

Diagnóstico conocimiento y uso actual de plantas silvestres comestibles restauración de Barcelona

Para este diagnóstico se envió a 30 restaurantes de la ciudad de Barcelona una encuesta, esta fase era fundamental para conocer el perfil de los posibles participantes en las siguientes fases del proyecto.

La encuesta fue contestada por 20 chefs/cocineros de diferentes locales, de las que se redactó un informe en el que se recogen los principales resultados:

- **Género:** 20% mujeres, 80% hombres
- **Edad:** 10% entre 20-30 años, 45% entre 30-40 años, 25% entre 40-50 años y 20% entre 50-60 años.
- **Lugar de nacimiento:** 50% de Barcelona, 20% resto de España y 30% internacional, mayoritariamente Italia. Con una media de 17 años viviendo en Barcelona.
- **Tipo de establecimiento:** 20% cocina de autor, 30% alta cocina, 25% cocina familiar, 20% gastrobar/casual y 5% bar/taberna
- **Tipo de oferta gastronómica:** 30% internacional, 25% tradicional catalana, 20% española y 25% fusión. Los restaurantes fusión e internacionales de gastronomías orientales e hispanoamericanas.
- **Distrito al que pertenecen los restaurantes:** 6 distritos de la ciutat representados: Eixample, les Corts, Gràcia, Sant Martí, Ciutat Vella y Sarrià-Sant Gervasi.
- **¿Conocen alguna planta silvestre comestible?:** el 85% contestó que si, en su mayoría plantas muy comunes utilizadas actualmente en numerosos restaurantes y que comercializan la mayoría de proveedores del sector, algunas de las más repetidas fueron la rúcula, la capuchina, la oxalis o la borraja.
- **Incorporación en los restaurantes:** el 75% dice utilizar algunas plantas en sus menús, de los cuales el 76% la incorpora a diario o semanalmente. En cuanto a si le daban importancia a la hora de comunicarlo al cliente o si las incorporaban al plato como otro producto más, mayoritariamente optan por la segunda opción, aunque algunos restaurantes si dan atención a esta incorporación de cara a revalorizarla lo delante del cliente.
- Y el 90% afirmaron querer recibir **formación sobre plantas silvestres** y cómo incorporarlas a sus menús.

Projecte col·laboratiu:



Collectiu
Eixarcolant

& Tarpuna
Una cooperativa
d'iniciatives sostenibles



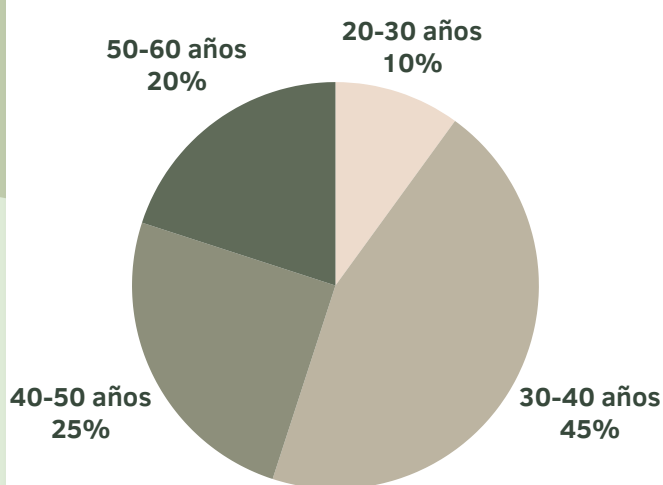
Ajuntament de
Barcelona

Amb el suport de:

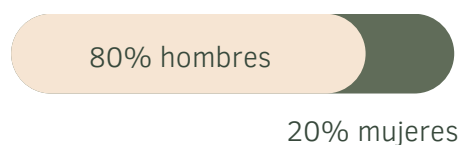


Conocimiento y uso actual de plantas silvestres comestibles restauración de Barcelona

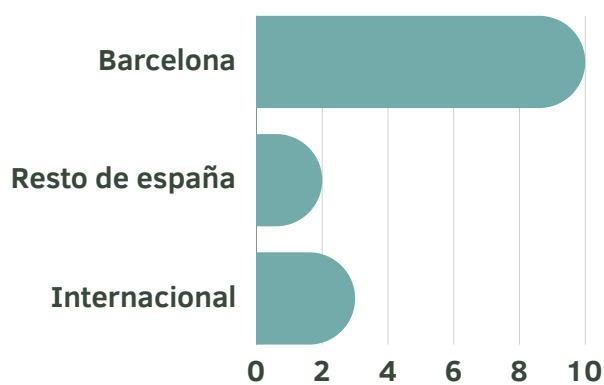
Edad encuestados



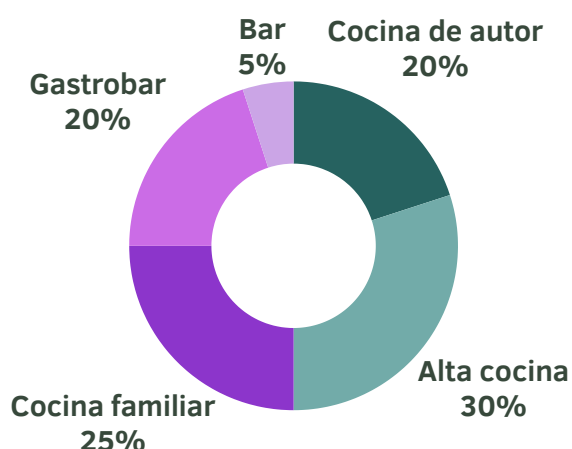
Género encuestados



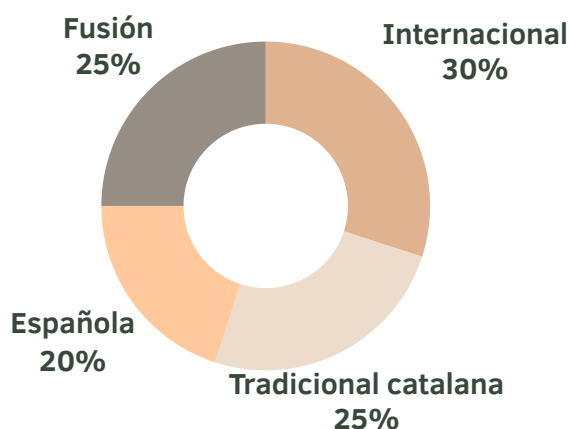
Lugar de nacimiento encuestados



Tipo de establecimiento



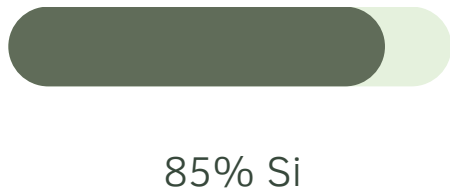
Tipo de oferta gastronómica



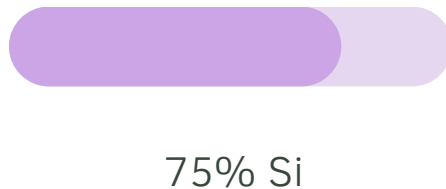
Distrito al que pertenece el restaurante

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

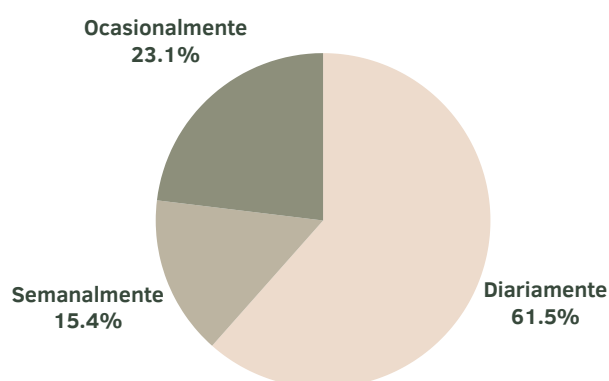
¿Conocen alguna planta silvestre comestible?



¿Incorporan plantas en los restaurantes?



Frecuencia con la que incorporan las plantas



Interés por recibir formación sobre plantas silvestres

