d.o. Pirineu i Cirera del Baix

El Capritx d'en Carles Bermell

Srs. Carles Bermell i Cristina Alonso
Mil fulls de bacallà confitat amb salmorejo de cirera i pernil d'ànec

El Castell Hotel Restaurant

Sr. Iván Navas
Un Llom de bacallà amb dues textures de cireres i all i oli negre.

El Diván de los Sentidos

Sra. Eva Davo
Dim Sum (Toc al Cor) de cèrvol amb cireres semi-confitades del Baix (realitzat amb farina de kamut i glacejat amb sucre canya paraguay)

El Elefante

Srs. Àngela Ferrán i Toni Ponce
"Torrja" amb cirera de Sant Climent

El Mirador de Sant Just

Srs. Joan Mascaró i Victor Villanua
Coca de cireres, seitó i formatge de cabra

El Palau Vell

Sr. Josep Martin
Llom de conill amb ceba de rebuig i cireres de Baix Llobregat

El Petit Bonet

Sr. Jordi Maymo Reyes
Clafoutis de foie amb cireres

El Racó

Sr. Gerard Solís
Vodka Gin amb cireres

Follia

Sr. Jó Baixas
Cerasis crepito meringue

L'Àpat

Srs. Esther i Joan
Tartaleta amb crema de cirera, gelee de maduixa i cireres.

La Lluna En Un Cove

Sra. Rosa Farrés
Cruixent de cirera farcida de formatge i bacon

Major Trenta-Sis

Sr. Manel Armengol
Ceviche amb cireres

Marimorena

Sr. Albert Mendiola
Bonitol fumat amb cireres

Ona Nit Restaurant

Sra. Susana Aragón Marimón
Tosta amb seitó i "Mojo Picón" de Cirera del Baix

Plats

Sr. Xavier Llanos
Foie, cireres i blat de moro

Públic Bar-Restaurant

Srs. Carlos Dasilva, Francisco Gutierrez i Roger Torniel
"Tabule" amb paper de cireres i pernil de "jabugo" a les textures

Sinfonia-Salles Ciutat Del Prat

Srs. Joan, Rafa i Patricia
Fantasia de cirera amb còctel de cirera al cava

Amb la col·laboració de:



MONT-FERRANT



Roger Goullart

RECEPTES

Joan Mascaró (El mirador de Sant Just)

Coca de cireres, seitó i formatge de cabra

Ingredients per a 10 tapes:

10 seitons
10 rodanxes de formatge de cabra,
de 0.5cm. de gruix i 6cm. de diàmetre
½ ceba tendra
1 pastanaga
200 gr. Cireres

Per marinar:

0,250l. Oli
0,050l. Vinagre de cava
2 fulles d'ànet picat
1 dent d'all
100 gr. Cireres
Sal, Pebre
Salsa Perrins

Per la massa de la coca:

400 gr. de farina
0,080 l. Oli
0,200 l. Aigua
10 gr. sal
12 gr. llevat

Preparació dels seitons:

Netejarem els seitons i els tallarem en dos filets. Els marinarem posant-los en un recipient juntament amb l'oli, el vinagre, l'ànet, l'all, les cireres picadetes, sal, pebre, i unes gotes de salsa perrins. Ho reservem durant una hora.

Preparació de la coca:

Ajuntem tots els ingredients i fem la massa, un cop ven amassada la deixem reposar durant ½ hora. Seguidament l'estirem i la tallem amb un motlle rodon un xic més gran que la rodanxa de formatge. Courem les coques al forn a 180°, durant 10 minuts.

Pel farcit:

Desossem les cireres i les piquem ven finetes, també picarem la pastanaga, i la ceba tendra. Ho barregem tot i afegim una mica de vinagreta, i de sal.

Per acabar:

Al damunt de la coca col·locarem el formatge, sobre el formatge un filet de seitó enrotllat, i dins el cercle que ens ha quedat fiquem el farcit de cireres. Acabem de decorar la tapa amb un xic de germinats i un rajolí d'oli de menta fresca.

Josep Martín (El Palau Vell)

Llom de conill amb ceba de rebuig i cireres

Ingredients per a 4 persones:

4 lloms petits de conill
20 cebetes de platillo o Rebuig
4 grans d'all aixafats
2 fulles de llorer
½ tronc de canyella
½ got de vi blanc
½ got de vi de missa
Brou d'aviram (opcional)
2 tomàquets madurs, sal, pebre
1 llard
8 cireres
6 figues seques

Preparació:

En una cassola, poseu-hi el llard, el quatre grans d'alls trencats i el conill salpebrat. Daureu-lo a foc lent i afegiu-hi les cebetes pelades i rentades; quan estiguin daurades, afegiu-hi el llorer, la canyella y els dos tomàquets tallats a trossos i remeneu-ho tot, sempre a foc lent. Deixeu-ho coure uns minuts i afegiu-hi el vi blanc fins que es redueixi a la meitat; llavors poseu-hi el vi de missa i deixeu-ho coure lentament. Al final de la cocció, afegiu-hi les figues, les cireres del Baix Llobregat que prèviament haurem saltat amb una mica de llard.

Sr. Manel Armengol (Major Trenta-Sis)

Ceviche de peix amb cireres, mango, coriandre i cibulet

Preparació:

Deshosar les cireres i farcir-les de crema de formatge i bacon tallat a daus molt petits i prèviament saltejat.

Un cop farcides emboliqueu una a una amb pasta kataifi i pintar amb una mica de mantega.

Posar al forn uns 15 min a 175 graus.

Es pot emplatar o bé servir-la en forma de xupa xup amb un pinxo

Que vagi de gust

Albert (Marimorena)

Bonítol fumat amb cireres

Preparació:

Netejar i filetejar el bonítol. Extreure els quatre filets. Preparar una marinada de sal gruixuda i sucre, marinar durant 1h i mitja. Rentar de la marinada i fumar amb branques seques de cirerer. Un cop hagi absorbit tot el fum reservar.

Amb les espines fer un caldo fosc, torrant les espines i torrant una bresa. Reduir vi negre i procedir com si d'un fons fosc de carns es tractés.

Reduir i lligar amb un caramel de soja, afegir un puré de cireres i reduir al gust. Fregir moixama tallada ben prima i reservar. Servir el llom de bonítol fumat amb unes fulles fresques, la moixama fregida, unes cireres sense pinyol i la demiglace de bonítol.

El Elefant

"Torrija" amb cirera de Sant Climent

Ingredients:

600 Gr. de sucre

El suc d'una llimona

1 pa de bombó

2 ous

100 ml. de nata

100 ml. de llet

40 gr. de sucre

2 cucharitas de sucre de vainilla

20 gr. de mantega

Preparació:

Rentar les cireres i retirar les cues i els ossos, posar-les en una casseroleta juntament amb la llimona i 200ml. d'aigua, deixar que coguin a foc suau durant 15 minuts aproximadament.

Posar el sucre en una casseroleta amb 100 ml. d'aigua i coure a foc suau fins que es dissolgui el sucre, agregar a la cassola de les cireres i portar a ebullició remonent sense parar.

Retirar del foc i deixar que es refredi.

En un plat profund, batre els ous amb la llet la nata i el sucre Tallar el pa en rodanxes de 3 centímetres de gruixudes i posar-les a remullar en la preparació dels ous.

Fondre la mantega en una paella i daurar les rodanxes de pa pels dos costats, passar-la a una font de forn i empolverar amb el forn prèviament escalfat a 160 graus durant 10 minuts.

Servir les llesques amb ou i el seu almívar.

Mingo Morillas (Cal Mingo)

Bacallà amb dolces perles

Ingredients per 4 persones:
4 trossos de bacallà salat (150gr)
200gr de cireres
1 porro gran (només la part blanca)
50 gr de mantega
200 ml de nata líquida
200ml de brou de peix suau
farina i oli de girasol
50 gr de sucre i sal

Preparació:

Posem en cassons a foc molt lent la mantega perquè es funda amb una quantitat similar d'oli. Una vegada fosa, afegim el porro i ho cuinem sense que prengui molt color. Afegim la meitat del sucre i dues culleres soperes plenes de farina. Cuinem el porro sense deixar que es torri. Afegim el brou de peix i posem l'escapoleixo primer lentament per dissoldre la farina, i una vegada dissolta, foc mitjà durant deu minuts. Coem i reservem.

Desusem la cireres reservant-nos una dotzena per decorar, i la resta les triturarem en el sucre restant; en aquest cas, no ho col·locarem perquè desitgem aquest aspecte que donen els petits trossos de color vermellós intens.

En un cassó posem a reduir la crema de llet al 50% del seu volum i afegit el puré de cireres reservat quatre cullerades soperes per a la seva presentació.

La crema reduïda amb el puré l'afegim a la salsa elaborada anteriorment amb el brou de peix i la reservem.

En una paella posarem abundant oli a foc viu. Quan l'oli estigui ben escalfat anirem col·locant els trossos de bacallà prèviament enfarinats i amb la pell cap amunt. Una vegada daurats, els disposarem en una safata de forn, ho cobrim amb la salsa i el fem al forn per espai de cinc minuts a 180°. Aquest procés del forn fa que es barregin la salsa o la gelatina que s'anirà desprendre dels trossos del bacallà entrelaçant els sabors. Per a la presentació, col·loquem un tros de bacallà en cada plat. És salsona després del fonejat i si fos necessari, afegim una cullerada de puré de cireres que ens havíem reservat, per damunt repartint-la de manera regular, i les cireres senceres partides per la meitat.

Trucs i consells:

És important que per daurar el bacallà, que els trossos prenguin color sense que es coquin a l'excés. Per això, tant si és petita la paella com si el foc no és potent, aconsellem fregir els trossos de bacallà diverses vegades.

Rosa Farrés (La Lluna en un cove)

Cruixent de cirera farcida de formatge i bacon

Preparació:

Deshosar les cireres i farcir-les de crema de formatge i bacon tallat a daus molt petits i prèviament saltejat.

Un cop farcides emboliqueu una a una amb pasta kataifi i pintar amb una mica de mantega.

Posar al forn uns 15 min a 175 graus.

Es pot emplatar o bé servir-la en forma de xupa xup amb un pinxo

Que vagi de gust

FIRES

28a Festa de la Cirera a Santa Coloma de Cervelló



Data de celebració:

Del 24 al 26 de maig

Descripció

Mostra de la Cirera, exposicions, Mostra d'Entitats, Actes d'arrel tradicional, Mercat pagès, Fira d'artesanía, Espectacles i tallers infantils, concerts i ball de la Cirera, trobada de vehicles clàssics i correfoc entre altres activitats.

37a Exposició de Cireres a Sant Climent de Llobregat



Data de celebració:

25 i 26 de maig

Descripció

Dissabte:

- Inauguració exposició (12.30h)
- Trobada puntaires (17h)
- Gimcana cireres (18h)
- Jam còctel internacional (22h)
- Concert de gala i ball-Café Trio (22.30h)

Festa de la Cirera al Papiol



Data de celebració:

1 i 2 de juny

Descripció

La Festa de la Cirera del Papiol es celebra el primer cap de setmana de juny. La primera edició va arrencar l'any 1982. En les darreres edicions la Festa s'acompanya d'un Mercat de temàtica tradicional i d'una mostra d'entitats i artesans locals.

El mercat es situa al nucli antic de la població on hi ha durant tot el dia espectacles de cercaviles, animacions musicals, rondallaires i tallers amb jocs de tota la vida per als més menuts. L'Associació de Pagesos del Papiol organitza per als dies de festa una venda de productes de l'horta del Papiol, perquè tots els visitants puguin veure una mostra dels productes que es conreen al poble. La clàssica exposició de cireres té lloc generalment dins la Sala del Castell. El diumenge hi ha el tradicional esmorzar dels pagesos i la festa queda closa amb una ballada de sardanes.

33a Festa de la Cirera a Torrelles de Llobregat



Data de celebració:
1 i 2 de juny

Descripció

La Festa de la Cirera s'ha convertit en la marca de Torrelles de Llobregat . La mostra i el concurs de cireres, i la Trobada de Puntaires i el mercat de pagesos locals són alguns dels pilars que donen consistència a aquesta celebració, una tradició al municipi.

Des de l'any 1980, cada primer cap de setmana de juny Torrelles organitza una festa que, destinada inicialment a celebrar l'èxit de la collita de cireres, s'ha convertit en una de les festes més importants de l'any al poble. S'estructura al voltant de tres grans activitats que tenen com a protagonista a la cirera: l'Exposició de Cireres , el Mercat de Cireres i la Fira d'Artesans . Tot i que la festa està centrada en la cirera, Torrelles aprofita per donar a conèixer l'artesania de Catalunya mitjançant la Fira d'Artesans , on es poden trobar articles d'artesania diversa i productes típics de la gastronomia catalana i d'altres indrets, elaborats amb mètodes tradicionals. Durant els dies de la celebració, també es realitzen nombroses activitats culturals i esportives, com la Trobada de Puntaires, la Mostra d'Entitats i la Mostra de Comerços de Torrelles, un correfoc, cercavila de percussions, entre altres activitats.



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 des de l'any passat, al 'mercat de pagès' del Parc Agrari del Baix Llobregat, que ja és present a 4 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).

La gestió d'aquest espai agrari de prop de 3.300 ha s'estructura en cinc estratègies principals:

- Disposar d'unes infraestructures i serveis agraris eficients (xarxa de reg, xarxa de camins, qualitat de les aigües de reg...).

- Promoure sistemes de producció i comercialització eficients i sostenibles (suport a mesures agroambientals, promoció del co-merç de proximitat, recerca i experimentació per al foment de la innovació...).

- Modernitzar les explotacions agràries (dimensionat adequat, implementació de serveis als pagesos...).

- Mantenir la qualitat agroambiental del territori (vetllar per la disciplina urbanística, impulsar actuacions de millora paisatgística...).

- Consolidar i donar a conèixer aquest patrimoni agrari (programes pedagògics, tallers, holeriturisme, presència a fires, acords amb restauradors locals, col·laboracions internacionals...).



Un segell de qualitat propi: 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 els 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.

elcampacasa.com, un web que aproxima les produccions locals



El portal www.elcampacasa.com és una nova iniciativa del Parc Agrari del Baix Llobregat que 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.

El web disposa d'un potent cercador de productes en què el consumidor no només pot escollir el producte que desitja aconseguir, sinó que també com ha estat produït (en convencional, ecològic o producció integrada), el municipi on ha estat produït i com el vol adquirir (els mercats o botigues on trobar-lo, si es pot comprar a la mateixa explotació o si el fan arribar a casa en les anomenades cistelles).

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:

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 i a la Plaça de Pau Casals del Prat de Llobregat

Diumenges matí (de 10h30 a 14h00) al Parc de Torreblanca, a Sant Joan Despí (aquest Mercat de Pagès s'inaugura diumenge 9 de juny de 2013)

I a més, al llarg de la temporada de la cirera, el 'Mercat de Pagès' us ofereix un seguit d'activitats per a descobrir el món de les Cireres del Baix.

Més informació a:

Parc Agrari del Baix Llobregat

Masia Can Comas- Centre d'Informació i Gestió

Tel. 93 378 81 90

www.elcampacasa.com

a/e: info@elcampacasa.com

PUNTS DE VENDA A PAGÈS I RESTAURANTS KM0 AL NOU APLICATIU PER A MÒBILS DEL PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT



Des d'aquest mes de maig ja es pot consultar, amb el nou aplicatiu per a mòbil del Parc Agrari, tota la oferta de punts de venda on el consumidor pot comprar directament a pagès fruites i hortalisses km0, del Parc Agrari del Baix Llobregat. A partir del GPS del mòbil, la tauleta o senzillament amb el mapa informatiu, el Parc Agrari es converteix en l'amfitrió perfecte que tots desitgem quan volem comprar directament a pagès, visitar els camps on es conrea el que després mengem o assaborir els millors productes de la nostra horta de la mà dels millors restauradors locals.

Descarrega't l'aplicació, vàlida per a Androide i iPhone, i compra directament a pagès, al km0 de Barcelona!

MOLTES GRÀCIES

PER A MÉS INFORMACIÓ:

CONSORCI DE TURISME DEL BAIX LLOBREGAT

TEL. 93 685 24 00. Ext. 552

turisme@elbaixllobregat.cat

Twitter: @TurismeBaixLlob

www.turismebaixllobregat.com