

Invitació al dinar del Parc a taula: EL PEIX DE TEMPORADA

Adreçat a comunicadors i divulgadors de l'àmbit gastronòmic i ambiental.

Dinar gratuït, ofert per l'Escola d'Hostaleria de Castelldefels, en col·laboració amb la Confraria de Pescadors de Vilanova i la Geltrú i la D.O. Penedès.

Dijous, 8 de novembre del 2018, a les 13:30 h

A l'Escola d'Hostaleria de Castelldefels

Preinscripció: <https://goo.gl/forms/n6QRt1TvJe5ufXux2>

Preinscripció obligatòria. Aforament limitat a 40 persones. Un cop feta la preinscripció, caldrà esperar a la confirmació de la mateixa per part de l'organització. Les preinscripcions no confirmades no seran vàlides per accedir al dinar.

El peix i el marisc té temporades, igual que la fruita i la verdura. Però quan anem a la peixateria, sovint trobem els mateixos peixos al llarg de tot l'any. Les espècies més conegudes, com els lluços, bacallans o les orades, a causa de la seva elevada demanda, solen estar sobreexplotades amb una captura intensiva, cada cop més lluny. Però al mar hi han moltes altres espècies que permeten diversificar el consum i restar pressió als peixos més consumits. Són espècies que es capturen determinats mesos, de manera que el peix té temps per recuperar-se i que permeten arts de pesca més sostenibles, com són les nanses, l'encerclament, el palangre o el tresmall.

En aquest dinar, tindreu l'oportunitat de conèixer quines són les nostres espècies de temporada i les diferents arts de pesca. I els alumnes de l'Escola d'Hostaleria de Castelldefels ens cuinaran tres d'aquestes espècies, que hauran estat pescades

Parc a taula

És un programa de desenvolupament econòmic promogut per la Diputació de Barcelona que pretén destacar, mitjançant la gastronomia, la producció artesanal i la viticultura de proximitat i de qualitat, els valors naturals, culturals i paisatgístics dels nostres parcs.

Actualment hi ha més de 288 empreses adherides al Parc a taula. Són allotjaments, restaurants, cellers, establiments, elaboradors i productors, tots ells vinculats a algun dels 9 parcs que participen en el programa: Parc de la Serralada de Marina, Parc de la Serralada Litoral, Parc del Castell de Montesquiu, Parc del Foix, Parc del Garraf, Parc del Montnegre i el Corredor, Parc d'Olèrdola, Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac i Parc Natural del Montseny. Reserva de la Biosfera.

Més informació a
parcataula.diba.cat
parcataual@diba.cat

per les barques de Vilanova i la Geltrú. I tot això amb el maridatge de vins de la D.O. Penedès. D'aquesta manera, posem en comú la tasca dels productors, elaboradors i restauradors a l'hora de difondre els valors dels espais naturals i els recursos que aquests ens ofereixen.

Organitza:



En col·laboració:



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

L'Espai Marí Costes del Garraf

És un dels espais litorals de Natura 2000, la xarxa de la Unió Europea que té per objectiu fer compatible la protecció dels hàbitats naturals amb l'activitat humana que s'hi desenvolupa.

La **Diputació de Barcelona** col·labora en la protecció de l'Espai Marí per mitjà de la recerca, la difusió i la sensibilització ambiental que es porta a terme des del **Centre d'Estudis del Mar** de Sitges.

L'Espai Marí, que abasta la zona litoral entre Castelldefels i Cunit, forma part d'un extens àmbit natural protegit en el qual s'hi inclouen també els parcs terrestres del **Garraf**, el **Foix i Olèrdola** i l'Espai Natural dels Colls i Miralpeix, i pertany al Pla d'espais d'interès natural de Catalunya (PEIN). Està reconegut com a Zona d'Espècial Protecció per a les Aus (ZEPA) i com a Lloc d'Importància Comunitària (LIC) per la Unió Europea, gràcies als hàbitats d'interès ecològic que hi acull, com ara la praderia de posidònia.