



## ASSISTÈNCIA TÈCNICA PER A LA IMPLEMENTACIÓ EL PROJECTE “AL TEU GUST, ALIMENTS DEL PALLARS” 2015

### Programes de foment del desenvolupament local

**Tipus d'acció:** Estudis i informes de planificació, sectorials, de viabilitat, o altres de naturalesa anàloga

Amb l'objectiu de millorar la competitivitat del sector agroalimentari de la comarca s'han desenvolupat un seguit d'accions per incidir en el seu posicionament en el mercat



Ajuntament de Tremp



Ajuntament de la Torre de Capdella



Ajuntament de Salàs de Pallars



Ajuntament de Talarn



Consell Comarcal del Pallars Jussà

**SOC**

Servei d'Ocupació de Catalunya



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Empresa i Ocupació



Unió Europea  
Fons social europeu  
El FSE inverteix en el teu futur

Aquesta acció ha estat subvencionada pel Servei d'Ocupació de Catalunya en el marc del projecte "Treball a les 7 comarques" i cofinançada pel Fons Social Europeu

## Les activitats realitzades

Dins l'assistència tècnica, les accions que s'han portat a terme s'han classificat en 3 àmbits: **transferència de coneixement**, que inclou jornades, seminaris i viatges tècnics o de coneixement; **suport a la comercialització**, que inclou la participació de la marca i dels productors que aglutina en certàmens professionals i adreçats al públic en general; i **accions de promoció i comunicació**, que complementen les accions anteriors.

### TRANSFERÈNCIA DE CONEIXEMENT

#### - Visita tècnica a la Rioja alavesa i Tolosaldea

Els dies 2, 3 i 4 de juny es realitzà el viatge tècnic a la Rioja alavesa i Tolosaldea.

Com a objectiu específic, l'acció pretenia conèixer estratègies de comercialització de productes agroalimentaris locals desenvolupades al País Basc amb una base innovadora i que hagin donat bons resultats. Al viatge es va voler donar un èmfasi especial a aquelles experiències de comercialització que consideren el consumidor una part activa de l'experiència de compra, ja sigui obrint l'explotació als visitants o través d'altres estratègies per consolidar la relació productor-consumidor.

La visita tècnica, en la que van participar 30 persones, va permetre conèixer de primera mà i parlar amb els protagonistes de diferents projectes d'aquestes zones del País Basc que estableixen una relació més estreta amb el consumidor final de cara a fidelitzar clients.

Les empreses visitades ofereixen als clients experiències i tastos que permeten conèixer el funcionament dels seus negocis i inclús participar en algunes de les elaboracions.

Durant el viatge vam visitar experiències del sector del vi, de l'oli, elaboradors d'embotits i de formatges i pastisseries entre altres.

**Persones participants: 30**

**Empreses participants: 16**

**Data i lloc:** 2, 3 i 4 de juny. Rioja alavesa i Tolosaldea

**Empreses / experiències visitades:**

#### PROGRAMA

##### DIA 2 DE JUNY

06:30h Sortida de Tremp ( estació d'autobusos)

11:45h Visita al Centro temático del Vino Villa Lucía.

Projecció curtmetratge "En Tierra de Sueños". (Coneix els secrets de la de Rioja Alavesa de la ma de Vinfo, que cobra vida mitjançant tècniques de captura de moviment i efectes reals generats amb tecnologia 4D). Experiència 4D "

[www.villa-lucia.com](http://www.villa-lucia.com)

13:15h Visita Pórtico Santamaría de los Reyes y Reloj Carrillon en la Plaza Mayor

[www.laguardia-alava.com](http://www.laguardia-alava.com)

14:15h Dinar Restaurant El bodegon

En aquest bonic restaurant de la vila medieval de Laguardia tenim espais molt acollidors i decorats amb molt gust. A les seves taules es poden degustar plats de cuina tradicional de la comarca i acompanyar-los amb els vins de l'àmplia carta de vins que tenen.

16:00h Visita i Cata Bodegas Garcia Olano

Ubicada a la localitat de Párganos és una bodega familiar amb una tradició al món del vi que es remunta a diverses generacions. Compta amb modernes instal·lacions on conjuguen tecnologia i experiència i s'aconsegueixen vins de la màxima qualitat reconeguts en certàmens nacionals i internacionals des de fa més de 50 anys.

[www.bodegasgarciaolano.com](http://www.bodegasgarciaolano.com)

18:00h Visita panoràmica Rioja Alavesa (Párganos-Villabuena de Álava-Elciego)

19.00h Visita bodega subterrània Casa Primicia

És l'edifici més antic de Laguardia. En aquest emblemàtic lloc l'església cobrava els " diezmos" i les " primicias". La bodega ha estat guardonada amb el BEST OF de turisme del vi, concurs internacional que premia l' excel·lència. Ofereix a més als amants del birding l' Experiència "Días de Vino y Pájaros".

[www.bodegascasaprimicia.com](http://www.bodegascasaprimicia.com)

21.00h Visita tècnica i sopar Hospedería de Los Parajes

L' hotel la Hospedería de los Parajes ha creat dos restaurants units per un concepte comú: la qualitat. A "Las Duelas" disfrutarem d' una cuina tradicional contemplant sota els nostres peus un " calado" del siglo XV. Tastarem una cuina moderna però amb arrels i explorarem nous plats perfectament maridats amb una carta de vins extraordinària.

[www.hospederiadelosparajes.com](http://www.hospederiadelosparajes.com)

23:00h allotjament Hotel Villa de Laguardia

[www.hotelvilladelaguardia.com](http://www.hotelvilladelaguardia.com)

DIA 3 de JUNY

09:00h Visita i cata complexe Eguren Ugarte. Esmorzar " trujalero" (a base d'oli d'oliva de la comarca

10:30h Cata d'oli de la mà d'Enoaventura

[www.enoaventura.com](http://www.enoaventura.com)

12:00h Sortida cap a Tolosa

14:00h- Dinar en una sidreria productora. Eguzkitza <http://www.sidreriaeguzkitza.com/>

16:00h Visita i degustació. Productor de Euskal Txerri, Urdapilleta. <http://www.urdapilleta.eu/>

18:00h Visita al Museo Gorrotxategi, degustació de xocolata i "taller de tejas "

20:00h Sopar al restaurant Botarri <http://www.botarri.com>

22:00h Hotel Oria\* <http://hotoloria.com/>

DIA 4 de JUNY

10:00 Visita al Casc Històric i història del Mercat de Tolosa

11:00h Sembra de l' *Alubia de Tolosa* / Visita a Lur-Ian Bistrot\*\*

Cada any es fa " la siembra de alubia de Tolosa" al centre de la ciutat. Hi participen cuiners de la comarca, escoles... Aquest any es realitzarà el 4 de juny i ens conviden a que cadascú sembri la seva pròpia "alubia". L'alubia de Tolosa és un símbol de la comarca.

13:00h Dinar a Iriarte Jatetxea (menú amb "cochinillo Lesmes")

<http://iriartejatetxea.com/restaurante>

15:00h Visita a la formatgeria Larte a Berastegi

17:00h Tornada





A continuació es detallen els resultats a l'enquesta de valoració a la visita.

Les puntuacions eren d'1 a 5, essent 1 la mínima més desfavorable i 5 la puntuació més favorable.

<b>ENQUESTA DE VALORACIÓ DE LA VISITA TÈCNICA AL PAÍS BASC RIOJA ALABESA I TOLOSALDEA - EXPERIÈNCIES DE COMERCIALIZACIÓ DEL 2 AL 4 DE JUNY DE 2015</b>				
<b>1</b>	<b>Organització logística del viatge</b>			
	1.1	Durada del viatge		4,4
	1.2	Desplaçaments (autocar)		4,6
	1.3	Horaris de les visites (extensió de les visites, agenda de visites)		4,1
	1.4	La informació que s'ha donat sobre el viatge ha estat adequada?		4,2
<b>2</b>	<b>Continguts del viatge</b>			
	2.1	De forma genèrica, les experiències visitades han estat apropiades?		4,0
	2.2	De forma genèrica, podràs aplicar les experiències a la teva feina?		3,5
	2.3	El material lliurat per la realització del viatge ha estat l'apropiat		4,0
<b>3</b>	<b>Museo del vino de Villa Lucia- Acollida Ruta del Vino de la Rioja Alavesa</b>			
	3.1	Les explicacions han estat comprensibles?		4,2
	3.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?		3,3

	3.3	S'ha generat un debat profitós?	3,6
	3.4	Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	3,9
	3.5	Aquesta experiència és transferible al nostre territori?	4,1
<b>4</b>	<b>Celler Garcia Olano</b>		
	4.1	Les explicacions han estat comprensibles?	4,0
	4.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,4
	4.3	S'ha generat un debat profitós?	3,4
	4.4	Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	3,5
	4.5	Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	3,8
<b>5</b>	<b>Celler subterrani Casa Primicia</b>		
	5.1	Les explicacions han estat comprensibles?	4,7
	5.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,5
	5.3	S'ha generat un debat profitós?	3,6
	5.4	Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	3,9
	5.5	Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	4,3
<b>6</b>	<b>Complex Eguren Ugarte</b>		
	6.1	Les explicacions han estat comprensibles?	4,5
	6.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,2
	6.3	S'ha generat un debat profitós?	3,5
	6.4	Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	3,6
	6.5	Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	4,5
<b>7</b>	<b>Tast d'olis amb Enoaventura</b>		
	7.1	Les explicacions han estat comprensibles?	4,1
	7.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,2
	7.3	S'ha generat un debat profitós?	3,5
	7.4	Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	3,5
	7.5	Valoració des del punt de vista de l'experiència	3,8
<b>8</b>	<b>Visita i tast a Urpadilleta</b>		
	8.1	Les explicacions han estat comprensibles?	4,2
	8.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,1
	8.3	S'ha generat un debat profitós?	3,5
	8.4	Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	3,2
	8.5	Valoració des del punt de vista de l'experiència	3,8
<b>9</b>	<b>Visita i activitat al Museu Gorrotxategi</b>		
	9.1	Les explicacions han estat comprensibles?	4,4
	9.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,7
	9.3	S'ha generat un debat profitós?	3,8

	9.4	Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	3,9
	9.5	Valoració des del punt de vista de l'experiència	4,1
<b>10</b>	<b>Visita al casc històric i mercat de Tolosa</b>		
	10.1	Les explicacions han estat comprensibles?	4,4
	10.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	2,9
	10.3	S'ha generat un debat profitós?	2,7
	10.4	Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	3,4
	10.5	Valoració des del punt de vista de l'experiència	3,5
<b>11</b>	<b>Visita a la formatgeria Larte</b>		
	11.1	Les explicacions han estat comprensibles?	3,9
	11.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	2,8
	11.3	S'ha generat un debat profitós?	3,2
	11.4	Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	3,3
	11.5	Valoració des del punt de vista de l'experiència	3,2
<b>12</b>	<b>Restaurant El bodegon</b>		
	12.1	En relació al menjar	3,5
	12.2	En relació a l'oferta gastronòmica	3,7
	12.3	En relació al tracte	4,0
	12.4	Integració del producte local a l'oferta	3,9
<b>13</b>	<b>Restaurant Hospederia de los Parajes</b>		
	13.1	En relació al menjar	3,5
	13.2	En relació a l'oferta gastronòmica	3,5
	13.3	En relació al tracte	4,0
	13.4	Integració del producte local a l'oferta	3,8
<b>14</b>	<b>Sidreria Eguzkitxa</b>		
	14.1	En relació al menjar	3,9
	14.2	En relació a l'oferta gastronòmica	3,5
	14.3	En relació al tracte	3,8
	14.4	Integració del producte local a l'oferta	4,3
<b>15</b>	<b>Restaurant Botarri</b>		
	15.1	En relació al menjar	3,5
	15.2	En relació a l'oferta gastronòmica	3,6
	15.3	En relació al tracte	3,9
	15.4	Integració del producte local a l'oferta	3,9
<b>16</b>	<b>Hotel Villa de la Guardia</b>		
	16.1	Allotjament	4,6
	16.2	Tracte	4,3
	16.3	Integració amb el territori	4,2
<b>17</b>	<b>Hotel Oria</b>		
	16.1	Allotjament	3,6

	16.2	Tracte	3,5
	16.3	Integració amb el territori	3,6
<b>18</b>	<b>Valoració global del viatge</b>		
	17.1	Valoració global del viatge:	4,4
	17.2	El viatge ha estat útil per conèixer bones pràctiques o experiències de comercialització ?	4,4
	17.3	El viatge ha acomplert les teves expectatives?	4,3

- **Jornada tècnica "LA PRODUCCIÓ DE QUALITAT D'OLIVA I OLI D'OLIVA"**

Aquesta jornada, que ha aplegat per primera vegada les empreses productores d'oli d'oliva i els molins de la comarca respon a la voluntat de treballar amb el que es considera un dels sectors agroalimentaris amb més potencial de desenvolupament. L'objectiu d'aquesta nova línia és donar els primers passos perquè els productors millorin la seva competitivitat, aplicant estratègies de qualitat i innovació, tant pel que fa a la producció com a l'elaboració i comercialització de l'oli. En aquest cas, les jornades ha incidit en els aspectes bàsics de producció, considerant que aquest és el primer pas de l'engranatge per assolir aquesta millora competitiva.

Així, l'objectiu específic de la jornada ha estat la difusió de les eines i pràctiques a tenir en compte a l'hora de produir un oli de qualitat, centrant-se en els requisits necessaris per tal de comercialitzar l'oli envasat i etiquetat i en el procés que cal seguir per arribar a aquests canals de comercialització. La jornada es va adreçar a productors i a responsables de molins.

Per donar suport al sector i agilitzar la seva organització, l'Ajuntament de Tremp ha donat també suport a la creació de l'Associació de productors d'oli del Pallars, que han participat activament en l'organització de la jornada, juntament amb l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).

Els continguts de la jornada es centraren en:

- La normativa de l'etiquetatge
- Paràmetres a tenir en compte a l'hora de parlar d'un oli de qualitat: analítiques necessàries i resultats
- Discussió pràctica sobre qualitat d'olives i olis d'aquesta collita
- Discussió pràctica sobre necessitats del sector de l'oli al territori

Al finalitzar es va practicar un tast d'olis dels diferents molins del Pallars.

La sessió fou a càrrec d'Agustí Romero, investigador del IRTA especialista en elaboració i qualitat d'olis i membre del panell de tast oficial d'olis verges de Catalunya.

**Persones participants:** 50 persones

**Data i lloc:** 26 de novembre de 2015. Centre Cívic Tarraquet



## Material de difusió de les jornades

**HORARI**  
de les 11 a les 14

**LLOC DE REALITZACIÓ**  
Centre Cívic Tarraguet  
c/Ildefons Rosell, 8  
25620  
Tremp

**INSCRIPCIÓ**  
La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a l'Ajuntament de Tremp (Àrea de Promoció Local) 973 65 00 09 (ext. 341 o 348) o detxalar@trempp.cat

**JORNADA**  
**La producció de qualitat d'oliva i d'oli d'oliva.**



**26 de novembre**  
Centre Cívic de Tarraguet  
Trempp

**Organitzadors:**  
Ajuntament de Trempp  
IRTA  
Diputació de Lleida

### La producció de qualitat d'oliva i d'oli d'oliva.

La jornada vol difondre les eines i pràctiques a tenir en compte a l'hora de produir un oli de qualitat. Se centrarà en els requisits necessaris per tal de comercialitzar l'oli envasat i etiquetat i en el procés que cal seguir per tal d'arribar a aquest canal de comercialització. La jornada va adreçada tant a productors com a responsables de molins.

#### Continguts:

- La normativa de l'etiquetatge
- Paràmetres a tenir en compte a l'hora de parlar d'un oli de qualitat: anàlisis necessàries i resultats
- Discussió pràctica sobre qualitat d'olives i olis d'aquesta collita
- Discussió pràctica sobre necessitats del sector de l'oli al territori

La sessió anirà a càrrec d'Agustí Romero, investigador del IRTA especialista en elaboració i qualitat d'olis i membre del panel·l de tast oficial d'olis verges de Catalunya



## Recull fotogràfic



S'adjunta com a annex el llistat de participants i la presentació de la jornada.

## ACCIONS DE SUPORT A LA COMERCIALIZACIÓ

### - SUPORT A LA COMERCIALIZACIÓ AMB LA PARTICIPACIÓ CONJUNTA EN FIRES LOCALS

Com a estratègia de suport a la comercialització i comunicació de les empreses adherides al projecte, "Al teu gust. Aliments del Pallars" ha participat en diferents fires locals que tenen lloc a la comarca: (per ordre) Fira de la Pobleta de Bellvé, Fira de Llimiana, Fira Boletus d'Isona, Fira del Codony de Trempp, Fira de Talarn i també en altres a nivell de província a l'espai de la Diputació de Lleida Aliments del territori i tu.

La presència a les Fires de la comarca es relaciona amb el passaport Pallars, terra de corder (s'explica més endavant)

En aquestes fires, a banda de l'espai Terra de corder es van organitzar diferents actes:

### Fira ramadera de la Pobleta de Bellveí

La fira va tenir lloc els dies 3 i 4 d'octubre i el projecte hi va ser present participant a la jornada: **El corder al corral, a la cuina i a la taula, ahir i avui**. A la jornada també hi van ser presents: **Tomàs Jordana**, ramader; **Jaume Jordana**, Roia, ecològica dels Pirineus; **Dolors Perucho**, restauradora de l'Era del Marxant i **Silvia Solana**, nutricionista.

Aquesta acció va permetre explicar i discutir amb els assistents el potencial del corder com a marca del Pallars. Així, l'objectiu de la proposta Pallars, terra de corder" és el de valoritzar la producció i consum de la carn de corder com un element molt important de la gastronomia pallaresa, però també de la seva economia, essent el Pallars Jussà la comarca amb major nombre de caps de bestiar d'ovella productiva (50.000 aproximadament). Aquesta estratègia es desenvolupa en el marc d'un conveni de col·laboració amb la Fundació Alcía i inclou diferents accions de formació, promoció, valorització i divulgació.



### Fira del Mostillo de Llimiana (11 d'octubre de 2015)

La fira va tenir lloc l'11 d'octubre de 2015, i el projecte hi va ser present a través de l'espai informatiu "Al teu gust. Aliments del Pallars" i "Pallars, terra de corder" i a través de l'organització d'un taller per a treballar la llana d'ovella xisqueta, raça autòctona del Pallars que fou a càrrec de l'**Associació Obrador Xisqueta**.



### Fira Boletus d'Isona (25 d'octubre)

La Fira Boletus d'Isona va tenir lloc el 25 d'octubre de 2015 i s'hi participà, com en les anteriors fires, habilitant un espai informatiu del projecte i de la nova estratègia de promoció "Pallars, terra de corder" i a través de l'organització d'un taller de cuina destina al públic general amb carn de corder i bolets, els protagonistes d'aquest esdeveniment.



### Fira del Codony – Tremp ( 31 d'octubre de 2015)

El dissabte 31 d'octubre, l'Ajuntament de Tremp i el Comerç Associat de Tremp (CAT) van organitzar una nova edició d'aquesta fira de tardor dedicada a l'última fruita de la temporada, el codony.

Durant tota la jornada de dissabte, la plaça Capdevila i el seu entorn van aplegar al voltant de 70 estands agroalimentaris i del comerç local i nombrosos actes amb el codony com a protagonista.

Entre els expositors participants, cal destacar l'elevada presència de productors adherits a la marca "Al teu gust, aliments del Pallars", entre els quals s'hi trobaren embotits, formatges, mels i confitures, vins i cerveses.

Com a novetat de l'edició, els productors de la cerveseria artesana La Masovera van presentar una prova pilot d'una cervesa amb codony. Una edició limitada de la que se'n van produir només 40 litres. També s'hi va poder trobar la ratafia de codony de licors Portet de la Pobla de Segur, que van presentar la prova pilot de ratafia amb codony, nous verdes, alcohol de canya i sucre sense refinar.

A més, el programa d'actes va incloure activitats i propostes gastronòmiques dedicades a la valorització de la cuina local i la difusió de projectes empresarials gastronòmics del territori. D'aquesta manera, va organitzar-se:

- Taller gastronòmic per a nens i nenes "Toleranyam", a càrrec del projecte "Toleràncies, menjant amb il·lusió". El taller se centrà en els al·lèrgens i les intoleràncies alimentàries fent participar activament els més petits.
- Xerrada i tast degustació en la que es presentarà el projecte Food Truck Toleràncies. Visita guiada a la Food Truck i explicació del projecte a càrrec de Laia Espasa, impulsora del mateix i que té com a objectiu el fer arribar els productes lliures d'al·lèrgens a zones rurals de Catalunya on es difícil que arribin a través d'una camioneta equipada amb cuina.
- Taller de cuina de corder amb codony. A càrrec de Fundació Alicia i l'associació APAT Pallars i en que van participar més de 100 persones.

Igual que en la resta de fires on s'ha participat, a la Fira del Codony s'hi va trobar també l'espai informatiu "Pallars, terra de corder".



**Fira Sant Miquel de Lleida:** Participació a l'espai Aliments del territori i tu, conjuntament amb el Consell comarcal del Pallars Jussà que aporta la informació turística. Organització de tallers i demostracions.

- **SUPORT A LA COMERCIALIZACIÓ AMB LA PARTICIPACIÓ EN FIRES I ESDEVENIMENTS D'ÀMBIT CATALÀ**

L'any 2015, com ho feu l'any anterior, el projecte "Al teu gust. Aliments del Pallars" ha portat als productors a participar en diverses fires d'àmbit català: el Fòrum Gastronòmic de Girona; i el Saló del Turisme i els Esports de Muntanya de Lleida.

També com l'any anterior, s'ha participat a la mostra de projectes i productes organitzada en el marc de la festa "Alicia't" de la Fundació Alicia. A més, com a novetat d'enguany, s'ha inclòs en aquesta proposta de difusió dels productors del Pallars Jussà la presentació de productes a

la comarca del Bages, amb la col·laboració de la Confraria de Vins del Bages; la participació a B-delicius, en el marc del B-Travel (Saló del Turisme de Catalunya); i la participació a la Mostra del formatges Artesans de Catalunya.

L'objectiu principal d'aquesta acció és donar a conèixer la producció agroalimentària del Pallars Jussà i fomentar el seu consum fora de la comarca, tant en un àmbit professional com per al públic en general. La possibilitat dels productors de participar conjuntament sota el paraigües de la marca "Al teu gust. Aliments del Pallars" facilita la presència directa de les empreses i la visibilitat de la marca més enllà del Pirineu.

### **Fòrum Gastronòmic de Girona (15-17 de novembre de 2015)**

El Fòrum Gastronòmic és un dels esdeveniments més rellevants per al sector de la restauració i la cuina en l'àmbit estatal. Aquest esdeveniment s'ha celebrat de forma ininterrompuda des del 1999 i té com a objectiu mostrar als professionals les principals tendències en gastronomia, cuina i mercat de l'alimentació. La presència dels productes i productors de "Al teu gust. Aliments del Pallars" per tant, és una porta oberta per a establir vincles comercials amb els millors professionals de la restauració i sectors vinculats.

En l'edició d'aquest any hi ha participat 4 empreses adherides al projecte: Licors Portet, És Pallarès, i els cellers Terrer de Pallars i Sauvella. Aquests ha pogut establir contactes amb altres empreses alimentàries, distribuïdors i empreses del sector de la restauració.

A més, també hi va participar l'empresa SOKA, de nova creació, que es dedica a comercialitzar mobles i accessoris fets amb fusta d'oliveres mortes ( [www.soka.cat](http://www.soka.cat) )



### **Saló dels Esports i el Turisme de Muntanya a Lleida (12, 13 i 14 de febrer de 2015)**

Per tercer any consecutiu, la participació al Saló ha estat organitzada per IDAPA dins un estand conjunt amb altres marques i productors de les comarques de l'Alt Pirineu i Aran. A més de "Al teu gust", hi ha participat "Artesans del Gust", de l'Alta Ribagorça, una mostra de productes de l'Alt Urgell i Cerdanya i empreses productores individuals de les comarques del Pallars Sobirà i la Cerdanya.

Per part de "Al teu gust. Aliments del Pallars" hi han participat les empreses: Carnisseria Fondevila, Carns Monsó, Carnisseria Castilló, Xolís del Pallars, És Pallarès, Formatges

Puigcerver, Formatges Vilavella, Casa Roca, Cal Portalé, Postres de músic, Celler Vila-Corona, Licors Portet, Celler Garcia Muret, i Celler Terrer de Pallars.

### **Festa Alicia't. Fundació Alícia. Sant Fruitós de Bages (18 i 19 d'abril de 2015)**

La festa Alicia't és una Jornada de portes obertes en la que la Fundació Alícia dóna a conèixer la seva tasca. Durant la jornada s'organitzen prop de 200 activitats, entre les que destaquen els tallers de cuina per a fomentar els bons hàbits alimentaris, i la mostra de productes i projectes que col·laboren amb la Fundació. L'objectiu és donar a conèixer de forma lúdica i pedagògica la tasca dels seus professionals en pro d'una alimentació més saludable.

El projecte "Al teu gust. Aliments del Pallars", com a col·laborador de la Fundació, va comptar amb un estand propi dins l'espai territorial, dins el mercat de km0.



### **Saló B-travel / B-delicius (17-19 d'abril de 2015)**

"Al teu gust. Aliments del Pallars" va participar en el renovat Saló Internacional de Turisme de Catalunya, el B-Travel, dins d'àrea de promoció enogastronòmica anomenada B-Delicius. El B-travel va tenir lloc a la Fira de Barcelona – Recinte de Montjuic del 17 al 19 d'abril.

L'epai B-Delicius té per objectiu esser una bona plataforma per les entitats territorials per donar a conèixer el territori i la seva gastronomia.



## Mostra de formatges artesans de Catalunya

Els dies 3 i 4 d'abril Sort va acollir de nou la **Mostra de Formatges Artesans de Catalunya**. Un esdeveniment de promoció i comercialització dels formatges i els seus derivats que va concentrar **més de 80 productes de 20 formatgeries artesanes**.

Diversos productors del projecte van participar en aquest esdeveniment, oferint les seves elaboracions al punt de venda a la mostra o en actes concrets de maridatges, com el sopar de formatges artesans catalans i vins i cerveses del Pallars que va tenir lloc el divendres dia 3.

Amb la col·laboració de l'Associació APAT de professionals turístics, el divendres al matí a la carpa d'activitats del parc del Riuet, es va fer una demostració de cuina amb corder i formatge.

## Maridatge de vins i productes pallaresos a Manresa (26 de febrer de 2015)

L'Espai Gastronòmic Kursaal de Manresa va acollir una àmplia representació de productes pallaresos en un sopar tast que maridava els productes d'aquesta comarca amb els vins de la subzona Pallars.

L'acte, organitzat des del projecte "Al teu gust, aliments del Pallars", va consistir en un maridatge dels vins de 8 cellers d'aquesta zona amb productes diversos com la girella, els formatges ecològics, la vedella o el corder. Els plats, així com la proposta gastronòmica, van ser preparats pel col·lectiu de professionals de l'àmbit turístic APAT, oferint així un maridatge complet de Pallars al públic assistent.

Més de 90 persones van assistir a aquest sopar, promogut per la Confraria de vins del Bages, en el que, a més, van poder conèixer de primera mà els projectes i les propostes dels cellers d'aquesta zona de la DO Costers del Segre.



## ACCIONS DE PROMOCIÓ I COMUNICACIÓ

### - **1era festa Pallars, terra de corder**

El divendres 1 de maig el parc del Pinell de Tremp va acollir la primera edició de la festa Pallars, terra de corder.

L'acte central de la jornada va ser un dinar popular, a base de corder de la comarca, en el que van participar 550 persones. El corder va ser cuinat a l'estaca ja que la cultura convidada per aquesta primera edició era l'Argentina.

L'objectiu de la festa era donar a conèixer la comarca com una terra productora de corder, alhora que estimular el consum d'aquesta carn. Aquesta proposta sorgeix després del treball iniciat amb la Fundació Alicia l'any 2014 i que va comptar amb la participació i la implicació de diferents productors i restauradors adherits al projecte "Al teu gust, aliments del Pallars".

El Pallars és la comarca de Catalunya on hi ha més caps d'ovella productiva i compta amb una raça autòctona: la xisqueta. La configuració del paisatge i la manera de viure de molts dels seus habitants són un motiu important per entendre la força del corder com a marca del Pallars.

La festa, a més del dinar popular va tenir diferents activitats. Durant el matí van tenir lloc un taller infantil a càrrec de l'Associació Obrador Xisqueta, una demostració de cuina fàcil amb corder, a càrrec de Núria May de la Fundació Alícia i una altra demostració de cuina, aquesta vegada argentina, a càrrec de la chef Delia Inés Michel. A més, amb la participació dels Geganters de Tremp es va fer el bateig dels dos nous capgrossos d'ovella, el Furro i la Xica (noms escollits per alumnes de les escoles de Tremp).

Al mateix temps, es va comptar amb la presència dels cellers Vila Corona, Terrer de Pallars, Sauvella i Mas Garcia Muret i dels productors de cervesa Ctretze i La Masovera que van oferir els seus productes als visitants i als que es van quedar a dinar.







- **3a edició de la CUINA DE FIRA**

Aquesta iniciativa que s'inicià fa tres anys s'ha tornat a impulsar aquest amb la col·laboració dels ajuntaments de Trem, Salàs, la Pobleta de Bellveí, Talarn, Llimiana, Isona i La Torre de Capdella. La proposta vol posar en valor la cuina típica pallaresa vinculada a les fires de bestiar que tradicionalment s'han celebrat a la comarca.

En total, s'ha comptat amb la participació de 27 restaurants i allotjaments rurals.

Com en les edicions anteriors i amb l'objectiu de recuperar la cuina tradicional que s'oferia als firandants, els diferents establiments participants han preparat una proposta de menús propis basats en productes de proximitat i que rememoren la cuina de qualitat i contundent que caracteritzava els menús de fira.

La Cuina de fira s'ha pogut gaudir a tots els establiments adherits a la iniciativa durant els caps de setmana en que tenen lloc les fires als diferents municipis participants: Fira Ramadera de la Pobleta de Bellveí (3 i 4 d'octubre); Fira del Mostillo de Llimiana (11 d'octubre); Fira del Bolet d'Isona (25 d'octubre); Fira del Codony de Trem (31 d'octubre); Fira de Salàs (14 i 15 de novembre); Festa de Sant Martí de Talarn (8 de novembre).

A més, durant les fires, i amb l'objectiu de reforçar la campanya, "Al teu gust, aliments del Pallars" i l'Associació de Professionals de l'Àmbit Turístic (APAT) organitzen demostracions i tallers de cuina relacionades amb la "Cuina de Fira" als diferents municipis.



- **PASSAPORT "PALLARS, TERRA DE CORDER"**

En el marc de la campanya de valorització gastronòmica "Pallars, terra corder", les fires de tardor de **La Pobleta de Bellveí**, del **Mostillo de Llimiana**, del **Bolet d'Isona**, del **Codony de Tremp**, la de **Salàs de Pallars**, la de **Talarn** i la de **Nadal de la Pobla de Segur** han programat accions relacionades amb el corder com a marca gastronòmica del Pallars Jussà.

Les persones que van assistir a aquestes fires van trobar l'espai "Pallars, terra de corder". Aquí es podia tastar els productes més tradicionals a base de corder com la girella, conèixer noves receptes i presentacions, i posar-se a la pell dels capgrossos de corder xisquet Furro i Xica. A més, a l'espai es podia recollir el Passaport "Pallars, terra de corder". Les persones que van participar en les diferents activitats organitzades a les fires podien segellar el passaport. Es requeria un mínim de 3 segells per a participar al sorteig d'un corder, que es va fer a la **Fira de Nadal de La Pobla de Segur** el **6 de desembre de 2015** a les 12:00h.

183 persones van recollir el passaport i 57 van participar al sorteig ( per tant, van recórrer un mínim de 3 fires) i 15 les van recórrer totes.



- **Visites i divulgació del projecte a altres entitats**

El dia 21 de juny van visitar el projecte 30 alumnes i professors del postgrau en Dinamització Local Agroecològica de la UAB.

La primera edició d'aquesta formació especialista va tenir lloc durant el curs 2014-2015 i va comptar amb la participació de tècnics d'administracions, empreses del sector agroalimentari i estudiants.

Durant el curs es van realitzar 3 sortides presencials a diferents territoris catalans per conèixer bones pràctiques en aquest sentit i la darrera d'aquestes sessions va tenir lloc a Tremp per conèixer el projecte "Al teu gust, aliments del Pallars".

Durant la seva estada es va visitar el Celler Sauvella, de producció ecològica, i s'explicà el projecte als participants. Finalment, es va portar a terme una sessió de treball amb els alumnes al Centre Cívic Tarraquet.



#### - **Altres accions de difusió i comunicació**

A més de les accions descrites anteriorment, la tasca de divulgació i comunicació de les accions es porta a terme a través de l'actuació de la pàgina web [www.alteugust.com](http://www.alteugust.com) des d'on es poden consultar totes les accions portades a terme en el marc del projecte, a més de tota la informació, dades de contacte, etc. relativa a les diferents empreses adherides.

La web preveu també la incorporació d'una agenda d'activitats i d'un vídeo promocional del projecte en el que ja s'està treballant.

Totes les accions adreçades al públic han estat acompanyada de **l'edició de material informatiu i de difusió.**

## Avaluació de l'acció

Resultats quantitativs esperats:	Resultats quantitativs assolits:
- 70 empreses agroalimentàries, restaurants, comerços i establiments que participin en el projecte	- 81 empreses participen del projecte en alguna de les accions plantejades: web, fires, promocions, jornades...
- 7.000 visitants que participin en les accions de promoció adreçades al públic en general ( Fires)	- 10.000 visitants que participin en les accions de promoció adreçades al públic en general ( fires comarca)
- 10 Fires on s'ha donat a conèixer el projecte	- 11 en total (s'ha participat a 9 fires i 2 esdeveniments de promoció agrogastro-nòmica)
- 30 restaurants i 10 cases de turisme rural participants a La Cuina de Fira	- 27 restaurants i allotjaments rurals participen
- 6 Municipis participen en la Cuina de Fira	- 6 (Tremp, La Pobleta de Bellveí, Salàs, Talarn, Llimiana, Isona)
- 5 Sessions de treball amb la "Taula de coordinació"	- S'han portat a terme les 5 sessions
- 25 mitjans de comunicació es fan reso de les accions dutes a terme	25 aparicions a mitjans a banda xarxes socials
- Informe final amb les activitats desenvolupades	- Informe realitzat
	30 persones participen a la Visita tècnica a la Rioja alabesa i Tolosaldea
	50 persones assisteixen a la Jornada tècnica La producció de qualitat d'oliva i oli d'oliva
	700 persones participen a la Festa Pallars, terra de corder

### Indicadors d'avaluació

Enquestes de valoració realitzades

100 % de Fires on s'ha donat a conèixer el projecte sobre les previstes

Informe d'avaluació final realitzat

81 empreses d'empreses agroalimentàries – restauradors participen en les activitats previstes.

Inicialment estava previst que fossin 70

90% restaurants participants a "La Cuina de Fira" sobre els previstos

100 %Sessions de treball amb la "Taula de coordinació" sobre les previstos

## Repercussió als mitjans de comunicació

Presentació de productes pallaresos al Bages

<https://alteugust.wordpress.com/2015/02/27/els-productes-pallaresos-al-bages/>

<http://www.naciodigital.cat/pallarsdigital/noticia/3684/gastronomia/pallars/es/dona/coneixer/al/bages>

Jornada el corder i la seva cuina

<https://alteugust.wordpress.com/2015/03/12/promocionem-la-carn-de-corder-del-pallars/>

<https://alteugust.wordpress.com/2015/03/25/200-persones-del-sector-de-la-carn-i-de-la-restauracio-omplen-la-lira-en-la-jornada-sobre-la-cuina-del-corder/>

<http://www.naciodigital.cat/pallarsdigital/noticia/3738/tremp/promociona/carn/corder/pallars/amb/jornada>

<http://www.pirineustv.cat/2015/03/jornada-cuina-de-corder-tremp/>

Mostra de formatges de Sort

<https://alteugust.wordpress.com/2015/04/16/participem-a-la-mostra-de-formatges-artesans-de-catalunya/>

Participació Festa Aliciat

<https://alteugust.wordpress.com/2015/04/20/aquest-cap-de-setmana-hem-estat-al-b-travel-i-a-la-festa-aliciat/>

Intercanvi Rioja Alavesa

<https://alteugust.wordpress.com/2015/07/01/visitem-la-rioja-alavesa-i-tolosaldea/>

Jornada Oli:

<http://www.naciodigital.cat/pallarsdigital/noticia/4976/oli/pallars/prop/ser/comercialitzat>

<https://twitter.com/AtgPallars/status/669822404961640448>

<http://www.pirineustv.cat/2015/11/oli-oliva-del-pallars/>

# La Diputació de Lleida dona llum verda als comptes de 2016 amb el rebuig de la CUP

## Els vots favorables de CIU, ERC i la CUP recolzen l'inici del procés de desconnexió amb Espanya



SÀNDOR MARTÍNEZ  
Els diputats de la CUP a l'Assemblea de la Diputació de Lleida



FOTO: S. MINEI (ACN) / Els diputats de CIU, ERC i PSC-UIA votant a favor del pressupost de 2016 de la Diputació

La Diputació de Lleida va aprovar ahir els pressupostos de 2016 amb els vots a favor de CIU, ERC, PSC, l'abstenció de la CUP i el rebuig de la CUP. Els comptes per l'any vinent sumen un total de 202.000 milions d'euros, que suposen una reducció del 2,5% respecte als d'aquest any, però el seu cost total de la CUP és inferior a la unitat amb què s'hauria de pagar durant quatre anys d'haver aprovat els comptes de l'any.

El cost total de les actuacions, Paco Boix, d'UIA, va posar el valor "dona llum verda" als pressupostos de govern per atendre les necessitats dels nostres llocs de treball, de la CUP va criticar que en la partida de salut s'hi troben algunes copes que "no s'acaben". Des del PSC, Dolores López, va destacar que el cost és de 100.000 euros la partida per la construcció de cambrils.

### Reunió de la Comissió d'Afers Institucionals de la Val d'Aran

La Comissió d'Afers Institucionals d'Oleiros va reunir ahir en un vot donant convalidació de l'acta de la Subcomissió de seguiment normatiu, presentació i solució de conflictes de la comissió d'Assessorament General. L'acte va ser presidit pel president de la comissió, Jordi Ferrer, i va comptar amb la presència de diversos membres de la comissió i de la Subcomissió de seguiment normatiu.

### Temp de celebració d'una jornada amb la producció d'oli com a protagonista

Temp de celebració d'una jornada amb la producció d'oli com a protagonista. El temps de celebració d'una jornada amb la producció d'oli com a protagonista. El temps de celebració d'una jornada amb la producció d'oli com a protagonista.

### Solsona porta al ple un pressupost de contenció i continuïtat de 8,5M€

El ple municipal que celebra avui l'Ajuntament de Solsona porta com a punt central els pressupostos de 2016, que ascendeixen a 8,5 milions d'euros, en 2.000 euros al dia d'execució. Els pressupostos de 2016, que ascendeixen a 8,5 milions d'euros, en 2.000 euros al dia d'execució.

### Premi a la Innovació per la Fira del Comerç d'Alcarràs

La Fira del Comerç i el Rebost d'Alcarràs va rebre ahir un dels guardons del Premi a la Innovació de les Fires de Catalunya en el marc del 23è Congrés de Fires de Catalunya. El certamen d'Alcarràs ha estat guardonat amb una mençó especial per "donar un valor a la fira apostant per la qualitat de productes i promoció i contribuir-ho amb el comerç".



Ajuntament d'Altamira. El ple municipal que celebra avui l'Ajuntament d'Altamira porta com a punt central els pressupostos de 2016, que ascendeixen a 8,5 milions d'euros, en 2.000 euros al dia d'execució.

## Pallars/Alta Riborçora COMARQUES | 21

Castell de Pallars	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10
Alta Riborçora	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10
Alta Riborçora	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10
Alta Riborçora	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10
Alta Riborçora	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10
Alta Riborçora	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10	2015 10 10

### OBRES MILLORS Gerri construeix dipòsits d'aigua per evitar més talls

S'habilitaran a Montcortès i Enseru abans de l'estiu. L'ajuntament de Gerri de la Sal, amb el qual s'han iniciat les obres, té previst que en aquest termini a Gerri de la Sal, Enseru i Montcortès s'habilitaran dipòsits d'aigua per evitar més talls. L'ajuntament ha licitat els contractes de construcció dels dipòsits d'aigua per un valor de 40 milions d'euros. Les obres de construcció dels dipòsits d'aigua començaran aquest estiu i es tracta de dos dipòsits d'aigua amb una capacitat d'emmagatzematge de 100.000 litres cadascun. Els dipòsits d'aigua de Gerri de la Sal i Enseru s'habilitaran abans de l'estiu i els de Montcortès abans de l'estiu.

### CELEBRACIONS El cine del Pont obrirà portes per celebrar la candidatura de les falles

El cine del Pont obrirà portes per celebrar la candidatura de les falles. El cine del Pont obrirà portes per celebrar la candidatura de les falles. El cine del Pont obrirà portes per celebrar la candidatura de les falles.

### OBRES ENERGIA Vialler renova l'enllumenat de quatre carrers del municipi

Vialler renova l'enllumenat de quatre carrers del municipi. L'ajuntament de Vialler ha renovat l'enllumenat de quatre carrers del municipi. L'ajuntament de Vialler ha renovat l'enllumenat de quatre carrers del municipi.

### ECONOMIA OLI Productors d'oli del Pallars avancen cap a la comercialització

Productors d'oli del Pallars avancen cap a la comercialització. El projecte d'Agència Regional de Promoció Econòmica i Ocupació Juvenil de l'Alt Pirineu i Aran està treballant amb els productors d'oli del Pallars per avançar cap a la comercialització.

### JORNADES El consell de la Riborçora impulsa l'ocupació juvenil

El consell de la Riborçora impulsa l'ocupació juvenil. El consell de la Riborçora impulsa l'ocupació juvenil. El consell de la Riborçora impulsa l'ocupació juvenil.

Cuina de Fira:

<http://www.alteugust.com/ja-tenim-aqui-una-nova-edicio-de-la-cuina-de-fira/>

<http://www.lopallars.tv/societat-del-pallars/1568-3a-edicio-de-la-campanya-cuina-de-fira-a-la-fira-ramadera-de-la-pobleta>

[http://salas.ddl.net/boer/ca/fira\\_diada.html](http://salas.ddl.net/boer/ca/fira_diada.html)

**La Mañana** DOMINGO 4 DE OCTUBRE DE 2015 | LLEIDA 15

## Una delegació xinesa s'interessa per comprar fruita de Margalef

Visiten les instal·lacions per muntar un programa de comercialització



FOTO: Lídia Sabatà / La delegació procedent de la Xina, Jordi Solana i el tinent d'alcaldia, Joan Gómez, ahir

Una delegació xinesa va visitar ahir Lleida i les instal·lacions de Margalef per muntar un programa que els permet exportar productes de la marca al país asiàtic.

**Lleida**  
ANNA MORA  
Una delegació de la Xina va visitar ahir les instal·lacions de l'empresa lleidatana Margalef. La fruita de Palácio per veure els seus espais i muntar un programa de comercialització que permet ex-

portar la fruita d'aquesta marca al país asiàtic.

Margalef. La Fruta de Palácio ha estat escollida amb quatre empreses més catalanes en un programa homologat per la Generalitat de Catalunya que permet la venda en aquest territori. És l'única lleidatana seleccionada juntament amb Nufrí, de Mollet del Segura. Les altres dues estan localitzades a les terres de l'Ebre, a Tarragona. El proper diàleg dia 5 es tanca el període d'inscripcions per vendre a la Xina, tot i que l'empresa ha estat ja elegida. Una

oportunitat segons el seu responsable, Jordi Solana, ja que permet parlar d'un important volum de vendes.

No és la primera vegada que representants d'aquest territori visiten Lleida, que ahir va rebre el president del Mercat Central de la Xina. El tinent d'alcaldia de l'Ajuntament de Lleida, Joan Gómez, va acollir la delegació al consistori. Per altra banda, representants de l'empresa visitaran al novembre a Shangai i retornaran la visita aprofitant l'assistència a una fira del sector.



FOTO: Ajuntament de Tremp / Ahir s'inaugurà la Fira de la Pobleta

## Arrenca la campanya 'Cuina de Fira' a la Fira Ramadera de la Pobleta

Per tercer any consecutiu, una trentena de restaurants i allotjaments rurals del Pallars Jussà oferiran els menús de cuina de fira. Aquesta iniciativa té com a objectiu posar damunt la taula el millor de la gastronomia pallaresa, uns productes excel·lents que combinats amb saviesa i saber fer traslladen aquells

que els tasten al Pallars més autèntic. La cuina de fira es podrà tastar al Pallars Jussà durant l'època de les seves fires de tardor, que comencen aquesta cap de setmana amb la Fira Ramadera de la Pobleta de Bellvei i acaben el 15 de novembre amb la Fira de Sant Martí de Talarn.

## La Universitat de Lleida troba restes de peixos de mar als Vilars d'Arbeca

El Grup d'Investigació Prehistòrica (GIP) de la Universitat de Lleida (UdL) ha trobat restes de peixos de mar al pou cisterna de la fontana dels Vilars d'Arbeca, a 60 quilòmetres de la costa. Concretament boga, xuca, moll i pagell que haurien arribat terra endins dessecats, salats, fumats o com a aliments processats. El descobriment planteja la possibilitat del comerç amb

comunitats de la zona litoral i subratlla el poder adquisitiu del cabdill del poblat ibèric llergetà, ja que al segle IV abans de Crist aquests eren productes de luxe. El GIP ha donat a conèixer les troballes coincidint amb la celebració del Cap de Setmana Ibèric. Els sediments del fons del pou-cisterna de Vilars han conservat restes orgàniques de la darrera etapa de la fortaleça.

**SEAT**  
NOU SEAT IBIZA AMB MOTORS  
EcoTSI 95 CV PER 9.900 €

Consum mitjà combinat de 5,4 a 5,2 l/100 km. Emissions de CO<sub>2</sub> de 88 a 88 g/km. Informació per a la Prehistòria: Veïdors per a Ibiza 1077 1078 1079 1080 1081 1082 1083 1084 1085 1086 1087 1088 1089 1090 1091 1092 1093 1094 1095 1096 1097 1098 1099 1100 1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108 1109 1110 1111 1112 1113 1114 1115 1116 1117 1118 1119 1120 1121 1122 1123 1124 1125 1126 1127 1128 1129 1130 1131 1132 1133 1134 1135 1136 1137 1138 1139 1140 1141 1142 1143 1144 1145 1146 1147 1148 1149 1150 1151 1152 1153 1154 1155 1156 1157 1158 1159 1160 1161 1162 1163 1164 1165 1166 1167 1168 1169 1170 1171 1172 1173 1174 1175 1176 1177 1178 1179 1180 1181 1182 1183 1184 1185 1186 1187 1188 1189 1190 1191 1192 1193 1194 1195 1196 1197 1198 1199 1200 1201 1202 1203 1204 1205 1206 1207 1208 1209 1210 1211 1212 1213 1214 1215 1216 1217 1218 1219 1220 1221 1222 1223 1224 1225 1226 1227 1228 1229 1230 1231 1232 1233 1234 1235 1236 1237 1238 1239 1240 1241 1242 1243 1244 1245 1246 1247 1248 1249 1250 1251 1252 1253 1254 1255 1256 1257 1258 1259 1260 1261 1262 1263 1264 1265 1266 1267 1268 1269 1270 1271 1272 1273 1274 1275 1276 1277 1278 1279 1280 1281 1282 1283 1284 1285 1286 1287 1288 1289 1290 1291 1292 1293 1294 1295 1296 1297 1298 1299 1300 1301 1302 1303 1304 1305 1306 1307 1308 1309 1310 1311 1312 1313 1314 1315 1316 1317 1318 1319 1320 1321 1322 1323 1324 1325 1326 1327 1328 1329 1330 1331 1332 1333 1334 1335 1336 1337 1338 1339 1340 1341 1342 1343 1344 1345 1346 1347 1348 1349 1350 1351 1352 1353 1354 1355 1356 1357 1358 1359 1360 1361 1362 1363 1364 1365 1366 1367 1368 1369 1370 1371 1372 1373 1374 1375 1376 1377 1378 1379 1380 1381 1382 1383 1384 1385 1386 1387 1388 1389 1390 1391 1392 1393 1394 1395 1396 1397 1398 1399 1400 1401 1402 1403 1404 1405 1406 1407 1408 1409 1410 1411 1412 1413 1414 1415 1416 1417 1418 1419 1420 1421 1422 1423 1424 1425 1426 1427 1428 1429 1430 1431 1432 1433 1434 1435 1436 1437 1438 1439 1440 1441 1442 1443 1444 1445 1446 1447 1448 1449 1450 1451 1452 1453 1454 1455 1456 1457 1458 1459 1460 1461 1462 1463 1464 1465 1466 1467 1468 1469 1470 1471 1472 1473 1474 1475 1476 1477 1478 1479 1480 1481 1482 1483 1484 1485 1486 1487 1488 1489 1490 1491 1492 1493 1494 1495 1496 1497 1498 1499 1500 1501 1502 1503 1504 1505 1506 1507 1508 1509 1510 1511 1512 1513 1514 1515 1516 1517 1518 1519 1520 1521 1522 1523 1524 1525 1526 1527 1528 1529 1530 1531 1532 1533 1534 1535 1536 1537 1538 1539 1540 1541 1542 1543 1544 1545 1546 1547 1548 1549 1550 1551 1552 1553 1554 1555 1556 1557 1558 1559 1560 1561 1562 1563 1564 1565 1566 1567 1568 1569 1570 1571 1572 1573 1574 1575 1576 1577 1578 1579 1580 1581 1582 1583 1584 1585 1586 1587 1588 1589 1590 1591 1592 1593 1594 1595 1596 1597 1598 1599 1600 1601 1602 1603 1604 1605 1606 1607 1608 1609 1610 1611 1612 1613 1614 1615 1616 1617 1618 1619 1620 1621 1622 1623 1624 1625 1626 1627 1628 1629 1630 1631 1632 1633 1634 1635 1636 1637 1638 1639 1640 1641 1642 1643 1644 1645 1646 1647 1648 1649 1650 1651 1652 1653 1654 1655 1656 1657 1658 1659 1660 1661 1662 1663 1664 1665 1666 1667 1668 1669 1670 1671 1672 1673 1674 1675 1676 1677 1678 1679 1680 1681 1682 1683 1684 1685 1686 1687 1688 1689 1690 1691 1692 1693 1694 1695 1696 1697 1698 1699 1700 1701 1702 1703 1704 1705 1706 1707 1708 1709 1710 1711 1712 1713 1714 1715 1716 1717 1718 1719 1720 1721 1722 1723 1724 1725 1726 1727 1728 1729 1730 1731 1732 1733 1734 1735 1736 1737 1738 1739 1740 1741 1742 1743 1744 1745 1746 1747 1748 1749 1750 1751 1752 1753 1754 1755 1756 1757 1758 1759 1760 1761 1762 1763 1764 1765 1766 1767 1768 1769 1770 1771 1772 1773 1774 1775 1776 1777 1778 1779 1780 1781 1782 1783 1784 1785 1786 1787 1788 1789 1790 1791 1792 1793 1794 1795 1796 1797 1798 1799 1800 1801 1802 1803 1804 1805 1806 1807 1808 1809 1810 1811 1812 1813 1814 1815 1816 1817 1818 1819 1820 1821 1822 1823 1824 1825 1826 1827 1828 1829 1830 1831 1832 1833 1834 1835 1836 1837 1838 1839 1840 1841 1842 1843 1844 1845 1846 1847 1848 1849 1850 1851 1852 1853 1854 1855 1856 1857 1858 1859 1860 1861 1862 1863 1864 1865 1866 1867 1868 1869 1870 1871 1872 1873 1874 1875 1876 1877 1878 1879 1880 1881 1882 1883 1884 1885 1886 1887 1888 1889 1890 1891 1892 1893 1894 1895 1896 1897 1898 1899 1900 1901 1902 1903 1904 1905 1906 1907 1908 1909 1910 1911 1912 1913 1914 1915 1916 1917 1918 1919 1920 1921 1922 1923 1924 1925 1926 1927 1928 1929 1930 1931 1932 1933 1934 1935 1936 1937 1938 1939 1940 1941 1942 1943 1944 1945 1946 1947 1948 1949 1950 1951 1952 1953 1954 1955 1956 1957 1958 1959 1960 1961 1962 1963 1964 1965 1966 1967 1968 1969 1970 1971 1972 1973 1974 1975 1976 1977 1978 1979 1980 1981 1982 1983 1984 1985 1986 1987 1988 1989 1990 1991 1992 1993 1994 1995 1996 1997 1998 1999 2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024 2025 2026 2027 2028 2029 2030 2031 2032 2033 2034 2035 2036 2037 2038 2039 2040 2041 2042 2043 2044 2045 2046 2047 2048 2049 2050 2051 2052 2053 2054 2055 2056 2057 2058 2059 2060 2061 2062 2063 2064 2065 2066 2067 2068 2069 2070 2071 2072 2073 2074 2075 2076 2077 2078 2079 2080 2081 2082 2083 2084 2085 2086 2087 2088 2089 2090 2091 2092 2093 2094 2095 2096 2097 2098 2099 2100 2101 2102 2103 2104 2105 2106 2107 2108 2109 2110 2111 2112 2113 2114 2115 2116 2117 2118 2119 2120 2121 2122 2123 2124 2125 2126 2127 2128 2129 2130 2131 2132 2133 2134 2135 2136 2137 2138 2139 2140 2141 2142 2143 2144 2145 2146 2147 2148 2149 2150 2151 2152 2153 2154 2155 2156 2157 2158 2159 2160 2161 2162 2163 2164 2165 2166 2167 2168 2169 2170 2171 2172 2173 2174 2175 2176 2177 2178 2179 2180 2181 2182 2183 2184 2185 2186 2187 2188 2189 2190 2191 2192 2193 2194 2195 2196 2197 2198 2199 2200 2201 2202 2203 2204 2205 2206 2207 2208 2209 2210 2211 2212 2213 2214 2215 2216 2217 2218 2219 2220 2221 2222 2223 2224 2225 2226 2227 2228 2229 2230 2231 2232 2233 2234 2235 2236 2237 2238 2239 2240 2241 2242 2243 2244 2245 2246 2247 2248 2249 2250 2251 2252 2253 2254 2255 2256 2257 2258 2259 2260 2261 2262 2263 2264 2265 2266 2267 2268 2269 2270 2271 2272 2273 2274 2275 2276 2277 2278 2279 2280 2281 2282 2283 2284 2285 2286 2287 2288 2289 2290 2291 2292 2293 2294 2295 2296 2297 2298 2299 2300 2301 2302 2303 2304 2305 2306 2307 2308 2309 2310 2311 2312 2313 2314 2315 2316 2317 2318 2319 2320 2321 2322 2323 2324 2325 2326 2327 2328 2329 2330 2331 2332 2333 2334 2335 2336 2337 2338 2339 2340 2341 2342 2343 2344 2345 2346 2347 2348 2349 2350 2351 2352 2353 2354 2355 2356 2357 2358 2359 2360 2361 2362 2363 2364 2365 2366 2367 2368 2369 2370 2371 2372 2373 2374 2375 2376 2377 2378 2379 2380 2381 2382 2383 2384 2385 2386 2387 2388 2389 2390 2391 2392 2393 2394 2395 2396 2397 2398 2399 2400 2401 2402 2403 2404 2405 2406 2407 2408 2409 2410 2411 2412 2413 2414 2415 2416 2417 2418 2419 2420 2421 2422 2423 2424 2425 2426 2427 2428 2429 2430 2431 2432 2433 2434 2435 2436 2437 2438 2439 2440 2441 2442 2443 2444 2445 2446 2447 2448 2449 2450 2451 2452 2453 2454 2455 2456 2457 2458 2459 2460 2461 2462 2463 2464 2465 2466 2467 2468 2469 2470 2471 2472 2473 2474 2475 2476 2477 2478 2479 2480 2481 2482 2483 2484 2485 2486 2487 2488 2489 2490 2491 2492 2493 2494 2495 2496 2497 2498 2499 2500 2501 2502 2503 2504 2505 2506 2507 2508 2509 2510 2511 2512 2513 2514 2515 2516 2517 2518 2519 2520 2521 2522 2523 2524 2525 2526 2527 2528 2529 2530 2531 2532 2533 2534 2535 2536 2537 2538 2539 2540 2541 2542 2543 2544 2545 2546 2547 2548 2549 2550 2551 2552 2553 2554 2555 2556 2557 2558 2559 2560 2561 2562 2563 2564 2565 2566 2567 2568 2569 2570 2571 2572 2573 2574 2575 2576 2577 2578 2579 2580 2581 2582 2583 2584 2585 2586 2587 2588 2589 2590 2591 2592 2593 2594 2595 2596 2597 2598 2599 2600 2601 2602 2603 2604 2605 2606 2607 2608 2609 2610 2611 2612 2613 2614 2615 2616 2617 2618 2619 2620 2621 2622 2623 2624 2625 2626 2627 2628 2629 2630 2631 2632 2633 2634 2635 2636 2637 2638 2639 2640 2641 2642 2643 2644 2645 2646 2647 2648 2649 2650 2651 2652 2653 2654 2655 2656 2657 2658 2659 2660 2661 2662 2663 2664 2665 2666 2667 2668 2669 2670 2671 2672 2673 2674 2675 2676 2677 2678 2679 2680 2681 2682 2683 2684 2685 2686 2687 2688 2689 2690 2691 2692 2693 2694 2695 2696 2697 2698 2699 2700 2701 2702 2703 2704 2705 2706 2707 2708 2709 2710 2711 2712 2713 2714 2715 2716 2717 2718 2719 2720 2721 2722 2723 2724 2725 2726 2727 2728 2729 2730 2731 2732 2733 2734 2735 2736 2737 2738 2739 2740 2741 2742 2743 2744 2745 2746 2747 2748 2749 2750 2751 2752 2753 2754 2755 2756 2757 2758 2759 2760 2761 2762 2763 2764 2765 2766 2767 2768 2769 2770 2771 2772 2773 2774 2775 2776 2777 2778 2779 2780 2781 2782 2783 2784 2785 2786 2787 2788 2789 2790 2791 2792 2793 2794 2795 2796 2797 2798 2799 2800 2801 2802 2803 2804 2805 2806 2807 2808 2809 2810 2811 2812 2813 2814 2815 2816 2817 2818 2819 2820 2821 2822 2823 2824 2825 2826 2827 2828 2829 2830 2831 2832 2833 2834 2835 2836 2837 2838 2839 2840 2841 2842 2843 2844 2845 2846 2847 2848 2849 2850 2851 2852 2853 2854 2855 2856 2857 2858 2859 2860 2861 2862 2863 2864 2865 2866 2867 2868 2869 2870 2871 2872 2873 2874 2875 2876 2877 2878 2879 2880 2881 2882 2883 2884 2885 2886 2887 2888 2889 2890 2891 2892 2893 2894 2895 2896 2897 2898 2899 2900 2901 2902 2903 2904 2905 2906 2907 2908 2909 2910 2911 2912 2913 2914 2915 2916 2917 2918 2919 2920 2921 2922 2923 2924 2925 2926 2927 2928 2929 2930 2931 2932 2933 2934 2935 2936 2937 2938 2939 2940 2941 2942 2943 2944 2945 2946 2947 2948 2949 2950 2951 2952 2953 2954 2955 2956 2957 2958 2959 2960 2961 2962 2963 2964 2965 2966 2967 2968 2969 2970 2971 2972 2973 2974 2975 2976 2977 2978 2979 2980 2981 2982 2983 2984 2985 2986 2987 2988 2989 2990 2991 2992 2993 2994 2995 2996 2997 2998 2999 3000 3001 3002 3003 3004 3005 3006 3007 3008 3009 3010 3011 3012 3013 3014 3015 3016 3017 3018 3019 3020 3021 3022 3023 3024 3025 3026 3027 3028 3029 3030 3031 3032 3033 3034 3035 3036 3037 3038 3039 3040 3041 3042 3043 3044 3045 3046 3047 3048 3049 3050 3051 3052 3053 3054 3055 3056 3057 3058 3059 3060 3061 3062 3063 3064 3065 3066 3067 3068 3069 3070 3071 3072 3073 3074 3075 3076 3077 3078 3079 3080 3081 3082 3083 3084 3085 3086 3087 3088 3089 3090 3091 3092 3093 3094 3095 3096 3097 3098 3099 3100

SOCIETAT

TURISME JORNADES

# La cuina, clau del turisme

La Generalitat dedicarà dos milions d'euros a l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme 2016 || Per potenciar la gastronomia com un eix atractiu de Catalunya

**GIRONA** | El director general de l'Agència Catalana de Turisme (ACT), Xavier Espasa, va presentar ahir l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme 2016 en el marc del Fòrum Gastronòmic de Girona, on va anunciar que la Generalitat dedicarà dos milions d'euros a les diferents accions de promoció d'aquest esdeveniment l'any vinent.

També va recordar que la declaració d'aquest any "respon a quatre dels principals objectius que marca el Pla Estratègic del Turisme de Catalunya: augmentar la despesa diària del turista, incrementar els ingressos totals del turisme, augmentar els ingressos fora de la temporada alta i millorar el reequilibri territorial del PIB turístic de manera que tot el territori es pugui beneficiar dels ingressos econòmics que genera aquest sector".

L'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme 2016 té l'objectiu d'aconseguir, a partir del triangle cuina-producte-territori, po-

**LES CLAUS**

## 'Al teu gust, aliments del Pallars', a la fira de Girona

■ El projecte *Al teu gust, aliments del Pallars* participa en el Fòrum Gastronòmic de Girona 2015. Els cellers Sauve-lla i Terrer de Pallars, És Pallarès i Licors Portet es van desplaçar aquest cap de setmana a Girona per mostrar els seus productes als visitants i fer contactes comercials amb professionals de la gastronomia i la restauració d'aquesta cita gastronòmica.



**Imatge de l'estand d'Aliments del Pallars.**

i com un dels principals eixos definidors de Catalunya com a destinació turística.

Patrick Torrent, director executiu de l'Agència, va declarar gastronomia genera 500.000 llocs de treball, 50.000 milions d'euros, el 15% del PIB i aporta equilibri territorial i ajuda a preservar el paisatge".

cer, Gerard Sabarich, va participar ahir en la reunió del Comitè General de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016 i en la presentació de

<https://twitter.com/TerrerdePallars/status/666972395585077248>

Fires comarca:

<http://www.naciodigital.cat/pallarsdigital/noticia/4685/fira/pobleta/acull/2n/concurs/cavall/pirinenc/catala>

<http://www.naciodigital.cat/pallarsdigital/noticia/4690/tardor/gastronomica/corder/protagonista>

<http://www.naciodigital.cat/pallarsdigital/noticia/4830/fira/codony/tremp/retorna/origens>

<http://www.naciodigital.cat/pallarsdigital/noticia/4850/salas/pallars/es/vesteix/epoca/rememorar/fira/bestiar>

<http://www.naciodigital.cat/pallarsdigital/noticia/5023/nadal/arriba/aquest/diumenge/pobla/segur>