EBRETERRA

29 OCTUBRE 2015

ubtitle sty

30/10/15

Click

30/10/15

QUÈ ÉS EL PARC A TAULA?

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

QUI FORMA EL PARC A TAULA?

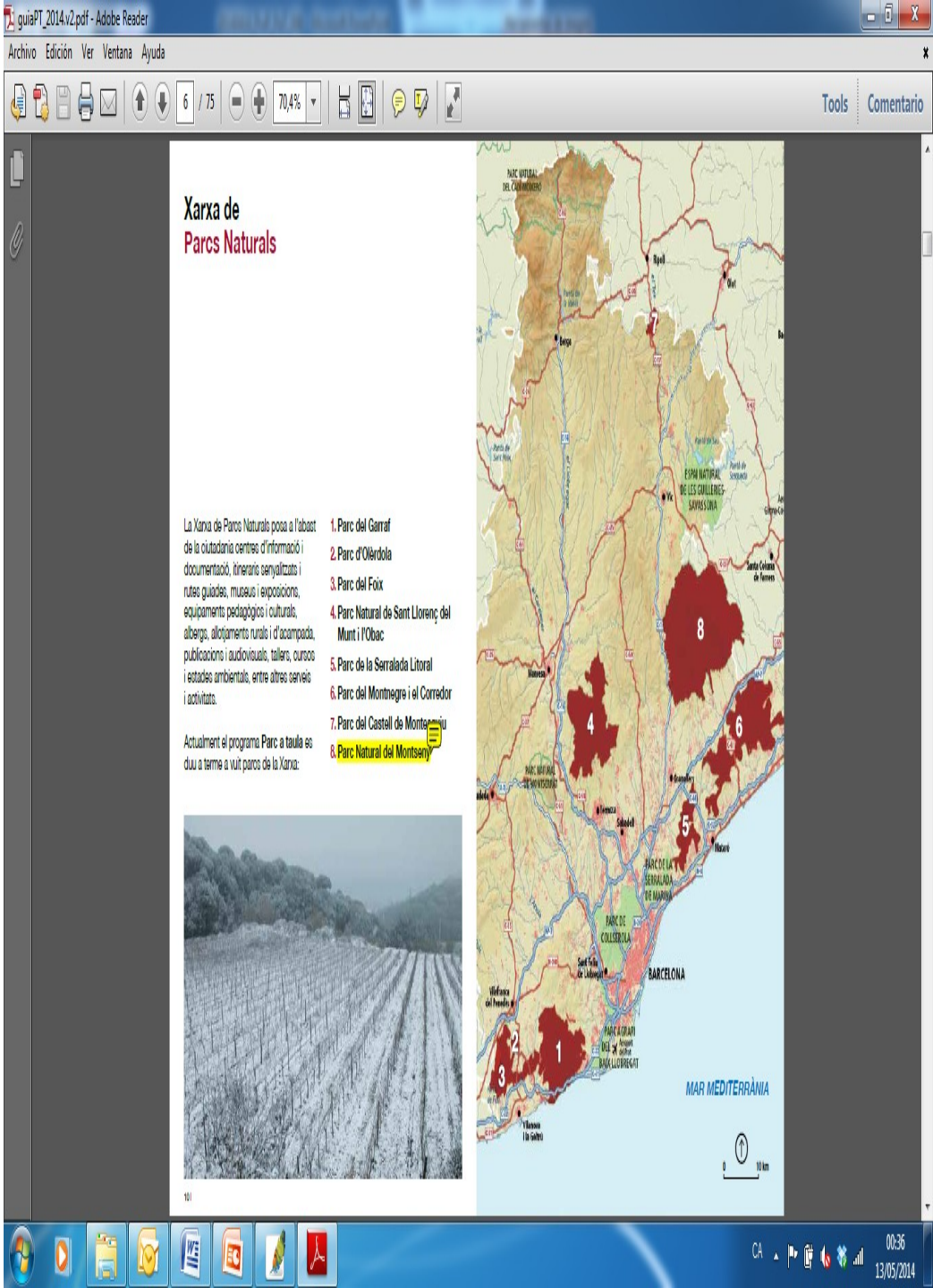
El Parc a taula s'adreça a aquells agents privats que, a través de la seva activitat, ajuden a la **conservació**, **posada en valor** i **divulgació d'espais naturals** de la província de Barcelona.

En l'edició del 2015 hi ha **237 adherits** a Parc a taula, dels quals 21 són **allotjaments**, 64 **restaurants**, 25 **cellers**, 8 **establiments**, 21 **elaboradors** i 98 **productors.**

QUI FORMA
EL PARC A TAULA?

El **Parc a taula** es duu a terme a vuit parcs de la província de Barcelona:

1. Parc del Garraf (des de 2001)
2. Parc d'Olèrdola (2001)
3. Parc del Foix (2008)
4. Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac (2004)
5. Parc de la Serralada Litoral (2008)
6. Parc del Montnegre i el Corredor (2012).
7. Parc del Castell de Montesquiu (2014)
8. Parc Natural del Montseny (2014)
9. **Parc de la Serralada de Marina (2015)**



Parc a taula edita una **guia** en format APP on podeu trobar tots aquells agents que formen part del projecte.

Disponible per a Android i IOS.

Flyer_PT2011 (2).pdf - Adobe Reader
Archivo Edición Ver Documento Herramientas Ventana Ayuda
Tasta-la!
La guia que us permetrà gaudir, amb tots els sentits,
dels millors productes dels nostres parcs.
Inicio

EVOLUCIÓ DEL NOMBRE D'ADHERITS AL PARC A TAULA (2010-2015)

EVOLUCIÓ DELS ADHERITS AL PARC A TAULA PER TIPUS D'ACTIVITAT (2011-2015)

La Seda

RERA DE MAR

FRUIT

DISTRIBUCIÓ DELS ADHERITS AL PARC A TAULA PER TIPUS D'ACTIVITAT (2015)

FONTS DE FINANÇAMENT

Finançament públic: La Diputació de Barcelona és la la principal font de finançament del programa. Altres finançadors són alguns organismes públics vinculats amb el territori (Consorci del Parc del Foix + Consorci del Parc de la Serralada Litoral + Consorci del Parc de la Serralada Marina).

Finançament privat: (= corresponsabilitat). Els membres i agents econòmics adherits al programa mitjançant una quota anual contribueixen al sostenimient econòmic del Parc a taula.

QUOTES D'ADHESIÓ (2015)

75 € més IVA, quota única.

POLÍTICA DE DESCOMPTES

Petit productor (productes agraris no transformats) | **100% de descompte**

Adherits a la **Carta Europea de Turisme Sostenible** | **100% de descompte**

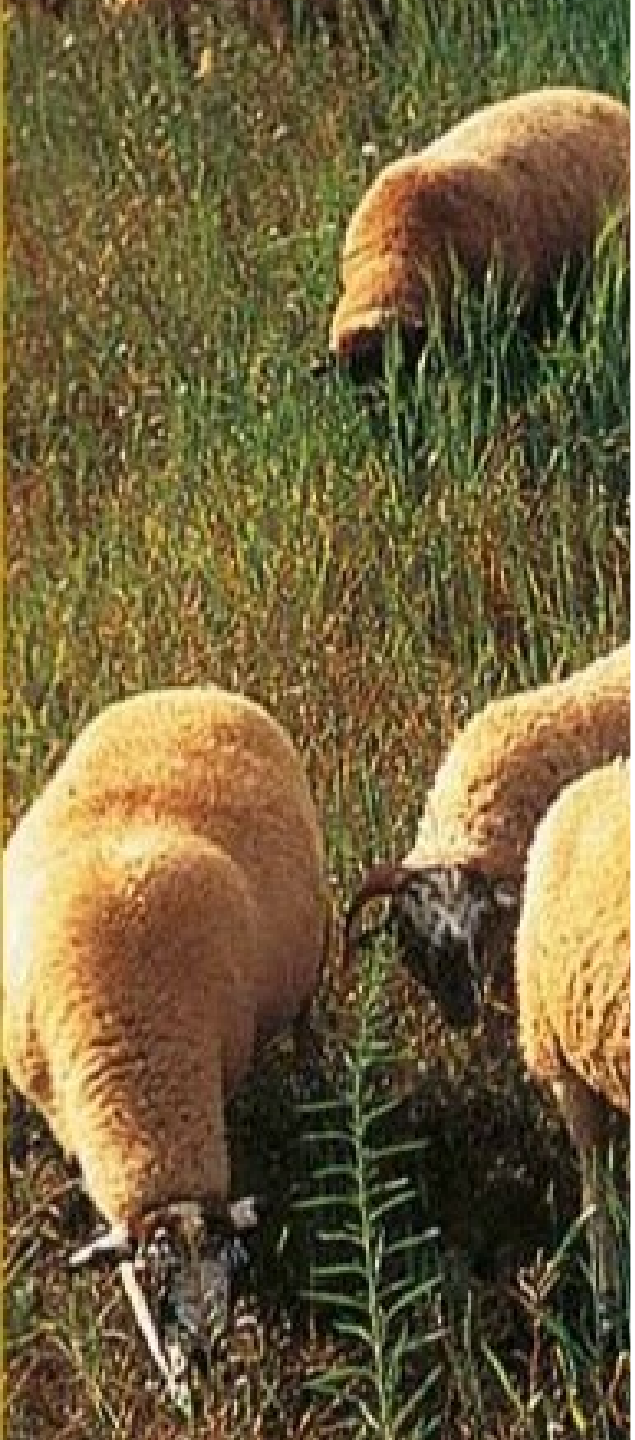
Els que formen part de l'**Associació Cuina Catalana** | **100% de descompte**

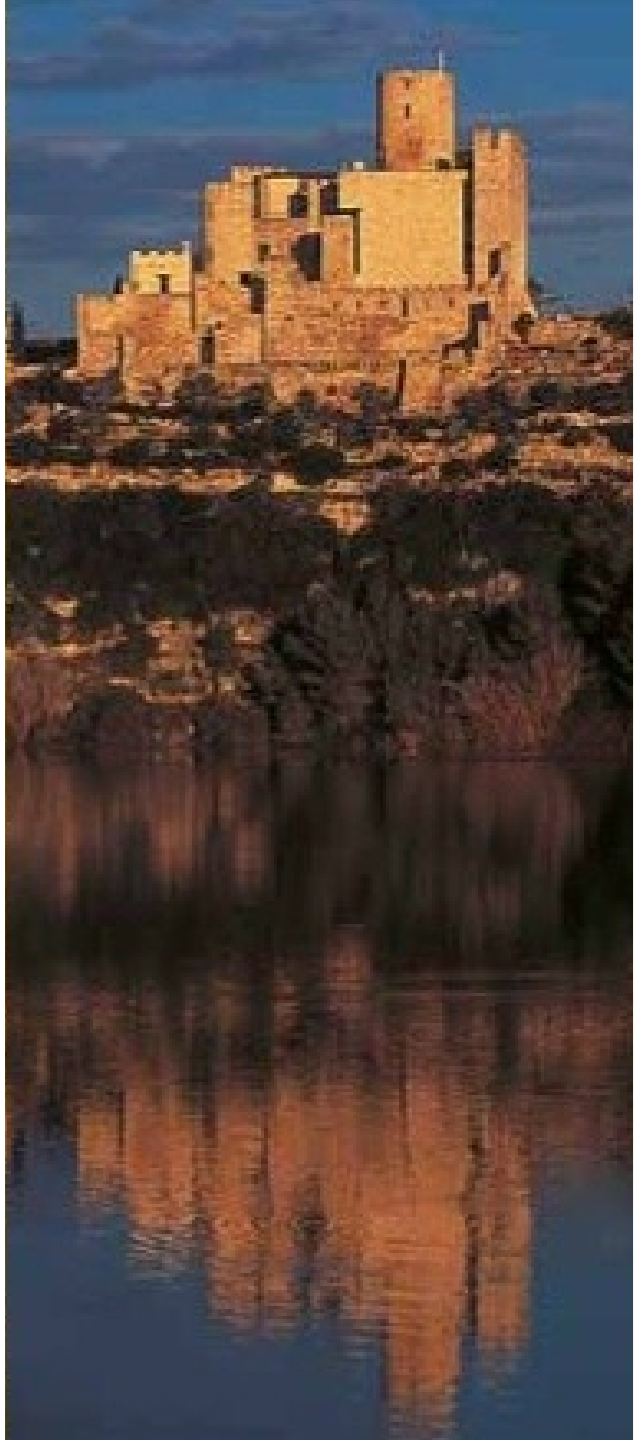
Disposen de la certificació del **CCPAE** | **100% de descompte**

A partir del **2n establiment** adherit amb el mateix NIF | **30% de descompte**

Són una **associació** o una **Denominació d'Origen**. | **30% de descompte**

FILA
FILA
PEIX SITGES
PESCA ARTESANAL

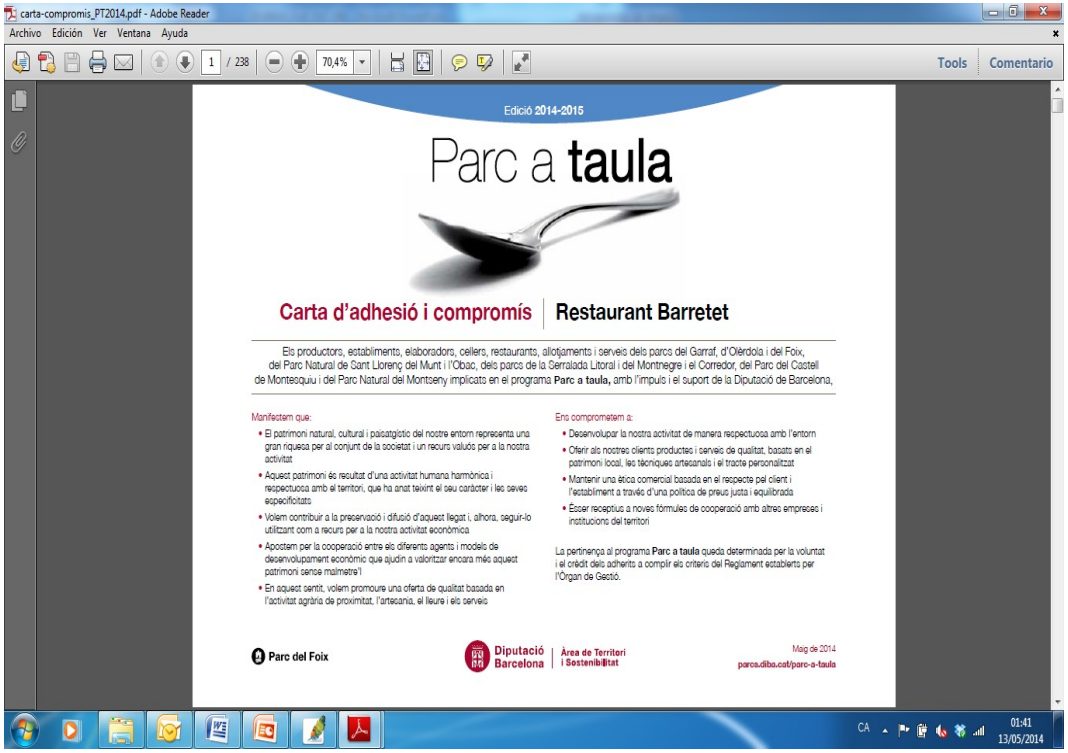




LA CARTA D'ADHESIÓ I COMPROMÍS

Els membres de Parc a taula reben un **Diploma** i un **adhesiu** que atorga la Diputació de Barcelona que acredita el compliment dels requisits del programa Parc a taula i que identifica al titular com a mereixedor de tal distinció.

Els adherits amb establiments oberts al públic tenen l'obligatorietat de fer-ne difusió en un lloc visible de manera que sigui fàcilment identificable pel consumidor.



carta-compromis_PT2014.pdf - Adobe Reader

Edició 2014-2015

Parc a **taula**

Carta d'adhesió i compromís | **Restaurant Barretet**

Els productors, establiments, elaboradors, cellers, restaurants, allotjaments i serveis dels parcs del Garraf, d'Olèrdola i del Foix, del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, dels parcs de la Serralada Litoral i del Montnegre i el Corredor, del Parc del Castell de Montesquiu i del Parc Natural del Montseny implicats en el programa **Parc a taula,** amb l'impuls i el suport de la Diputació de Barcelona,

Manifestem que:

- El patrimoni natural, cultural i paisatgístic del nostre entorn representa una gran riquesa per al conjunt de la societat i un recurs valuós per a la nostra activitat
- Aquest patrimoni és resultat d'una activitat humana harmònica i respectuosa amb el territori, que ha anat teixint el seu caràcter i les seves especificitats
- Volem contribuir a la preservació i difusió d'aquest llegat i, alhora, seguir-lo utilitzant com a recurs per a la nostra activitat econòmica
- Apostem per la cooperació entre els diferents agents i models de desenvolupament econòmic que ajudin a valoritzar encara més aquest patrimoni sense malmetre'l
- En aquest sentit, volem promoure una oferta de qualitat basada en l'activitat agrària de proximitat, l'artesania, el lleure i els serveis

Ens comprometem a:

- Desenvolupar la nostra activitat de manera respectuosa amb l'entorn
- Oferir als nostres clients productes i serveis de qualitat, basats en el patrimoni local, les tècniques artesanals i el tracte personalitzat
- Mantenir una ètica comercial basada en el respecte pel client i l'establiment a través d'una política de preus justa i equilibrada
- Ésser receptius a noves fórmules de cooperació amb altres empreses i institucions del territori

La pertinença al programa **Parc a taula** queda determinada per la voluntat i el crèdit dels adherits a complir els criteris del Reglament establerts per l'Òrgan de Gestió.

Parc del Foix | Diputació Barcelona | Àrea de Territori i Sostenibilitat | Maig de 2014 | parca.diba.cat/parc-a-taula

AdhesiuPT2014-15.pdf - Adobe Reader

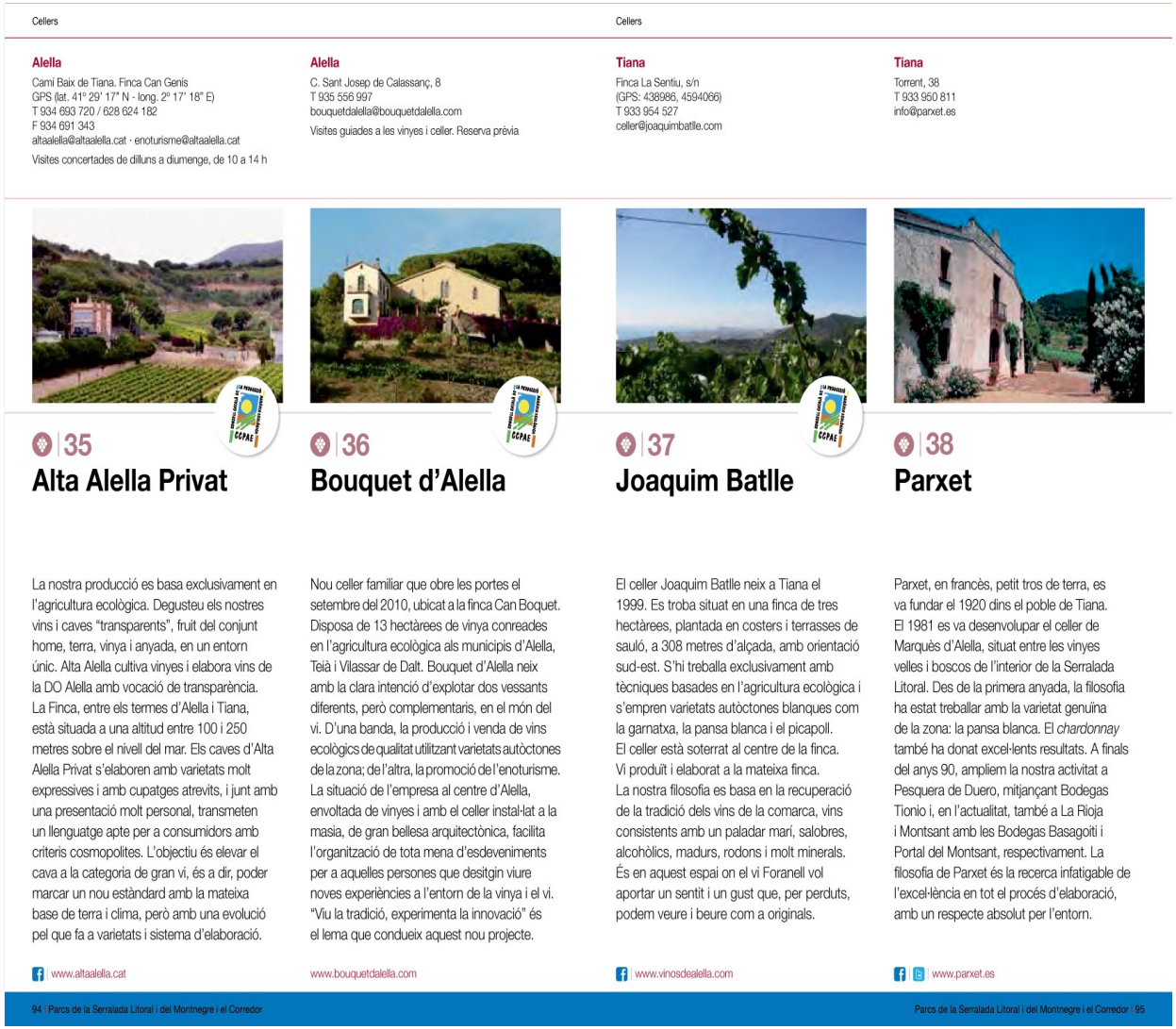
Edició 2014-2015

Parc a **taula**

Establiment adherit

Diputació Barcelona | Àrea de Territori i Sostenibilitat

VALORITZACIÓ DEL SEGELL CCPAE



Cellers

Alella
Camí Baix de Tiana. Finca Can Genís
GPS (lat. 41° 29' 17" N - long. 2° 17' 18" E)
T 934 693 720 / 628 624 182
F 934 691 343
altaalella@altaalella.cat · enoturisme@altaalella.cat
Visites concertades de dilluns a diumenge, de 10 a 14 h

Alella
C. Sant Josep de Calassanç, 8
T 935 556 997
bouquetdalella@bouquetdalella.com
Visites guiades a les vinyes i celler. Reserva prèvia

Cellers

Tiana
Finca La Sentiu, s/n
(GPS: 438986, 4594066)
T 933 954 527
celler@joaquimbatlle.com

Tiana
Torrent, 38
T 933 950 811
info@parxet.es

35
Alta Alella Privat

La nostra producció es basa exclusivament en l'agricultura ecològica. Degusteu els nostres vins i caves "transparents", fruit del conjunt home, terra, vinya i anyada, en un entorn únic. Alta Alella cultiva vinyes i elabora vins de la DO Alella amb vocació de transparència. La Finca, entre els termes d'Alella i Tiana, està situada a una altitud entre 100 i 250 metres sobre el nivell del mar. Els caves d'Alta Alella Privat s'elaboren amb varietats molt expressives i amb cupatges atrevits, i junt amb una presentació molt personal, transmeten un llenguatge apte per a consumidors amb criteris cosmopolites. L'objectiu és elevar el cava a la categoria de gran vi, és a dir, poder marcar un nou estàndard amb la mateixa base de terra i clima, però amb una evolució pel que fa a varietats i sistema d'elaboració.

www.altaalella.cat

36
Bouquet d'Alella

Nou celler familiar que obre les portes el setembre del 2010, ubicat a la finca Can Boquet. Disposa de 13 hectàrees de vinya conreades en l'agricultura ecològica als municipis d'Alella, Teià i Vilassar de Dalt. Bouquet d'Alella neix amb la clara intenció d'explotar dos vessants diferents, però complementaris, en el món del vi. D'una banda, la producció i venda de vins ecològics de qualitat utilitzant varietats autòctones de la zona; de l'altra, la promoció de l'enoturisme. La situació de l'empresa al centre d'Alella, envoltada de vinyes i amb el celler instal·lat a la masia, de gran bellesa arquitectònica, facilita l'organització de tota mena d'esdeveniments per a aquelles persones que desitgin viure noves experiències a l'entorn de la vinya i el vi. "Viu la tradició, experimenta la innovació" és el lema que condueix aquest nou projecte.

www.bouquetdalella.com

37
Joaquim Batlle

El celler Joaquim Batlle neix a Tiana el 1999. Es troba situat en una finca de tres hectàrees, plantada en costers i terrasses de sauló, a 308 metres d'alçada, amb orientació sud-est. S'hi treballa exclusivament amb tècniques basades en l'agricultura ecològica i s'empren varietats autòctones blanques com la garnatxa, la pansa blanca i el picapoll. El celler està soterrat al centre de la finca. Vi produït i elaborat a la mateixa finca. La nostra filosofia es basa en la recuperació de la tradició dels vins de la comarca, vins consistents amb un paladar marí, salobres, alcohòlics, madurs, rodons i molt minerals. És en aquest espai on el vi Foranell vol aportar un sentit i un gust que, per perduts, podem veure i beure com a originals.

www.vinosdealella.com

38
Parxet

Parxet, en francès, petit tros de terra, es va fundar el 1920 dins el poble de Tiana. El 1981 es va desenvolupar el celler de Marquès d'Alella, situat entre les vinyes velles i boscos de l'interior de la Serralada Litoral. Des de la primera anyada, la filosofia ha estat treballar amb la varietat genuïna de la zona: la pansa blanca. El *chardonnay* també ha donat excel·lents resultats. A finals del anys 90, ampliem la nostra activitat a Pesquera de Duero, mitjançant Bodegas Tionio i, en l'actualitat, també a La Rioja i Montsant amb les Bodegas Basagoiti i Portal del Montsant, respectivament. La filosofia de Parxet és la recerca infatigable de l'excel·lència en tot el procés d'elaboració, amb un respecte absolut per l'entorn.

www.parxet.es

94 | Parcs de la Serralada Litoral i del Montnegre i el Corredor

Parcs de la Serralada Litoral i del Montnegre i el Corredor | 95

PEIX SITGES
PESCA ARTESANAL

El **Centre Experimental de les Arts Vallgrassa** (Parc del Garraf) organitza periòdicament exposicions d'art que reben el suport del projecte Parc a taula. Els adherits al programa hi participen amb una presentació i degustació dels seus productes, que també estan a la venda, el mateix dia que es presenta una nova exposició.

D'aquesta manera, els fronts cultural, ambiental i econòmic s'uneixen per promoure l'art, els productes Parc a taula i els valors naturals dels parcs.

Vallgrassa
Centre Experimental de les Arts
Parc del Garraf
Diputació de Barcelona

ACTIVITATS | DEGUSTACIONS DEL PARC A TAULA

Aquesta iniciativa té per objectiu donar a conèixer els parcs, els seus valors ambientals, els membres del programa i, en especial, els seus productes, el resultat dels quals està vinculat directament amb les característiques de l'entorn on neixen. Activitat adreçada al públic general. El 2014 és prevista una degustació de peix a Sitges en col·laboració amb la **Confraria de Pescadors de Sitges** el proper setembre a la seu del Centre d'Estudis del Mar.

ACTIVITATS | FORMACIÓ I CAPACITACIÓ CONTINUADA

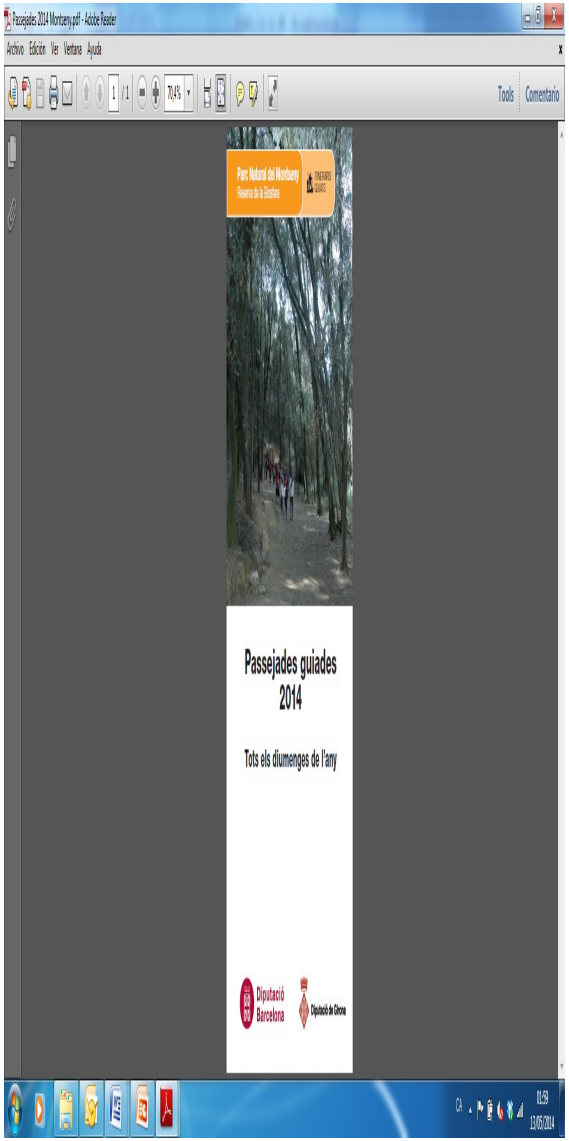
Adreçada als adherits al programa Parc a taula amb l'objectiu que esdevinguin informadors qualificats de l'entorn on es troben, així com relativa a aspectes de salut i seguretat alimentaria. D'aquesta manera, es garanteix una bona transmissió dels valors de Parc a taula, amb una certa vocació de servei al públic general i als consumidors.

ACTIVITATS | PUNTS D'INFORMACIÓ COL·LABORADORS DEL PARC

Les empreses adherides que han superat la formació continuada de coneixements del seu entorn, estan qualificades com a Punt d'informació col·laborador del Parc. Hi trobareu persones capacitades i disposades a ajudar-vos quan necessiteu informació vinculada al territori. Són:

1. Alberg Els Caus
2. Allotjament rural Cal Carter Associació
3. La Abeja Loca
4. Càmping de la Tatgera
5. Casa Museu El Molí del Mig
6. Conserves i melmelades Masia La Fassina
7. Granja-Escola Can Pere de la Plana
8. Hostal de Mura
9. Hostal Les Piques
10. Restaurant Cal Carter
11. Restaurant La Pastora
12. Restaurant La Posada de Sant Père
13. Restaurant Masia Segarrulls
14. Restaurant Racó de Can Brossa

Rutes enogastronòmiques, visites guiades als mateixos cellers i tallers de producció, degustacions, maridatges, etc… son les propostes que us hem preparat i que podreu gaudir de la mà dels seus autors i per experts coneixedors del territori. A més, coneixereu i tastareu els productes de la terra directament en orígen o els degustareu amorosament cuinats als restaurants del Parc a taula que s'han sumat a aquesta proposta (més informació a www.diba.cat/parcsn). A l'agenda d'activitats de la Xarxa de parcs, trobareu tota la informació de cada activitat.



ACTIVITATS | DESCOMPTES

En l'oferta de rutes a peu "**Passejades 2014**" en els parcs vinculats al Parc a taula, trobareu descomptes en diversos restaurants vinculats al programa (més informació a http://parcs.diba.cat/).

ACTIVITATS | DIA INTERNACIONAL DE LES MUNTANYES

El Dia 11 de desembre, les Nacions Unides commemora el **Dia internacional de les muntanyes**, i el Parc a taula hi participa activament, amb la celebració d'un Mercat a Mura i promocionant aquell dia un Menú de les Muntanyes, amb productes de les nostres muntanyes (més informació a www.welovemountains.org)

Diputació
Barcelona
PRÉSSEC d'ORDAL
OLIVELLA FONT CLARA

ACTIVITATS | MERCATS DEL PARC A TAULA 2014

És un dels instruments per donar a conèixer els parcs de la Diputació de Barcelona al públic general a través dels productes de qualitat i de proximitat dels productors i elaboradors artesans alimentaris que treballen a l'àrea d'influència d'aquests territoris.

Mes	Dia	Població	Mercat
Gener	18	Matadepera	*34è*
Maig	3	Talamanca	*35è*
	3 i 4	Gavà	*36è*
	10 i 11	Terrassa	*37è*
Juny	7	Vilanova i la Geltrú	*38è*
	14	Vic	*39è*
Juliol	19	Sitges	*40è*
Agost	2,3 i 4	Argentona	*41è*
Setembre	28	Begues	*42è*
Octubre	4	Sant Celoni	*43è*
	11	Mataró	*44è*
	25	Manresa	*45è*
Novembre	15	Torelló	*46è*
	22	Barcelona	*47è*
Desembre	7	Mura	*48è*

Diputació Barcelona
Diputació Barcelona
MASTERTENT

pont
BAR
Serralada de Marina

Productors i restauradors vinculats a Parc a taula, convidats especialment per l'organitzador, representen la cuina catalana I els seus productes en diversos esdeveniments, fires i festivals gastronòmics internacionals.

El 2014, com a exemple, **Il Salone dei Prodotti Típici dei Parchi Italiani,** que s'ha de celebrar a la ciutat Italiana de L'Àquila els propers 16,17 i 18 de maig; Un **Mercat de productes a l'Alguer** de productes del Parc a taula i del Parc de Port Comte, agermanat amb el Garraf, que es celebrarà al Port de L'Alguer els dies 30 i 31 d'agost; I el Festival del Peix Blau, "**Anghió**", que ce celebra a la ciutat italiana de San Benedetto del Tronto, a finals de juny.

PEIX SITGES
PESCA ARTESANAL

Té com a objectiu dinamitzar la participació dels adherits, de forma directa o indirecta, en fires i congressos de caràcter local, nacional i internacional. El 2014 Parc a taula, participarà en La **Setmana BIO per l'alimentació ecològica**, que promou la Generalitat de Catalunya, del 30 de maig al 8 de juny.

SetmanaBio
per l'alimentació ecològica

Anghiò
Festival del Pesce Azzurro
SAN BENEDETTO DEL TRONTO
15 | 23 GIUGNO 2013
www.pastamancini.it

ACTIVITATS | PROMOCIÓ DELS MENÚS PARC A TAULA

Els restauradors membres de Parc a taula que hi vulguin participar elaboraran una setmana l'any un menú propi, lliure, acotat en el preu i basat en productes agroalimentaris de productors de la seva àrea d'influència que estiguin adherits al programa. Un exemple és el menú "**Montnegre-Corredor 25**", commemorant els 25 anys de la declaració del Parc, en col·laboració amb els restaurants vinculats a aquest parc.

ACTIVITATS | SESSIONS DE TREBALL

Al llarg de l'any es dinamitzen reunions de treball amb tots els agents implicats per potenciar el coneixement i la interrelació entre restauradors, productors i elaboradors. L'objectiu és sensibilitzar-los pel que fa a la coincidència d'objectius i els interessos que tots ells tenen en comú.

DIVULGACIÓ DEL PROGRAMA

PRESENTACIONS OFICIALS

- **Presentació de la Guia del Parc a taula 2014-2015**, en col·laboració amb l'Ajuntament de Mataró, a l'Espai e-Àgora. Mataró, el 20/05/2014.

FÒRUMS ESPECIALITZATS

- **Alta Escola de Turisme Ambiental** del Parc Nacional de CinqueTerre. Itàlia, 11/04/2014.
- **Congrés Internacional de Turisme i Patrimoni Gastronòmic**, organitzat per la càtedra UNESCO de la UB. Barcelona 16-20/06/2014.

FORMACIÓ A TÈCNICS I ACADÈMICS

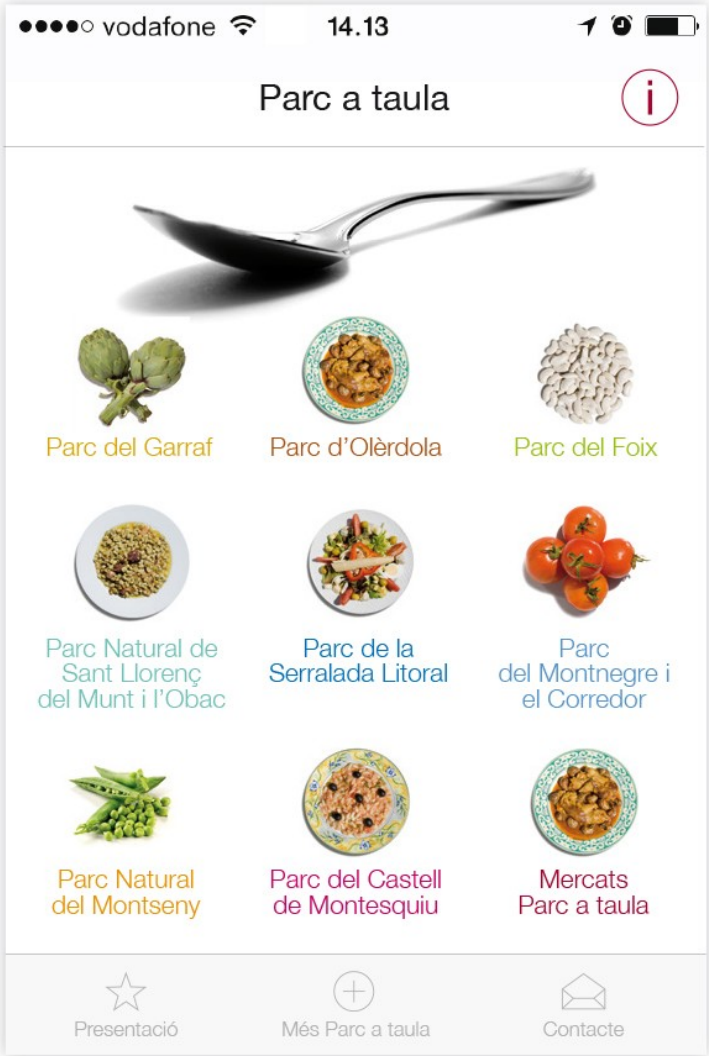
- **Desenvolupament socioeconòmic en espais protegits.** EUROPARC-España, Fundación Fernando González Bernáldez i Diputació de Barcelona. Barcelona, 09/04/2014.
- **Màster en Gestió del Patrimoni Gastronòmic**. Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB. Barcelona, 14/05/2014.

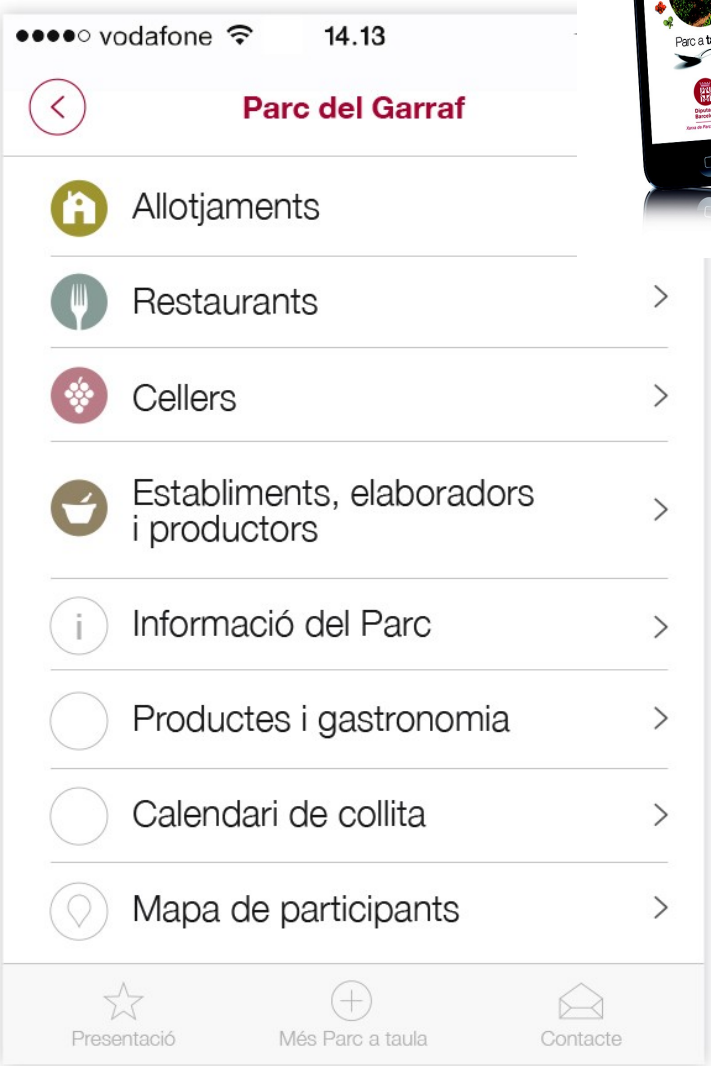
ALTRES

- També Europarc, ha creat un **Geoportal** de recursos culturals en espais naturals, on es presentarà el programa Parc a taula.

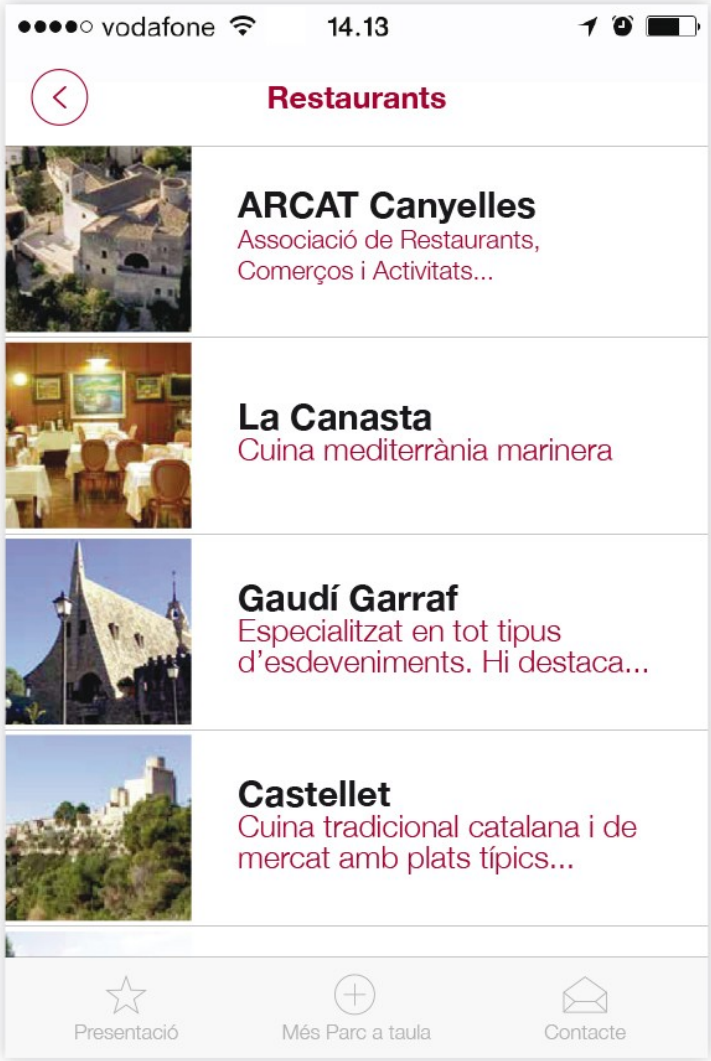
9:41 AM
Edició
2014
2015
Parc a taula
Diputació
Barcelona
Xarxa de Parcs Naturals
SAMSUNG
12:45
Edició
2014
2015
Parc a taula
Diputació
Barcelona
Xarxa de Parcs Naturals

GUIA DEL PARC A TAULA | APP

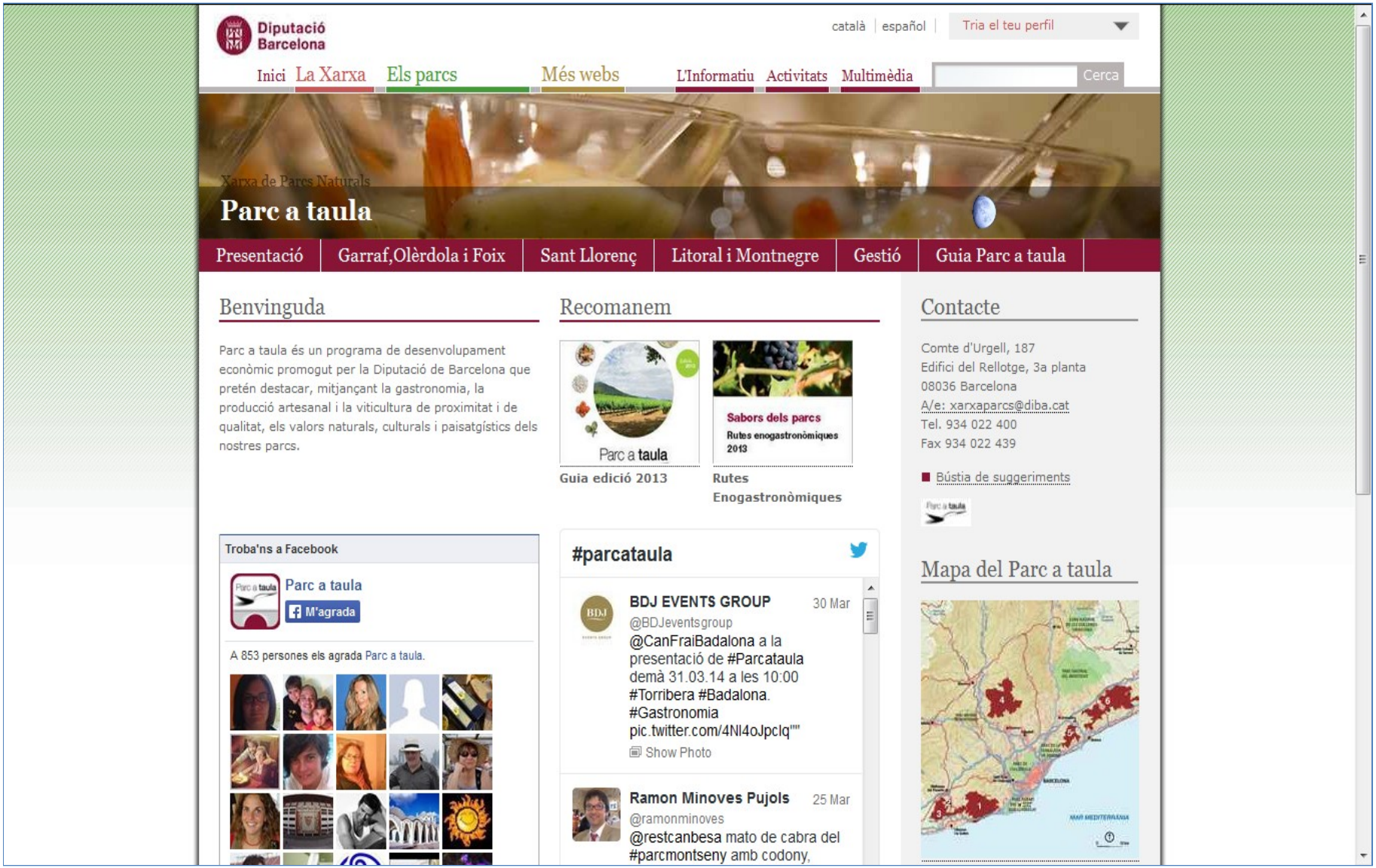




GUIA DEL PARC A TAULA | APP



WEB | http://parcs.diba.cat/web/parc-a-taula



XARXES SOCIALS | TWITTER | @parcataula

Sense SIM
16.36
52%
Parc a taula
Parc a taula
853 likes · 4 talking about this
Like
Message
Community
Programa de desenvolupament econòmic de Diputació de Barcelona que posa en valor natura i cultura través de la gastronomia i producció de proximitat.
About
Photos
Parc a taula
Fira de Sant Josep
Events
853
Likes
Write Post
Photo
Recent Posts by Others
Parc a taula
Feb 20 ·
El proper diumenge dia 23 de febrer a les 12 hores, inaugurem a Vallgrassa, Centre Experimental de les Arts al Parc del Garraf les exposicions dels artistes Guillem Vidal (fotografia) Espai fotogràfic Humberto Rivas i de Ricard Geladó (pintura)
a l'Espai interdisciplinari.
... See More

guiaPT_2014.v2.pdf - Adobe Reader
Archivo Edición Ver Ventana Ayuda

Calendari de collita
dels Parcs

Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Espigalls	Espigalls	Espigalls	Pèsol de la floreta	Cirerres	Cirerres	Préssec de l'Ordal	Préssec de l'Ordal	Vi de malvasia de Sitges	Bròquil negre	Bròquil negre	Col paperina
Col paperina	Col paperina	Col paperina	Faves	Faves	Tomàquet pometa	Tomàquet de Mura	Figa de coll de dama	Figa de coll de dama	Carlet	Mongeta del ganxet	Tomacó
Tomacó	Tomacó	Tomacó	Maduixes del Maresme	Maduixes del Maresme	Faves	Tomàquet pometa	Cigronet de Mura	Cigronet de Mura	Tomàquet pometa	Mongeta genoll de Crist	Escarola perruqueta
Escarola perruqueta	Escarola perruqueta	Escarola perruqueta	Carxofa del Maresme	Cirera d'en Roca	Maduixes del Maresme	Maduixes del Maresme	Tomàquet de Mura	Tomàquet de Mura	Castanya	Carlet	Bròquil negre
Col verda o d'hivern	Col verda o d'hivern	Col verda o d'hivern		Carxofa del Maresme	Cirera d'en Roca	Patata del bufet	Tomàquet pometa	Raïm picapoll		Mongeta del ganxet	Col verda o d'hivern
Poma del cirl	Poma del cirl	Poma del cirl					Maduixes del Maresme	Tomàquet pometa		Faves	Poma del cirl
Mongeta del ganxet	Pèsol de la floreta	Pèsol de la floreta					Patata del bufet	Maduixes del Maresme		Carxofa del Maresme	Mongeta del ganxet
Faves	Faves	Faves						Raïm pansa blanca		Col verda o d'hivern	Faves
Carxofa del Maresme	Carxofa del Maresme	Maduixes del Maresme								Castanya	Carxofa del Maresme
		Carxofa del Maresme									

CA 00:41

Flyer_PT2011 (2).pdf - Adobe Reader
Archivo Edición Ver Documento Herramientas Ventana Ayuda
Tasta-la!
La guia que us permetrà gaudir, amb tots els sentits,
dels millors productes dels nostres parcs.
inicio

RECONEIXEMENTS

1r Premis de Turisme Responsable de Catalunya (2013)

Parc a taula ha rebut el 2n premi i menció especial a la millor gestió del Patrimoni Natural a través de turisme.

COM IMPLICAR'S-HI

Si ets un organisme oficial o entitat local

- Ajuda'ns a fer difusió del programa en la teva àrea d'influència
- Presenta'ns aquells agents privats que poden estar interessants en formar part del Parc a taula
- Actua com a facilitador perquè puguem dur a terme les activitats del Parc a taula en el teu territori.

Si ets un agent privat que desenvolupa la seva activitat en el marc d'un espai natural

- Sol·licita la teva adhesió al programa (existeix una quota d'adhesió simbòlica).
- Beneficia't de les activitats que et proposa el Parc a taula.
- Fes-nos propostes que permetin assolir els objectius del Parc a taula (desenvolupament econòmic + conservació del territori), i les estudiarem.

Si ets un ciutadà

- Consulta la Guia Parc a taula (www.linki.es/bfx) i consumeix productes i serveis de les empreses adherides al programa. D'aquesta manera, contribuiràs al desenvolupament socioeconòmic dels espais naturals i a la conservació indirecte dels mateixos.
- Estigues atent a les activitats que organitzem i participa en aquelles que puguis.
- Explica la nostra existència als teus amics i familiars.

ENTITATS IMPLICADES

Lliga per a la defensa del patrimoni natural

DEPANA

Associació catalana sense ànim de lucre de ciutadans i ciutadanes que actua per a la defensa, l'estudi i la conservació del patrimoni natural, declarada oficialment entitat d'Utilitat Pública el 1979.

Recolza el Parc a Taula perquè...

- ✓ A través del suport als productors locals, promou un **sector econòmic clau en la configuració del paisatge i la biodiversitat** de la província de Barcelona.
- ✓ El recolzament indirecte al manteniment dels usos del sòl primaris en territoris de proximitat, permet **mantenir els paisatges i processos ecològics essencials**.
- ✓ **S'evita l'abandó i es disminueix el risc d'implantació d'altres usos del sòl** que obririen la porta a sectors tradicionalment agressius pel territori en una província on destaquen les infraestructures, la construcció i la indústria en general.
- ✓ Suposa **treballar en positiu, i de forma col·laborativa, amb el sector públic i el sector privat** (front l'estratègia "tradicional" de defensa de la natura, moltes vegades posicionada des d'una perspectiva merament ambiental, exclusivament proteccionista i, a vegades, de confrontació).

Promou:

Diputació Barcelona | Àrea de Territori i Sostenibilitat

Amb el suport de:

Parc de la Serralada Litoral

Parc del Foix

Passejades 2013

CONTACTE

Xavier Roget i Padrosa

Gerència d'Espais Naturals
Àrea de Territori i Sostenibilitat
Diputació de Barcelona

+34 938 434 758
rogetpx@diba.cat

Edifici del Rellotge
C. Comte d'Urgell, 187, 3a planta