vinetur

La samfaina del Baix Llobregat llega a 32 restaurantes de la comarca

La iniciativa acerca el producto del Parc Agrari a las cartas para respaldar al sector agrario

miércoles 16 de septiembre de 2026



El Consorci de Turisme del Baix Llobregat y el Parc Agrari del Baix Llobregat han presentado este miércoles, 16 de septiembre, la campaña La Samfaina al Baix Llobregat, una acción que llevará versiones de esta receta tradicional catalana a 32

restaurantes de la comarca barcelonesa del próximo 21 de septiembre al próximo 18 de octubre.

La iniciativa gira en torno a un plato muy ligado al final del verano y al arranque del otoño. En estas semanas, el Parc Agrari todavía suministra tomate, pimiento, berenjena, cebolla y calabacín, los ingredientes habituales de la samfaina, una preparación similar al pisto que se cocina a fuego lento y que puede servirse sola o como acompañamiento. Los organizadores la han elegido porque resume bien la oferta agrícola de temporada del Baix Llobregat.

Durante cuatro semanas, los cocineros del colectivo Sabors de l'Horta servirán interpretaciones propias de la receta. El Consorci y el Parc Agrari explican que la campaña busca dar salida al producto fresco del territorio, acercar al público la cocina de proximidad y dar visibilidad a los establecimientos que trabajan con alimentos del parque agrario. Añaden que cada restaurante adaptará la propuesta a su cocina, con elaboraciones ligadas al producto y al momento del año.

La acción cuenta también con el apoyo del Consell Comarcal del Baix Llobregat y de la Xarxa de Productes de la Terra. Las entidades implicadas plantean esta campaña como una forma de unir restauración y agricultura en una misma propuesta y de reforzar la relación entre productores, cocineros y clientes.

Los organizadores sitúan la iniciativa en un momento difícil para el sector agrario. Según trasladan, las altas temperaturas y los efectos del cambio climático complican el trabajo de los productores y hacen más duras las condiciones de cultivo. Por ese motivo, llevar los alimentos del Parc Agrari a las cartas de los restaurantes también pretende reconocer el esfuerzo del campo y apoyar la continuidad de la actividad agraria en la comarca.

La campaña tendrá además una parte promocional en redes sociales. La cuenta de Instagram de Turisme Baix Llobregat abrirá un sorteo del próximo 24 de septiembre al próximo 4 de octubre con cinco premios dobles. Cada uno consistirá en un menú para dos personas en uno de los restaurantes participantes de Sabors de l'Horta. El resultado se conocerá el próximo 5 de octubre.

Sabors de l’Horta es un proyecto del Consorci de Turisme del Baix Llobregat que agrupa restaurantes comprometidos con el producto local y con la estacionalidad. Los locales están repartidos por distintos municipios de la comarca y cuentan con un distintivo que identifica el uso de ingredientes procedentes del Parc Agrari, informa el Consorci.

En esta edición participarán 33rd Gastrobar by Abba Garden, 4 Canyes Restaurant, 9Cèntric Restaurant, Amarena Restaurant, Aqqua, Atrévete, Bart Burger Gastronòmic, Cafè l’Artesà, Cal Mingo, Can Martí PB Restaurant, Casanova Beach Club, El Embarcadero, El Mirador de Sant Just, El Palau Vell, El Racó, El Secret del Vell, Emilio Sánchez Academy – La Carpa Natural Food y Ermita de Brugués.

La relación se completa con Follia i Follia de Pot, Can Rafel, Lancaster Beach Club, L’Àpat, Mammatina Restaurante, Mamut Beach Club, Marimorena Restaurant, Mesón El Cortijo & Posa’t Morat, Plats, Restaurant Andalucía, Rústic, Sagristà, Simfonia – Sallés Hotel Ciutat del Prat y Solraig by el Tibu-ron Group.