



DESCUBRE LA GASTRONOMÍA



BARCELONA ES MUCHO MÁS



LA GASTRONOMÍA, EN BARCELONA, ES MUCHO MÁS

Si te gusta disfrutar de la buena mesa y de los productos de proximidad, sin duda te gustará conocer, también, el territorio y a sus habitantes a través de sus tradiciones culinarias y los productores de la demarcación. Tampoco querrás perderte el gran número de mercados, ferias, fiestas y celebraciones dedicadas a los productos de la tierra que tienen lugar durante todo el año.

Podrás visitar, además, granjas, talleres de elaboradores, bodegas... y vivir en primera persona un sinfín de experiencias relacionadas con los oficios alimentarios y los productos de la tierra.

FOTOGRAFÍAS DE LA PORTADA:

Campo de cultivo de L'Heura, El Vallès Occidental

Bodegas Torres, Vilafranca del Penedès

Mercado de Vic

Setas, El Berguedà







Restaurante Món, Sant Fruitós de Bages

Turismo rural

LA DESPENSA DE BARCELONA

En las comarcas de Barcelona nacen y se elaboran los productos y las tradiciones culinarias que han ayudado a configurar la cocina de la capital, reconocida mundialmente. Una cocina basada en la calidad de sus productos, la genialidad de sus cocineros, el dinamismo de sus colectivos gastronómicos y la combinación armónica entre tradición e innovación.

Mapa de la demarcación de Barcelona

-  Colectivos de cocina
-  Mercados
-  Museo
-  Tinas de vino
-  IGP (indicación geográfica protegida)
-  DOP (denominación de origen protegida)
- DO** Denominación de origen vinícola: Alella, Penedès, Pla de Bages y Cava



LA COCINA DE LA VIÑA, DE LA HUERTA Y DEL MAR



La cocina de **Costa Barcelona**, tierra de paso, de acogida y de mezcla de culturas, es manifestación de este talante: una fusión de influencias ancestrales y de aportaciones culinarias de todo el mundo. Una cocina que se basa en los productos frescos más apreciados del mar y de la huerta, con presencia de exitosas combinaciones de ambos elementos y regada con los caldos atemperados por la climatología mediterránea de las DO Penedès y Alella.

¿Eres una persona curiosa?

El patrimonio modernista constituye una buena excusa para descubrir poblaciones y bodegas, como la de la antigua cooperativa **Alella Vinícola**. Conoce el legado del arquitecto Manuel Joaquim Raspall mientras recorres la ruta modernista de la ciudad de **Cardedeu**. Llegarás a la bodega de Cal Peó, donde podrás degustar y aprender a elaborar una fantástica cerveza artesanal.





Y además...

Muchas masías y granjas te permiten presenciar el proceso de elaboración de sus productos. Te mostrarán antiguas variedades de la huerta y las semillas locales que están recuperando mientras paseas por su huerto ecológico, o podrás disfrutar de una cata de aceites y vinos entre centenarios olivos de becaruda y viejas vides de variedades autóctonas.

No te lo pierdas

Todos los años llegan al puerto de Vilanova más de ochenta toneladas de pescado fresco que, tras animadas subastas, se reparte por cocinas y restaurantes de todo el territorio. Por ello, este es un lugar idóneo para conocer el funcionamiento de un puerto pesquero y para descubrir las distintas artes que se utilizan y las especies de pescado y marisco que se capturan.



www.ccmaresme.cat
www.turismevalles.com
www.enoturismepenedes.cat
www.garrafour.com
<http://turisme.elbaixllobregat.cat>

LA COCINA DE LA MASÍA, DE LA DESPENSA Y DEL CAMPO



Paisatges Barcelona es tierra de tradiciones, de gastronomía elaborada con los productos del campo y de la granja: aves, cerdo, ternera, cordero... Platos contundentes, sabrosos y guisados a la cazuela, máxima expresión de la cocina de las fondas, pero sin olvidar los productos artesanos de media y larga conservación que abastecen la despensa de la masía —embutidos, quesos, salazones, legumbres...— y el vino de las DO Pla de Bages y Penedès, marcados por el carácter de los paisajes de interior.

¿Eres una persona curiosa?

El proyecto **Fet a Osona** te permitirá participar en distintos procesos de producción, talleres y degustar los productos de la comarca a través de una visita a varias de sus empresas agroalimentarias. Descubrirás cervezas artesanales, ratafia, quesos o embutidos, y podrás visitar una casa de campo, una huerta ecológica e, incluso, recolectar castañas.

Por otra parte, las **rutas gastronómicas del Geoparque de la Catalunya Central**, impulsadas por el colectivo Los Fogones Gastronómicos de El Bages, ofrecen a lo largo del año cuatro temporadas gastronómicas — Tiempo de Matanza, Tiempo de Bacalao, Tiempo de *Poti-poti* y Tiempo de Setas—, todas ellas con productos autóctonos de la comarca.



Y además...

En el recinto medieval de Món Sant Benet se encuentra la **Fundación Alicia**, un futurista centro de investigación dedicado a la innovación tecnológica en cocina, a la mejora de los hábitos alimentarios y a la valoración del patrimonio agroalimentario y gastronómico. La fundación ofrece interesantes visitas y talleres para todo tipo de públicos.

www.alicia.cat



www.anoia.cat

www.osonaturisme.cat

<http://bagesturisme.cat>

www.moianesmes.cat



LA COCINA DEL MONTE, EL BOSQUE Y LA GRANJA



Tierra de productos de bosque y de montaña, naturales y de calidad: las setas, las trufas, la caza, las mieles, mermeladas y quesos artesanos, las hierbas... En **Pirineus** la cocina se elabora y se sirve en los espacios más populares y tradicionales, a partir de recetas familiares que aportan a la consistencia de los asados y guisos el aroma y la esencia de un territorio extremo.

No te lo pierdas

Durante los meses de invierno, los restaurantes que participan en la campaña gastronómica **Cocina de la Caza de El Berguedà** ofrecen al menos un plato de caza (jabalí, ciervo, perdiz, liebre, etc.) en sus cartas desde enero hasta marzo.

De septiembre a noviembre, en la campaña gastronómica **Cocina de la Seta de El Berguedà**, unos veinticinco restaurantes de la comarca ofrecen un menú cerrado, basado en las setas desde los entrantes hasta los postres.





¿Eres una persona curiosa?

¿Quieres pasar un día en plena naturaleza y descubrir un trabajo tradicional como es el de pastor de ovejas? ¡Pues ahora tienes la oportunidad de disfrutar de ambas propuestas!

Rodeado de paisajes de alta montaña, podrás llevar a pastorear un rebaño de ovejas —¡con ayuda del pastor y de su perro, claro está!—. Con un poco de suerte avistarás buitres, rebecos o marmotas mientras disfrutas de un buen desayuno en los prados del Parque Natural del Cadí-Moixeró.



Y además...

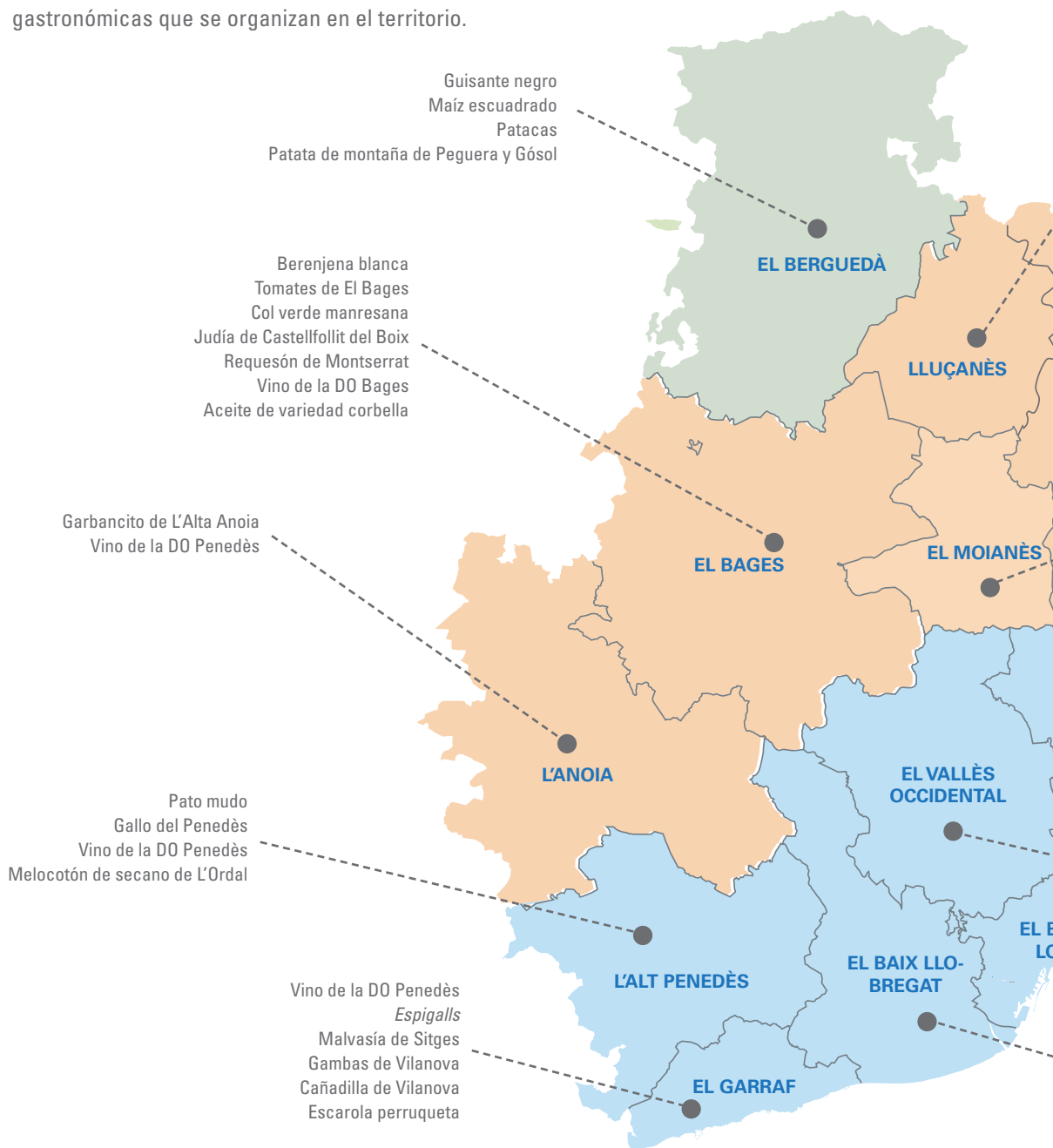
¿Quieres descubrir el sabor de la cocina de la abuela, tras cosechar ella misma los productos en su huerto? Estás de suerte, porque los establecimientos de turismo rural suelen cocinar lo que han producido en sus huertos o corrales. Incluso podrás aprender a elaborar alioli de membrillo.

www.elbergueda.cat

CON PRODUCTOS DE CALIDAD...

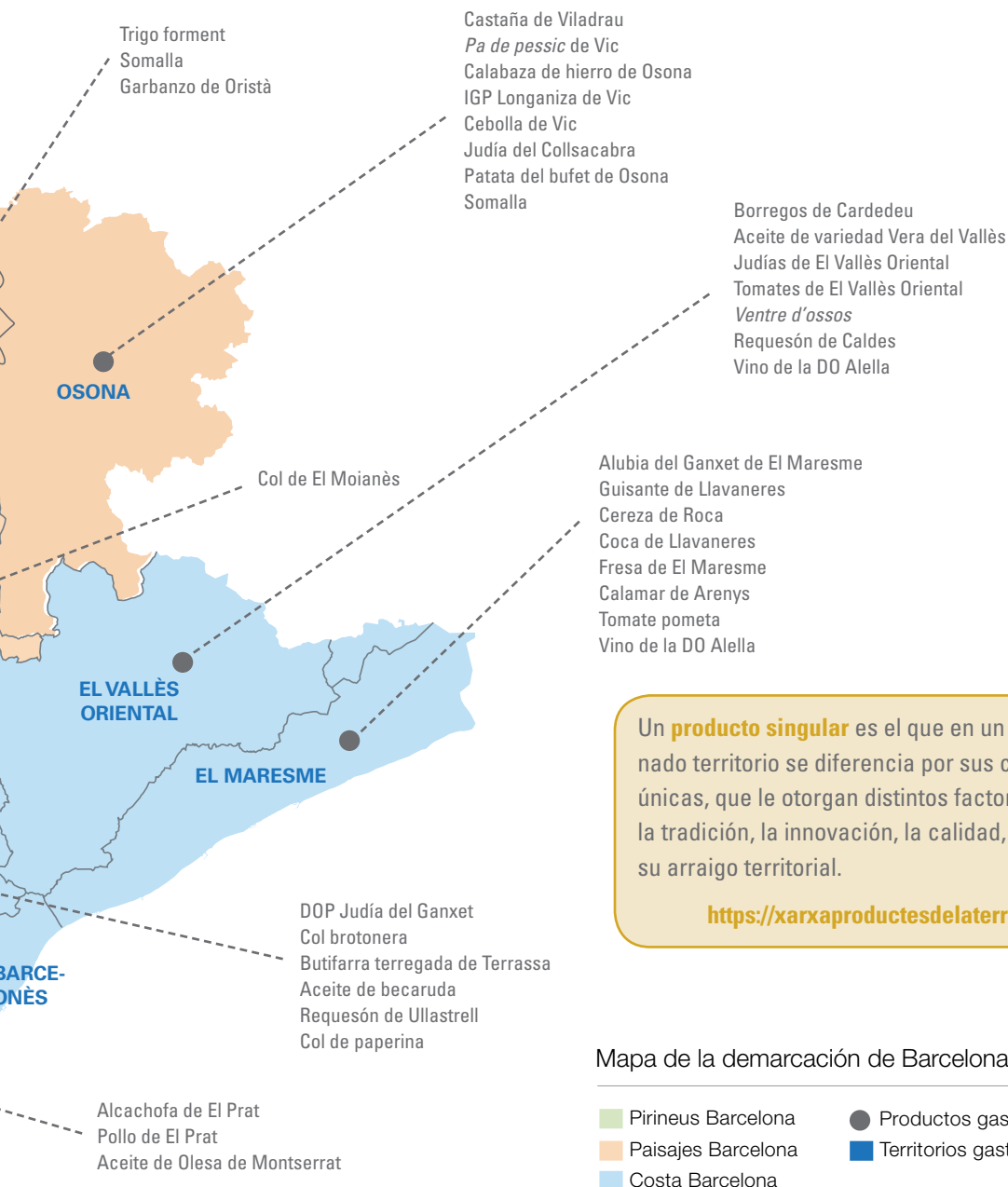
La **Red de Productos de la Tierra** agrupa a más de un millar de empresas que producen, distribuyen o comercializan cerca de tres mil productos con unos altísimos estándares de calidad.

De entre estos se han seleccionado 55 productos **singulares**, que se distinguen por su tradición y por la calidad e innovación que aportan como productos únicos y destacados. Son los emblemas de nuestra gastronomía, con presencia destacada en las principales muestras del territorio, en distintos convenios con hoteles y restaurantes o como protagonistas de las campañas gastronómicas que se organizan en el territorio.



Por otra parte, movimientos como **Slow Food Cataluña Km 0** conciencian a la población sobre la importancia del placer vinculado al alimento, pero bajo el prisma de la responsabilidad con el ecosistema, la biodiversidad agroalimentaria y el compromiso ético con los productores.

www.km0slowfood.com



Un **producto singular** es el que en un determinado territorio se diferencia por sus cualidades únicas, que le otorgan distintos factores como la tradición, la innovación, la calidad, etc., y por su arraigo territorial.

<https://xarxaproductesdelaterra.diba.cat>

Mapa de la demarcación de Barcelona

- Pirineus Barcelona
- Paisajes Barcelona
- Costa Barcelona
- Productos gastronómicos
- Territorios gastronómicos



... Y CON COCINEROS DE PRIMERA...

Si la cocina catalana se sitúa entre las primeras del mundo no es solo por la excelencia de sus productos, sino también, y especialmente, por el saber hacer de los artistas de sus fogones.

Muchos de ellos han sido distinguidos y aclamados por la crítica internacional, como **Carme Ruscalleda** —galardonada con tres estrellas Michelin—, pero encontramos muchos otros que no aparecen en las noticias y desarrollan una exquisita labor desde sus cocinas y restaurantes.

Los **colectivos gastronómicos** repartidos por todo el territorio (cocineros y cocineras, agrupaciones de restaurantes y, en algunos casos, también productores agroalimentarios) son los mejores embajadores de los productos de sus comarcas. Fieles a sus raíces, aunque mirando al futuro con creatividad e innovación, estos colectivos de cocina te invitan a disfrutar del placer de una buena comida y apuestan por la cocina del territorio, de proximidad y calidad.

Por otra parte, los **restaurantes km 0** transmiten la filosofía *slow food* desde la cocina, ya que sus artífices entienden que no se puede separar el placer gastronómico de la responsabilidad con los productores agroalimentarios.



www.cuinalvalles.cat
www.turismevalles.com
www.ostonacuina.com
www.clubdetast-sitges.com
www.clubsabors.cat
www.cubat.cat
www.vepenedes.com
www.elsfogonsdelbages.cat



... DISFRUTEMOS DE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Tenemos la inmensa fortuna de disfrutar de un territorio rico y variado, tanto en paisajes como en productos. Cada vez somos más conscientes de la importancia de lo que comemos, de la calidad de las materias primas y de la creatividad de quien las procesa. Por ello, de enero a diciembre, toda la demarcación bulle de celebraciones y eventos en torno a la comida.

Aquí te mostramos una pequeña muestra de esta actividad, para ir abriendo boca... ¡Pero ten en cuenta que hay muchísimas más propuestas!

PRIMAVERA

La primavera, cuando los campos y cultivos se muestran en todo su esplendor, es el momento idóneo para probar los frutos que con tanto esfuerzo han cosechado sus agricultores.

En El Baix Llobregat, la estrella de los cultivos en marzo es la alcachofa. Tanto en Sant Boi, con **La Carxofada**, como en El Prat de Llobregat, con la **Fiesta de la Alcachofa**, tendrás ocasión de probarla en mil y una recetas, junto con actividades tan diversas como la visita a los campos en bicicleta o las demostraciones de *showcooking*.

De marzo a abril tienen lugar las **Jornadas Gastronómicas del Guisante de El Maresme**. Con el guisante como protagonista se organizan distintas actividades, ferias y mercados en varios municipios. En Caldes d'Estrac se celebra **La Pesolada**, en Sant Andreu de Llavaneres, la **Fiesta y Muestra Gastronómica del Guisante**, y en Mataró, el *plato de Mataró*: guisantes con sepia y patatas.

Durante los meses de abril y mayo, coincidiendo con la temporada de la fresa, se celebran las **Jornadas Gastronómicas de la Fresa**, en las que diferentes municipios organizan actividades, mercados, menús especiales y ferias. Entre los municipios que tradicionalmente organizan ferias cuya protagonista es la fresa cabe destacar Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Canet de Mar y Arenys de Munt.



VERANO

Benvinguts a Pagès es una iniciativa nacida recientemente que pretende reivindicar a los productores, los productos y la cocina del territorio en torno a una experiencia turística singular: a lo largo de un fin de semana de junio unas doscientas explotaciones agrícolas y ganaderas de toda Cataluña se unen para que los visitantes experimenten lo que es vivir de la tierra y puedan conocer de primera mano el campo, ver y tocar el ganado, los árboles frutales, los cultivos, etc. También se suman a esta iniciativa los alojamientos turísticos y los restaurantes, que ofrecen un fin de semana distinto, excitante y apto para todos los públicos.

A mediados de agosto, la **Muestra Gastronómica, Comercial y de Artesanos de Cabrils** es todo un clásico del verano, un evento que se remonta a 1988, coincidiendo con la Fiesta Mayor de Santa Helena. La muestra, con más de setenta puestos, acoge una relación de restaurantes del municipio y de sus alrededores. Estos establecimientos dan a probar sus platos a unos precios muy económicos, acompañados de las bodegas de la comarca, todas ellas adscritas a la DO Alella.

OTOÑO

A mediados de septiembre no te pierdas la **Feria Gastronómica del Geoparque**, en Manresa. La zona de expositores, integrada por productores miembros del proyecto **Despensa de El Bages**, se completa con un espacio de talleres gastronómicos en los que se ofrecen catas de aceites o se aprende a elaborar una coca rápida, además de talleres infantiles centrados en actividades lúdicas y didácticas de los centros de visitantes del Geoparque, como son las cuevas del Toll, las cuevas de Montserrat, etc.



Durante el primer fin de semana de octubre tiene lugar el **Berga Bolet**, donde podrás encontrar desde un desayuno a base de coca de setas hasta un *showcooking* con la seta como protagonista, pasando por un concurso de tapas de setas, en el que participan un gran número de restaurantes, y muchas otras actividades. También se celebran las Jornadas Micológicas de El Berguedà, la **Cocina de la Seta** y el Concurso de Buscadores de Setas, con desayuno popular organizado por la Penya Boletaire de Berga.

A finales de octubre, antes de Todos los Santos, disfruta de la **Feria de la Castaña en Viladrau**, donde, además de comprar y comer castañas, se ofrecen un sinfín de actividades vinculadas al Parque Natural de El Montseny.

INVIERNO

Vilafranca, Sitges, Vilanova... Distintas localidades reclaman la autoría del xató, aunque, probablemente, lo de menos es averiguar dónde nació este plato. ¡Es más importante saber dónde y cuándo lo puedes degustar! Hay un gran número de actividades que no te puedes perder en la **Ruta del Xató**: concursos, *xatonades* populares y muchas sorpresas en todos los pueblos de la ruta.



Vilafranca del Penedès, por ejemplo, tiene su propia receta, y lo celebra con todos los que quieran compartirla en la **Fiesta del Xató**, durante el mes de febrero. Los restaurantes de la zona se encargan de la elaboración de platos y tapas con xató para la degustación popular. Además, se organizan concursos culinarios y una exhibición de bailes tradicionales.

En los meses de invierno, las **Jornadas Gastronómicas de Legumbres de El Vallès Oriental** nos ofrecen la oportunidad de disfrutar en unos treinta restaurantes de la comarca de platos y menús gastronómicos elaborados con legumbres autóctonas y judías de variedades locales recuperadas. Garbanzo menut, judías del ganxet, del carall, rodilla de Cristo o rènega negra... ¡Unas jornadas para chuparse los dedos!

Ya a finales de invierno, a mediados de marzo, en Caldes de Montbui se celebra el **Mercado de la Olla y la Caldera**. Al ambiente familiar y festivo de una feria que ofrece puestos de productos gastronómicos y artesanos se añade un elemento que singulariza este evento y a la propia población: la olla gigante con 1.600 litros de capacidad donde se cocinan garbanzos con agua termal. También podrás participar en talleres familiares o saborear otros grandes platos de la cocina de la comarca a través de las actividades denominadas *tastaolletes*.





DESCUBRE LA GASTRONOMÍA

BARCELONA ES MUCHO MÁS

LA GASTRONOMÍA, EN BARCELONA, ES MUCHO MÁS
LA COCINA DE LA VIÑA, DE LA HUERTA Y DEL MAR
LA COCINA DE LA MASÍA, DE LA DESPENSA Y DEL CAMPO
LA COCINA DEL MONTE, EL BOSQUE Y LA GRANJA
CON PRODUCTOS DE CALIDAD...
...Y CON COCINEROS DE PRIMERA...
...DISFRUTEMOS DE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA



Para obtener información de primera mano, entra en nuestras redes sociales y descubre las comarcas de Barcelona.

Descárgate el catálogo en formato PDF



www.barcelonaesmuchomas.es



#BarcelonaMuchoMas 