



# Programa Parc a taula. Memòria 2024

Versió: 2020\_Parc a taula-Memoria.docx

1. Presentació.....	1
2. Territori.....	1
3. Adhesions al programa.....	2
4. Concurs literari de la Unitat Lingüística (2024). .....	2
5. La Primavera a la Serralada Marina (2024). .....	3
6. Fira Àpat Barcelona 2024. ....	4
7. Gastronòmic Fòrum Barcelona 2024.....	5
8. Joves cuiners del Parc.....	6
9. sessió informativa "Instal·lació i explotació de 'hides' de fauna com a recurs turístic en finques privades".....	7
10. Promoció de la biodiversitat a les finques privades del Parc a taula (ProBioPat).....	7
11. XVI Sessió d'intercanvi i aprenentatge de la XPDT .....	7
12. Exposició itinerant Parc a taula .....	8
13. Xarxa Productes de la Terra.....	8
14. Participació a la Carta Europea de Turisme Sostenible (CETS) dels parcs del Garraf, Olèrdola i Foix.....	8
15. Participació a la Carta Europea de Turisme Sostenible (CETS) al Parc Natural i Reserva de la Biosfera del Montseny.....	9
16. Carta Europea de Turisme Sostenible del Parc de la Serralada Litoral (2004).....	9
17. Altres activitats.....	9
17.1 Pràctiques del Curs de verificadors d'adhesió a la Fase II de la CETS. ....	9
17.2 Assistència a jornades .....	10

## 1. Presentació

Parc a taula és un programa de la Diputació de Barcelona que posa en valor la Xarxa de Parcs Naturals mitjançant la gastronomia, amb la implicació dels productors, elaboradors, cellers, allotjaments i restaurants arrelats al territori. I amb la col·laboració dels ajuntaments i consells comarcals.



<https://qrco.de/parcataula>

## 2. Territori

El 2024 el territori Parc a taula el conformen 105 municipis vinculats a 11 dels 14 espais de la Xarxa de Parcs Naturals de la Diputació de Barcelona. Això inclou els municipis dels parcs i



aquells que, no formant part del parc, participen a alguna de les Cartes Europees de Turisme Sostenible impulsades per la Xarxa de Parcs Naturals.

<https://parcs.diba.cat/ca/web/parc-a-taula/mapa>

### 3. Adhesions al programa

El 31/12/2024 Parc a taula suma 316 empreses adherides entre 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
Serralada de Marina	1	3		2	2	8
Serralada Litoral	5	5	5	26	8	49
Castell de Montesquiu	5		6		15	26
Foix	1			2	1	4
Garraf	3	9	8	28	18	66
Montnegre i el Corredor	5	2	7	35	10	59
Olèrdola		1			4	5
Serra de Collserola		1	1	2	2	6
Sant Llorenç del Munt i l'Obac	1	14	10	17	22	64
Montseny	4		5	15	5	29
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>35</b>	<b>42</b>	<b>127</b>	<b>87</b>	<b>316</b>

### 4. Concurs literari de la Unitat Lingüística (2024).



La Unitat Lingüística, amb el suport del Gabinet de Premsa i Comunicació, ha convocat el concurs literari "En nom de la rosa" per commemorar el centenari de la mort de Joan Salvat-Papasseit, autor d'*El Poema de la rosa als llavis*.

Al concurs només s'hi poden presentar el personal de la Diputació de Barcelona, inclosos els estudiants d'FP dual i altres alumnes en pràctiques, sempre que siguin majors d'edat. El públic potencial és tot el personal de la Diputació: unes 4.500 persones. Enguany s'hi han presentat 80 persones. El programa Parc a taula col·labora amb el concurs per, d'aquesta manera, donar-se a conèixer portes endins de la Diputació.

L'elecció dels premiats recau en la Unitat Lingüística. I el gestor del programa Parc a taula és qui ha subministrat i lliurat els premis de les tres categories:

**Primer premi:** Un àpat per a dues persones a Can Marc (Sant Esteve de Palautordera), restaurant adherit al programa Parc a taula, d'un valor aproximat de 120 €. Essent el premiat Fernando Gutiérrez Ferrerías,



que en data 13/06/2024 se li va lliurar un Xec regal per al menú degustació "Calma", consistent en 3 aperitius, 6 plats, 2 postres, cafè i ampolla de vi o cava, vàlid per a dues persones. El 15/07/2024 el premiat informa que ja ha consumit el premi.

**Segon premi:** Una activitat enogastronòmica en un equipament adherit al programa Parc a taula d'un valor aproximat de 70 €. Essent el premiat Salvador Gausa Gascón, que en data 26/11/2024 se li va lliurar un val regal per a visita i tast a Cervesa del Montseny.

**Tercer premi:** Un lot de 5 productes del programa Parc a taula d'un valor aproximat de 40 €. Essent la premiada Clara Gassiot Riu, que en data 26/06/2024 se li va lliurar un lot consistent en un pot de mel de Mas d'en Giralt (Parc del Garraf), un pot de melmelada de cireres d'arboç de Masia La Fassina (Parc del Garraf), un envàs de flocs de castanya i un pot de castanya amb almívar de Castanya de Viladrau (Parc Natural i Reserva de la Biosfera del Montseny) i una ampolla de vi Alta Alella Dolç Mataró (Parc de la Serralada de Marina). També un davantal i una tassa de marxandatge del programa Parc a taula.

## 5. La Primavera a la Serralada Marina (2024).

Recull fotogràfic extens: <https://flic.kr/s/aHBqjBs8Uz>

Notícia de l'Informatiu dels Parcs: <https://parcs.diba.cat/web/l-informatiu/-/marina-el-programa-parc-a-aula-participa-en-la-matinal-la-primavera-a-la-serralada-de-marina->



Diumenge 26 de maig, de 10 a 13:30 h, s'ha celebrat a Badalona la matinal "La Primavera a la Serralada Marina" amb l'objectiu de donar a conèixer al públic familiar els valors naturals de l'entorn de l'Escola de Natura Angeleta Ferrer, ubicada a la masia de Can Miravitges.

La matinal l'organitza anualment l'Ajuntament de Badalona i l'Escola de Natura Angeleta Ferrer. I en aquesta edició ha comptat amb la col·laboració del Parc de la Serralada de Marina, la Xarxa de Parcs Naturals de la Diputació de Barcelona, el programes Parc a taula i Viu el Parc, el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya i Biblioteques de Badalona.

Segons dades de l'organització, fins a 250 persones s'han inscrit en algunes de les 15 activitats lúdic educatives disponibles, totes elles gratuïtes. S'hi han organitzat tallers de descoberta de papallones, de



plantació de flora autòctona per afavorir la biodiversitat, d'anellament d'ocells, de construcció de caixes niu, d'observació i cant d'ocells, de descoberta de la fauna aquàtica que habita el safareig i la bassa de la masia, d'identificació d'insectes, d'identificació de plantes remeieres i espècies invasores, contacontes i laboratori de lectura, activitats d'origami per aprendre a identificar amfibis i rèptils i de tècniques d'estampació amb elements naturals. A l'espai de l'era hi ha fet venda i degustació Conreu Sereny, productor adherit al Parc a taula. Al costat de Can Sereny s'ha habilitat un taulell amb informació del parc (mapa del parc i dels seus equipaments, propostes d'itineraris i les guies d'insectes i de papallones diürnes del Parc de la Serralada de Marina). I a l'espai de la capella els visitants han pogut observar l'exposició itinerant Parc a taula. Per concloure la matinal, la Generalitat de Catalunya ha fet dos alliberaments de fauna salvatge recuperada, concretament, d'una serp verda (*Malpolon monspessulanus*) i d'un llangardaix ocel·lat (*Timon lepidus*).

La matinal s'ha inserit en la 9a edició de la Setmana de la Natura que, del 22 de maig al 5 de juny, organitza més de 500 activitats sense ànim de lucre per a la conservació de la natura arreu de Catalunya.

## 6. Fira Àpat Barcelona 2024.

Recull fotogràfic extens: <https://flic.kr/s/aHBqjBNANI>

Notícia de l'Informatiu dels Parcs: <https://parcs.diba.cat/ca/web/l-informatiu/-/xarxa-de-parcs-la-fira-apat-2024-celebra-l-alimentacio-de-proximitat-amb-un-espai-dedicat-al-programa-parc-a-aula>



Del 19 al 21 d'octubre, al recinte firal La Farga Centre d'Activitats de l'Hospitalet de Llobregat, ha tingut lloc la Fira ÀPAT, una fira professional dedicada als aliments produïts a Catalunya.

Fira ÀPAT reuneix anualment petits productors i elaboradors agroalimentaris de Catalunya que exposen els seus productes a un públic visitant que gestiona botigues, restaurants, hotels, vinoteques, distribuïdors i, en menor mesura, consumidors finals, imprimint un caràcter destacadament professional a la fira. S'hi permet la venda directa tot i que l'objectiu principal és fer-hi contactes comercials.

La Diputació de Barcelona participa a la Fira ÀPAT des de la 1a edició, el 2014, donant suport així al petit productor agroalimentari vinculat a la Xarxa de Parcs Naturals, que troba en la Fira Àpat un espai on poder donar a conèixer el seu producte a un nou públic, generant noves oportunitats de comercialització amb botigues, restaurants, cafeteries, botigues gourmet i demés establiments especialitzats.



Enguany Fira Àpat ha rebut 3.800 visitants i hi han exposat un total de 72 empreses, 8 de les quals de la mà del programa Parc a taula, que son: els apicultors Mel Cal Miqueló i Salvador Mallofré (vinculats al Parc del Garraf), la cervesera Cervesa Montseny, el productor càrnic Casanova de Figarolas, el productor d'oli Molí Salar d'Arbúcies i la pastisseria Vallflorida Xocolaters (vinculats al Parc Natural i Reserva de la Biosfera del Montseny), el productor i establiment càrnic Casanovas Cansaladers (vinculat al Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac) i la Pastisseria Rodellas (vinculada al Parc del Montnegre i el Corredor).

Com en edicions anteriors, la Fira ÀPAT ha reservat un espai físic, anomenat Espai Parc a taula, on s'hi han realitzat presentacions de producte i demostracions de cuina per part d'empreses adherides al programa i per empreses i cuiners afins als objectius del programa, que posen en valor el Parc a taula. Així, enguany a l'Espai Parc a taula s'hi han organitzat les següents tallers i activitats: elaboració de bombons a càrrec del premiat xocolater Lluç Crusellas (millor xocolater del món, 2022), elaboració de massa mare, beneficis i usos dels ferments a la cuina, com elaborar panettones de màxima qualitat (a càrrec del pastisser Lluís Costa, millor panettone artesà d'Espanya de 2023), elaboració de pastissos, elaboració de begudes energètiques amb oli d'oliva verge i elaboració d'arrossos. Els assistents a aquestes activitats han estat obsequiats amb marxandatge del Parc a taula.

A la fira s'hi ha instal·lat també l'Exposició itinerant Parc a taula, formada per 16 panells informatius, per donar a conèixer al públic visitant el programa Parc a taula i la gastronomia que es fa a la Xarxa de Parcs Naturals.

L'acte de clausura de la fira ha comptat amb el Regidor adjunt de Coordinació Territorial de l'Ajuntament de l'Hospitalet de Llobregat, Rafael Gómez Viñas, acompanyat per l'assessor en turisme i cultura de la Gerència de Serveis d'Espais Naturals de la Diputació de Barcelona, Xavier Roget Padrosa.

Parc a taula és un programa de la Diputació de Barcelona que posa en valor la Xarxa de Parcs Naturals mitjançant la gastronomia, amb la implicació dels productors, elaboradors, cellers, allotjaments i restaurants arrelats al territori. I amb la col·laboració dels ajuntaments i consells comarcals.

La Diputació de Barcelona, amb els programes Parc a taula, BCN Agrària i Xarxa Productes de la Terra dona suport a les petites empreses agroalimentàries de proximitat i la cultura gastronòmica local.

## 7. Gastronòmic Fòrum Barcelona 2024.

Recull fotogràfic extens: <https://flic.kr/s/aHBqjBQRT7>





Del 6 al 8 de novembre al recinte de Montjuïc de la Fira de Barcelona, la Xarxa de Productes de la Terra en col·laboració amb el programa Parc a taula ha comptat amb un espai propi on 38 productors han mostrat als restauradors, professionals de l'hostaleria i públic general la cuina i productes de la província de Barcelona i la Xarxa de Parcs Naturals.

D'altra banda, durant el Gastronomic Forum Barcelona 26 productors de la Xarxa han mostrat les seves innovacions i idees a l'espai El Rebost de Catalunya, i les donaran a tastar als assistents.

## 8. Joves cuiners del Parc

Recull fotogràfic extens: <https://flic.kr/s/aHBqjBeiMU>

Notícia de l'Informatiu dels Parcs: <https://parcs.diba.cat/ca/web/l-informatiu/-/garraf-alumnes-de-l-escola-d-hostaleria-de-l-ins-joan-ramon-benapres-al-parc-del-garraf-visiten-el-parco-naturale-regionale-di-porto-conte>



El programa Parc a taula promou aliances entre els restauradors i productors de la Xarxa de Parcs Naturals per alinear les seves activitats econòmiques amb els objectius de conservació dels espais naturals que formen la Xarxa.

Una línia de treball és amb les escoles de cuina situades en municipis de parcs. Amb l'activitat "Joves cuiners del Parc" es pretén que aquests estudiants, que probablement esdevindran futurs cuiners professionals en l'àmbit d'un dels parcs, adoptin la necessitat d'elaborar una cuina de proximitat que incorpori el producte local i que sigui capaç de transmetre la singularitat d'un espai natural. En definitiva, que tinguin la capacitat de desenvolupar una gastronomia gustosa, però també sana, per a la salut de les persones i la del territori.

Per aconseguir-ho, el Parc a taula promou la visita d'alumnes d'escoles de cuina a espais naturals dins i fora de la Xarxa de Parcs Naturals per tal que coneguin noves tècniques de cuina vinculades a un territori, entrin en contacte amb productors i elaboradors locals i coneguin les necessitats de gestió d'un espai natural i la manera en què ells, a partir de la seva cuina, poden incidir positivament en els objectius de conservació d'aquests espais.



El 2024 s'ha tancat el curs que es va iniciar el 2023. Concretament, cinc alumnes del cicle formatiu de grau mitjà de Cuina i Gastronomia ofert per l'INS Joan Ramon Benaprès de Sitges, vinculat al Parc del Garraf i membre del programa Parc a taula, han visitat el Parco Naturale Regionale di Porto Conte a l'Alguer, fruit d'un intercanvi amb l'escola d'hostaleria algueresa Emilio Lussu, pertanyent a l'Istituto Istruzione Superiore Piazza Sulis Alghero.

## 9. sessió informativa "Instal·lació i explotació de 'hides' de fauna com a recurs turístic en finques privades"



La Diputació de Barcelona té interès en que les finques privades de l'àmbit de la Xarxa de Parcs Naturals es gestionin de forma alineada amb els objectius de conservació de l'espai natural on s'ubiquen.

Amb aquest objectiu, s'ha proposat a les empreses adherides al programa Parc a taula i CETS posar en valor el potencial de l'observació de fauna dins les seves finques, com a recurs ecoturístic, organitzant dues sessions informatives (12/03/2024 i 14/03/2024) adreçades a allotjaments, restaurants, cellers i productors agroalimentaris de la Xarxa de Parcs Naturals propietaris d'una finca amb presència habitual d'aus i altres animals salvatges i amb interès en explorar aquest recurs des de la vessant turística, instal·lant punts d'observació a les seves finques.

La sessió, organitzada en col·laboració amb l'empresa Photo Logistics, a abordat el potencial turístic de l'observació d'aus i petits mamífers, els requisits mínims per a la viabilitat d'un punt d'observació de fauna, ha proposat models d'explotació de *hides* i ha exposat casos pràctics.

## 10. Promoció de la biodiversitat a les finques privades del Parc a taula (ProBioPat)

El 15/011/2024 Parc a taula promou una sessió de treball entre els biòlegs de la Xarxa de Parcs Naturals i tres entitats de referència dedicades a la conservació de la natura (Museu de Ciències Naturals de Granollers, Paisatges Vius i la Societat Catalana d'Herpetologia), per debatre com pot la Diputació de Barcelona implicar a les empreses adherides al Parc a taula en els objectius de conservació de la Xarxa de Parcs Naturals.

Durant la sessió, es van presentar casos d'èxit on empreses agroalimentàries han contribuït positivament a la conservació de l'entorn natural on s'ubiquen, i es va iniciar una pluja d'idees de possibles accions a realitzar que hauran de ser concretades el 2025.

## 11. XVI Sessió d'intercanvi i aprenentatge de la XPDT

Recull fotogràfic extens: <https://flic.kr/s/aHBqjBtD2W>

Notícia de l'Informatiu dels Parcs: <https://parcs.diba.cat/web/l-informatiu/-/sant-llorenç-parc-a-taula-participa-en-la-xvi-sessió-d-intercanvi-i-aprenentatge-de-la-xarxa-productes-de-la-terra>



Parc a taula ha participat a la XVI Sessió d'intercanvi i aprenentatge de la Xarxa Productes de la Terra, celebrada al Bages, el 04/05/2024, amb el títol "La gestió de l'aigua i l'enoturisme".

La sessió ha estat organitzada per la Xarxa Productes de la Terra i s'ha adreçat als ens locals que en son membres. Juntament amb el programa Parc a taula hi ha participat els consells comarcals del Garraf, del Lluçanès, del Bages, del Moianès, de l'Anoia, del Baix Llobregat i del Berguedà. Així com el Servei de Teixit Productiu, la Gerència de Serveis de Comerç, la Gerència de Serveis de Turisme i la Gerència de Serveis de Salut Pública i Consum de la Diputació de Barcelona.

Fora dels confins del Territori Parc a taula s'ha visitat Les Arnaules, empresa familiar d'horta de +100 anys d'història que conrea tomàquet d'esquena verd i de mamella de monja (varietats autòctones de Manresa), així com col verda manresana i albergínia blanca. L'explotació rep aigua del canal medieval de la Sèquia i els seus gestors han explicat com s'ho fan per reduir el consum d'aigua amb mesures com, per exemple, el reg per degoteig i l'acumulació d'aigua a les basses.

Posteriorment, s'ha celebrat una taula rodona amb agents del territori i experts sobre la gestió de l'aigua amb representants del Consell Comarcal del Bages, el Parc de la Sèquia, l'Anella Verda i Les Arnaules.

La sessió s'ha conclòs amb una visita al Celler Fargas Fargas, de la DO Pla de Bages.

Les sessions d'intercanvi de la Xarxa Productes de la Terra tenen un triple objectiu. D'una banda, incrementar la capacitació del personal tècnic a base de conèixer la realitat del sector agroalimentari en altres territoris. D'una altra, conèixer la trajectòria de projectes que poden ser inspiradors i, per últim, afavorir la interrelació entre els tècnics de la Xarxa per promoure sinergies i el treball conjunt entre els seus membres, incorporant l'aprenentatge del encerts i dels errors que se'ns mostren.

## 12. Exposició itinerant Parc a taula

S'ha dotat l'exposició itinerant Parc a taula d'un embalatge rígid de fusta pensat per a que l'emmagatzematge i la itinerància de l'exposició sigui el més còmode i segura i, a la vegada, el material tingui les condicions òptimes de conservació.

## 13. Xarxa Productes de la Terra

S'ha participat a diverses reunions de gerència i de coordinació tècnica, a la 19a Comissió de Seguiment de la Xarxa Productes de la Terra (30/10/2024) i des del Parc a taula s'ha contribuït també al Pla Estratègic i Operatiu (PEIO) i al procés d'estudi de mercat i renovació de marca de la Xarxa Productes de la Terra.

## 14. Participació a la Carta Europea de Turisme Sostenible (CETS) dels parcs del Garraf, Olèrdola i Foix.





- Reunió del Grup de treball de turisme i comunicació i ús públic de la CETS del Garraf, Olèrdola i Foix (20/03/2024, La Pleta).
- Reunió del 9è Fòrum Permanent de la CETS del Garraf, Olèrdola i Foix (09/07/2024, Olesa de Bonesvalls).
- 10è Fòrum Permanent de la CETS del Garraf, Olèrdola i Foix (28/11/2024, Celler Vega de Ribes).

## 15. Participació a la Carta Europea de Turisme Sostenible (CETS) al Parc Natural i Reserva de la Biosfera del Montseny.

En el marc d'aquest procés, el programa Parc a taula ha participat a les següents activitats:

- Campanyes de comunicació.
- Fòrum Permanent de la CETS Montseny (04/07/2024, Breda).
- Fòrum Permanent de la CETS CETS Montseny (18/12/2024, Gualba).

## 16. Carta Europea de Turisme Sostenible del Parc de la Serralada Litoral (2004).

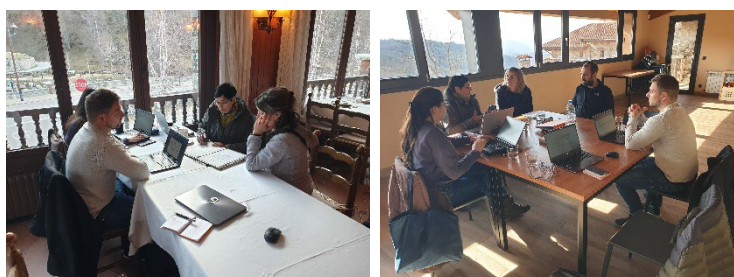


El marc del procés d'adhesió de la CETS, el programa Parc a taula ha participat a les següents activitats:

- 3a reunió del Fòrum Permanent de la CETS del Parc de la Serralada Litoral (07/03/2024, La Roca del Vallès).
- 4a reunió del Fòrum Permanent de la CETS del Parc de la Serralada Litoral (14/05/2024, Cabrera de Mar).
- 5a reunió del Fòrum permanent de la CETS del Parc de la Serralada Litoral (09/07/2024, en línia).

## 17. Altres activitats

### 17.1 Pràctiques del Curs de verificadors d'adhesió a la Fase II de la CETS.





El curs, organitzat per la Federació de Parcs Naturals i Nacionals d'Europa (EUROPARC) en col·laboració amb la Diputació de Barcelona i la Generalitat de Catalunya s'adreça a tècnics de la Diputació de Barcelona, de la Generalitat de Catalunya, tècnics municipals, comarcals i empreses que estan donant suport en la CETS als parcs que tenen la Carta.

El 2023 es va realitzar la formació teòrica del curs. I el 2024 s'ha realitzar la formació pràctica que ha consistit en anar a fer auditories a empreses acompanyat de verificadors amb experiència, en un territori que no és el propi i, com a mínim, a dues empreses de diferent modalitat.

En aquest context, el 29/01/2024 el gestor del programa Parc a taula ha realitzat dues pràctiques com a verificador acompanyant a la verificadora experta Sofia Paricio (Diputació de Barcelona) a dues empreses que per tipologia son assimilables a les empreses adherides al programa Parc a taula. Una, el ramader Can Pastoret (Molló). L'altra, el restaurant Can Jepet (Setcases). Ambdues vinculades a la Carta Europea de Turisme Sostenible del Parc Natural de les Capçaleres del Ter i del Freser, representants de la qual també van participar de les verificacions.

## 17.2 Assistència a jornades

- Assistència a la Jornada tècnica "Marges funcionals i fauna auxiliar. Com obtenir beneficis en finques agrícoles mitjançant l'augment de biodiversitat". Organitzada per la Fundació Emys en col·laboració amb l'IRTA (06/06/2024, en línia).

---

Per a més informació poseu-vos en contacte amb [parcataula@diba.cat](mailto:parcataula@diba.cat).