



Gastronomia saludable

La restauració, a Sant Boi

La Carxofada, símbol del bon moment de la gastronomia santboiana | **pàg. 1-7**

Àrees de jocs infantils

Inauguració de nous espais de joc renovats gràcies al Pla de millora 2017-2021 | **pàg. 8**

Seguretat ciutadana

Una APP facilita un contacte més directe i immediat amb la Policia Local | **pàg. 9**

Sant Jordi 2018

La cultura santboiana, protagonista de la festa del llibre i la rosa | **pàg. 16**

«La clientela está cambiando:

en vez de simplemente alimentarse, quiere disfrutar de la comida. En Sant Boi, la gente empieza a quedarse aquí



porque ya tiene opciones para elegir. Cocinar con productos de proximidad es una obligación, teniendo tan cerca el Parc Agrari; nosotros compramos la verdura, la carne y el vino a

empresas familiares como la nuestra. Aplicamos nuevas técnicas a la cocina tradicional.” **ALBERTO ALGUACIL, RESTAURANT EL POU DE LA BELETA**

«La clave es trabajar mucho,

ser un negocio familiar y ofrecer un



menú barato. Nos va bien, por suerte. Llevamos 30 años aquí y hacemos comida casera de toda la vida. Vienen familias del barrio, sobre todo, gente del hospital y también de otros sitios. A la

gente le gusta salir, pero no siempre hay ‘solvencia’, como digo yo. Antes la faena era más estable, ahora tiene más picos.” **ANTONIA MARTÍN PUERTA, RESTAURANT MALATESTA**

«La comida preparada

está tirando cada vez más. Cuando empezamos, hace 24 años, el 80% de lo que salía era pollo a l’ast y el resto, otros tipos de comida preparada. Ahora es casi al revés. Ofrecemos muchos platos distintos a los de la *rostisseria* de toda la vida. Nos



viene también gente mayor, pero sobre todo parejas jóvenes.” **MARCOS RICO, MENJARS PER EMPORTAR RICO RICO**

«Menjar sa ens fa sentir millor.

El nostre establiment neix d’aquesta idea: volem apropar a la gent els beneficis de l’alimentació saludable.



Ara hi ha un *boom* del menjar ‘healthy’, però estem convençudes que no és només una moda. Treballem directament amb producte natural, tal com la terra ens el dona, sense additius ni conservants.

Producte fresc, de proximitat i de temporada.” **ESTELA POTAS, RESTAURANT SOMBÒ**

«El cliente valora más la calidad

que antes y es más exigente porque tiene más cultura gastronómica. Por lo



tanto, el esfuerzo del hostelero ha de ser mayor para que se vaya satisfecho y repita. Desde hace un año o un poco más, estamos volviendo poco a poco a la normalidad, aunque de manera

aún muy irregular; nos resulta difícil hacer previsiones.” **PACO GARCÍA, RESTAURANT ART IBÈRIC**

«Hacer algo diferente para el menú de mediodía del polígono es nuestro objetivo desde que abrimos.



Estamos junto a la zona industrial; no hay por qué comer siempre lo mismo, con congelados y fritos. Se puede servir comida saludable y de casa, pero mimando el producto. Los fines de semana hacemos

tapas tradicionales con influencia americana.” **ESTEFANÍA MORENO, RESTAURANT DE TAPAS**

«Como bar de mercado, ofrecemos bocadillos de productos que se venden aquí mismo. A menudo los preparamos con lo que la gente acaba de comprar



en las paradas. Desde las obras de remodelación, la afluencia global al mercado ha aumentado, hay más ambiente. Cuando salgo con los amigos a cenar, nos quedamos en Sant Boi. La verdad es que

ahora hay lugares con una gastronomía espectacular.” **IVÁN BENAGES, BAR DEL MERCAT DE LA MUNTANYETA**

«Los platos antiguos de la yaya

es lo que viene a comer aquí la gente. Comida muy sabrosa, hecha con cariño



y personalizada. Yo soy la cocinera. Lluís, el propietario, es muy conocido en el pueblo y yo, con los años, también. Llevamos 23 años aquí. Esto como una casa o una familia. El cliente con los años se ha vuelto más

caprichoso, porque hay confianza. No es alguien de paso, sino que viene aquí expresamente.” **REMEDIOS PEÑALVER, RESTAURANT CAN LLUÍS**

«Les nostres senyes d’identitat com a pastisseria són qualitat, innovació



i elaboració pròpia. A Sant Boi, el sector de la restauració està en un bon moment. Tenim una associació que ha trencat els mites de la competència i, entre tots, treballem per un mateix projecte. Però cal que ens

ho creiem: tenim una oferta tan bona o millor que la d’una gran ciutat.” **JOSÉ ANTONIO RUBIO, LES DELÍCIES D’EN JOEL**



La clientela es cada vez más exigente y reclama calidad, innovación y producto fresco

La gastronomía de Sant Boi está de moda

La restauración local apuesta por la alimentación saludable y el producto de proximidad

El sector de la restauración vive un momento de gran efervescencia y crecimiento en Sant Boi. El título de Cuiner de l'Any 2017 conseguido por el chef local Albert Mendiola es la punta del iceberg de un fenómeno que viene observándose desde hace algún tiempo en la ciudad.

Profesionales de alto nivel con experiencia en los mejores fogones -incluso en el extranjero- han decidido establecerse en Sant Boi o regresar para abrir aquí sus propios establecimientos. Un buen número de restaurantes, locales de tapas, tiendas de comida para llevar, pastelerías y hornos han dado un paso adelante apostando por la calidad y por un concepto de negocio adaptado a los gustos y demandas actuales de la clientela y a su deseo de vivir la relación con la comida como una experiencia.

Este momento de efervescencia se apoya también sin duda en la experiencia de un buen número de profesionales del sector

Los locales de toda la vida aportan a la gastronomía local su experiencia y el ejemplo del trabajo bien hecho

que llevan toda la vida en Sant Boi al frente de sus negocios, practicando una cocina que les ha otorgado a lo largo de los años un merecido crédito entre la ciudadanía.

Producto fresco y de calidad

La gastronomía de hoy es una gastronomía comprometida con la salud y con la alimentación responsable. El momento de la compra es fundamental para este tipo de negocios. La gran extensión de superficie agrícola de Sant Boi, que es el municipio con más hectáreas en el Parc Agrari del Baix Llobregat, permite garantizar la frescura y calidad de alimentos que llegan a la clientela pocas horas después de haber sido cogidos en el campo.

Los mercados municipales, los agricultores del municipio y la Cooperativa Agrària Santboiana son proveedores habituales de los mejores restaurantes y locales gastronómicos de Sant Boi, y puntos de referencia

obligados si se quieren obtener productos saludables y de calidad.

La asociación que reúne a algunos de esos establecimientos, Sant Boi Degusta, vive también una fase de expansión, con buenas perspectivas de futuro basadas en la reciente incorporación de nuevos asociados y en el buen momento de la restauración local. Otros colectivos, como Menja Salut Sant Boi, aglutinan esfuerzos profesionales de diferentes ámbitos implicados en mejorar la salud colectiva promoviendo una alimentación más sana y natural.

Una ciudad saludable

El Ayuntamiento apoya estas iniciativas en el marco de su apuesta estratégica por posicionar Sant Boi como una ciudad saludable y sostenible, y hacer de ello un instrumento de desarrollo económico y también, por qué no, de atracción turística. Porque la gastronomía de Sant Boi está de moda.

Viure Sant Boi

→ abril 18

Treballant en xarxa per la gastronomia local



Sant Boi Degusta és una associació que aplega prop d'una vintena d'establiments de la ciutat (concretament, 15 restaurants i 2 pastisseries). Han decidit col·laborar per promoure la restauració local. Asseguren que senten passió per la cuina i el bon servei. I estan convençuts de la qualitat de la gastronomia santboiana i de la riquesa dels productes de l'entorn.

L'associació va néixer l'any 2009. L'Ajuntament va engrescar un grup de restaurants per donar un nou aire i un toc de qualitat a la festa popular de la Carxofada. Des del primer moment, es van posar a treballar per configurar una xarxa, crear marca i atreure clientela santboiana i turisme de proximitat per als seus negocis. La crisi econòmica, però, va fer complicats els anys següents i va refredar algunes expectatives.

En fase de creixement

Ara, a prop d'arribar als 10 anys de trajectòria, Degusta Sant Boi viu un moment dolç. 6 nous establiments s'hi han sumat enguany (Urban Roots, La Copeta, Moments, SomBò, De Tapas i Romaní). La integració recent en l'associació de comerciants Sant Boi Comerç reforça la seva aposta com a col·lectiu. I com que s'ha començat a detectar més moviment en el sector, tant pel que fa a l'oferta com a la demanda, Degusta Sant Boi es planteja organitzar pròximament campanyes i activitats gastronòmiques en les diferents estacions de l'any <

facebook.com/degustasantboi
[@DEGUSTASANTBOI](https://twitter.com/DEGUSTASANTBOI)



Representants de l'associació Sant Boi Degusta, amb la satisfacció de la feina feta durant de la Carxofada 2018

'La clientela és més exigent ara, però valora el que fem'

Carlos González, president de Sant Boi Degusta

La Carxofada ha estat un gran aprenentatge al llarg dels anys. Preparar entre 8.000 i 9.000 tapes per servir al moment és un gran repte i, per als restaurants més petits, fins i tot diria que una heroïcitat. Però només d'aquesta manera hem vist que n'èrem capaços. Tot i ser competència, ens hem convertit en una pinya d'amics.

Tot i així, costa estirar la gent, perquè en gastronomia i restauració els horaris són molt llargs i pesats. I costa. Ara bé, tenim idees i projectes per al futur, per fer de Sant Boi el referent gastronòmic que comença a ser. Intentarem fer més coses junts.

Els darrers temps, la crisi ha fet difícil que el sector creixés. Hi havia gent amb molt bona capacitat per fer coses, però la clientela no ho podia assumir. D'un parell d'anys ençà, la situació està canviant. El client és més exigent però també té cada cop més capacitat per valorar el que fas. Avui ens demanen qualitat i alimentació saludable. El km0 té molta tirada, els proveïdors de Sant Boi estan estirant moltíssim. Tothom ha d'anar per aquí.



Establiments

Bavi Bistro
Cal Vitus
De Tapas
Diversus
Droop Áccura
El 94
El Pou de la Beleta
Escándalo Moncho's
Il Pecatto di Cupido
La Copeta
LaLola
Les Delícies d'en Joel
Marimorena
Moments
Romaní
SomBò
Urban Roots

Viure Sant Boi
→ abril 18

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



La carxofa, un producte 'made in Sant Boi'

La carxofa és el producte agrícola més característic de Sant Boi i del Parc Agrari del Baix Llobregat i un signe d'identitat del municipi. La varietat que s'hi produeix és coneguda com a carxofa blanca. El clima mediterrani és ideal per al conreu d'aquesta varietat, perquè els terrenys són molt fèrtils i hi ha poques gelades.

Cooperativa Agrària

La Cooperativa Agrària Santboiana aplega en l'actualitat 10 productors, que destinen globalment 60 hectàrees de terreny al conreu de la carxofa. L'any passat en van vendre 550.000 kg, principalment a Mercabarna. El president d'aquesta organisme, Lluís Solanas, ha explicat que tenen com a objectiu arribar pròximament a un milió de kg. També ha avançat que la Cooperativa Agrària Santboiana espera poder comptar aviat amb una marca pròpia de carxofa, 'Flor d'Hivern'. La Cooperativa destina 2 hectàrees a la varietat Symphony per comercialitzar-la a França.

La Fundació Gasol, contra la obesitat infantil

Sant Boi de Llobregat, la ciutat de Pau i Marc Gasol, és la seu europea de la Gasol Foundation. L'objectiu principal d'aquesta fundació no és altre que reduir els índexs d'obesitat infantil mitjançant la promoció d'hàbits saludables, especialment entre els infants i les seves famílies. Aquest propòsit, expressat en el lema 'Zero Obesitat Infantil', converteix la Gasol Foundation en una aliada natural de l'Ajuntament en la seva aposta estratègica per un Sant Boi saludable.

La col·laboració mútua s'ha concretat fins ara, principalment, en la realització d'un estudi sobre el sobrepès i l'obesitat infantil. Mitjançant aquest estudi s'analitza al llarg dels anys, des de P3, l'evolució del pes de més d'un miler de nens i nenes de la ciutat.

La Gasol Foundation també du a terme un projecte, anomenat SAFA-LÍN (Salut-Família-Infància), pensat per ajudar famílies vulnerables a tenir estils de vida i hàbits saluda-



La fundació dels germans Gasol promou des de Sant Boi els hàbits saludables

bles relacionats amb l'alimentació, l'activitat física, la qualitat del descans i el benestar emocional.

Projecte municipal SantBoiSà

L'Ajuntament compta amb un projecte propi de promoció d'hàbits saludables. A més de l'estudi sobre l'evolució del sobrepès, el projecte SantBoiSà s'enfoca en una doble vessant d'intervenció comunitària.

Per un costat, la realització de tallers formatius per propiciar una nutrició adequada, una encertada elecció dels aliments i una forma saludable de cuinar. Per l'altre, la sensibilització ciutadana sobre els beneficis de l'activitat física mitjançant tallers, xerrades, jornades i diades escolars.

L'OMS considera una prioritat lluitar contra l'obesitat infantil, qualificada com l'epidèmia del segle XXI.

Homenatge a les dones del sector de la restauració

Les dones santboianes del sector de la restauració i la gastronomia van ser protagonistes d'un homenatge públic el 12 de març, a Can Massallera. L'Ajuntament el va organitzar per valorar i fer visible la seva feina i l'aportació al desenvolupament de la ciutat. Tres santboianes professionals de la restauració (Patricia Torres, Marta Vivas i María Piñero) van participar en una taula rodona d'experiències. Aquesta feina, van coincidir, és vocacional, i això compensa en part les moltes hores dedicades, els sacrificis personals i les dificultats de conciliació.



L'objectiu de l'acte va ser reconèixer públicament i fer visibles les seves feines

Viure Sant Boi

→ abril 18

“Actualizamos la tradición de la cocina llevando al paladar sensaciones y recuerdos”



¿Cómo llegasteis a la gastronomía?

Toni: Yo llegué por tradición familiar. Empecé a los 15 años y he tocado todos los palos. Ahora soy chef de un buen restaurante, doy clases y experimento con cervezas artesanas. / **María:** Yo llegué relativamente tarde, cuando mis hijos se independizaron y pude aprender sobre nuevas tendencias en pastelería. Soy muy creativa.

¿Por qué abristeis el negocio en Sant Boi?

Toni: Nos apasiona el núcleo antiguo y en Sant Boi no había un negocio como el nuestro. No tenemos una pastelería al uso, porque diseñamos postres a medida para restaurantes, buscando sabores y texturas. / **María:** Cada vez servimos más a clientes particulares, por el boca a boca. Pasamos aquí muchas horas y es cómodo estar cerca de casa.

¿Cómo definiríais vuestros estilos?

María: Él en lo salado y yo en lo dulce, se trata de actualizar la tradición buscando sensaciones y evocando recuerdos, utilizando siempre productos de mi primera calidad. / **Toni:** Y, como el estilo de vida ha cambiado, utilizar menos grasas.

¿Comer bien está de moda?

María: La gente mira más lo que come y se cuida más. Aunque sea una moda, cada vez está más implantada. En el tema de los postres, la gente está algo obsesionada con el azúcar. / **Toni:** Se trata de equilibrarlo, no de retirarlo de la dieta, porque nuestro organismo lo necesita, es su gasolina.

TONI ROMERO i MARÍA PIÑERO regentan en Sant Boi el obrador de pastelería Romaní. Ella se ha formado como chef pastelera en lugares tan emblemáticos como Espai Sucre, Escribà, Bubó o Aula Jordi Bordas. Él es el jefe de cocina de El Racó de Cesc, un punto de referencia de la alta gastronomía en Barcelona, conocido por sus maridajes con cerveza artesana. Han hecho el postre de la Carxofada.

¿También está de moda en Sant Boi?

María: Nosotros salimos mucho a comer fuera y sin duda hay una evolución. Están abriendo restaurantes que lo hacen muy bien. / **Toni:** Es importante dar a conocer lo que ya tenemos, porque hay gente realmente muy buena. Y ofertas para todos los gustos y bolsillos.

¿Qué es un bizcocho con cremoso de regaliz y merengue de alcachofa?

Toni: El postre de la Carxofada de este año. Una locura, pero fue nuestra apuesta. Queríamos dar una sensación de campo. Empezar con el chocolate con romero, ir bajando para encontrarse con la alcachofa y al final llegar al regaliz. / **María:** Hay que tener la mente abierta y probar combinaciones que podrían parecer extrañas a priori. / **Toni:** Para la Carxofada del año que viene, intentaremos tener lista nuestra propia cerveza de alcachofa.

¿Qué plato o postre vuestros nos recomendáis?

Toni: Yo una cosa muy tonta y curiosa: un brazo de gitano hecho con bizcocho de *samfaina* y bacalao por dentro. / **María:** Yo estoy muy satisfecha con nuestra versión del *fadrí*, con los ingredientes de siempre pero muy equilibrados. Lo que podríamos llamar el *fadrí* 2.0, jaja.

➤ Hay que dar a conocer que en Sant Boi hay nuevos restaurantes que lo hacen muy bien

➤ Para la próxima Carxofada, nos gustaría tener lista nuestra cerveza de alcachofa

¿Cómo lleváis lo de compartir familia y negocio?

María: Muy, muy bien, porque el mundo de la gastronomía nos encanta a los dos. Pero cuando tuve que estar con mis hijos, lo hacía de común acuerdo y muy a gusto.

¿Para una mujer es más difícil?

María: Sin duda. Nosotras siempre hemos de poner un poquito más. Pero aunque te cueste, si haces lo que te gusta, lo demás va todo siempre mejor. Eso es un gran ejemplo de vida para nuestros hijos ♡