



Sant Boi: una gastronomía de premio

La ciudad consolida una oferta de restauración caracterizada por la variedad y por una apuesta creciente por el producto de proximidad, saludable y de calidad

El sector de la restauración vive en Sant Boi un momento de efervescencia. El prestigio de la cocina de nuestra ciudad gana enteros gracias a una oferta que apuesta crecientemente por la calidad y es capaz de satisfacer un amplio abanico de preferencias.

La reciente victoria de un restaurante del municipio en el programa 'Joc de Cartes' es una muestra de ese salto de calidad. La hamburguesería 'gourmet' Bart Burger Gastronòmic se alzó con el triunfo en un episodio del concurso gastronómico de TV3, mientras que Can Baldiri, el restaurante del complejo deportivo Baldiri Aleu, ocupó la segunda posición.

La alcachofa, producto estrella

Significativamente, el programa estaba dedicado a encontrar el mejor plato del Baix Llobregat elaborado con alcachofa, producto estrella de nuestra gastronomía y símbolo de la ciudad, que acaba de celebrar precisamente una nueva edición del Mes de la Carxofa. Esta cita anual no es solo un

El gran papel de dos restaurantes de Sant Boi en el programa 'Joc de cartes' de TV3 confirma el buen momento de la restauración local



evento festivo, sino el momento álgido en que el sector local de la restauración se visibiliza como nunca y se da a conocer a un turismo de proximidad que busca autenticidad y producto fresco de temporada.

Apostando por Sant Boi

La reputación culinaria de Sant Boi también se ha visto reforzada por la reciente apertura en el Parc de la Muntanyeta del restaurante Hernández, regentado por los prestigiosos chefs Gonzalo Hernández y Rafa Zafra, que han apostado por invertir en nuestra ciudad como escenario de su nuevo proyecto.

Sus nombres propios se suman así a los de Albert Mendiola, elegido Cocinero del Año 2017, o la joven Valentina Salazar, ganadora de MasterChef Júnior 11, o a establecimientos como el Kiwi Burger Bar, ganador del II Campeonato de España de Hamburguesas, o el Rebo, primer premio de Catalunya en el Campeonato de España de Bocatas.

Estos y otros reconocimientos similares son un estímulo para el sector y para el

conjunto de la economía local, al tiempo que confirman que Sant Boi es, actualmente, un lugar donde se come bien, cuando no hace muchos años había que desplazarse fuera para satisfacer ese objetivo.

Esta metamorfosis no es fruto de la casualidad, sino de una apuesta decidida por el talento y la formación, por el trabajo conjunto, por la complicidad entre el campo y los fogones y por valorar en su justa medida las virtudes del producto de proximidad.

Espíritu de colaboración

Cada vez más restauradores hacen sus compras en los mercados municipales y elaboran sus platos con productos cultivados por la agricultura local. El colectivo Sant Boi Degusta, nacido a raíz de la Carxofada, abandera esa apuesta. Su espíritu colaborativo crea vínculos entre empresas locales, desde proveedores de proximidad hasta industrias auxiliares de restauración, alimentando un círculo virtuoso que beneficia a toda la economía local.

Voces del sector de la restauración en Sant Boi



Lola Cruz. LolaLolitaLola

"He estudiado en la escuela de hostelería Hoffman y con Ferran Adrià en el El Bulli. Quizás los postres es lo que más me valora la gente, siempre les he dedicado un cariño especial. Tengo un local pequeño, familiar. Aunque no sean las condiciones idóneas, salen platos logrados."



Joan Ferré. Casa Juanito

"Fa 50 anys que els meus pares van obrir el restaurant. Mai hem volgut variar, seguim amb les receptes de la iaia i la mama: peus, fricandó, tripa... I aquí estem, amb molta feina. Comprem directament a pagès i a les botigues d'aquí, hi vaig personalment cada dia."



Àlex Rodríguez. La Poderosa

"Cuando me salió la oportunidad de abrir un negocio propio me tiré de cabeza. La hostelería es divertida, pero también muy dura, física y mentalmente, pero si el negocio es tuyo, se afronta más a gusto, y se nota. Ofrecemos cuatro cosas pero bien hechas, como nuestras fabulosas patatas."



Jessica Carrasquero. El Petit del Mercat

"Estoy en un local pequeño en el Mercat Sant Jordi, aquí se han de tocar todos los palos. Mi clientela es gente del barrio, muchos obreros, y gente de fuera. Vienen por la especialidad de la casa, el bocata de carne en salsa. Este año he participado por primera vez en la CarxoTapa."



Toni Romero. Bart Burger

"Ganar el *Joc de Cartes* de TV3 ha servido para demostrar que Sant Boi existe y que tenemos un *productazo* como la alcachofa. Tras treinta años en un restaurante de lujo, en Barcelona, el estrés acabó comiéndome, y decidí abrir un local en Sant Boi. Apostamos por sacar el máximo provecho al producto que tenemos cerca."

La diversidad de oferta como sello distintivo

Sant Boi cuenta con cerca de 400 establecimientos (bares y restaurantes) donde se sirven comidas. Entre ellos, en torno al 10%, han abierto sus puertas en los últimos cinco años. Algunas de las tendencias que se perciben en la configuración de la oferta, junto a una evidente mejora de la calidad, son el crecimiento de las opciones de cocina saludable y sostenible, el uso de productos de proximidad y de temporada, y la apuesta por 'formatos' flexibles como el 'brunch', el servicio a domicilio o la comida para llevar.

Clásico y moderno

La diversidad es también, sin duda, uno de los sellos distintivos de la restauración local. En Sant Boi hay clásicos 'de toda la vida' como Casa Juanito; locales de tapeo, al estilo de muchos de los participantes en la CarxoTapa; hamburgueserías del tipo de Black and White o El Último Pop, pizzerías como Rint'ocore, La Cosa Nostra o Mediterráneo y restaurantes de 'cocinas del mundo', quizás el más célebre el K10, también El Rincón Paisa o Sakura, entre otros.

Hay especialistas en cocina a la brasa, como El Fogón, Mamá Grill o Nicasio; en 'esmorzars de forquilla' o 'brunch', como La Ruta, Cal Andreu o Simple Brunch; buenos restaurantes en el polígono industrial -por ejemplo, Diversus, Las Salinas o Cibum- y

especialistas en 'eventos', como El Castell -el clásico de las bodas-, Les Ciques -en el interior del hotel Frontair- o el Espai Diversus.

Son también muy recomendables las opciones culinarias de los bares de los mercados municipales. Muchos locales de la ciudad, como Bavi Bistro, el Set o Cal Vitus, ofrecen menús diarios con diferentes niveles de precio, y se ha consolidado una buena oferta de comida a domicilio en locales como Rico Rico o El Origen del Pecado.

Hay chefs que son *influencers* y manejan redes sociales con miles de seguidores, y, en un sector tradicionalmente masculinizado, también hay no pocas mujeres al frente de negocios de restauración, como en Bavi Bistro, Moments, La Tapinya, Rebo o LolaLolitaLola.

En la variedad está el gusto

Son muchos más: La Gambera, Marimorena, El Mar de la Tranquilitat, 1331, Casa Domingo, Chimeno... y una amplia red de pequeños bares familiares, cafeterías, obradores artesanos y proyectos emergentes que completan una oferta de amplio espectro.

Citarlos todos sería casi imposible. Sirvan los nombres mencionados como una pequeña muestra de un tejido gastronómico bien surtido y diverso, formado por centenares de establecimientos que contribuyen con su esfuerzo al prestigio culinario de Sant Boi.



Cada vez más, la restauración local opta por hacer sus compras de producto fresco en la Cooperativa Agrària, los mercados municipales y las tiendas de proximidad