

Diagnosi coneixement i ús actual de plantes silvestres comestibles restauració a Barcelona

Per a aquest diagnòstic es va enviar a 30 restaurants de la ciutat de Barcelona una enquesta, aquesta fase era fonamental per poder conèixer el perfil dels possibles participants a les següents fases del projecte.

L'enquesta la van contestar 20 xefs/cuiners de diferents locals, de les quals es va redactar un informe en què es recullen els principals resultats:

- **Gènere:** 20% dones, 80% homes
- **Edat:** 10% entre 20-30 anys, 45% entre 30-40 anys, 25% entre 40-50 anys i 20% entre 50-60 anys.
- **Lloc de naixement:** 50% de Barcelona, 20% resta d'Espanya i 30% internacional, majoritàriament Itàlia. Amb una mitjana de 17 anys vivint a Barcelona.
- **Tipus d'establiment:** 20% cuina d'autor, 30% alta cuina, 25% cuina familiar, 20% gastrobar/casual i 5% bar/taverna
- **Tipus d'oferta gastronòmica:** 30% internacional, 25% tradicional catalana, 20% espanyola i 25% fusió. Els restaurants fusió i internacional de gastronomies orientals i hispanoamericanes.
- **Districte a què pertanyen els restaurants:** 6 dels districtes de la ciutat de Barcelona representats: Eixample, les Corts, Gràcia, Sant Martí, Ciutat Vella i Sarrià-Sant Gervasi.
- **Coneixen alguna planta silvestre comestible?:** el 85% va contestar que sí, majoritàriament plantes molt comunes utilitzades actualment en nombrosos restaurants i que comercialitzen la majoria de proveïdors del sector, algunes de les més repetides van ser la ruca, la caputxina, la oxalis o la borrajia.
- **Incorporació als restaurants:** el 75% diu utilitzar algunes plantes als seus menús, dels quals el 76% la incorpora diàriament o setmanalment. Quant a si li donaven importància a l'hora de comunicar-ho al client o si les incorporaven al plat com un altre producte més, majoritàriament opten per la segona opció, encara que alguns restaurants sí donen atenció a aquesta incorporació de cara a revaloritzar-lo davant del client.
- I el 90% van afirmar voler rebre **formació sobre plantes silvestres** i com incorporar-les als seus menús.

Projecte col·laboratiu:



Collectiu
Eixarcolant

& Tarpuna
Una cooperativa
d'iniciatives sostenibles



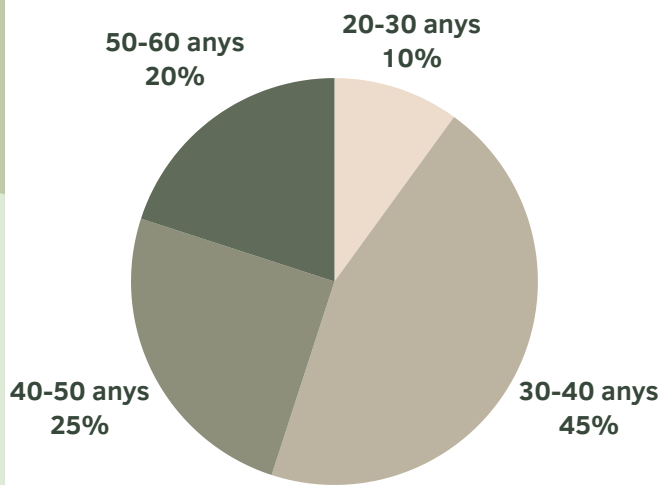
Ajuntament de
Barcelona

Amb el suport de:

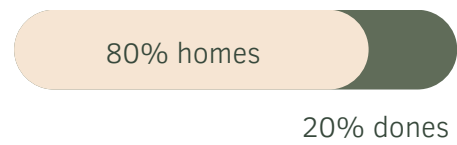


Coneixement i ús actual de plantes silvestres comestibles restauració a Barcelona

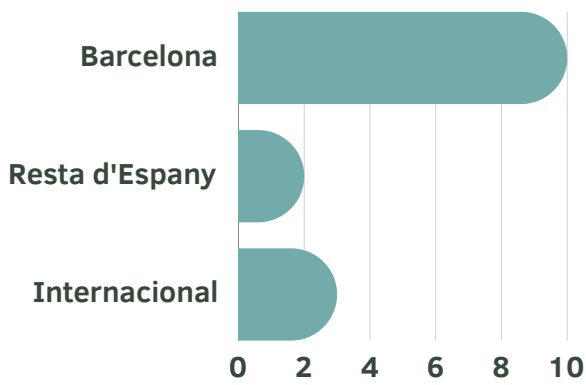
Edat enquestats



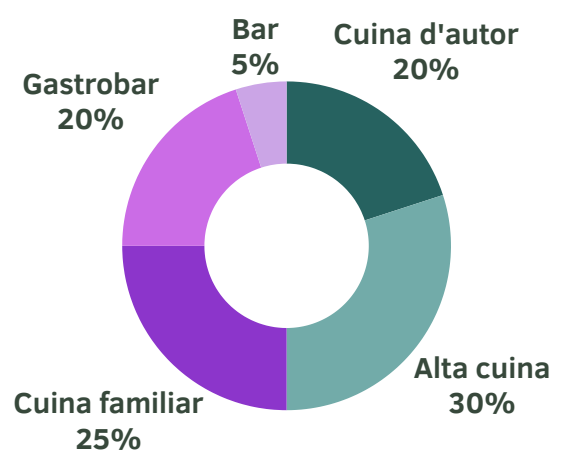
Gènere enquestats



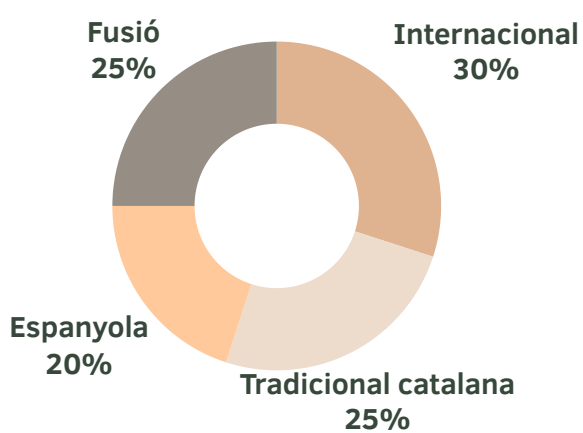
Lloc de naixement enquestats



Tipus d'establiment



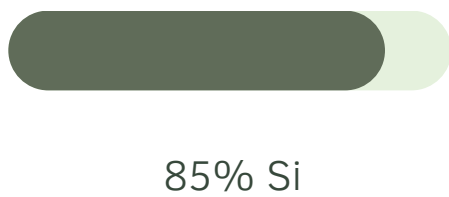
Tipus d'oferta gastronòmica



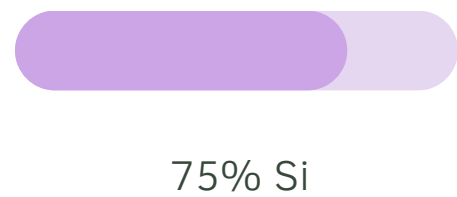
Districte a què pertanyen els restaurants

- Eixample
- Les Corts
- Gràcia
- Sant Martí
- Ciutat Vella
- Sarrià-Sant Gervasi

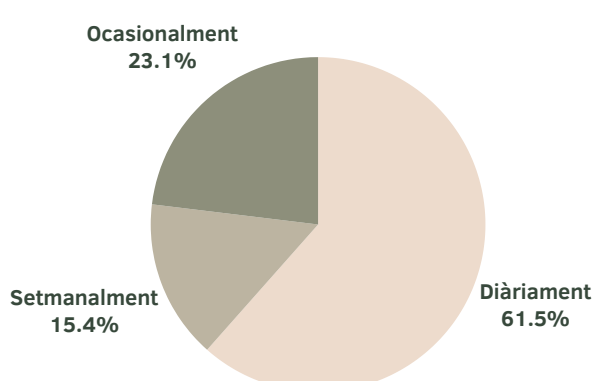
Coneixen alguna planta silvestre comestible?



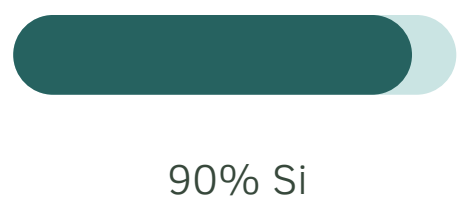
Incorporen plantes als restaurants?



Freqüència amb què incorporen les plantes



Interès per rebre formació per incloure plantes silvestres al menú



Projecte col·laboratiu:



Collectiu Eixarcolant

& Tarpuna
Una cooperativa d'iniciatives sostenibles



Ajuntament de Barcelona

