

La Carxofada, un gran esdeveniment de ciutat

A la Carxofada de Sant Boi es van servir enguany 1.600 menús i 8.000 tapes (5 per menú). Per preparar-les *in situ*, els cuiners i les cuineres de l'associació Degusta Sant Boi van fer servir la xifra rècord de 1.550 kg de carxofa del Parc Agrari del Baix Llobregat. Com que, a més, al llarg de la jornada es van vendre 1.400 kg a l'estand de la Cooperativa Agrària de Sant Boi, la gran festa gastronòmica de la ciutat va repartir aproximadament 3.000 kg de carxofa.

3.000 persones van ser també les que el diumenge 18 de març van prendre part en la festa al llarg de tota la jornada, celebrada a la plaça de l'Ajuntament i la rambla de Rafael Casanova. Més de la meitat d'aquestes persones van menjar el menú de 5 tapes més postre ideat en aquesta ocasió per Sant Boi Degusta, sempre amb un ingredient autòcton omnipresent i indispensable: la carxofa; és a dir, el producte estrella de la gastronomia de Sant Boi i del Parc Agrari del Baix Llobregat.

Durant el diumenge es van organitzar altres activitats, entre les quals una sortida amb bicicleta a un camp de carxofes, la tra-

dicional trobada de puntaires i una actuació musical a càrrec del grup Camí de l'Est.

La Carxofada és una de les activitats locals que més interès desperten fora de Sant Boi. Al voltant del 40% de les persones participants procedeixen d'altres municipis.

Març, el mes de la carxofa

La Carxofada va ser un any més l'activitat principal de tot un mes, el de març, dedicat a la promoció de la carxofa santboiana. Una vintena de restaurants i bars van oferir menús, plats i tapes elaborades amb el producte per excel·lència del camp santboià. I els caps de setmana es van organitzar sortides en bicicleta al Parc Agrari amb visita comentada als camps i tast de productes.

Ciutat saludable

Tant la Carxofada com el Mes de la Carxofa són exemples privilegiats de l'estratègia de futur que vol reinventar Sant Boi com una ciutat saludable i sostenible, ja que mostren una aposta col·lectiva pel Parc Agrari, els productes de proximitat i una alimentació sana i de qualitat.



La tradicional festa santboiana ofereix un menú de gran qualitat gastronòmica

L'Ajuntament de Sant Boi de Llobregat i l'associació de restauradors Sant Boi Degusta organitzen cada any la Carxofada amb la col·laboració de la Cooperativa Agrària Santboiana i el Parc Agrari del Baix Llobregat.



Albert Mendiola, Carxofa d'Or

El xef santboià Albert Mendiola, Cuiner de l'Any 2017, va rebre a principis de març la Carxofa d'Or de Sant Boi de Llobregat. Aquesta distinció reconeix la tasca feta en favor de la carxofa i del producte de proximitat del Parc Agrari del Baix Llobregat.

En rebre la Carxofa d'Or, el cuiner va dir que "tenim un territori i uns productes excepcionals que hem d'ensenyar, especialment la carxofa" i es va comprometre a "seguir treballant per portar el nom de Sant Boi arreu". L'alcaldeessa, Lluïsa Moret, va destacar la seva contribució a la promoció de "productes saludables i de qualitat" i va valorar que "podent estar a qualsevol lloc del món, l'Albert ha escollit la seva ciutat, Sant Boi".

La distinció lliurada al xef de Sant Boi, una insígnia d'or en forma de carxofa, es lliura amb una periodicitat indefinida a

"persones que contribueixen a fer conèixer les qualitats gastronòmiques i saludables de la carxofa local".

En anys anteriors, l'havien rebut el comentarista esportiu Andrés Montes (2008), el periodista Espartac Peran (2012) i el director de la revista Cuina, Josep Sucarrats (2016).

Singlu10 i El Castell

Al llarg del mes de març hi va haver altres reconeixements per a establiments del sector de la restauració de Sant Boi. La fleca i pastisseria Singlu10 del Mercat de la Muntanyeta va figurar com a bona experiència comercial a la Setmana del Comerç impulsada per la Generalitat de Catalunya. I l'hotel El Castell va ser guardonat amb els premis Wedding Awards per ser un dels espais més recomanats per les parelles.

Viure Sant Boi

→ abril 18

6