

## MEMÒRIA TÈCNICA; CONSULTORIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA PER A L'IMPULS DEL PALLARS JUSSÀ COM A TERRITORI INNOVADOR EN LA GASTRONOMIA DE MUNTANYA - Resum de les accions desenvolupades - 2019

---



Consell Comarcal del Pallars Jussà



**Generalitat de Catalunya**



**Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local.**

## Índex

Índex .....	2
1. Justificació .....	3
2. Objectius.....	6
Objectiu general .....	6
Objectius específics .....	6
3. Metodologia, instruments metodològics i activitats dutes a terme: Accions incloses en el Programa Integral de dinamització gastronòmica del Pallars Jussà .....	7
3.1. Bloc 1. Acompanyament a la innovació per a productors agroalimentaris; Assessorament a productors agroalimentaris en la creació de productes innovadors. ....	7
3.1.1. Objectius.....	7
3.1.2. Metodologia i selecció de les empreses.....	7
3.1.3. Resultats individuals.....	16
3.1.4. Valoració de l'acompanyament.....	16
3.1.5. Resultats i productes lliurats .....	18
3.2. Bloc 2. Definició d'una oferta gastronòmica concreta relacionada amb l'alimentació vegetariana i vegetariana. ....	19
3.3. Bloc 3: La cuina del bosc al Pallars Jussà. Projecte d'innovació, científic i gastronòmic, en el sector de la restauració i l'hoteleria.....	22
3.3.1. Objectius.....	23
3.3.2. Metodologia, instruments metodològics i activitats previstes. ....	23
3.3.4. Fase de disseminació.....	44
3.3.5. Resultats esperats .....	44
3.4. Bloc 4: Recollir i documentar el procés de construcció d' Al teu gust, aliments del Pallars, com a programa de dinamització del sector agroalimentari. ....	46
3.4.1. Objectius.....	46
3.4.2. Metodologia i activitats previstes .....	46
3.4.3. Resultats esperats i productes a lliurar .....	57
4. Indicadors d'avaluació del projecte TREMP 2018-2019 .....	58
5. Annexos .....	59

## 1. Justificació

---

El programa Al teu gust, aliments del Pallars, és un programa de dinamització del sector agroalimentari que duu a terme l'ajuntament de Tremp, en col·laboració amb diverses administracions i agents del territori del Pallars Jussà.

S'inicia l'any 2008 arrel d'un procés de participació ciutadana en el que es debatia el model de desenvolupament territorial.

En aquest context emergeix la necessitat de posar en valor la tasca de petits productors, de donar suport als projectes empresarials i als joves, afavorint el relleu generacional, de reivindicar l'excel·lència dels productes agroalimentaris, i de donar a conèixer i valorar el patrimoni gastronòmic entre altres, tot amb l'objectiu de generar ocupació, activitat econòmica i desenvolupament local.

Per aquest motiu, el programa treballa en tres eixos bàsics:

- La millora de la competitivitat de les empreses: amb accions de formació i de millora de les competències professionals, assistència conjunta a esdeveniments.
- La promoció i difusió del patrimoni agroalimentari de la comarca: tant dins com fora. Accions a les escoles, a les fires comarcals, accions a l'exterior, esdeveniments gastronòmics.
- Creació de sinèrgies entre el sector agroalimentari i la restauració per tal de posicionar la comarca com un destí de turisme gastronòmic.

Actualment el programa agrupa 60 empreses del sector agroalimentari i una vintena de restaurants i allotjaments rurals.

Les empreses produeixen productes tant diversos com elaborats càrnics (un nombre molt important), vins (actualment 10 cellers en producció a la comarca i 3 projectes en creació), licors, cerveses, plantes aromàtiques, olis, mels, derivats de pastisseria i evidentment ramaders del sector oví i boví principalment.

El sector agroalimentari del Pallars Jussà és un dels sectors estratègics pel desenvolupament d'aquest territori. La indústria agroalimentària és el tercer subsector de la indústria de la comarca, darrera del de l'energia elèctrica i l'aigua i els residus (dades de Daleph Consultors al PDES del Pallars Jussà). Segons dades d'un estudi realitzat per Cluster Development del 2014 hi ha aproximadament 100 empreses (productors/transformadors) amb una facturació agregada de 65,8M€ i que dona treball a 500 persones.

Un dels aspectes claus del programa era crear un vincle estable entre productors i restauradors que es reflectís amb una presència de producte local a l'oferta gastronòmica dels restaurants.

Els restauradors han de ser prescriptors i defensors del producte del territori, i la seva manera de cuinar-lo i tractar-lo ha de ser valorada i promocionada.

Amb aquest objectiu, l'any 2014 es va desenvolupar un treball intens de diagnòsi de la comarca a nivell gastronòmic en el que van participar productors i restauradors. Aquest treball comú havia de reforçar la feina feta fins aquell moment des del programa i projectar-la a partir del consens amb un

objectiu compartit, del qual en va sorgir l'estratègia de valorització gastronòmica Pallars Terra de corder. El corder és l'animal, alhora que la marca, que s'ha definit per capitanejar l'estratègia de promoció i valorització gastronòmica del Pallars Jussà. Són diversos els motius que validen el corder com a marca alhora que el fan un candidat ideal per ser capdavanter en el posicionament de la comarca. Són conceptes com tradició, paisatge, cultura, autenticitat, els que lideren aquesta estratègia.

D'ençà que es va pactar l'estratègia l'Ajuntament de Tremp ha desenvolupat diferents accions de comunicació d'aquesta al territori i a l'exterior, entre altres:

- Tallers per a restauradors i carnisers amb noves elaboracions amb corder.
- Tallers per al públic en general en esdeveniments comarcals.
- Preparació d'un recull sobre la cuina del corder.
- Avaluació de l'adaptació, transcorregut un any, de l'estratègia Pallars terra de corder als restaurants per tal de definir els suports necessaris.
- Jornades de capacitació per tal de donar resposta a les necessitats detectades, definir properes accions amb restauradors i treballar en el receptari conjunt.
- 5 edicions de la Festa Pallars Terra de corder.
- Durant l'any 2017 destaca la creació del Consell del Corder, òrgan que agrupa representants dels 3 sectors clau a tenir en compte en les accions de posicionament del territori com a terra de corder: ramaders, carnisers i restauradors que en aquest espai de discussió debaten i proposen les accions a dur a terme en aquest sentit, de les que cal destacar:
  - L'obtenció del compromís de 7 xefs catalans de reconegut prestigi com a "ambaixadors del corder del Pallars". Ada Parellada, Sergi de Meià, Pep Nogué, Xixo Castaño, Joel Castanyé, Mateu Casañas i Vicent Guimerà han acceptat la proposta de defensar el producte des dels seus establiments o en les seves accions de comunicació.
- L'organització de la Gran Costellada de corder del Pallars (edicions 2018 i 2019).

A aquest treball de posicionament gastronòmic centrat en propostes innovadores en relació a l'estímul del consum i la comercialització de la carn de corder, s'hi han sumat en els darrers anys, altres propostes dirigides al conjunt del sector agroalimentari i a altres projectes estratègics:

- Assessorament als establiments del producte turístic El Cinquè Llac: treballant en diferents anualitats l'adaptació dels menús dels establiments a dietes amb necessitats especials i també amb estreta relació de l'increment de producte local. Durant el 2017 es va realitzar un taller demostratiu dirigit a facilitar la implementació de les propostes per part dels establiments de dietes vegetarianes i veganes.
- Jornades per a restauradors centrades en noves tècniques de cuina.
- El 2018 es va dur a terme un acompanyament a 7 empreses agroalimentàries de la comarca en la creació de nous productes innovadors.
- El 2018 també, s'ha iniciat el projecte d'innovació científic i gastronòmic La Cuina de Bosc, centrat en una primera anàlisi del potencial de la comarca en aquest sentit i la creació de l'equip motor del mateix, integrat per agents locals de diferents sectors i administracions. Aquesta proposta vol ser un pas més en l'articulació d'un discurs de territori que es fonamenta en la sostenibilitat i l'aprofitament dels recursos endògens que se suma a l'estratègia gastronòmica Pallars Terra de corder i al relat de territori que posa en valor recursos com el senderisme i la natura.

És amb la voluntat de donar continuïtat a aquest projecte que es formula una nova proposta orientada a continuar donant suport a les empreses agroalimentàries del Pallars Jussà (productors i restauradors) en l'àmbit de la innovació en la producció agroalimentària i la gastronomia i alhora posicionar el Pallars Jussà com a territori de referència en la cultura de la innovació i la dinamització del territori a través de la gastronomia.

A continuació es descriuen els objectius i les accions desenvolupades al llarg de 2019.

## 2. Objectius

---

### Objectiu general

---

**Posicionar el Pallars Jussà com a territori innovador en l'àmbit de la gastronomia de muntanya.**

### Objectius específics

---

1. Incentivar la innovació en el sector agroalimentari del Pallars a partir de l'acompanyament a les empreses.
2. Donar suport als establiments del territori que treballen en aquest sentit en la creació d'una oferta gastronòmica innovadora relacionada amb l'alimentació vegetariana i vegana.
3. Posicionar gastronòmicament el Pallars Jussà com un territori on conviuen tradició i innovació posant en valor l'entorn natural del Pallars Jussà a través de la cuina.
4. Recollir de manera objectiva el procés dut a terme per tal de facilitar la transferència d'aquest coneixement per poder posteriorment fer-ne un model.
5. Recollir i endreçar la metodologia utilitzada al Pallars Jussà com a exemple de bones pràctiques de dinamització d'un territori a través de la gastronomia i la agroalimentació.
6. Posicionar els actius del territori en l'àmbit de la gastronomia a nivell de Catalunya.
7. Generar sentiment d'orgull i motivació entorn la promoció del corder com a element identificatiu de la comarca.
8. Treballar de manera concertada amb els diferents agents i actors del territori pertanyents als diferents sectors (restaurants, establiments d'alimentació, indústries agroalimentàries).
9. Seguir recollint i analitzant tota la informació possible relacionada amb la gastronomia, cuina i producte del territori que contribueixi a enfortir l'estratègia de valor del territori.

### 3. Metodologia, instruments metodològics i activitats dutes a terme: Accions incloses en el Programa Integral de dinamització gastronòmica del Pallars Jussà

---

#### 3.1. Bloc 1. Acompanyament a la innovació per a productors agroalimentaris; Assessorament a productors agroalimentaris en la creació de productes innovadors.

---

##### 3.1.1. Objectius

---

###### General:

Incentivar la innovació en el sector agroalimentari del Pallars a partir de l'acompanyament a les empreses.

###### Específics:

- Promoure una cultura de la innovació entre els petits i mitjans empresaris agroalimentaris del Pallars Jussà.
- Iniciar processos d'innovació que puguin resultar en nous productes comercials.
- Connectar les empreses del Pallars Jussà amb els principals centres de recerca del sector agroalimentari

##### 3.1.2. Metodologia i selecció de les empreses

---

Per tal de dur a terme l'acompanyament del 2019, s'han dut a terme les següents tasques:

- a. Redacció d'un document marc que reculli el procés a dur a terme durant el pla d'acompanyament a la innovació. Es reconfigura el pla establert en l'edició 2018 a partir de les valoracions extretes de l'anterior convocatòria i de l'abast de l'actual que s'amplia a l'Alt Pirineu i Aran. Es redacten les bases de convocatòria, s'estableix la metodologia de la mateixa i s'estableix el cronograma.
- b. Elaboració de les fitxes d'innovació genèriques per a petites empreses agroalimentàries del Pallars Jussà que marquin el procés i l'estratègia a seguir. Reformulació i adaptació a la realitat més àmplia del Pirineu.
- c. Reunió de presentació del Pla d'acompanyament a la innovació per a les empreses interessades. Enguany es llença una convocatòria que està oberta als productors/es agroalimentaris de l'Alt Pirineu i Aran i que està oberta durant 1 mes i mig.
- d. Selecció de 6 empreses participants en l'acompanyament.
- e. Realització d'una entrevista telefònica per acompanyar les empreses en la definició de les seves propostes i anàlisis inicials.

- f. Realització d'una reunió personalitzada amb cada empresa.
- g. Seguiment remot dels projectes d'innovació de cada una de les 6 empreses i assistència tècnica puntual en cas de consultes específiques.
- h. Validació del procés seguit i dels productes creats per part dels equips tècnics responsables de l'acompanyament amb l'ajuntament de Tremp, que correspondria amb la tercera reunió de treball d'aquest bloc.
- i. Informe final de l'acció duta a terme i recull documental de les informacions intercanviades i dels productes obtinguts.
- j. Reunió de balanç amb l'ajuntament de tremp per a tancar aquest primer Bloc.

Per tal d'iniciar el pla d'acompanyament es va enviar un correu informatiu a totes les empreses susceptibles a adherir-se a la proposta. En aquest correu s'adjuntava el formulari d'adhesió per tal de poder recollir totes les empreses interessades i poder fer la selecció de les 6 empreses que preveia el pla d'acompanyament.

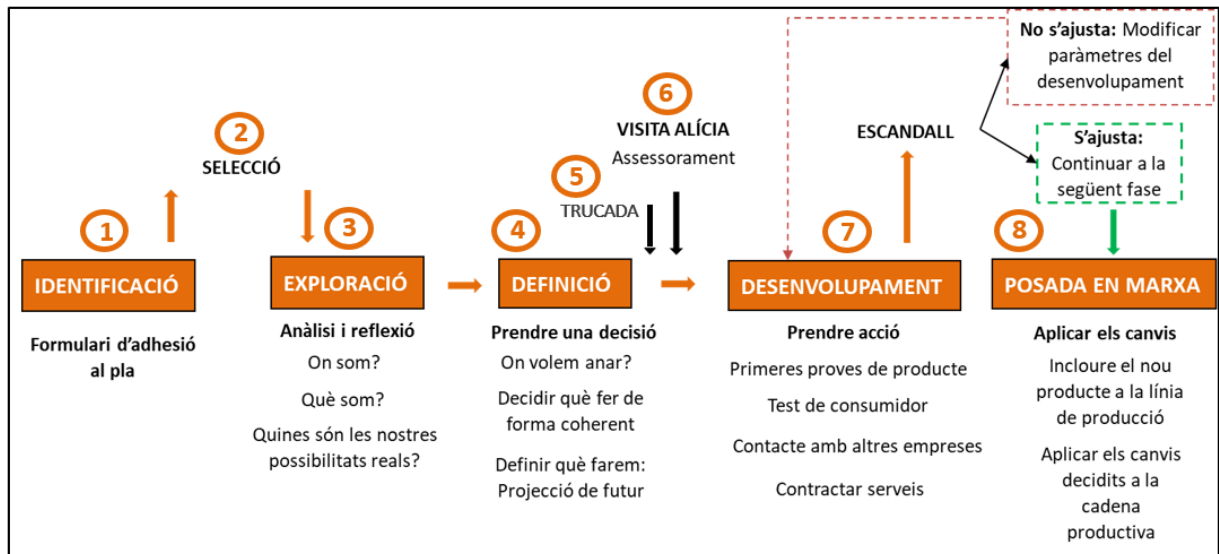
La metodologia dissenyada i utilitzada per a dur a terme aquest **acompanyament a les empreses del sector agroalimentari** durant el 2019, ha constatat de dues etapes, una d'actualització i millora del procés d'acompanyament i de materials i fitxes necessàries per a dur-lo a terme, i una altra d'execució desenvolupada en 5 fases i 8 intervencions.

Referent a l'actualització del procés i documentació, després de revisar-ho a fons i tenir en compte la valoració de l'acompanyament realitzat durant el 2018, s'han realitzat petits canvis que afavorissin la tasca d'omplir tots els formularis i com a incorporació, la principal diferència amb el procés d'acompanyament realitzat l'any 2018, aquest 2019 és la incorporació de trucades i entrevistes telefòniques amb cada empresa abans de la primera visita de treball per tal de que aquesta fos molt més efectiva i els tècnics responsables de la Fundació Alícia poguessin anar ja amb algunes de les necessitats solventades o treballades prèviament.

La segona novetat important va ser l'abast de la convocatòria, que com s'ha comentat es va ampliar a les empreses i emprenedors de l'APIA i amb aquesta finalitat es van adaptar les bases i els documents de convocatòria.

Les fases i tasques es mostren en el següent **quadre 1** i es detallen a continuació.





**Quadre 1:** Fases del pla d'acompanyament.

### FASE 1: IDENTIFICACIÓ I SELECCIÓ

Totes les empreses interessades es van inscriure omplint un formulari (**Imatge 1**) en el qual se'ls hi han demanat dades bàsiques de contacte així com una breu descripció de l'activitat i de l'objectiu que es volia assolir mitjançant l'aplicació d'aquest procés d'innovació.

**Imatge 1:** Formulari d'adhesió al pla d'acompanyament 2019

A continuació es detallen els requisits que es varen tenir en compte per a valorar la incorporació o no de les empreses sol·licitats al pla d'acompanyament 2019.

### Requisits mínims:

- Les empreses seleccionades han de ser petits productors agroalimentaris de l'àmbit de referència o formar part del programa *Al teu gust, aliments del Pallars* o ser-ne col·laboradores.
- El producte que vulgui desenvolupar-se ha de ser alimentari.
- Han de ser productes que encaixin dins d'una dieta equilibrada, sana i sostenible.

### Altres criteris que es tindran en compte:

- Grau d'innovació que s'espera aconseguir amb la participació al pla d'innovació.
- Impacte al territori del projecte o acció a desenvolupar en termes socials, econòmics i ambientals.
- Increment en els darrers 5 anys del nombre de persones treballadores de l'empresa (nombre absolut/increment de l'ocupació en els darrers 5 anys).
- Participació activa en altres accions incloses dins del programa *Al teu gust, aliments del Pallars*. Concretament es valorarà la col·laboració i la implicació en els diferents espais i activitats del programa: sessions de treball, cooperació amb altres empreses i amb altres sectors, suport en el desenvolupament d'activitats conjuntes.
- Ús preferent per part de l'empresa de productes de proximitat, específicament, en el projecte que vulgui desenvolupar-se.
- Disposar de distintius de qualitat o pro-activitat a l'hora de participar en campanyes promotores d'una alimentació bona, saludable i/o sostenible.
- Ordre d'inscripció a la proposta i en cas d'empat, tindran prioritat les empreses del Pallars Jussà participants del programa *Al teu gust, aliments del Pallars*.

En base a les inscripcions rebudes, es va realitzar una avaluació per a confirmar que les empreses participants del projecte complissin amb els requisits determinats i finalment, de les **6 sol·licituds rebudes** totes van passar el procés de selecció i, per tant, van ser incloses per a participar al projecte; **Alba Jussà SCCL, Bar Espanya, Carns Batlle S.L, Casa Badia, Cal Portalé i Carnisseria Castilló.**

El dia **4 de novembre de 2019**, Fundació Alícia va realitzar una presentació del projecte i de totes les seves particularitats a les empreses seleccionades.

L'objectiu d'aquesta presentació va ser el següent:

- Explicar la metodologia i cada tasca a dur a terme de forma detallada, així com definir i marcar els condicionats en la forma de treballar, conjuntament amb els tècnics de la Fundació Alícia, al llarg del projecte.
- Transmetre que la finalitat principal en la realització d'aquest projecte és que cada participant sigui capaç d'integrar la metodologia de desenvolupament, creada per Alícia especialment per a la realització d'aquest projecte, a les seves instal·lacions adaptant-la i modificant-la segons les necessitats i particularitats en cada cas, fins que cada participant acabi **obtenint el seu propi mètode de treball útil i concret** aplicable en futurs projectes de desenvolupament.
- Crear consciència dels valors implícits a l'hora d'idear el projecte, pautats entre Alícia i l'Ajuntament de Tremp, i que posen de manifest la importància de contemplar tant la **salut com la qualitat organolèptica així com la sostenibilitat** a l'hora de desenvolupar un nou producte.

Aquesta sessió de presentació del programa d'acompanyament i les tasques a realitzar es va efectuar just abans de fer arribar els qüestionaris derivats de les diferents fases, per tal que els participants entenguessin com enfocar el treball a realitzar. Es va aprofitar aquesta mateixa sessió per a que totes les empreses participants plantegessin els dubtes, els quals es van resoldre de forma conjunta.



**Imatge 2:** Presentació del projecte a l'Ajuntament de Tremp (4/11/2019).

Finalment, el projecte s'ha realitzat amb les 6 empreses seleccionades (**quadre 2**), ja que totes després de la sessió informativa van decidir tirar endavant el procés.

## Empreses participants en el pla d'acompanyament a la innovació 2019-2020

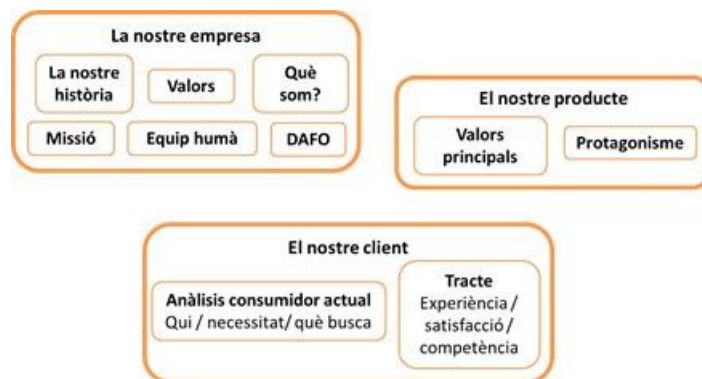
1. Carnisseria Castelló
2. Bar Espanya
3. Alba Jussà SCCL
4. Casa Badia
5. Batlle
6. Cal Portalé

**Quadre 2:** empreses participants acompanyament 2019

Un cop presentat el projecte i les seves diferents fases i mètode de treball, es van fer arribar els diferents qüestionaris que confeccionen les següents fases del procés: Exploració i Definició en un primer moment i un cop entregades aquestes i per treballar en la sessió individual, la Fitxa de Desenvolupament.

### FASE 2: EXPLORACIÓ:

Fase dedicada a fer un anàlisi exhaustiu a nivell intern de l'empresa, essencial per a tenir clar quins són els seus valors, en quin punt es troben en aquest moment i quines són les seves possibilitats d'actuació, de forma coherent i realista.

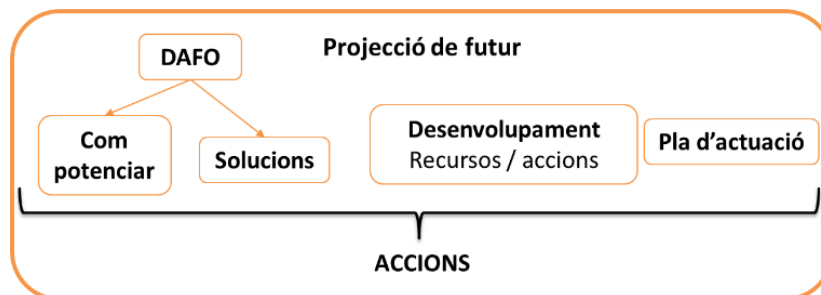


Cada un dels participants es va responsabilitzar d'emplenar els qüestionaris d'exploració i de **fer-los arribar a la Fundació Alícia entre el 1 i el 14 de desembre de 2019**. En alguns casos no es va entendre bé tota la informació demanada a les fitxes, per la qual cosa es va adaptar la fitxa en els casos que es va creure necessari.

Cada empresa ha aplicat la metodologia del projecte i ha obtingut una sèrie de tasques a dur a terme per tal de millorar, en diferents aspectes, la seva feina diària. Aquestes tasques obtingudes, principalment a través dels qüestionaris, englobaven canvis a efectuar tant pel que fa a àmbits de **logística** (ordenar millor el tema de les comandes...), de **gestió de personal** (idees per motivar als treballadors, eines per organitzar la feina...), de **qualitat** (millorar controls de matèria primera) així com **desenvolupaments de producte**; els resultats obtinguts han sigut diferents en cada cas.

### FASE 3: DEFINICIÓ

A partir de les respostes obtingudes a la fase d'exploració, l'objectiu era que l'empresa es trobés en millor posició per a decidir cap a on anar en base a les possibilitats reals detectades, gràcies al anàlisi efectuat. En aquesta fase s'efectua un segon anàlisi on es combina tota la **informació generada amb una visió de futur**. Es tracta d'un exercici per a **detectar oportunitats i definir l'estratègia d'actuació**.



Aquesta fase, a part de ser un exercici individual de cada empresa, **també va oferir una sessió de treball telefònica (sessió individual)** amb els tècnics de la Fundació Alícia, amb l'objectiu de poder personalitzar i assessorar de la millor manera possible les diferents empreses. Aquesta es va realitzar unes setmanes abans de la sessió individual amb cada empresa.

El que es buscava era poder detectar millor les necessitats reals de cada empresa y poder personalitzar la sessió individual amb contingut i idees adequades a elles.

Per tal de poder assessorar millor a cadascun dels participants, l'Ana Lobato, tècnica d'alícia responsable de l'acompanyament, va a comptar amb diferents professionals de l'equip d'alícia especialitzats en diferents àrees d'interès pel projecte:

- Trucada **Alba Jussà i Cal Portalé** amb Bernat Martí, coordinador dels horts de Sant Benet i tècnic de la Fundació Alícia. També va a participar en el cas d'Alba Jussà Laia Badal, responsable del departament de recerca tecnològica d'Alícia.
- Trucada **Carns Batlle** amb Marc Puig-Pey, xef i responsable de l'àrea de cuina de la Fundació Alícia.
- Trucada **Castilló, Bar Espanya i Casa Badia** amb David Gil, cuiner de la Fundació Alícia

Un cop les diferents empreses havien emplenat i enviat tots els documents omplerts, el següent pas van ser les trucades de seguiment, **realitzades els dies 16 i 17 de desembre de 2019 i els dies 7 i 9 de gener de 2020**, segons disponibilitat d'horari de cada empresa. Tot i que es van comentar en general tots els resultats obtinguts als qüestionaris, van anar enfocades principalment aclarir els dubtes i concretar l'idea de **desenvolupament d'un sol producte**.

El procés seguit fins a aquest moment del projecte va ser el següent:

	IDENTIFICACIÓ					EXPLORACIÓ Y DEFINICIÓ						
	4/9/2019	25/9/2019	15/10/2019	4/11/2019	7/11/2019	29/11/2019	02/12/2019	3/12/2019	4/12/2019	6/12/2019	10/12/2019	11/12/2019
<b>Castillo</b>			Recepció inscripció			No resposta	No resposta	Enviamet de les fitxes simplifcades i adaptades a ell.	Recepció fitxes 2 y 3			
<b>Bar Espanya</b>		Recepció inscripció				No resposta	Trucada de seguiment, tot ok				Trucada Alícia	Recepció fitxa 2
<b>Alba</b>	Recepció inscripció					Tenen dubtes per a omplir la fitxa, al no comercialitzar prèviament cap producte ni tenir en ment un producte específic o idea concreta, els costa respondre preguntes específiques.	Recepció fitxes y 3	2				
<b>Badia</b>	Recepció inscripció					No entenia per què se li demanava tanta informació, una mica molest amb haver de omplir-ho tot, i haver de dedicar tant de temps per un producte tan específic. Se li va explicar la fitxa, i es va acordar que s'enviaria una simplificada adaptada al seu cas.	Enviamet de les fitxes simplifcades i adaptades a ell.			Recepció fitxes 2 y 3		
<b>Batlle</b>		Recepció inscripció				Tot be, el document ho ha emplenat la seva mare, promotora del programa Al Teu Gust.			Recepció fitxes 2 y 3			
<b>Cal Portalé</b>		Recepció inscripció				Tot be, ja havien participat l'any passat, el tenen a mig omplir.	Enviamet de les fitxes simplifcades i adaptades a ell.				Trucada Alícia, recopilació de la informació via telefon, si pot més endavant omplirà les fitxes. Estava sense ordinador.	

#### FASE 4: DESENVOLUPAMENT

Abans de començar el desenvolupament pròpiament del producte decidit, es va realitzar un sessió individual de 1h 45 minuts amb cadascuna d'elles entre els **dies 21 i 22 de gener de 2020**. Les visites a les empreses es van dur a terme de la següent manera:

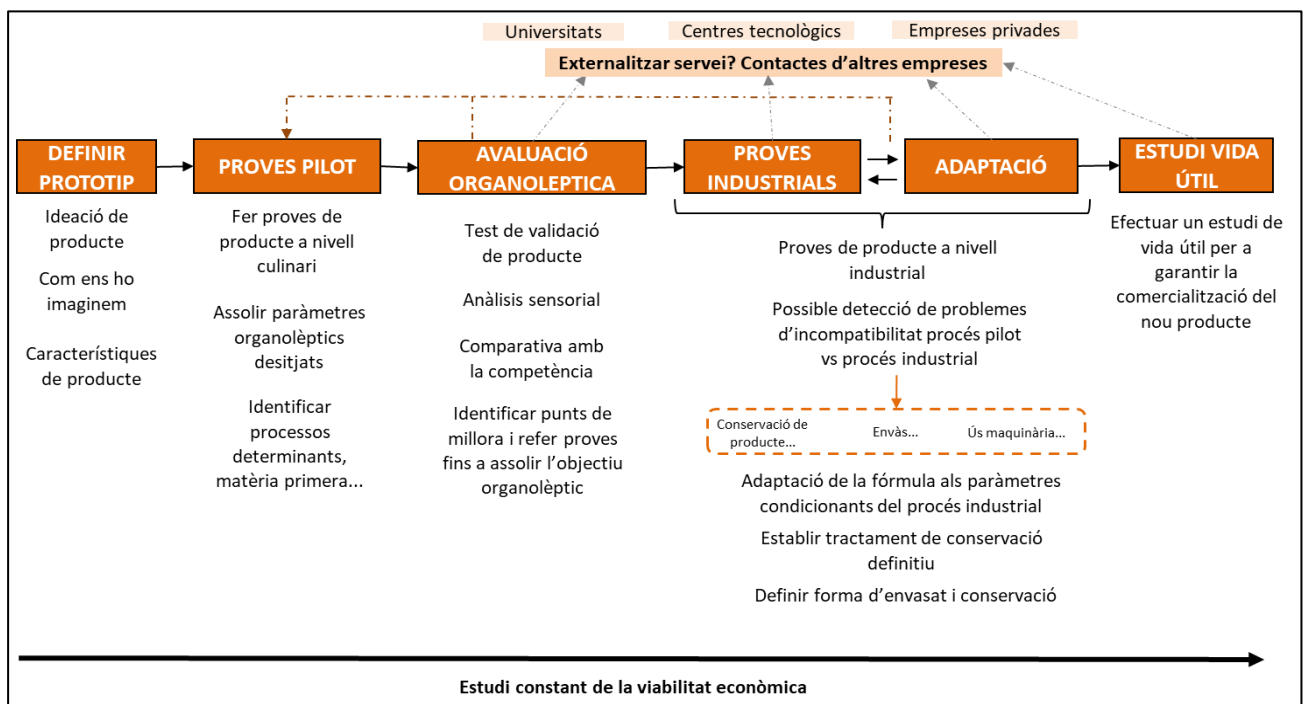
<b>Empreses</b>	<b>21/01/2020</b>	<b>22/01/2020</b>
Castillo		<b>14:00-15:00</b>
Bar Espanya	<b>10:30-12:15</b>	
Alba Jussà	<b>12:30-14:15</b>	
Badia		<b>10:30-12:15</b>
Carns Batlle		<b>12:15-14:00</b>
Cal Portalé	<b>15:30-17:15</b>	

**Quadre 3:** Calendari de visites

En aquestes sessions es va treballar la conceptualització de les diferents idees recollides durant les fases 3 i 4 es va començar a conceptualitzar els possibles prototips d'aquells productes que estaven més definits des del principi. Durant aquesta fase també es va a contemplar la realització de petites proves de cuina en cas de que fos necessari a la cuina d'Alícia.

Els resultats individuals de cada sessió i posterior seguiment de les empreses per part de Alícia es troba descrit en el apartat **Resultats Individuals** d'aquest document.

Un cop realitzades aquestes sessions es van dur a terme les primeres proves per a obtenir un producte adaptat als **paràmetres definits**. L'objectiu d'aquesta etapa és **idear el prototip** i adaptar-lo a les necessitats de la planta de producció conservant al màxim les seves característiques. A continuació, en el següent quadre, es mostra el diagrama de treball d'aquesta fase de desenvolupament.



**Quadre 4:** Diagrama de treball de la Fase de desenvolupament de pla d'acompanyament.

El procés seguit en aquesta part de l'acompanyament va ser el següent:

11/12/2019	TRUCADA SEGUIMENT				VISITA		DESENVOLUPAMENT + SEGUIMENT		
	16/12/2019	17/12/2019	7/1/2020	9/1/2020	21/1/2020	22/1/2020	31/1/2020	3/2/2020	3/2/2020
Dolor envia la fitxa 4 i es proposen les dates de les visites.	No resposta	No resposta	No resposta	Trucada seguiment Alicia		13:30-15:00 <i>Va venir el marit de Nuri, Josep M., i va portar mostres del paté. Es va quedar que provaria els consells i li diria a la Dolors si va funcionar o no.</i>	Enviament correu feedback	Trucada seguiment, no resposta	Recepció feedback
	No resposta	No resposta	No resposta	Trucada seguiment Alicia	10:30-12:00 <i>Se'n va anar a visitar el local per veure la cuina i es va provar part de la carta. Es va quedar que li enviaria informació sobre cuina a baixa tª</i>		Enviament correu feedback	Trucada seguiment	Recepció fitxa 4 i feedback
		Trucada seguiment Alicia			12:30-14:00 <i>Enviament d'informació de les idees que més interessants i se'ls acompanyaria en la selecció del producte</i>		Enviament correu feedback	Trucada seguiment, no resposta	Recepció fitxa 4 i feedback
	No resposta	No resposta	Trucada seguiment Alicia			10:30-12:00 <i>Va portar mostres de les hamburgueses i es van portar a Alicia per provar-les i donar un feedback. Enviar info d'ingredientes</i>	Enviament correu feedback	Trucada seguiment	
	No resposta	Trucar després de nadal	No resposta	Trucada seguiment Alicia		12:00-13:30 <i>En comptes de Ramon va venir Teresa Montanuy.</i>	Enviament correu feedback	Trucada seguiment, no resposta	
	Trucada seguiment Alicia				15:30-17:00 <i>Se'n va anar a visitar el Parc de les Olors i van donar mostres d'oli i herbes aromàtiques. Enviar informació de combinacions culinàries</i>		Enviament correu feedback	Trucada seguiment	Recepció fitxa 4 i feedback

### FASE 5: POSADA EN MARXA

Aquesta fase contempla la creació d'una **nova referència** i la inclusió del producte innovat a la cadena de producció.

En el moment de redacció d'aquesta memòria les empreses estan finalitzant aquest procés. Al mateix temps està previst que un cop arribin al final del mateix la Fundació Alícia estarà totalment accessible en cas que l'empresa necessiti qualsevol assessorament puntual relacionat amb el projecte desenvolupat.

En l'apartat **Resultats Individuals** es pot trobar tota la informació generada per a cada una de les empreses fins a la data d'entrega d'aquesta memòria.

#### 3.1.3. Resultats individuals

( aquest apartat s'ha extret de la memòria que es publica per preservar la confidencialitat de la tasca d'innovació desenvolupada amb les empreses)

#### 3.1.4. Valoració de l'acompanyament

##### A. Valoració de les empreses participants en l'acompanyament

Durant les diferents sessions de treball i el període d'acompanyament, les empreses van expressar una valoració molt positiva de la iniciativa. Tanmateix, se'ls va demanar si podien respondre unes preguntes valorant l'experiència i demanant si era el primer cop que participaven en un procés d'acompanyament a la innovació per la creació d'un producte. Es va detectar que dues empreses ja havien participat l'any anterior, Cal Portalé i Oriol Pallarès de Bar Espanya. A continuació, es mostren les valoracions rebudes:



### Alba Jussà:

---

- **Com valores la metodologia proposada?**

Ens agrada el format fitxes perquè et preguntes coses que potser no tens en compte quan estàs pensant un producte nou i t'ajuda a focalitzar sobre el que vols. I sobretot t'ajuda a frenar i pensar Si que en algun punt, degut a la nostra inexperiència en el sector, ens trobem perduts i teníem l'expectativa que hi hauria un acompanyament més proper (en el nostre cas no tenim formació en el sector alimentari i pensàvem que l'acompanyament seria en tasques culinàries). Les entrevistes ens han servit per agafar noves idees, replantejar-nos les nostres estratègies i focalitzar cap a un producte que s'adapti a les nostres necessitats. A més tenir l'acompanyament d'un expert en cuina la valorem molt positivament perquè et dóna un punt de vista professional que a nosaltres ens manca (per exemple que el vi i el formatge combinen bé, que la cervesa i els productes avinagrats també o que per distribuir un producte cuinat has d'esperar el seu temps de vida útil...). A nivell general la valoració que en fem és positiva ja que l'acompanyament que se'ns ha proposat ens ha ajudat a definir un producte que s'adapti a les nostres necessitats i a pensar altres línies de negoci que no havíem contemplat. Tenim clar que volem fer un producte cuinat, però aquest acompanyament ens ha ajudat a veure que també podem fer productes que no són cuinats.

- **Com valores l'atenció rebuda per part dels tècnics responsables?**

Molt positiva. En tot moment ens vam sentir acompanyats, que preguntaven pel projecte, per les nostres necessitats, etc. Van fer-nos l'explicació del que havien pensat en funció de les fitxes que havíem contestat i qualsevol dubte, qüestió o suggeriment que dèiem, l'anotaven i l'intentaven resoldre.

### Bar Espanya:

---

- **Com valores la metodologia proposada?**

La valoració es molt bona, fa pensar i ajuda a veure les coses més clares

- **Com valores l'atenció rebuda per part dels tècnics responsables?**

Molt bona, es d'una gran ajuda

### Cal Portalé:

---

- **Com valores la metodologia proposada?**

Em sembla molt bé, em van presentar diferents propostes tant escrites com físiques. Es van prendre la molèstia de fer alguna prova i portar-la perquè la poguéssim veure. Tot i que finalment la idea es va descartar pel cost elevat de fer unes proves fora de la Fundació

- **Com valores l'atenció rebuda per part dels tècnics responsables?**

L'atenció va ser més que correcta, van estar pendents i ens van facilitar tot i més.

### Casa Badia:

---

- **Com valores la metodologia proposada?**

Ho valoro molt positivament

- **Com valores l'atenció rebuda per part dels tècnics responsables?**

També molt positivament i molt professionals.

### Carnisseria Castilló

---

- **Com valors la metodologia proposada?**

Ho valoro molt positivament, estic molt content **Com valors l'atenció rebuda per part dels tècnics responsables?**

Molt positivament

**B. Valoració de la innovació efectuada per les empreses després del treball d'innovació efectuada amb Fundació Alícia**

---





La millora aconseguida després de l'acompanyament a la innovació ha sigut diferent en cadascuna de les empreses amb les quals s'ha treballat. En general, les millores aconseguides es poden classificar en els següents tipus:

- **Re-formular receptes existents** Com és el cas de: *Carnisseria Castelló i de Casa Badia.*
- **Ideació de nous productes** per a donar sortida a la matèria primera actual o per ampliar les possibilitats de sortida d'un producte que ja es comercialitza, així com assessorament posterior en relació a termes com maquinària necessària per portar a terme els productes o altres aspectes com promoció i comunicació o legislació, com *amb Alba Jussà*
- **Millora de processos culinaris i de regeneració de producte** *Bar Espanya,*
- **Mapa de possibilitats** d'aplicacions i combinacions d'un producte ja existent/concret per dona-li una major sortida o desenvolupar un nou producte, com *Cal Portalé o Carns Batlle.*

**3.1.5. Resultats i productes lliurats**

---

A continuació es presenta un quadre que confirma els resultats esperats i detalla els productes lliurats.

Resultats esperats i productes a lliurar	Resultats finals i productes lliurats	
Presentació d'un pla genèric per fomentar la innovació a un nombre considerable de productors agroalimentaris del Pallars.		Sessió de formació sobre el pla d'innovació a les empreses seleccionades. 4/11/2019
Presentació de propostes d'empreses agroalimentàries del Pallars Jussà per poder participar en l'acompanyament.		Es van presentar 6 propostes.
Elaboració de 6 fitxes d'innovació personalitzades. Una per a cada una de les empreses seleccionades per a participar a l'edició 2019.		
Informe de valoració i acompanyament per a les 6 empreses agroalimentàries que han participat en l'acompanyament en la innovació agroalimentària durant l'edició 2019.		Veure <b>punt de la memòria 3.1.4</b>

## 3.2. Bloc 2. Definició d'una oferta gastronòmica concreta relacionada amb l'alimentació vegetariana i vegetariana.

---

### 3.2.1. Objectius

---

#### General:

Donar suport als establiments en la creació d'una oferta gastronòmica innovadora relacionada amb l'alimentació vegetariana i totes les seves derivades.

#### Específics:

- Acompanyar els establiments en la creació d'una oferta gastronòmica exclusiva per a persones vegetarianes i veganes tenint en compte els requisits nutricionals de les persones que visiten el territori, la varietat de la proposta i les necessitats del servei (elaboracions de carmanyola).
- Millora i adaptació de l'oferta servida en esmorzars, dinars de carmanyola i sopars dels establiments sensibles a les necessitats concretes dels visitants.
- Millorar l'adaptació de l'oferta vinculada a aquelles possibles al·lèrgies o intoleràncies alimentàries dels visitants.
- Millorar les propostes d'adaptació de l'oferta a les possibles eleccions de dieta (vegetarianes, veganes, etc.) dels usuaris.

### 3.2.2. Metodologia i activitats previstes

---

- **Valoració de la implantació efectiva i dels resultats assolits pels establiments que treballen en aquesta línia en relació a la seva oferta adaptada per a vegetarians i vegans.**

Es va treballar en un seguit de tasques per l'acompliment de l'objectiu específic. En primer lloc es va revisar tot el treball previ efectuat per la Fundació Alícia per al 5è llac amb la voluntat de ser el més sostenible i eficaç possible amb les demandes efectuades. Es varen efectuar les següents tasques i revisions:

1. Revisió menús basals adaptats a senderistes. Proposta 2015.
2. Revisió document de recomanacions per a dietes vegetarianes i veganes efectuat el 2016.
3. Revisió dels tallers efectuats els 2017 i 2018 sobre cuina vegetariana i vegana.
4. Enquesta online als establiments participants sobre la seva satisfacció sobre el treball previ efectuat amb la Fundació Alícia on també s'efectuaven preguntes sobre la nova proposta.

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScAmcl8bQFU64huxIZtnnzV0ckac7B9HbhXkmnJji2CxtzANw/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScAmcl8bQFU64huxIZtnnzV0ckac7B9HbhXkmnJji2CxtzANw/viewform?usp=sf_link)

5. Recull de l'oferta vegetariana i vegana actual de cada un dels establiments. Converses telefòniques amb els propietaris sobre l'adequació o no de l'oferta actual vegetariana a les necessitats dels usuaris.

- **Desenvolupament d'una proposta tancada de menús de carmanyola pels establiments que sigui complementària entre ells.**

A partir de tots els previs recollits es va efectuar una proposta d'oferta vegetariana i vegana per a cada un dels establiments que fos nutritiva, saludable i equilibrada en conjunt.

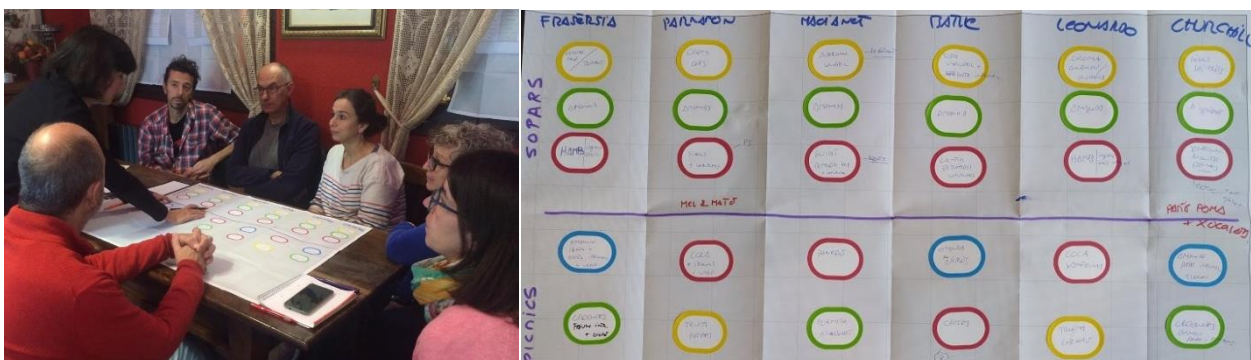
Es varen efectuar unes proves a la cuina de la Fundació Alícia creant alguns models bàsics de receptes que servien per dibuixar l'oferta i per preparar la presentació que després es va dur a terme.

Aquesta proposta no es va enviar als establiments sinó que es va posar en comú amb ells durant el seminari que es va efectuar al territori (següent punt).

- **Realització d'un seminari pràctic al territori per a treballar i explicar la nova proposta entre els establiments a l'hora que la presentació de resultats de la valoració.**

Es va efectuar el taller a Casa Leonardo, a Senterada, el dilluns 4 de novembre del 2019, de la mà de Núria May i Ana Lobato de Fundació Alícia i amb assistents de tots els establiments a excepció d'un. El que va ocórrer durant el taller va ser el següent:

1. Una presentació dels objectius de la jornada
2. Una breu presentació sobre cuina vegetariana i vegana (resum i actualització de la presentació 2016)
3. Propostes concretes d'oferta vegetariana i vegana per cada establiment. Sopars i dinars tipus pícnic. Validació conjunta amb els representants de cada establiment.







**Imatge 17:** Sessió de treball i resultats del mapa de treball conjunt sobre propostes vegetarianes i veganes per a tots els establiments

4. Sessió pràctica a la cuina on s'efectuen diferents propostes en la línia de l'oferta gastronòmica acordada amb els establiments.
5. Àpat conjunt i degustació de les propostes cuinades. Valoració de la jornada amb tots els assistents.



**Imatge 18:** Taller de cuina impartit per la cuinera Nuria May de la Fundació Alícia.

### 3.2.3. Resultats esperats i productes a lliurar

Resultats esperats i productes a lliurar	Resultats finals i productes lliurats	
Informe de valoració de de la implantació efectiva i dels resultats assolits pels establiments participants en relació a la seva oferta adaptada per a vegetarians i vegans.		Resultats de l'enquesta efectuada als establiments.
Elaboració i presentació dels nous menús i les receptes desenvolupades que s'entregaran als assistents per tal que en validin la seva idoneïtat.		Propostes concretes.
Taller formatiu sobre menús vegetarians i vegans que doni resposta a les necessitats detectades.		Taller realitzat el dia 04/11/2019. 8 assistents.
Receptari de plats vegetarians i vegans.		

### 3.3. Bloc 3: La cuina del bosc al Pallars Jussà. Projecte d'innovació, científic i gastronòmic, en el sector de la restauració i l'hoteleria.

---

Es planteja el desenvolupament d'aquest projecte innovador que té com a base la recerca per explorar les possibilitats de la cuina basada en els recursos dels boscos del Pirineu, començant pels del Pallars Jussà, i transferir aquests coneixements als restauradors de la comarca per tal que siguin aplicats al seu dia a dia, diferenciant la seva oferta.

La tendència actual al consum de producte local està consolidada arreu. Aquesta consciència pel consum d'ingredients provinents d'un entorn proper està basada en dos eixos principals: la sostenibilitat i la salut. Els productes de proximitat són els més sostenibles en tant que se'ls suposa un menor impacte sobre el medi ambient i a més contribueixen al foment de l'economia local. Des del punt de vista de la salut són els més frescos i els que estan genèticament adaptats al nostre entorn. Aquests factors han fet que cada cop més persones tinguin en compte el criteri de proximitat a l'hora de comprar aliments o de consumir-los a la restauració pública (70% dels consumidors espanyols ha consumit productes Km 0 durant el 2016, *Observatori de les tendències Nestlé, ODELA UB*)

El producte local és finalment el que configura el paisatge d'un territori i per tant el que en defineix el caràcter. Segons el gastrònom Toni Massanés, "el paisatge és el producte vist de lluny i el producte és el paisatge vist d'a prop". O com deia l'escriptor i també gastrònom Josep Pla: "La cuina és el paisatge a la cassola".

Aleshores, podem establir que les cuines particulars de cada territori són, o haurien de ser un reflex del seu paisatge. Així, una comarca del litoral hauria de tenir, dintre de la varietat, una cuina del peix destacable. Una regió rica en horta hauria de presentar una oferta vegetal àmplia als seus restaurants i les zones de vinya o olivera haurien de fer el mateix amb els seus productes.

Amb aquesta visió integradora, quina seria la cuina del Pallars Jussà? Doncs aquella que és representativa del seu paisatge. En aquest aspecte "Al teu gust" continua fent una tasca de divulgació i promoció dels productes locals. A més a més, des de fa tres anys l'estratègia del corder s'hi ha sumat com a icona d'un territori de pastura, d'espais naturals amplis relacionats amb aquest bestiar transhumant.

Estretament relacionat amb l'estratègia es presenta la continuïtat d'aquest projecte iniciat per l'Ajuntament de Tremp, centrat en un altre actiu de la comarca i per extensió del Pirineu: el bosc. Es visualitza el bosc com a recurs a tenir en compte a l'hora de diferenciar la cuina d'un territori més enllà dels productes tradicionalment emprats (com els bolets). Aquest àmbit de treball ha estat molt poc explotat a la cuina ja que s'allunya dels models de producció d'aliments moderns i no ser percebut com a rentable des d'un punt de vista productiu. A més, el coneixement de les espècies comestibles que trobem al bosc s'ha perdut i en conseqüència, en molts casos s'han deixat d'aprofitar.

Quan ens referim a la "Cuina de bosc" ho fem amb una mirada àmplia que inclou també aquells espais naturals immediatament relacionats amb el bosc com els marges o els prats. Algunes espècies de bolets o els espàrrecs de primavera es troben en aquests indrets però poden formar part del concepte ampli de cuina de bosc.

El fet de recuperar aquest coneixement amb una mirada moderna i molt centrada en la cuina pot fer que tornem a gaudir d'aquests ingredients d'una manera nova, plaent i sostenible. Alhora, contribueix a tancar el cercle de posicionament gastronòmic de la comarca que pren com a base el corder, relacionant-lo amb altres recursos i activitats, com el senderisme o altres activitats al medi natural.

Durant el 2018 s'ha dut a terme una primera part del procés de caracterització amb la identificació d'aproximadament un centenar de productes, que s'han prioritzat i recollit amb un catàleg de fitxes de productes detallades que s'han començat a treballar amb els restauradors.

### 3.3.1. Objectius

---

#### **General:**

Posicionar gastronòmicament el Pallars Jussà com un territori on conviuen tradició i innovació posant en valor l'entorn natural del Pallars Jussà a través de la cuina.

#### **Objectius específics**

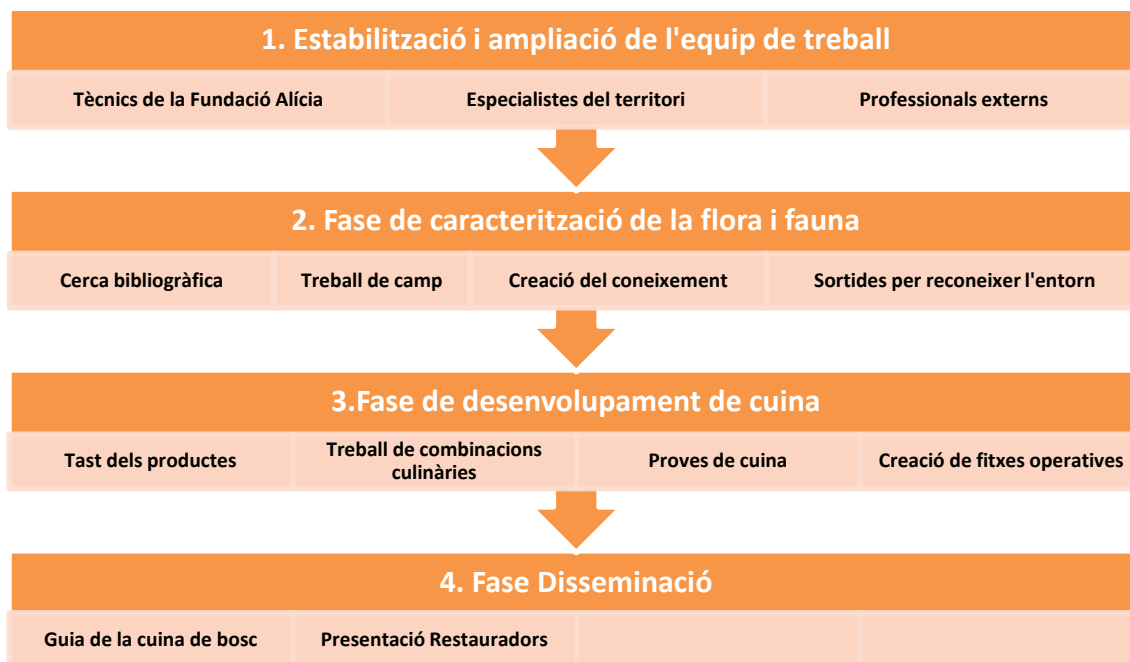
1. Desenvolupar coneixement sobre els productes alimentaris que ofereix el bosc del Pallars Jussà i les possibilitats d'aplicació a la cuina.
2. Detectar oportunitats de singularització del territori a través de nous ingredients i elaboracions.
3. Vincular aquests coneixements a l'estratègia gastronòmica Pallars terra de corder.
4. Transferir aquests coneixements al territori, especialment als productors, elaboradors i restauradors i també a les futures generacions.
5. Aprofitar els recursos del bosc i la necessitat d'ingredients dels restauradors i artesans per crear oportunitats de treball per a persones aturades o col·lectius amb dificultats d'integració.
6. Identificar el Pallars Jussà com a exemple de preservació del patrimoni natural a través de la cuina.
7. Recollir la metodologia utilitzada per tal de iniciar un procés d'identificació de possibles vies de comercialització d'aquest coneixement a través de la formació (formació complementària per escoles de cuina, monogràfics, tallers a les escoles...).

### 3.3.2. Metodologia, instruments metodològics i activitats previstes.

---

El projecte s'ha dut a terme en diferents fases.

A continuació es mostra el diagrama de treball i posteriorment la descripció de cada fase.



### 3.3.2.1. Estabilització i ampliació de l'equip de treball

El projecte s'ha dut a terme des de dos eixos principals: un de més científic i un de més gastronòmic i per tant ha calgut formar un equip multidisciplinar per donar resposta a totes les necessitats del projecte.

- **Eix científic:** s'ha creat un equip d'especialistes en botànica, territori, biologia, nutrició, i antropologia de l'alimentació.
- **Eix gastronòmic:** s'ha establert també un equip de cuiners i productors agroalimentaris tant d'Alícia com del Pallars Jussà.

En el següent quadre es defineixen les persones i els perfils dels professionals involucrats en el projecte:

Nom	Afiliació	Professió/càrrec
<b>Equip tècnic projecte</b>		
Dr. Joan Ribas	Fundació Alícia	Doctor en Antropologia de l'alimentació
Bernat Martí	Fundació Alícia	Enginyer agrònom
Dra. Elena Roura	Fundació Alícia	Doctora en Nutrició
Laia Badal	Fundació Alícia	Química
Marc Puig-pey	Fundació Alícia	Cuiner
Adriana Gàlvez	Fundació Alícia	Biòloga
Evarist March	Naturalwalks	Botànic especialista en botànica.
Elena Doya	Ajuntament de Tremp	Tècnica àrea de Recursos naturals
Jordi Cardona	Forestal Pallars Jussà	Expert en botànica, coneixedor del territori i de les plantes i animals del bosc.
Ana Ritz	Ajuntament de Tremp	Regidora
Dolors Etxalar	Ajuntament de Tremp	Tècnica programa Al teu gust, aliments del Pallars



**RESTAURANTS PALLARS**

Casa Masover de Buira  
Buenos Aires  
Lo Paller del Coc  
És Pallarés  
Cal Portalé  
Cal Portalé  
Buenos Aires  
Hotel Vall Fosca  
Casa Churchill  
Casa Roca  
Hotel Terradets  
Alberg de la Torre  
Era del Marxant  
Lo Cel de Toló  
Lo Cel de Toló  
Casa Leonardo  
Hotel Pessets  
Cafè Pessets  
Cafè Pessets  
Fonda Farré

**3.3.2.2. Fase de caracterització de la flora i fauna**

Els passos a seguir per poder caracteritzar d'una manera sistemàtica i rigorosa la flora i la fauna susceptible a formar part del catàleg de cuina de bosc del Pallars Jussà, han estat:

- A.** Continuar treballant sobre el document desenvolupat durant el 2018 de referències susceptibles a formar part del catàleg de cuina de bosc del Pallars Jussà extret de la cerca bibliogràfica realitzada.
- B. Continuar realitzant Treball de camp:** durant aquest 2019 es va incorporar un altre especialista en botànica per tal de continuar confirmant la presència real i la disponibilitat, l'estat d'amença... dels productes definits en el document de referències. També es van realitzar diferents sortides i jornades de formació per tal d'ampliar el coneixement sobre la identificació i us de les diferents espècies. Es van realitzar 4 **sortides guiades amb diferents experts botànics per al reconeixement de les espècies de cada temporada i també formatives** a mode de donar cada cop més autonomia i coneixement als restauradors. Les sessions realitzades varen ser:
1. 22 de març de 2019, sortida a càrrec de Jordi Cardona i Elena Doya
  2. 30 d'abril del 2019, sortida a càrrec d'Elena Doya
  3. 23 de setembre de 2019, sortida i formació a càrrec d'Evarist March
  4. 23 de gener de 2020, sortida i formació a càrrec d'Evarist March.

**(22/03/19 i 30/04/2019)**

**Sortida guiades amb en Jordi Cardona i l'Elena Doya per al reconeixement de les espècies de primavera**



**Imatge 19:** Cartells enviats per a convocar participants

Els assistents a les dues sessions varen ser els següents: 9 a la sortida del dia 22 de març i 13 a la del dia 30 d'abril.

Assistents 22 de març de 2019	Assistents 30 d'abril de 2019
Lo Paller del Coc	Lo Paller del Coc
És Pallarès	Buenos Aires
Buenos Aires	Buenos Aires
Buenos Aires	Alberg de la Torre
Alberg de la Torre tOtOROtORRETorre	Hotel Vall Fosca
Hotel Vall Fosca	Hotel Terradets
Cal Portalé	Casa Roca
Casa Churchill	Era del Marxant
Casa Roca	Lo Cel de Toló
	Lo Cel de Toló
	Casa Churchill
	Cal Portalé
	Casa Leonardo

**Quadre 7:** assistents a les sortides de primavera.

(23/09/19)

### 3a sortida guiada i formació amb Naturalwalks per al reconeixement de les espècies de tardor.

El dilluns 23 de setembre es va fer formació de gastrobotànica amb l'Evarist March sobre plantes de tardor amb el següent programa:

- De 9.30 a 14 sortida de camp
- Dinar a Tremp
- De 15 a 18.30h sessió teòrica al Centre Cívic Tarraquet.

L'objectiu era sortir al camp en un lloc on hi hagués un entorn sec i poder trobar i confirmar existència i disponibilitat d'aromàtiques com espígol, sajolida i similars; i a prop un altre més humit, alguna obaga. Finalment també incloure alguna zona més urbana propera a zones de conreu, on s'hi pogués trobar també força espècies.

#### Programa de la sessió

LES PLANTES SILVESTRES COMESTIBLES. UNA NOVA MIRADA A LA CUINA ACTUAL:

- ¿Com classifiquen les diferents plantes?
- ¿Quines parts de les plantes podem usar?
- ¿Com es poden conservar un cop recol·lectades?
- ¿Quins usos/funcions podem donar a les a les a la cuina?

Per més informació veure presentació a l'annex 7

#### Establiments assistents ( en alguns casos més d'una persona per establiment)

Lo paller del coc  
Casa roca  
És Pallarès  
Buenos Aires  
Hotel Terradets  
Cal Portalé  
Casa leonardo  
Buenos Aires

Quadre 8: assistents a la sortida de tardor



Imatge 20: Imatges de la sortida de tardor amb Evarist March a la vall de Serradell

(23/01/20)

#### 4a sortida guiada i formació amb Evarist March de Naturalwalks pel reconeixement de les espècies d'hivern.

El dijous 23 de gener es va una nova formació de gastrobotànica amb l'Evarist March.

Pel matí és va fer una sortida de camp per la determinació d'espècies vegetals pròpies d'hivern ambients ruderals. Principals espècies herbàcies.

##### Programa de la sessió

- Sortida de camp per la determinació d'espècies vegetals pròpies d'hivern.
- Un breu repàs dels continguts en gastrobotànica aplicats a l'estació d'hivern.
- Introducció a les principals molècules amb toxicitat a les espècies vegetals.
- Pràctica sobre ús de les plantes silvestres d'hivern i el seu potencial ús a cuina.
- Introducció a les eines d'interpretació del patrimoni aplicat a la restauració i hoteleria.
- Aprendre a comunicar millor a clients i millora de l'eficiència entre producte i clients.

Per a més informació es pot consultar la presentació a l'**annex 8**

##### Establiments assistents ( en alguns casos més d'una persona per establiment)

Lo paller del coc  
Casa roca  
És Pallarès  
Buenos Aires  
Hotel Terradets  
Cal Portalé  
Casa Leonardo  
Buenos Aires  
Era del Marxant  
Cafè Pessets  
Cafè Pessets  
Hotel Pessets  
Casa Masover  
Fonda Farré

**Quadre 9:** assistents a la sortida d'hivern



**Imatge 21:** Fotografies d'algunes les espècies de plantes trobades en la sortida.

- C. **Creació del coneixement:** actualització de la base de dades per tal de tenir una eina de fàcil consulta amb tota la informació actualitzada i disponible.  
Cada referència conté la informació que es mostra en el següent quadre (**quadre 10**):

**Nom comú:** nom comú més usat al Pallars Jussà  
**Nom científic:** nom en llatí universal que inclou la família i espècie.  
**Categoria:** respon a si la referència és una planta, bolet, au o un mamífer.  
**Part comestible:** defineix la part comestible, si és la fulla, o la flor...  
**Zona de recol·lecció:** defineix la zona del Pallars Jussà on normalment es troba la referència.  
**Temporada:** defineix l'estació de l'any que es pot trobar; estiu, primavera, hivern o tardor.  
**Estat d'amença:** defineix si hi ha perill d'extinció o d'amença i per tant cal ser curós en la seva recol·lecció/caça...  
**Descripció general:** es fa una descripció general de la referència  
**Usos culinaris tradicionals:** es descriuen els usos culinaris tradicionals descrits en la bibliografia  
**Combinacions culinàries i maridatges:** espai destinat a incorporar els resultats dels tasts, combinacions que es van duent a terme per tal de general la informació necessària per poder-los utilitzar de manera més pràctica a la cuina.  
**Usos medicinals tradicionals:** descriu usos medicinals tradicionals descrits en la bibliografia.  
**Toxicitat i precaucions:** descriu qualsevol precaució que calgui tenir en compte, com per exemple si és una planta que s'assembla molt a una altra de tòxica...

Agrella	
NOM CIENTÍFIC Rumex acetosa (fam. Poligonàcies)	
CATEGORIA PLANTA	PARTS_COMESTIBLES Fulla
ZONA Totes les zones	TEMPORADA Primavera
ZONA_RECOL·LECCIÓ	GEOLOCALITZACIÓ
ESTAT D'AMENÇA	
DESCRIPCIÓ GENERAL L'agrella és una planta vivaç amb fulles oblongues i el cep tuberculós, del qual arrenquen nombroses arrels fines. És perenne, de fulles oblongues i que floreix en espigues verdures i vermellenques al final de la primavera. És una planta de fins a 60 cm d'alt.	
USOS CULINARIS TRADICIONALS Encara que actualment es coneixi poc als Països Catalans, l'agrella ha estat conreada des de l'antiguitat. Es tracta d'una verdura molt utilitzada a la cuina occitana del nord (Alvèrnia i Llemosí), on se'n fan sopes i cremes, però també en tota mena de plats on es pugui utilitzar també bledes o espinacs. Té un gust semblant al de la bleda però una mica picant, com si estigués lleugerament fermentada. Aquest gust pungent de la fulla prové de l'àcid oxàlic que conté. De les fulles se'n fan sopes i purés, com el "shav" de la cuina polonesa i lituana. Es pot menjar com a verdura i per a fer salses. També se'n poden fer amanides, car les fulles d'agrella tenen un gust agradablement àcid que recorda el del kiwi	
COMBINACIONS CULINÀRIES I MARIDATGES	
USOS MEDICINALS TRADICIONALS És una planta diürètica i té la capacitat de purificar la sang, ja que té una virtut d'estimular l'aparell urinari, del fetge i de les funcions intestinals. És excel·lent antiescorbútic per la seva riquesa en vitamina C.	
TOXICITAT I PRECAUCIONS	

**Quadre 10:** Exemple de fitxa i explicació de la informació continguda en cada referència

- D. L'últim punt d'aquesta fase ha consistit en la identificació dels productes que presentaven més oportunitats dins del catàleg de referències i del resultat de les sortides efectuades, per tal de continuar el treball a cuina a cada temporada.

En aquest punt ja es comença a modelitzar la metodologia emprada en la definició i desenvolupament del projecte per tal de poder-ne crear paquets formatius futurs.

### 3.3.2.3. Fase de desenvolupament de cuina

S'ha continuat treballant amb la metodologia de tast i combinacions d'aliments desenvolupada per la Fundació Alicia durant el 2018 i que ha permès treballar d'una manera més coordinada i sistematitzada amb tots els agents implicats, principalment restauradors, i també seguir amb el procés de maridatge amb els productes identitaris i insígnia del Pallars Jussà. En aquesta fase, els

cuiners han posat a prova a la cuina els aliments decidits en la fase anterior per tal de valorar la seva utilitat real i la necessitat o no d'incloure l'espècie en la futura guia de cuina de bosc del Pallars Jussà. El procés seguit durant aquesta fase ha sigut el següent:

- 1. Tast dels productes i jerarquitzaió:** Els aliments s'han tastat i ordenat seguint uns criteris de factibilitat i de valor gastronòmic on es té en compte el seu gust, la dificultat d'extracció, la dificultat de manipulació, les possibilitats de combinació...
- 2. Proves de cuina:** S'han posat a prova els productes en situacions reals de cuina on s'han sotmès a diferents tècniques d'elaboració i a la interacció amb altres ingredients.
- 3. Validació i detecció d'oportunitats:** Els cuiners del Pallars, de manera consensuada, sota la coordinació dels responsables de cuina de la Fundació Alícia han validat i consensuat els productes més interessants a incloure a la futura Guia de la cuina del Bosc del Pallars.

Durant aquesta etapa de desenvolupament i veient la necessitat real dels restauradors del Pallars Jussà participants en les diferents sessions de treball, es van crear les **fitxes operatives de la cuina del bosc del Pallars**. Es tracta de fitxes individuals de cada producte estudiat que inclouen un extracte del coneixement científic més rellevant i més útil per a la cuina, així com un detall tècnic de com es prepara i com es cuina (quines tècniques de manipulació i cocció es poden aplicar, principals combinacions afins i maridatges i receptes).

El procés per arribar-hi ha sigut el següent.

- 1. Treball intern a la Fundació Alícia.** Realització de proves culinàries amb les espècies disponibles segons temporada.
- 2. Sessions de treball amb els restauradors del territori.** Seguint amb el protocol establert en les etapes anteriors, s'ha seguit construint coneixement al voltant de les plantes icòniques del territori. S'ha procurat extreure la informació més rellevant en la vessant de cuina, per a construir finalment les fitxes operatives. S'han realitzat un total de dues sessions que es descriuen a continuació.

## 1a sessió de treball amb els restauradors del territori (17/07/19)

### Objectius

#### General

Sessió de seguiment primavera-estiu per analitzar els productes treballats durant aquesta temporada

#### Específics

1. Conèixer l'estat de la qüestió actual del projecte: revisió del què s'ha fet i on estem.
2. Explicació del nou material creat per Alícia i validació conjunta
3. Selecció dels productes icònics després d'un any de treball

### 1. Estat de la qüestió. Revisió del què s'ha fet i on estem?

Després de trobar-nos novament amb els restauradors, i amb la metodologia de treball ja consolidada per l'equip, es va creure necessari realitzar en primer lloc un recordatori de les tasques realitzades en el projecte Tremp 2018 i el projecte en curs.

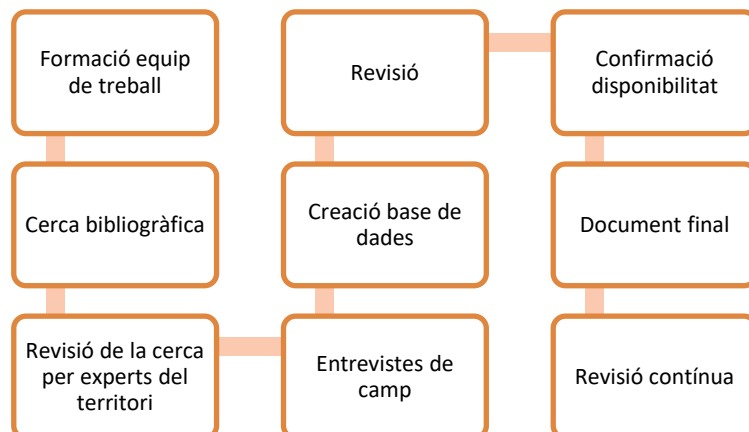
Principalment les tasques s'havien classificat en aquestes categories:



#### a. Creació de coneixement

Treball de generació d'informació exhaustiu, per a contextualitzar el concepte de la cuina de bosc i buscar aquelles eines que ens permetin sistematitzar l'estudi. Aquests es pot resumir en:

- **Definició del concepte:** per a clarificar i establir l'abast de la cuina de bosc del Pallars.
- **Concepció i gestió de la base de dades:** com a recopilatori científic de l'estudi.



Imatge 22. Esquema de treball per a concepció i gestió de la base de dades

- **Establiment d'una metodologia de treball:** per organitzar la documentació generada, sota el paraigües del les combinacions culinàries. Per part de la Fundació Alícia s'ha treballat i resumit tot el contingut generat durant el tast de les diferents espècies, tant interna com dels restauradors, en les fitxes de treball associades.

**b. Sessions de formació realitzades fins al moment i resultats obtinguts durant el projecte 2018 i inicis del 2019:**

S'han realitzat un total de tres sessions de formació, per a poder treballar les espècies durant les diferents estacions de l'any:

- Tardor: inclou una sessió de treball conjunta teoricopràctica a la Fundació Alícia amb la posterior discussió i acord en l'ús de fitxes i metodologia a seguir.
- Hivern: inclou una sessió de treball per compartir coneixements sobre les plantes d'hivern a Tremp i una discussió sobre el mode operatiu de seguiment.
- Primavera-estiu: inclou una sessió de treball per compartir coneixements sobre les plantes de primavera estiu i la discussió sobre fitxes operatives.

Durant aquest període s'ha treballat 32 productes de bosc, alguns de forma comuna, altres per part dels restauradores i d'altres per part d'Alícia, que es poden veure resumides en els següents **quadres 11 i 12**.

TARDOR		HIVERN	
Nom	Executor	Nom	Executor
Gavarrera	Alícia/Rest.	Malva (anual)	Alícia/Rest.
Senglar (anual)	Alícia/Rest.	Morella Roquera (anual)	Alícia/Rest.
Fonoll	Rest.	Truita de riu (anual)	Alícia
Xicoia	Alícia/Rest.	Verdolaga (anual)	Rest.
		Llengua vaca (anual)	Rest.
		Sarronets de pastor	Alícia
		Berro	Rest.
		Palantatge (anual)	Rest.
		Menta de riu (anual)	Rest.
		Flors all silvestre	Rest.
		Pi fulla	Rest.
		Romaní	Rest.

**Quadre 11:** productes treballats de tardor i hivern

PRIMAVERA		ESTIU	
Nom	Executor	Nom	Executor
Om	Rest.	Bedoll	En desenvolupament
Ortiga (anual)	Alícia	Botons de sant Joan	En desenvolupament
Card marià	Alícia	Panical	En desenvolupament
Lletsó	Rest.	Saüc	Alícia/Rest.
Violeta	Alícia/Rest.	Blet	Rest.
Falsa acàcia	Rest.	Blet Blanc	Rest.
Pi brots	Rest.	Sajolida	Rest.
Agrella	Alícia/ Rest.	Cua de cavall	Rest.



Borrajja	Rest.	Apegalós	Rest.
Camamilla	Rest.	Ginebre	En desenvolupament

**Quadre 12:** productes treballats de primavera i estiu

**c. Generació de recursos**

Tot seguit es mostra un exemple dels recursos creats, que han servit per a documentar l'estudi.

- Fitxes de la base de dades, per la sistematització del contingut bibliogràfic (**quadre 13**).
- Fitxes de combinacions culinàries, pel recull de coneixement culinari (**quadre 13**).
- Receptes associades als tastos de les diferents espècies

**NOM Comú**  
**Agrella**

**NOM Científic**  
Rumex acetosa (fam. Poligonàcies)

**NOM Anglès**

**CATEGORIA**  
PLANTA: Fulla  
ZONA: Tota la comarca, és més abundant en la zona de prats, però es pot trobar en horts i corderu en general.  
Totes les zones  
DISPONIBILITAT

**PARTS COMESTIBLES**  
ZONA RECOL·LECCIÓ: Primavera  
ESTAT AMENAJA

**TEMPORADA**

**GEOLOCALITZACIÓ**

**DESCRIPCIÓ GENERAL**  
L'agrella és una plaça vivaç amb fulles oblongues i el cep tuberculós, del qual arrenquen nombroses arrels fines. És perenne, de fulles oblongues i que floreix en espigues verdoses i vermellenques al final de la primavera. És una planta de fins a 60 cm d'alt.

**USOS CULINARIS TRADICIONALS**  
Encara que actualment es coneix poc als Països Catalans, l'agrella ha estat conreada des de l'antiguitat. Es tracta d'una verdura molt utilitzada a la cuina occitana del nord (Auvèrnia i Lemosin), on se'n fan sopes i cremes, però també en tota mena de plats on es pugui utilitzar també bledes o espinacs. Té un gust semblant al de la bleda però una mica picant, com si estigués lleugerament fermentada. Aquest gust pungent de la fulla prové de l'àcid oxàlic que conté.  
De les fulles se'n fan sopes i purés, com el "shav" de la cuina polonesa i lituana. Es pot menjar com a verdura i per a fer salses. També se'n poden fer amanides, car les fulles d'agrella tenen un gust agradablement àcid que recorda el del kiwi o el de la maduixa de bosc.

**USOS MEDICINALS TRADICIONALS**  
És una planta diurètica i té la capacitat de purificar la sang, ja que té una virtut d'estimular l'aparell urinari, del fetge i de les funcions intestinals. És excel·lent anticorbutic per la seva riquesa en vitamina C.

**TOXICITAT PRECAUCIONS**

**Ingredient: Agrella**

**Manipulació:**  
Cuita

**Olor**  
Olor a l'ingredient i marca amb una X els descriptors que el defineixen:

Especiat	Floral	1	Càrnic	1
Fresc	Herbaci	3	Mari	1
Afruitat	Terra	2	Ranci	
Cítric	Torrat		Fumat	
Altres	Metàl·lic, bleda			

**Sabor (gustos bàsics i d'altres sensacions complexes)**  
Tasta l'ingredient i marca amb una X els descriptors que el defineixen:

Dolç	Salat	3	Àcid	5	Amarg	2	Umami	4
Picant	Astringent		Refrescant	1	Mentolat		Inapreciable	
Mari	1	Làctic	Fruit sec		Altres		Avinagrat, metàl·lic, bolets	

**Textura**  
Tasta l'ingredient i marca amb una X els descriptors que el defineixen:

Dur	Tou	1	Sec		Humit	1	Viscós	1
Granulós	Fibrós	3	Gomós		Greixós		Cruixent	2
Pastós	Terrós		Sucós	4				
Altres								

Un cop tastat l'ingredient, anota si el seu gust i textura et recorda a algun altre ingredient conegut:

Textura semblant a la de la bleda (tacte de la pell suau)

Holles de ~~usa~~ parra

**Quadre 13:** Fitxes de treball



**Imatge 23:** exemple de receptes treballades; espàrrecs amb salsa d'ametlles i oli de saüc, amanida de tomàquet i sorbet de sajolida, crep d'ortiga deshidratada, peus de porc amb bolets i sajolida fresca, suc verd de poma i ortiga, galeta tipus *petit four* amb infusió de saüc.

## 2. Explicació del nou material creat per Alícia i validació conjunta

---



Proposta de creació d'unes fitxes, anomenades **operatives**, per a sintetitzar el recull d'informació de les fitxes de treball generades per Alícia i pels restauradors.

Es pretén que la informació que hi aparegui sigui:

- **D'utilitat per als restauradors**
- **Rellevant**
- **Per accés comú**
- **De generació conjunta**

En aquesta sessió es discuteix sobre el seus apartats i s'acorda acceptar la proposta d'Alícia, afegint-hi algun canvi: incloure nom científic, descripció organolèptica separada per atributs (aroma, gust, textura), incloure una recepta, apartat conservació moure-ho a usos culinaris (com es pot cuinar?)

**Aquestes fitxes han de permetre ser enviades a la resta de restauradors per a que puguin anar treballant els productes a la seva cuina.**

<b>Nom comú (popular)</b>	Agrella		<b>Nom comú</b>	Agrella	
<b>Temporada</b>	Tot l'any		<b>Nom científic</b>	<i>Rumex acetosa</i>	
<b>Organolèptica</b>			<b>Descripció organolèptica</b>		
En cuit té un aroma crític, herbaci i terròs; i un gust àcid, salt, umami i lleugerament amarg, que recorda una bleda. Alhora pot aportar notes metàl·liques.			En cuit la fulla, la part comestible de l'agrella presenta un:		
De textura fibrosa, sucosa i cruixent.			<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aroma:</b> cítric, herbaci i terròs</li> <li>• <b>Gust:</b> àcid, <del>umami</del>, salat i lleugerament amarg. Pot aportar notes metàl·liques.</li> <li>• <b>Textura:</b> fibrosa, sucosa i cruixent</li> </ul>		
En cru no representa cap valor diferencial.			En cru les seves característiques organolèptiques no són destacables, tot i que si s'agafa a la primavera ben tendre es pot fer servir com a amanida.		
<b>¿Com es pot cuinar/combinar?</b>			<b>Usos culinaris</b>		
Te un aroma que recorda al marí, com a complement de marisc. Es pot afegir a amanides, escabetxos i peixos marinats. Com les bledes, es poden saltar amballets, pernil i embotits curats. Es pot treballar amb mantega, nata i altres formatges. Guisats de llegums especiats i arrossos a la cassola.			Es tracta d'una planta molt versàtil, que es pot cuinar per associació amb aquelles elaboracions tradicionals fetes amb bledes, com per exemple en saltats amballets, pernil i embotits curats. Alhora el seu punt cítric permet afegir-la cuita com a complement en amanides, escabetxos, peixos marinats o marisc.		
<b>Rendiment/Conservació</b>			<b>Recepta</b>		
Nevera i tapada			<p><b>Agrella a la catalana, truita fumada i vinagreta de grataculs</b></p> <p>Saltejar l'agrella a la paella amb oli d'oliva verge extra com si fossin espinacs a la catalana, amb pinyons, panses i orellanes.</p> <p>Acompanya-la amb una truita de riu fumada amb herbes de bosc.</p> <p>Per acabar el plat afegir una vinagreta de grataculs per contrarestar i suavitzar el fumet amb el dolç d'aquest fruit.</p>		

Quadre 14: fitxa proposada i fitxa consensuada a data 17/07/2019

### 3. Selecció dels productes icònics

De tots els productes treballats s'acorda seleccionar aquells deu que poden tenir més interès pel territori, es tracta d'un treball de selecció conjunta. A continuació es mostra la taula d'espècies i si s'han seleccionat (en verd) o no (en vermell) i el perquè

Producte	Raons per acceptació o rebuig
Xicoira	Forma de part del territori, ja es compren, de temporada
Gavarrera	Facilitat de trobar-ne, incloure un fruit, connotació
Truita de riu	Producte de muntanya, representa la zona
Malva	Organolèptic, accés, versatilitat
Créixens o berros	Accés, organolèptica única
Verdolaga	Repensant una herba coneguda de jardí
Ortiga	Associació amb un producte molt ben conegut, organolèptica
Saüc fruit i flor	Valor organolèptic, productiu,
Cua de cavall	Accés i imatge
Sajolida	Com a complement
Morella Roquera	Poc icònic
Llengua vaca	Sense valor organolèptic
Sarronets de pastor	Sense valor organolèptic

<b>Palantatge</b>	Sense valor diferencial
<b>Menta de riu</b>	Poc icònic
<b>Romaní</b>	Poc rendiment
<b>Card marià</b>	Massa temporal
<b>Violeta</b>	Poc icònic, tot i que si es valora la seva inclusió
<b>Agrella</b>	Poc icònic
<b>Camamilla</b>	Poc icònic

**Quadre 15:** Llistat de referències seleccionades o rebutjades per a incloure la guia de cuina de bosc del Pallars.



**Imatge 24:** Sessió de treball conjunt a càrrec de Laia Badal i Marc Puig-pey. Ajuntament de Tremp.

#### Assistents a la reunió de treball

Casa Masover  
Hotel Vall Fosca  
Era Marxant  
Buenos Aires  
Restaurant...de Gulp  
Segle XX  
És Pallarès  
Lo Paller del Coc

**Quadre 16:** assistents a la sessió de treball

## 2a sessió de treball amb els restauradors del territori (30/10/19)

### Objectius

#### General

Sessió de seguiment de tardor per analitzar els productes treballats durant aquesta temporada i presentació de les fitxes operatives elaborades

#### Específics

1. Presentació en paper de les fitxes operatives
2. Presentació del concepte de combinacions culinàries, i de la seva implicació indirecta en l'estudi
3. Revisió de la metodologia i tast de dos productes de tardor (lledoner i fonoll)

## 1. Presentació en paper de les fitxes operatives

---

Presentació de les 12 fitxes operatives treballades des de la trobada de juliol, elaborades per la Fundació Alícia després del buidatge de tota la documentació generada per tal de fer una revisió i consens per part dels restauradors. Es van presentar la proposta de fitxa operativa de: Agrella, Creixens, Gavarerra, Ginebre, Malva, Ortiga, Panical, Sajolida, Saüc, Truita de riu, Verdolaga i Xicoira per tal de consensuar-les i tancar-les i que passessin a formar part directament de la Guia de cuina de Bosc del Pallars.



**Imatge 25:** presentació per part d'Alícia de les 12 fitxes operatives als restauradors.

## 2. Presentació del concepte de combinacions culinàries, i de la seva implicació indirecta en l'estudi

---

Arrel de l'estudi de cuina de bosc del Pallars, i d'altres projectes interns, la Fundació Alícia ha generat el concepte de les combinacions culinàries, és a dir, la combinatòria dels aliments a la cuina.

S'han creat dues eines d'utilitat, per un costat l'estudi de la comprensió de perquè combinem com combinem, que ho recull el **quadre 17**, i per l'altre les fitxes de recollida d'informació (descrites en la memòria 2018) que s'han anat utilitzant al llarg del projecte.



**Quadre 17:** Eina de treball sobre combinacions culinàries utilitzada durant la sessió

Poder compartir els resultats amb els restauradors ha permès validar les fitxes i enriquir àmpliament el coneixement sobre les combinacions culinàries.

Tot aquest recull de dades s'ha compartit amb els restauradors del Pallars per a donar valor a la tasca realitzada.

### 3. Revisió de la metodologia i tast i treball de productes de tardor

Durant la sessió de treball es va aprofitar per tastar i treballar noves espècies de tardor susceptibles a ampliar la llista de productes a formar part de la guia de la cuina de bosc del Pallars com són el lledó i el fonoll.



**Imatge 26:** part de treball pràctica de la jornada de treball.

**Assistents a la reunió de treball**

Casa Masover  
Bar Espanya  
Casa Roca  
Buenos Aires  
És Pallarès  
Segle XX  
És Pallarès  
Lo Paller del Coc  
Bar restaurant La Penya

**Quadre 18:** assistents a la sessió de treball

Posteriorment a la trobada, els cuiners de l'equip de la Fundació Alícia va crear la fitxa operativa del lledoner i de l'alzina, aconseguint així tenir tancades un total de 14 fitxes operatives fins a desembre de 2019, per a ser incorporades a la guia de Cuina de Bosc del Pallars.

**Imatge 27:** exemples de receptes desenvolupades amb productes de tardor; Salsa Barbacoa de lledó, Picada d'aglè i mongetes, panacota amb confitura de saüc, infusió de panical amb oli d'oliva.

### 3.3.3. Resultats

---

1. **Fitxes de la cuina de bosc del Pallars Jussà.** Tal i com estava previst s'han elaborat les fitxes dels productes icònics que han de definir la cuina de bosc del Pallars Jussà que inclogui una explicació de que és la cuina de bosc del Pallars Jussà i que la fa diferent d'altres indrets i alhora inclogui els materials desenvolupats.
2. **Esquema marc sobre la metodologia del projecte cuina de bosc** per tal de crear-ne un paquet formatiu
3. **Document d'anàlisi d'oportunitats i continuïtat**

#### 3.3.3.1. Fitxes de cuina de Bosc

Són un conjunt de 20 fitxes dels productes identificats, treballats i consensuats amb l'equip de restauradors del Pallars que han de permetre als restauradors conèixer tant les característiques organolèptiques com les opcions de cuina i que en facin fàcil la seva incorporació.

A més, han de ser un recurs que si s'escau, es difongui entre públic no expert atès que és adaptable i flexible.

#### 3.3.3.2. Esquema marc sobre la metodologia del projecte cuina de bosc.

Per tal de poder aprofitar tota la feina realitzada durant els últims dos anys i amb l'experiència adquirida, es va proposar recollir tota la metodologia seguida per tal de poder crear diferents paquets formatius. El següent esquema es proposa com a document marc a seguir per a preparar diferents tipus de formacions ajustades segons públic i durada.

En el següent diagrama (**imatge 28**) es recullen les 6 fases imprescindibles que cal seguir a l'hora de plantejar un projecte relacionat amb la Cuina de Bosc com a valor de posicionament gastronòmic d'un territori i els punts a tenir en compte en cada una d'elles.



- Objectius del projecte
- Abast cuina de bosc
- Perquè i com es farà
- Recursos per assolir l'objectiu
- Target
- Planificació i calendari
- Definició equip implicat
- Cerca d'informació bibliogràfica
- Treball de camp
- Grups focals
- Sessions de discussió
- Caracterització flora i fauna
- Detecció d'oportunitats
- Generació de l'estratègia
- Recopilació i filtratge de la informació
- Creació de **fitxes finals**
- Desenvolupament teòric **d'accions de transferència** futures
- **Edició i maquetació** dels recursos



**Imatge 28:** Esquema Marc metodologia projecte Cuina de Bosc

### 3.3.3.3. Continuïtat i oportunitats pel territori

El treball realitzat amb el projecte Cuina de bosc ha permès també avaluar altres oportunitats que aquest àmbit pot suposar pel territori i que poden ajudar a l'ajuntament de Tremp a traçar línies d'acció futures relacionades amb la cuina de bosc.

Aquestes línies son:

1. Continuar treballant en la formació dels restauradors el Pallars en els diferents aspectes relacionats amb la cuina de bosc:
  - La identificació d'espècies: si bé el projecte preveu que els recol·lectors no siguin els mateixos cuiners sí que s'ha detectat un interès profund dels professionals per conèixer els productes del bosc de manera més directa, treballant coneixements de botànica i de medi natural que els permetin dotar de contingut i de relat els plats.
  - Coneixement de parts comestibles i possibilitats d'ús dels diferents productes treballant diferents tècniques de cuina.
  - Creació de relats de producte, de plat i de territori, que encaixin amb la resta de propostes del territori.
2. Crear vincles entre aquest projecte i altres que es duen a terme al territori i que treballen amb persones en risc d'exclusió. Formar aquestes persones en la recol·lecció, conservació i distribució de les diferents espècies del territori per facilitar la seva inclusió a la restauració.
  - Durant aquest any s'ha fet una prova pilot de cooperació amb l'Associació Alba Jussà que treballa amb diferents col·lectius amb risc d'exclusió per tal que part d'aquestes persones es formin com a recol·lectores de les plantes i productes seleccionats amb la voluntat que en un futur, un cop el projecte estigui consolidat, aquesta entitat pugui ser la proveïdora dels productes als restaurants.
  - S'han dut a terme 4 reunions amb la directora del centre que han permès que l'Associació organitzés una acció formativa per als seus usuaris sobre plantes silvestres comestibles: la formació s'ha dut a terme al llarg de la tardor i ha anat a càrrec del col·lectiu Eixacorlant que s'ha coordinat amb la Fundació Alicia per tal treballar les plantes i productes d'interès.
3. Fomentar l'acompanyament a petites i mitjanes empreses agroalimentàries del territori que vulguin desenvolupar productes derivats de la cuina de bosc.
  - A banda de la cooperació amb Alba Jussà, es detecten diferents iniciatives al territori que podrien tenir un interès especial en crear nous productes ( alimentaris o d'activitats) vinculats a la cuina de bosc.
4. Generar un programa i oferta formativa a partir de la metodologia recollida durant tot el procés, a partir de l'esquema marc que es presenta en el punt 3.3.3.2.
  - Transferir a altres col·lectius de cuina o territoris el procés de construcció del projecte Cuina de bosc a través d'accions formatives personalitzades que es durien a terme al territori i en les que es comparteixi l'esquema marc i els coneixements adquirits.

5. Compartir aquest projecte amb restauradors dels dos Pallars per tal de crear un marc de cooperació estable amb les dues associacions de restauradors i entre elles. Definir un relat conjunt.
  - Utilitzar aquest projecte com a marc estable de cooperació entre les associacions gastronòmiques dels dos Pallars (APAT i XICOIA) i entre elles i el programa Al teu gust.
  
6. Vincular aquesta proposta amb altres del territori relacionades amb la natura i el lleure i convertir-la en una oferta turística.
  - Treballar amb els tècnics i altres agents turístics la possibilitat de sumar aquesta proposta amb altres molt relacionades amb el discurs de territori (natura, senderisme, geologia....) per oferir un paquet turístic.










### 3.3.4. Fase de disseminació

#### Accions de divulgació

Tot i que en el Lot per al 2019 estaven previstes una sèrie d'accions de divulgació concretes, durant el transcurs de projecte es va creure que seria més adient substituir-les per altres que ajudessin a enfortir la relació dels restauradors amb el projecte i per tant la seva implicació. Es va creure que era millor reforçar els coneixements dels propis restauradors a través de dues jornades de treball amb Naturalwalks.

### 3.3.5. Resultats esperats

El resultat esperat és tenir una eina de singularització que complementi les accions que hi ha en marxa al Pallars Jussà des de la vessant del posicionament gastronòmic del territori. La idea inicial de la cuina de bosc no és tant esdevenir un recurs econòmic directe sinó ser una plataforma per a que se'n puguin aprofitar els empresaris alimentaris del Pallars. Ja sigui creant nous productes innovadors a partir dels productes del bosc o singularitzant les cartes dels restaurants.

Resultats esperats i productes a lliurar	Resultats finals i productes lliurats	
Un document que permeti traçar noves línies de desenvolupament del territori a partir de la cuina de bosc.		Veure <b>Punt 3.3.3.1</b>
Catàleg complet de la cuina de bosc amb les fitxes dels productes detallats		
Receptari de la cuina de bosc.		
Una presentació pública al territori		No s'ha considerat convenient fer-la fins a tenir el projecte més avançat
Un seminari tècnic per cuiners d'àmbit català		Accions substituïdes per 4 sessions de formació i sortides de reconeixement de la mà d'experts en gastrobotànica. Veure <b>punt: 3.3.2.2</b>
Una jornada per estudiants de secundària		
15 cuiners participen a les accions específiques de presentació i col·laboren en el desenvolupament de la mateixa.		
30 persones participen en altres presentacions.		
Esquema marc sobre la metodologia del projecte cuina de bosc per tal de crear-ne un paquet formatiu comercialitzable.		Veure <b>punt 3.3.3.2</b>

## Indicadors d'avaluació

<b>Indicadors d'avaluació Bloc Cuina de Bosc</b>	
Nombre de fitxes operatives sorgides de l'estudi	14
Nombre de receptes elaborades per l'equip de cuina de la Fundació Alícia i els restauradors del Pallars jussà.	25
Nombre d'assistents a la presentació per a públic final al territori	Pendent
Nombre d'assistents a la presentació per restauradors del territori	>30 restauradors
Nombre d'assistents al seminari obert a cuiners de tot Catalunya.	Accions substituïdes per 4 formacions als restauradors amb 9, 13, 10 i 16 participants respectivament
Nombre d'estudiants de secundària assistents a la jornada.	
Valoració dels restauradors del Pallars.	Les valoracions fetes són molt positives
Nombre de noves referències a les cartes dels restauradors participants.	5 restaurants han inclòs ja propostes
Repercussió comunicativa i aparicions en premsa de les accions de disseminació	No s'ha fet difusió

### 3.4. Bloc 4: Recollir i documentar el procés de construcció d' Al teu gust, aliments del Pallars, com a programa de dinamització del sector agroalimentari.

---

#### 3.4.1. Objectius

---

##### General:

Recollir de manera objectiva el procés dut a terme per tal de facilitar la transferència d'aquest coneixement i per poder posteriorment fer-ne un model.

##### Específics:

- Cercar i avaluar les guies actuals sobre dinamització territorial a través de l'agroalimentació
- Sistematitzar les principals fases del procés de construcció i desenvolupament del programa Al teu gust, aliments del Pallars.
- Analitzar qualitativa i quantitativament l'impacte al territori del Programa Al teu gust, aliments del Pallars com a programa de dinamització del sector agroalimentari.
- Identificar tota la metodologia de treball utilitzada.
- Avaluar les accions dutes a terme durant aquest anys i la seva sostenibilitat.
- Facilitar instruments i elements de reflexió.

#### 3.4.2. Metodologia i activitats previstes

---

A continuació es mostren les diferents fases de treball realitzades:

##### FASE 1: BENCHMARKING:

Fase dedicada a la cerca i avaluació de les guies, manuals... existents nacional i internacionalment sobre estratègies de dinamització territorial a través de l'agroalimentació.

S'ha procedit a buscar i seleccionar bibliografia especialitzada en el camp del desenvolupament local i rural. Per una banda s'ha tingut en compte la cerca de materials que aborden la qüestió des d'una perspectiva general i al mateix temps s'ha tingut en compte la cerca de materials més específics d'iniciatives enfocades en el sector agroalimentari com a motor del desenvolupament local.

Un cop recollida la documentació s'ha procedit a un anàlisi previ per tal de validar o descartar els recursos bibliogràfics més adequats per a dur la tasca de dibuixar el context i els antecedents de les intervencions en el camp del desenvolupament a través del sector agroalimentari que ens hauran de permetre poder esbossar el procés que s'ha dut a terme a Tremp i al Pallars Jussà amb la iniciativa "Al Teu Gust".

Finalment s'ha organitzat i classificat el material per portar a terme el seu posterior anàlisi d'una manera més ordenada i interpretant quina és la seva utilitat. Així doncs els materials s'agrupen en 6 blocs diferenciats:

1. El primer fa referència a les guies i/o manuals generals i/o regionals: literatura dirigida bàsicament als agents del territori que necessiten treballar en programes de desenvolupament, aquests estan orientats o bé a qualsevol tipus d'iniciativa i en qualsevol part del món, o bé pensats per a àrees geogràfiques específiques però d'abast supranacional;
2. El segon fa referència al mateix tipus de guies i/o manuals però en aquest cas l'àmbit geogràfic és més reduït, o bé fa referència a municipis o bé a comunitats autònomes;
3. El tercer bloc es correspon amb articles acadèmics i de reflexió sobre els processos de desenvolupament local. L'enfoc geogràfic en aquests casos és molt divers i la cronologia (any de publicació) és prou ampla per observar-ne l'evolució de la comprensió del fenomen en el temps;
4. El quart bloc conté materials bàsicament teòrics sobre el desenvolupament local, que poden ser utilitzats com a materials de justificació i introducció al tema que ens ocupa;
5. El cinquè són materials enfocats més específicament en estratègies de promoció gastronòmica (veure annex 1: llista bibliografia).
6. El sisè i últim fa referència a plans estratègics basats en les teories de gestió (management). En aquest cas es fa referència a les últimes corrents de gestió de les organitzacions socials, dels plans estratègics relacionats amb la sostenibilitat dels mateixos.

En el procés de selecció dels materials a avaluar i amb la voluntat de poder-ne classificar les dades i els continguts, que poden ser útils per comprendre l'estat de la qüestió entorn al desenvolupament rural, i alhora saber si són determinants o no per construir el mètode que es deriva de la iniciativa "Al Teu Gust", s'ha procedit a determinar un conjunt d'indicadors operatius per tal d'ordenar la informació. Aquests indicadors són els següents:

1. Títol
2. Autor
3. Any publicació
4. Àmbit geogràfic d'actuació (local, regional, estatal, mundial)
5. Continguts del manual (índex)
6. Destinataris (a qui s'adreça el manual)
7. Definició de l'agent de desenvolupament que fa el manual
8. Instruments i mecanismes d'intervenció identificats
9. Formes d'organització del desenvolupament rural
10. Orientació que proposa (passos a seguir)
11. Metodologia que segueix
12. Camps d'intervenció (àmbits d'actuació)
13. Casos tractats (experiències concretes analitzades)

D'altra banda els materials recopilats han de permetre respondre a un conjunt de preguntes, més enllà de la informació que els indicadors permetin de seleccionar. Aquestes preguntes van orientades a ampliar la informació obtinguda en la literatura especialitzada sobre la temàtica. L'objectiu és el de seleccionar l'experiència difosa per especialistes que reflecteix el cas del Pallars Jussà o que en qualsevol cas poden ser il·lustratives en la mesura que s'està intentat fer un anàlisi de cas per tal de poder construir un mètode.

Les preguntes són les següents:

- Territori:
  - Territori i organització territorial
- Agents:
  - Quins agents detecten que hi han de participar?
  - Quin paper han de desenvolupar?
  - En quins moments?
  - Quines relacions s'han d'establir entre els agents?
- Cooperacions: publico-privades? Privades-privades? Públiques-públiques?
- Planificació:
  - Qui?
  - Com?
  - Quan?
- Objectius i missió:
  - generals , específics
  - perquè i per a què?
- Execució:
  - metodologies, agents, col·laboradors.
- Continuitat
- Resultats

Una primera incursió en la literatura seleccionada, concretament a aquella que fa referència a les teories de gestió (management) mostren els processos actuals de transformació dels models de gestió i planificació de territoris i plans estratègics de nova generació que es tradueixen en una nova manera de procedir que mira d'adaptar-se a les noves realitats socials ràpidament canviants. En el següent quadre es pot observar aquest canvi de model i que segons la informació recollida durant el treball de camp, amb les opinions i impressions dels informants que ens han fet arribar sobre la manera com s'ha anat executant i desenvolupant el programa Al Teu Gust, sembla que encaixaria:

Què no s'ha de fer	Que s'ha de fer
Planificar	Iterar (repetir) i experimentar
Buscar solucions comprensibles	Buscar petites victòries
Perseguir el consens	Perseguir el compromís
Crear processos inflexibles	Desenvolupar coalicions formals i informals
Debatre ideologies	Adreçar-se a les necessitats

**Quadre 19:** Extracte de Dror Etzion: empenedoria i gestió per la sostenibilitat, 2018.



**FASE 2: DOCUMENTACIÓ I RECOLLIDA D'INFORMACIÓ DE TOT EL PROGRAMA AL TEU GUST.**

Fase dedicada a recopilar informació i a identificar els punts següents:

- Identificació dels moments clau (punt de partida, consolidació, crisi, creixement...).
- Identificació de les persones clau a entrevistar.
- Identificació de "valors".
- Identificació de "circumstàncies".
- Identificació de totes les accions realitzades.
- Identificació de la metodologia emprada.
- Identificació del resultat aconseguit ja avaluats.

Fins a l'entrega d'aquesta memòria, s'ha recollit i endreçat tota la informació referent a les activitats i/o accions realitzades en el marc del programa Al Teu Gust des dels inicis fins a l'actualitat. Entre altres, aquest material permet contrastar, validar o corregir la informació aportada per els informats. Així mateix, el material recollit permet visualitzar la cronologia del programa Al Teu Gust, quin ha estat el tipus d'accions que s'han dut a terme, a qui anaven adreçades, quin impacte de beneficiaris han tingut de la mateixa manera que permet observar com s'ha anat implementant la iniciativa, quins tipus d'accions hi havia en els inicis i quin ha estat el grau d'intensitat en la implementació d'accions.

El material s'ha agrupat en 5 blocs: Jornades i seminaris transversals; Jornades vins; Cursos i jornades restaurants; Cursos i jornades oli i Intercanvis.

L'anàlisi s'ha centrat en les accions de caràcter competencial, formatiu i de creació de xarxa deixant de banda els esdeveniments més de caràcter promocional.

S'ha escollit aquesta opció tenint en compte que aquest tipus d'accions s'estima que són les que posicionen el programa d'una manera diferent en relació a altres programes desenvolupats amb el sector agroalimentari que es duen a terme en altres territoris i que se centren exclusivament en les accions de promoció.

La informació de cada bloc està ordenada en funció de les dades més rellevants a tenir en compte. Aquestes poden estar referides al nom de l'esdeveniment, la data de celebració, el nombre d'assistents, els professors o ponents que han participat en l'acte, el preu en el cas de que hagi tingut un cost per als assistents, l'horari de celebració, la ubicació, el material de difusió i si es disposen de formularis d'avaluació.

Com es pot observar en la següents taules (**quadre 20 i 21**), en els darrers 6 anys, s'han triplicat les participacions en les diferents accions, el nombre d'hores s'ha quadruplicat i es destaca el creixement de les formacions específiques, més de "petit format".

2013			
<b>ACCIONS</b>	<b>3</b>	<b>IMPACTE</b>	
Jornada Vins	1	Total Hores	49
Seminari Restauradors	1	Total	107
Intercanvi productors	1	Participacions	
2014			
<b>ACCIONS</b>	<b>7</b>	<b>IMPACTE</b>	
Jornada Vins	1	Total Hores	207
Seminari Restauradors	1	Total	270
Intercanvi productors vi	2	Participacions	

Jornada Multisectorial	1		
Seminari Transversal	1		
Taller restauradors	1		
<b>2015</b>			
<b>ACCIONS</b>	<b>11</b>	<b>IMPACTE</b>	
Jornada Vins	1	Total Hores	186
Seminari Restauradors + assessoraments	3	Total	463
Intercanvi multisectorial	1	Participacions	
Jornada Oli	2		
Seminari Transversal	1		
Taller restauradors i carnisers	1		
Jornada Corder	1		
Seminari Viticultors	1		
<b>2016</b>			
<b>ACCIONS</b>	<b>12</b>	<b>IMPACTE</b>	
Jornada vins	1	Total Hores	147
Seminari Transversal	1	Total	
Seminari/Jornada Rest. + assessoraments	4	Participacions	294
Intercanvis Vi	1		
Jornades Oli	3		
Jornades Transversals	2		
<b>2017</b>			
<b>ACCIONS</b>	<b>13</b>	<b>IMPACTE</b>	
Jornada vins	1	Total Hores	202
Seminaris Transversals	2	Total	
Seminari/Jornada Restauradors	6	Participacions	331
Intercanvis Oli	1		
Intercanvis Transversal	1		
Jornada Oli	1		
Jornada Transversal	1		
<b>2018</b>			
<b>ACCIONS</b>	<b>12</b>	<b>IMPACTE</b>	
Jornada vins	1	Total Hores	191
Seminaris/Jornades Restauradors	5	Total	391
Seminaris Transversals	1	Participacions	
Seminari Sector vi	1		
Intercanvi oví	1		
Jornades Oli	3		
<b>2019</b>			
<b>ACCIONS</b>	<b>22</b>	<b>IMPACTE</b>	
Jornada Vins	1	Total Hores	229
Seminaris/Jornades Restauradors	14	Total	307
Intercanvi oví	1	Participacions	
Intercanvi Oli	1		
Seminari Sector vi	1		
Intercanvi vi	1		
Seminaris oli	2		
Jornada Transversal	1		

**Quadre 20:** nombre d'activitats i/o accions realitzades en el marc del programa Al Teu Gust, hores dedicades i participació (2013-2019).

<b>Jornades i seminaris transversals</b>
Aquestes accions han estat compreses durant el període 2014-2019, amb una assistència al voltant d'unes 657 participacions, en la majoria d'aquestes accions s'ha comptat amb la participació d'especialistes i professionals de diferents camps. Les jornades i seminaris es poden agrupar en aquells que han anat dirigits a millorar la comunicació de les empreses, la millora de la venda del producte i la promoció, tallers d'innovació o accions participatives. La majoria d'aquestes accions han estat gratuïtes i han estat desenvolupades en bona mesura al municipi de Tremp però també en altres de la comarca, especialment els darrers anys.
<b>Jornades vins</b>
Han estat realitzades durant el període 2013-2019. L'assistència ha estat al voltant d'unes 385 participacions. S'ha comptat amb especialistes de diferents disciplines com a ponents per impartir els coneixements de cada jornada. Aquestes han tractat temes com ara el canvi climàtic i la realitat dels vins d'alçada al Pirineu, el paper dels sòls, els reptes de la vitivinicultura d'alçada, les varietats ancestrals, la comercialització o coneixements sobre enologia. Totes les accions han estat gratuïtes i la majoria disposen de formularis de valoració. La majoria d'aquestes accions han estat gratuïtes i han estat desenvolupades en bona mesura al municipi de Tremp però també en altres de la comarca, especialment els darrers anys.
<b>Cursos i Jornades Restaurants:</b>
Les activitats estan compreses entre l'any 2013 i 2019, i les participacions han estat al voltant de les 565. Amb la participació d'especialistes sobre les matèries tractades, en la major part dels casos han estat impartides per professionals del sector de la Restauració amb una trajectòria consolidada. La majoria d'elles han tingut un cost per els establiments que s'han apuntat a les jornades. En aquest cas el lloc on s'han impartit les jornades s'ha combinat entre la Fundació Alícia i espais de l'entorn de Tremp. Gran part de les accions disposen de formularis de valoració.
<b>Cursos i Jornades d'oli</b>
S'han realitzat entre el 2015 i el 2019. Amb una assistència aproximada d'unes 216 participacions. Les temàtiques dels cursos i les jornades han girat al voltant de les varietats autòctones del Pallars Jussà, sobre la producció d'oli de qualitat, sobre la realitat del sector al Pallars Jussà, sobre tast i al voltant de qüestions tècniques sobre el conreu i la producció. Els ponents han estat especialistes sobre el tema amb una alta presència de professionals de l'IRTA. Gairebé totes les activitats han estat gratuïtes i s'han desenvolupat entre els entorns de Tremp i les instal·lacions de Reus Mas Bover de l'IRTA. No totes les accions disposen de formularis de valoració.
<b>Intercanvis</b>
Els viatges d'intercanvi s'han realitzat entre el 2013 i el 2019. Entre 1 i 2 per any, amb la particularitat que durant el 2019 s'han arribat a realitzar-ne 4. Els destins es concentren entre França: Ariège, Borgonya, Provença, Saint Affrique; Itàlia: Toscana i Trentino; Espanya: Ribera del Duero, Rioja Alavesa, Navarra i País Basc; i Catalunya: Territori del Sènica, Garrotxa i Priorat-Montsant. El conjunt de participants ha estat de 224 persones. Totes amb cost per als assistents entre 80€ i 250€. Totes, menys dos, disposen de formularis de valoració.

**Quadre 21:** descripció dels 5 blocs establerts per l'anàlisi.

### FASE 3. ENTREVISTES A AGENTS.

L'objectiu d'aquesta fase és conèixer en primera persona els coneixements de les persones que han participat d'alguna manera, ja sigui directa o indirecta en la construcció del projecte.

Les tasques a dur a terme en aquest punt han estat:

- Realitzar una sèrie d'entrevistes estructurades a agents públics i privats clau del territori.
- Elaborar un guió per a les entrevistes en profunditat que serà contrastat amb els responsables de l'Ajuntament de Tremp
- Realitzar les entrevistes en profunditat (que constitueix el treball de camp pròpiament i que implicarà la realització d'entrevistes presencials amb responsables i actors de les iniciatives objecte d'estudi).

I es detallen a continuació.

S'han dut a terme un total de **19 entrevistes** durant el mes d'octubre de 2019, de les quals dues han estat entrevistes grupals i la resta individuals. Els perfils de les persones que s'han entrevistat són: 5 tècnics d'institucions públiques; 4 càrrecs polítics; 1 professional de la consultoria; i 9 empresaris (productors, elaboradors i restauradors).

Per a dur a terme aquestes entrevistes prèviament es va dissenyar un **guió d'entrevista** (que contemplés tots els àmbits dels quals es volia obtenir informació. El guió estava dividit per blocs de preguntes: preguntes generals sobre la iniciativa; preguntes sobre la valoració personal; preguntes sobre l'impacte de la iniciativa en el territori; i preguntes sobre la percepció i l'opinió personal al voltant de la continuïtat del programa.

Les entrevistes es van efectuar sota la tècnica d'entrevista semiestructurada, el que significa que es partia del guió preestablert però amb la sensibilitat d'aprofundir en els temes que els entrevistats obrien encara que això impliqués modificar el guió previ.

### FASE 4: AVALUACIÓ DE L'IMPACTE.

En aquesta fase es vol determinar l'impacte que el programa Al teu gust ha tingut sobre el territori (a nivell qualitatiu i quantitatiu). Enquestes de satisfacció, nombre d'assistents a activitats, sostenibilitat de les accions... i altres dades a concretar a partir de la informació recollida i les entrevistes realitzades.

Aquest document està en revisió per part de l'ajuntament de Tremp.

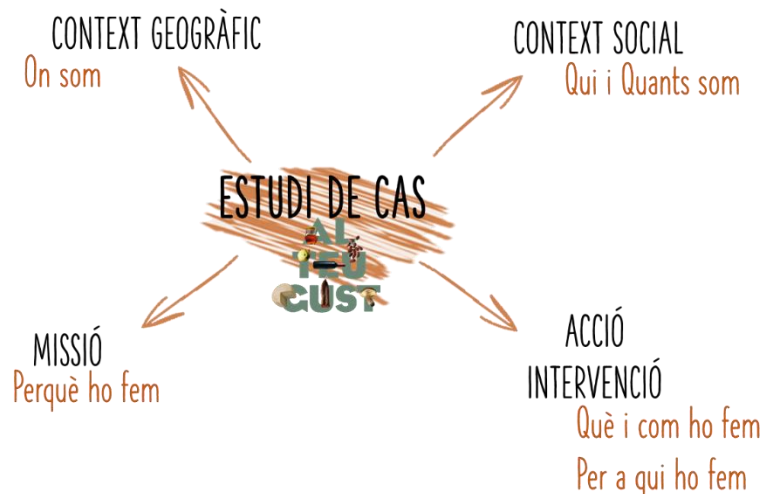
## FASE 5. ANÀLISIS I AVALUACIÓ DE LA INFORMACIÓ

Aquesta fase està dedicada a l'anàlisi i avaluació de tota la informació recollida en totes les fases anteriors per tal de poder començar a definir quina hauria de ser el diagrama de treball que hauria de seguir qualsevol territori que volgués ser dinamitzat a través de la gastronomia i l'agroalimentació.

El resultat d'aquesta fase ha de ser un producte intern de treball que identifiqui la situació de partida i factors de localització, l'enfocament estratègic: organització i finançament; governança, gestió i actors implicats, cooperació públic privada, resultats i sostenibilitat i l'estudi del cas per tal de posteriorment poder ser modelitzat. Al mateix temps, aquest document ha de permetre reflexionar sobre la feina duta a terme per extreure'n propostes de millora.

### PRIMERS ANÀLISIS SOBRE LA CONCEPTUALITZACIÓ DEL MÈTODE AL TEU GUST:

A l'hora de voler sistematitzar en forma de model l'experiència que s'ha dut a terme amb la iniciativa del *Al Teu Gust* cal interpretar els diferents vectors que inicialment ens han de permetre dibuixar el marc de referència amb el que estem treballant. En aquest cas s'han identificat aquests: **El context geogràfic (On som)** i **el context social (Qui i quants som)** ajuden a localitzar el cas que es pretén estudiar i facilita comprendre davant de quina realitat ens trobem. **La missió (Perquè ho fem)** ens facilita entendre quines han estat les necessitats a les quals se'ls hi ha volgut donar una resposta. I finalment **l'acció i/o la intervenció (què fem i com ho fem i per a qui ho fem)**, que ens parla d'allò que ha anat succeint, és la matèria prima que ens ha de permetre construir el mètode.



**Imatge 29:** vectors del marc de referència per a l'anàlisi del cas.

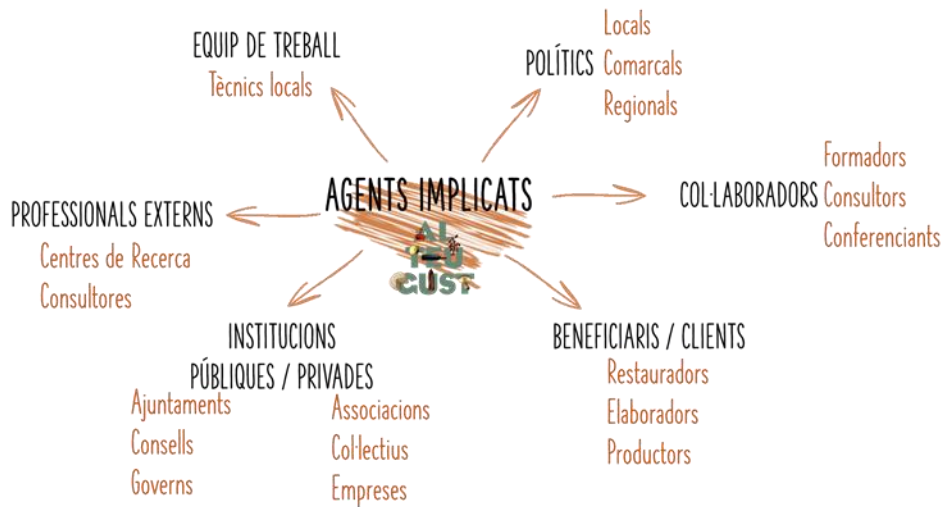
El treball de camp que s'ha dut a terme fins ara, sobretot a través de les converses i les entrevistes realitzades a persones claus en el procés de posada en marxa del *Al Teu gust*, ens ha facilitat obtenir

informació en relació al context geogràfic, el context social, la missió i l'acció i/o intervenció. De les anàlisis preliminars se n'extreuen dues constatacions fonamentals:

- La **primera constatació** que hem pogut observar amb la recollida de la informació evidencia una certa complexitat. Que quan tractem d'entendre el que ha succeït ens trobem davant d'informació tangible, fàcil de parametritzar, i informació intangible, més difícil d'analitzar i conceptualitzar com a part del mètode.
- La **segona constatació** ens posa damunt de la taula que precisament és en aquesta informació intangible on resideix la clau del mètode, o el que el pot diferenciar d'altres mètodes que existeixen i que l'esforç, en el nostre cas, s'ha d'encaminar en com transformar els intangibles en paràmetres o valors quantificables, si més no com es poden transformar en quelcom ordenat i sistemàtic per procedir a arribar a un resultat final, que seria en definitiva el que qualsevol mètode demana. És a dir, la dificultat del mètode no resideix en identificar què s'ha fet, quan s'ha fet, amb qui s'ha fet i si ha tingut èxit o no, sinó més aviat com s'han resolt els problemes i conflictes que han anat apareixent durant el procés, des de la conceptualització fins a l'execució. Si per exemple fem referència a les facultats i capacitats dels agents de desenvolupament resumides en les seves habilitats, coneixements i actituds, entendrem que les habilitats i els coneixements són fàcilment quantificables i ordenables en funció de paràmetres, però en canvi les actituds són més difícils de ser quantificades, com identifiquem en el mètode la voluntat d'implicació de l'agent de desenvolupament?

Amb les primeres anàlisis de les dades que hem realitzat també hem pogut copsar l'univers d'actors que han i estan participant de la iniciativa. A l'espera de fer un anàlisi més profund de qui són, quina és la seva tasca i el valor que aporten al projecte, hem convingut de moment anomenar-los de la següent manera: equip de treball, càrrecs institucionals, professionals externs, col·laboradors, beneficiaris i/o clients, institucions públiques i privades.

- Equip de treball: Tècnics locals. El motor principal de la iniciativa en col·laboració amb els polítics. Són els agents que treballen estretament amb els beneficiaris i els que coneixen el terreny de primera mà.
- Polítics/ càrrecs institucionals: Locals, comarcals, regionals. El motor secundari de la iniciativa en col·laboració amb l'equip de treball. Sense el vistiplau dels polítics no s'engega i continua la iniciativa.
- Beneficiaris i/o clients: Restauradors, elaboradors, productors. Principals actors del sector agroalimentari amb els quals s'ha de treballar i als quals les accions han d'anar encaminades.
- Institucions públiques i privades: Ajuntaments, Consells, Govern, Associacions, col·lectius, empreses. Existeixen dos realitats diferents. Les institucions públiques que participen en l'organització de les accions i les institucions privades que aglutinen el conjunt de persones beneficiaries de les accions.
- Professionals externs: Centres de recerca, consultores. Treballen en l'execució de projectes externalitzats.
- Col·laboradors: Formadors, consultors, conferenciants. Doten als beneficiaris de coneixements i habilitats per tal d'assolir els seus propis reptes personals lligats al territori.



**Imatge 30:** Univers d'actors participants de la iniciativa.

S'ha començat a analitzar les relacions que s'estableixen entre l'equip i els polítics per ser dos dels actors principals que fan possible l'inici i la continuïtat del projecte. La principal tasca que tenen entre mans és compartir la visió del projecte, és a dir: estar alineats en un objectiu comú, una visió de territori o en un model de desenvolupament i projecció d'escenaris futurs. Pel que fa a l'equip de treball, a més, ha de ser capaç de: Resoldre conflictes, fomentar aliances dins i fora del territori, fomentar relacions entre el sector públic i privat, establir sinèrgies entre administracions, tenir capacitat d'adaptar-se a les incidències o acompanyar als actors implicats. En el cas dels polítics les seves tasques s'orienten a: protegir i consolidar l'equip de treball, exercir un mínim intervencionisme, fomentar les línies de finançament i garantir la continuïtat del programa.



**Imatge 31:** Relacions entre l'equip tècnic i els polítics. Primera aproximació.

De l'anàlisi de les dades també podem extreure'n unes idees preliminars en relació als resultats obtinguts i també a les actituds que ho han fet possible. Pel que fa als resultats cal destacar en primera instància:

- Capacitat de construcció de comunitat entre els actors.
- Capacitat d'augmentar l'autoestima dels actors del territori.
- Creació de xarxa.

En relació a les actituds que han fet possible els resultats:

- Escoltar i proposar activitats d'interès per als implicats.
- Situar-se al nivell dels actors participants, no pretendre exercir una relació de dominació.
- Perseverar en el camí traçat.
- Ser conscients amb qui es treballa. Tenir coneixement profund de qui i com són.







Pel que fa a la continuïtat de l'anàlisi de les dades i a la configuració d'un model que pugui explicar i transferir l'experiència del Al Teu Gust se segueix treballant en les següents idees per tal de dibuixar els elements essencials que han de conformar l'arquitectura del model:

- És important que hi hagi una part de finançament públic com a estímul.
- És important que hi hagi una petita aportació econòmica per part dels beneficiaris per a realitzar algunes accions, encara que sigui simbòlic.
- És important començar el procés escoltant als diferents sectors que es volen vincular.
- És important que els involucrats se sentin acompanyats.
- Acaba essent més important l'augment de l'autoestima i no tant un rendiment econòmic immediat.
- Els agents que comencen la iniciativa han de demostrar compromís.
- En un procés com aquest és important la xarxa de relacions i contactes que es poden acabar creant.
- L'administració pública ha de buscar col·laboració amb el sector privat per tal d'organitzar algunes de les activitats i iniciatives que es duguin a terme.
- Molt important la proximitat de les relacions.
- Es genera un procés de coneixement entre els diferents actors, xarxa de relacions en el territori.
- És una iniciativa iniciada i capitalitzada a Tremp però que s'estén per a tot el territori del Pallars Jussà i una mica més enllà.
- És important que cada sector se senti respectat, els agents de l'administració s'han de relacionar amb ells com si fossin un més. Han d'estar a prop per entendre la seva realitat.
- Els polítics són importants en la mesura de donar continuïtat al projecte, protegeixen l'equip de treball i han de ser actius en la cerca de finançament. A l'hora del treball del dia a dia amb els sectors involucrats cal que prenguin distància i deixin treballar. Necessitat de distància entre la gestió del dia a dia i els interessos polítics. L'impuls polític inicial sempre es convenient. En aquest sentit l'estratègia i la visió del que convé iniciar per al desenvolupament del territori són claus. Més enllà de que aquest impuls inicials es vagi modificant a mesura que el programa avança.
- És important entendre que el programa de desenvolupament no està aïllat, sinó que hi ha un conjunt d'iniciatives que no formen part del programa però que són paral·leles i/o complementàries. Aquest escenari enriqueix el programa i genera un ambient de dinamisme. Cal, també, prendre consciència que poden existir iniciatives similars dutes a terme per altres agents amb els que cal pactar àmbits de treball, coordinar esforços o establir aliances per tal d'evitar les duplicitats.
- Adaptació i transformació de la idea original. No tot comença com un projecte de dinamització. Es torna en un projecte de dinamització. Superar les reticències inicials. Ser capaços de transformar la idea inicial en allò que realment demana el territori.
- Garantir una fortalesa perquè un cop es tanqui el programa alguna cosa quedi en funcionament.



- La insistència i perseverança com a motor. No pretendre engegar amb tothom a dintre. Anar sumant de mica en mica.
- Buscar els punts de connexió entre els agents participants.
- Acceptar la diferència dels actors implicats / beneficiaris.
- Construir un relat de la iniciativa. Saber comunicar i explicar.

### 3.4.3. Resultats esperats i productes a lliurar

Resultats esperats i productes a lliurar	Resultats finals i productes lliurats	
Document que reculli l'estat de la qüestió sobre els manuals i guies de dinamització territorial basada en la agroalimentació.		Cerca bibliogràfica i classificació dels materials realitzada
Guió de les entrevistes a realitzar.		Guió de l'entrevista amb les preguntes agrupades per blocs temàtics
Mínim 5 entrevistes realitzades a actors públics de la comarca.		S'han entrevistat 9 actors públics. 2 entrevistes grupals i una entrevista individual.
Mínim 8 entrevistes realitzades a empreses adherides al Programa al teu gust, aliments dels Pallars.		S'han entrevistat 9 empreses privades i 1 professional de la consultoria implicat en el programa..
Recull de totes les accions, metodologia, impacte... del programa Al teu gust.		
Document resum d'anàlisi i avaluació de bones pràctiques per dinamitzar un territori a través de la gastronomia i la agroalimentació que marqui el punts a contemplar en el futur MODEL de bones pràctiques i que reculli reflexions i propostes de millora		En procés de revisió

## 4. Indicadors d'avaluació del projecte TREMP 2018-2019

Indicadors d'avaluació PROJECTE	
Nombre i % d'empreses agroalimentàries del territori que sol·licitin participar en l'acompanyament en la innovació per a productors agroalimentaris del Pallars.	6 empreses participants d'una convocatòria per 6. Per tant: <b>100%</b>
Valoració de les empreses participants de l'acompanyament efectuat per a la innovació.	Valoració descrita en el <b>punt 3.1.4</b>
Valoració de la innovació efectuada per les empreses, després del treball d'innovació efectuat, per part de la Fundació Alícia.	Valoració descrita en el <b>punt 3.1.4</b>
Nombre de participants a les diferents sessions formatives per a restauradors del Pallars.	<b>&gt;30</b>
Repercussió comunicativa i aparicions en premsa de les jornades formatives per a restauradors del Pallars.	Tenint en compte la complexitat del projecte s'ha cregut convenient no iniciar la difusió
Valoració efectuada sobre l'esdevenir dels anteriors acompanyaments dels establiments del 5è llac.	Valoració descrita en l' <b>annex</b>
% de participants (en relació al nombre total de membres que pertanyen a l'agrupació del 5è llac) al taller de formació específic per als establiments del 5è llac sobre cuina vegada i vegetariana.	83.3%
Nombre de fitxes de productes sorgits de l'estudi cuina de Bosc	14 fitxes operatives consensuades. <b>Annex</b>
Nombre de receptes elaborades per l'equip de cuina de la Fundació Alícia	<b>30</b> A l' <b>annex</b> es troben les escollides
Nombre d'assistents a la presentació per professionals de la restauració del territori	Totes aquestes accions es van substituir per 4 accions de formació i exploració amb experts en botànica i 2 sessions de formació i treball amb fundació Alícia. Els nombre d'assistents per a cada una de les sessions, respectivament són: 9, 13,10, 16, 8 i 9.
Nombre d'assistents a la presentació per a públic final al territori	
Nombre d'assistents al seminari de cuina de Bosc per restauradors de tot Catalunya	
Nombre d'assistents al taller de secundària	
Valoració dels restauradors del Pallars	Valoració molt positiva
Repercussió comunicativa i aparicions en premsa de les accions de disseminació.	Tenint en compte la complexitat del projecte s'ha cregut convenient no iniciar la difusió.
Nombre d'entrevistes realitzades per al procés de construcció del Programa Al teu gust, aliments del Pallars.	19 entrevistes

## 5. Annexos

---