



# ASSISTÈNCIA TÈCNICA PER A LA IMPLEMENTACIÓ DEL PROJECTE “AL TEU GUST, ALIMENTS DEL PALLARS” 2016

---

**Programes de foment del desenvolupament local**

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

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

## 1. Justificació o motivació de l'acció

"Al teu gust, Aliments del Pallars" és un programa de dinamització del sector agroalimentari que desenvolupa l'Ajuntament de Tremp conjuntament amb els diversos agents públics i socials implicats en el teixit agroalimentari local, a partir d'un extens procés de participació ciutadana iniciat l'any 2007.

De des llavors, el programa ha treballat per ser l'element referent d'una estratègia més àmplia que té per objectiu global dinamitzar el sector agroalimentari de la comarca i que aquest treballi en coordinació amb altres sectors importants com el turístic i el comercial, i amb complicitat amb l'administració local.

En aquest moment, es troben adherits al mateix un total de 56 empreses del sector agroalimentari (algunes són també comerços), 24 restaurants i 4 comerços. En total, 84 empreses, que constitueixen el gruix del sector empresarial vinculat amb el sector agroalimentari al Pallars Jussà.

El programa està actiu des de l'any 2009 i des de llavors s'han programat accions de forma continuada i periòdica. Aquestes accions formen part, en tots els casos d'un dels 4 eixos estratègics del programa:

- Accions d'integració del sector i sectors afins (restauració, allotjaments turístics i comerç) i treball en xarxa amb l'Ajuntament de Tremp.
- Accions de formació i capacitat per a millorar les competències professionals.
- Accions de promoció i divulgació de la producció local i el sector agroalimentari.
- Accions de sensibilització destinades a la població i al mateix sector en referència als valors del producte local.

El programa respon a les necessitats detectades durant el procés participatiu desenvolupat durant els anys 2007 i 2008, encaminat a redefinir les estratègies de desenvolupament i dinamització local del Pallars Jussà. Com a resultat, s'inicià el programa "Al teu gust. Aliments del Pallars", amb l'objectiu de dinamitzar el que es considera un dels principals motors econòmics del territori i un sector transversal que pot ajudar a dinamitzar altres sectors de gran rellevància per a l'economia comarcal.

### El sector agroalimentari al Pallars Jussà:

El Pallars Jussà és considerada una comarca on el sector agrícola té un pes important. Segons dades de l'Anuari Econòmic Comarcal del 2016 de BBVA-Catalunya Caixa, l'aportació que fa el sector primari al PIB és d'un 5,9%. És encara més rellevant el del sector industrial amb un 52,7%. Aquestes dades la converteixen en una de les comarques catalanes més agràries (ocupa la tretzena posició) i una de les més industrials (la 5a posició, després de Ribera d'Ebre, la Segarra, la Conca de Barberà i el Pallars Sobirà). Val dir que l'aportació del subsector hidroelèctric al sector industrial és el majoritari.

Pel que fa a la variació del VAB, el sector primari al 2015 va tenir una caiguda del 2,5%, però el serveis ha crescut un 1,3% i el sector industrial s'ha mantingut estable.

Pel que fa al mercat laboral, i segons dades del quart trimestre del 2016 del Règim General de la Seguretat Social, el Pallars Jussà té 3735 persones actives, entre el règim general i el règim de treballadors autònoms. D'aquest, 539 treballen al sector primari (14,43%) i 194 en indústries manufactureres (5,19%).

Pel que fa a la diagnosi més específica del sector agroalimentari, el Pallars Jussà compta amb un importat nombre de petites empreses, moltes d'elles de caire familiar, amb una capacitat productiva limitada i que elaboren productes alimentaris seguint mètodes artesanals i tradicionals, usant matèries primeres de gran qualitat i sovint de proximitat. Aquestes petites empreses tenen un mercat bàsicament local i tenen poca capacitat per donar a conèixer el seu producte més enllà dels seus canals habituals de venda, la majoria, la seva pròpia botiga. Alguns comercialitzen el seu producte mitjançant fires i mercats, pocs fan venda per internet (la minoria) i alguns tenen distribuïdors locals que fan arribar el seu producte bàsicament a les comarques veïnes. Per això, uns dels punts importants de la campanya és, per una banda, donar a conèixer els productes locals i fomentar-ne el seu consum, i per l'altre, dotar a aquestes empreses d'eines per a adoptar nous criteris a l'hora d'enfocar la comercialització dels seus productes. Val a dir, que en aquest sentit, cada cop més empreses estan ampliant els seus canals de comercialització o s'estan creant nous projectes amb una perspectiva comercial més àmplia. Així, poc a poc, una part d'aquestes petites empreses estan arribant a nous mercats que inclouen (encara en molts pocs casos) l'àmbit internacional i el nacional.

A això s'hi suma una gran varietat de produccions, que enforteixen globalment el sector, i que inclouen: embotits tradicionals com la girella i el xolís, licors del Pirineu, carn de corder de raça xisqueta, vedella, poltre, pollastre, pans de molts tipus, coques de recapte, galetes, melmelades, mel, safrans, etc.

#### El sector de restauració:

A diferència d'altres comarques properes, com el Pallars Sobirà, l'Alta Ribagorça o la Vall d'Aran, el Pallars Jussà té dificultats per diferenciar-se i posicionar-se com a destí turístic. Aquestes dificultats reverteixen negativament en les empreses del sector i en la possibilitat de creació de noves empreses. Amb tot, els atractius i potencialitats de la comarca confereixen suficients elements per diferenciar-se dels territoris veïns i consolidar una oferta gastro-turística .

El programa ha intentat revertir aquesta situació amb diferents accions. Durant l'any 2013 es va realitzar un acompanyament tècnic a setze restaurants de la comarca. Això, va permetre tenir informació de primera mà del servei de cuina, del servei de sala, de l'atenció al client, de la decoració, de l'ús de producte local, etc., de cadascun dels restaurants visitats. Per tal d'incidir en les mancances detectades, durant el 2014 i el 2015 es van realitzar un conjunt de seminaris formatius específics per a cada àmbit. Especialment aquells on es van diagnosticar majors necessitats. Enguany s'ha continuat treballant en aquest sentit, realitzant una nova

campanya d'assessoraments personalitzats, que ens han permès valorar la incidència de les accions dels últims anys.

De forma paral·lela, s'han dut a terme altres accions per tal de donar visibilitat al sector i donar a conèixer la seva cuina. Així, l'any 2013 es va iniciar la "Cuina de Fira" amb l'objectiu de donar a conèixer els restaurants de la comarca i dinamitzar-los durant els mesos de les fires de tardor. Igualment, s'ha implicat al sector de la restauració en tots els actes on ha participat *Al teu gust* (fires, jornades, presentacions, ...) per tal d'apropar la cuina elaborada amb producte de proximitat al públic assistent. Ha estat especialment important i dóna els seus fruits el treball iniciat amb la Fundació Alicia l'any 2014 amb la visibilització d'una estratègia gastronòmica comuna i pactada centrada amb la carn de corder.

## 2. Objectius

### Objectiu general

L'objectiu general de l'assistència tècnica consisteix en crear els mecanismes i els instruments necessaris entre el teixit agroalimentari de la comarca, el sector de l'hostaleria, i el públic general per tal de promocionar i comercialitzar els productes agroalimentaris al mercat i millorar la competitivitat del sector. També es pretén consolidar i implementar les accions del Programa "*Al teu gust, aliments del Pallars*" i fer que aquesta marca esdevingui un referent de qualitat, producte local i territori capaç d'aportar un valor afegit i ser un motor de dinamització local que generi activitat econòmica i ocupació.

### Objectius específics

- Posar en contacte els empresaris del sector agroalimentari de la comarca amb els restauradors.
- Donar a conèixer la marca "*Al teu gust. Aliments del Pallars*" i consolidar-la, tant a dins com a fora del Pallars Jussà.
- Difondre el consum dels productes agroalimentaris del Pallars Jussà, aliments de gran qualitat elaborats seguint mètodes de producció artesanals i tradicionals. Uns productes diferenciats i amb identitat pròpia, el consum dels quals permet enfortir i mantenir el teixit productiu comarcal.
- Donar a conèixer les petites empreses agroalimentàries del Pallars, negocis majoritàriament familiars, i afavorir, mitjançant el consum intern de la producció local, la continuïtat d'aquestes explotacions familiars.
- Fomentar el consum de proximitat amb les avantatges socials (tracte proper entre consumidor i productor), econòmiques (manteniment de petits negocis familiars) i

ambientals (manteniment dels ecosistemes agrícoles locals i impacte de transport mínim) que això comporta.

- Millorar la capacitat de difusió i comercialització de les petites empreses agroalimentàries del Pallars Jussà mitjançant l'edició de material de difusió unitari i la participació conjunta a fires, mercats, jornades, etc.
- Capacitar les petites empreses agroalimentàries del Pallars Jussà per aplicar noves estratègies de gestió empresarial que les ajudin a accedir a nous mercats i millorar la seva capacitat de comercialització.
- Explorar fórmules per a millorar la comercialització conjunta dels productes agroalimentaris i enfortir les empreses del sector.
- Impulsar el sector primari a través de l'augment del consum de producte local, amb l'objectiu de fomentar l'ocupació ja sigui pel creixement de les empreses existents com per l'aparició de noves empreses del sector.
- Convertir el sector de la restauració en un referent del producte local i de proximitat, a través de la creació de cuines diferenciades amb les quals s'aconsegueix dues coses: per una banda, fomentar el consum de productes locals reforçant el sector primari comarcal, i per l'altra, enfortir el sector de la restauració donant-li un segell de cuina de qualitat, singular i amb identitat pròpia.

### 3. Metodologia i instruments metodològics

S'ha intentat en tots els casos que les activitats previstes responguin específicament a les necessitats de cada un dels sectors pels quals es planteja. Per aquest motiu, des de l'inici del programa s'han implementat dinàmiques per permetre la participació de les empreses i els actors implicats i s'ha avaluat amb ells les diferents possibilitats de l'activitat.

Es compta igualment amb el seguiment de la *Taula de coordinació per al foment dels productes agroalimentaris locals*, òrgan creat fa sis anys, a l'inici de la campanya, la funció de la qual és fer el seguiment i la valoració de les activitats realitzades dins del programa "Al teu gust. Aliments del Pallars", així com fer propostes de noves accions a dur a terme.

Per al desenvolupament de l'assessorament tècnic es compta amb l'equip tècnic format per l'Ajuntament de Tremp i l'empresa mOntanyanes. Aquests treballen coordinadament en el programa per a desenvolupar les accions previstes.

## 4. Les activitats realitzades

Enguany les accions que s'han portat a terme atenen a 4 àmbits:

- Suport i assessorament en les accions de promoció i màrqueting de la marca "Al teu gust, aliments del Pallars"
- Accions adreçades al sector de la restauració i les cases de turisme rural
- Organització i difusió de la *Ruta Al teu gust, aliments del Pallars*
- Accions de màrqueting i comunicació internes

### ACCIONS DE SUPORT A LA COMERCIALIZACIÓ I MÀRQUETING

#### Esdeveniments d'àmbit local

Com a estratègia de suport a la comercialització i comunicació de les empreses adherides a la marca, aquesta participa en diferents fires i esdeveniments locals que tenen lloc a la comarca: (per ordre) Diada dels Raiers de La Pobla de Segur, Fira de la Pobleta de Bellveí, Fira de Llimiana, Fira Boletus d'Isona, Fira del Codony de Tremp, Fira de Talarn.

#### Diada dels Raiers de La Pobla de Segur

La diada va tenir lloc els dies 1, 2 i 3 de juliol i es celebra cada any per recordar la tasca i feina dels raiers. *Al teu gust* hi va participar, col·laborant en l'organització del Mercat Raier i la realització d'un taller vinculat amb l'artesania en llana.



#### Fira ramadera de la Pobleta de Bellveí

La Fira es va realitzar el 28 de setembre i l'1 i 2 d'octubre i *Al teu gust* hi va participar amb un taller infantil per a conèixer el treball amb la llana de l'ovella autòctona del Pallars, l'ovella xisqueta i enfortir d'aquesta manera les accions que es realitzen des de la campanya "Pallars, terra de corder". El taller el realitza l'Associació Obrador Xisqueta.



#### Fira del Mostillo de Llimiana

La fira va tenir lloc el 9 d'octubre, i el projecte hi va ser present a través d'un espai demostratiu i taller de cuina amb productes locals. El taller l'impartí el restaurant de l'Hotel Terradets, empresa adherida al programa *Al teu gust, aliments del Pallars* i l'Associació APAT.

### **Fira Boletus d'Isona**

La Fira Boletus d'Isona va tenir lloc el diumenge 23 d'octubre i s'hi participà a través de l'organització d'un taller de cuina destina al públic general amb productes locals Al teu gust. Els bolets, hi van tenir un paper destacat. El taller l'impartí el restaurant de l'Hotel Segle XX, de l'Associació APAT i adherit al programa *Al teu gust*.

### **Fira del Codony – Tremp**

La fira del Codony tingué lloc durant els dies 28, 29, i 31 d'octubre i hi té un paper protagonista el codony i els productes gastronòmics que es realitzen a partir d'aquest.

El dia 29 és el que concentra la major part d'activitats, entre les que destaca un important espai comercial en el que s'apleguen bona part de les empreses adherides a la marca *Al teu gust*. A més, el projecte participà a la fira amb el taller de cuina "Pallars, terra de corder" que impartí la Fundació Alícia, conjuntament amb l'Associació APAT. El programa va incloure també la presentació de diferents productes locals relacionats amb el codony (ratafia, cervesa, etc.).

Totes les fires locals participen a la campanya Cuina de Fira (els resultats de la qual s'expliquen més avall), en la que participen la major part dels restaurants dels municipis firals.

### **Fira de Salàs**

Es tracta d'una diada de commemoració de la Fira, que tradicionalment havia estat una de les més rellevants de Catalunya com a punt de trobada de compradors i venedors de bestiar de peu rodó. Aquí és on nasqué la veritable cuina de fira, evolució de sistemes d'alimentació més rudimentaris que s'oferien als firandants abans del segle XIX.

AT G ha participat enguany de la fira amb l'organització d'un taller de cuina infantil.

La fira ha tingut lloc els dies 12 i 13 de novembre.

### **Esdeveniments d'àmbit català**

A més, ATG participa també en esdeveniments d'àmbit català. El de major incidència enguany ha estat la Fira APAT, a més de les fires de Sant Miquel a Lleida, el Saló de l'Esport i Turisme de Muntanya, també a Lleida, i Gastropirineus, a la Seu d'Urgell. Com cada any l'objectiu principal d'aquesta acció és donar a conèixer la producció agroalimentària del Pallars Jussà i fomentar el seu consum fora de la comarca, tant en un àmbit professional com per al públic en general. La possibilitat dels productors de participar conjuntament sota el paraigua de la marca "Al teu gust. Aliments del Pallars" facilita la presència directa de les empreses i la visibilitat de la marca més enllà del Pirineu.



### Fira Sant Miquel de Lleida (24-27 de setembre)

Com l'any anterior, el programa participà a la fira a l'espai "Aliments del territori i tu" amb la participació de diferents productes i empreses adherides a la marca. S'hi participà conjuntament amb el Consell Comarcal del Pallars Jussà, que aportà la informació turística.



Al teu gust s'encarregà a més, d'organitzar un taller demostratiu vinculat amb la gastronomia del Pallars, i aprofitant que la fira de Sant Miquel té lloc just abans del començament de la programació de fires comarcals, s'aprofità per promocionar específicament la campanya Cuina de Fira.

### Saló de l'Esport i el Turisme de Muntanya (12-14 de febrer)

Per tercer any consecutiu, Al teu gust, participa en aquest Saló amb l'organització d'un estand específic dedicat a la gastronomia i producció agroalimentària de les empreses adherides al programa.



### Gastropirineus



#### DIUMENGE 13

**09.30h**  
**SOPAR DE LES ESTRELLES DELS PIRINEUS**  
Hotel El Castell de Chistat

Elaborat pels restauranters més estrelles del Pirineu:  
Marta del Pinós  
Les Oles - Cist  
Ca l'Ercor - La Vall de Bianya  
Els Casals - Sagàs  
Fonda Xalet - Juncadell  
L'Estany Clar - Cercs - Segarra  
Signar no existeix en la gastronomia a les Jornades. Cal inventar i adaptar el disseny corresponent. Amb la col·laboració del Castell de Chistat. C/da 15-200, Els. 225-20700, La Seu d'Urgell (Lleida).

#### DI LLUNS 14

**LLOC de les jornades:** Sala Bass Dònicor, 07 Sant Domènec, 7, 20700 La Seu d'Urgell (Lleida).

**09.30h INAUGURACIÓ**

**10.00h**  
**DIALOG AMB LES ESTRELLES DELS PIRINEUS**  
Mòduls: Belles Pares, Penoldrà  
Pina Puigdevall - Les Oles - Cist  
Jordi Juncà - Ca l'Ercor - Vall de Bianya  
Francesc Rovira - Fonda Xalet - Juncadell  
Oriol Rovira - Els Casals - Sagàs  
Josep Xandri - L'Estany Clar - Cercs - Segarra

**10.45h PAUSA**

**11.15h**  
**PRODUCTE I TERRITORS**  
Toni Massamant  
Director General de la Fundació Aïda

**12.00h**  
**CUINA EN DIRECTE. Plats d'hivern**  
Restaurant Clos Ross - Andreu Vidal - Vall d'Aran  
Associació La Xivella - Felip Sobirà

**12.45h**  
**PRODUCTES AGROALIMENTARIS DELS PIRINEUS**  
Marta Domenech - Cap del Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària

**13.15h**  
**CUINA EN DIRECTE. Les Carns**  
XSP Vedella dels Pirineus - Pep Noguà  
Cavall Pirineu Català - Restaurant del Ripollès

**De 14.00 a 16.00 DINAR LLIBRE**  
Als restaurants adherits al Mercat Gastropirineus

**16.00h**  
**CUINA EN DIRECTE. Les aus**  
Restaurant Ca la Neta - Maria Bonet - Cerdanya  
Restaurant de la Gastròita

**16.45h**  
**ELS PLATS DEL PIRINEU AL CORPUS DEL PATRIMONI CULINARI CATALÀ. TRADICIÓ I MODERNITAT**  
EM. Anna Comanac - Col·laborador d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona

**17.30h PAUSA**

**18.00h**  
**PRESENTACIÓ DE PRODUCTES**  
Forratge - Descripció de Ensenyats CAGI - Restaurant Adobats  
La Glorieta - Alta Ribagorça  
Productes Girona Escud Juncà - Pep Noguà

#### DIMARTS 15

**09.30h**  
**TAULA DE FORMATGES DELS PIRINEUS**  
Enric Canut - Expert en formatges

**10.30h PAUSA**  
Despatxat de formatges artesans del Pirineu patrocinat per l'ACREFA

**11.00h**  
**CUINA EN DIRECTE. Arrossos de muntanya**  
Restaurants del Saló  
Restaurant de l'Alta Ribagorça

**11.45h**  
**UNITS TENIM MÉS FORÇA: Casos d'èxit**  
Presentació del Clúster Agroalimentari de Productes Típics de Muntanya  
Presentació del Club d'Enogastronomia del Pirineu de Tulumos Costa Brava Girona.  
Ramon Ramos i Argimon - Director General  
Presentació de la Marca de Garantia Productes de la Vall d'Aran

**12.30h**  
**CUINA EN DIRECTE. Plats de tardor**  
Diego Alías - Restaurant Cal Amador, de Jera del Cadí, Alt Urgell  
Restaurant Niu Nou, Berga - Berguedà

#### 13.15h

**TIC'S I MARQUES SOCIALS. NOUS PARADIGMES**  
Carme Gasull - Periodista i comunicadora gastronòmica  
Isabel Acevedo - (CREG)

**De 14.00 a 16.00 DINAR LLIBRE**  
Als restaurants adherits al Mercat Gastropirineus

**16.00h**  
**CUINA EN DIRECTE. Les Carns**  
Restaurant del Pallars Jussà - Xai-corder  
Restaurant de la Vall d'Aran - Caça

**16.45h**  
**PROGRAMA PIRINEUS I EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES**  
Sr. Patrick Torrent, Director Executiu de l'Agència Catalana de Tulumos

**17.30h**  
**CUINA EN DIRECTE. Tradició posada al dia**  
Nandu Jubany

**18.30h CLOENDA**  
Demostració i degustació de carns i verdures del Pirineu a la brassa



Es tracta d'un nou certamen organitzat amb la finalitat de potenciar i posar en valor la cuina i la gastronomia del Pirineu català. D'aquesta manera, la voluntat és aplegar bona part dels



professionals, col·lectius i les empreses més representatives d'aquest àmbit al Pirineu i oferir un espai de debat, fomentant la generació de sinèrgies i el coneixement. ATG hi participà el dia 14, en col·laboració amb l'Associació APAT, organitzant i realitzant una demostració de cuina en directe, amb el corder com a ingredient principal.

També es va intervenir en la conferència "Producte i territori", impartida pel director general de la Fundació Alcía, Toni Massanés, en la que s'explicaren les accions que desenvolupa la



Fundació al territori, entre elles la col·laboració amb el programa ATG.

### Fira APAT (7-9 d'octubre de 2016)

La fira APAT s'ha creat amb l'objectiu d'actuar com a punt de trobada entre professionals del sector agroalimentari català, per tal donar a conèixer els seus productes al consumidor final, però també a distribuïdors, comerços i consumidors intermedis com els restaurants.



ATG hi ha participat organitzant l'assistència de 4 de les empreses adherides, que van tenir l'oportunitat de presentar en públic alguns dels productes amb més perspectives de comercialització fora de l'àmbit local (Ratafia dels Raiers, vi del celler Miquel Roca, cervesa C-13, i conserves de l'obrador És Pallarès).



La presència en esdeveniments d'aquest tipus es considera important, especialment per part d'aquelles empreses que tenen més capacitat comercialitzadora, per tal de fomentar i donar a conèixer els productes pallaresos més enllà de l'àmbit local i contribuir a establir vincles amb agents comercials que es troben presents en aquests tipus de certàmens.

### **Recull per al llibre *Pallars, terra de corder***

Aquesta acció, integrada dins l'estratègia de valorització del corder i el projecte Pallars, terra de corder, pretén desenvolupar una proposta editorial que prengui com a base la importància del corder en l'estructura social i cultural de la comarca.



Per tal de concretar aquesta proposta s'han dut a terme diferents reunions de preparació i de presentació al territori, amb l'objectiu de recollir les aportacions dels diferents sectors implicats.

La part més destacada han estat la realització de 18 entrevistes a persones ramaderes de la comarca, per tal d'elaborar l'argumentari principal del projecte. A partir d'aquest material, s'han redactat el que seran els capítols que incidiran en la feina, l'impacte social i cultural de la vida ramadera i pagesa dins de la publicació.

Les entrevistes, que han estat enregistrades, deixen constància del que és la vida de pastor, els seus cicles, aspectes socials, econòmics i culturals, que ens han de permetre acompanyar tota la riquesa agroalimentària i gastronòmica vinculada als ramats. L'objectiu final de la publicació és posar en valor aquest patrimoni i reforçar l'argumentari i relat que ha d'acompanyar a les empreses productores de carn de corder i a les empreses elaboradores a l'hora de defensar el seu producte davant dels consumidors.

En paral·lel, s'està realitzant un reportatge fotogràfic per tal d'il·lustrar el recull recollint imatges de moments i persones amb els ramats al llarg de l'any.

Adjuntem com annex el llistat d'informants entrevistats i el primer capítol de la publicació a tall d'exemple. Així mateix s'adjunten algunes de les fotografies seleccionades.

### Col·laboració amb el curt metratge Xisca

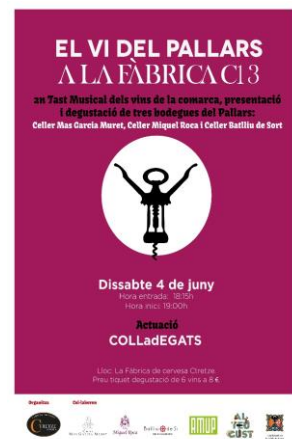
Aquesta acció es fruit de la col·laboració de l'Ajuntament amb la productora BNC Produccions. L'Ajuntament rep la proposta de col·laboració en aquest curtmetratge de ficció que fonamenta la trama en la cerca, a través d'un recorregut per diferents indrets del Pallars Jussà, del propietari d'un corder. La trama, que porta el protagonista a recórrer territori i conèixer diferents productors agroalimentaris, encaixa molt bé amb els objectius d'Al teu gust, que veu el curtmetratge com una oportunitat per donar a conèixer el territori i els seus productes en un àmbit completament diferent dels que s'incideix habitualment. L'oportunitat que els productors i productes d'ATG puguin arribar a les sales de cinema i a festivals de cinema internacional és així una forma innovadora de promoció que pot repercutir molt positivament en el posicionament de les empreses locals i de la comarcal en general.



### Tastos musicals C-13

Fruit de les sinèrgies esdevingudes entre la marca ATG i els productors locals, es rep la petició per part dels responsables de l'empresa cervesera Cretze Pirineus de col·laborar en aquesta proposta musical i de presentació de vinya de la comarca.

D'aquesta manera, es va participar en dues presentacions, que van tenir lloc el 21 de maig i el 4 de juny i en les que van col·laborar els cellers: Vila Corona, Batlliu de Sort, Miquel Roca, Sauvella, Terror de Pallars i Mas Garcia Muret.



### Taller de cuina dins el cicle Biblioteques amb DO

El 2016 es va dur a terme la quarta del cicle Biblioteques amb DO. Hi va participar la Biblioteca Pública Maria Barbal, que ha col·laborat amb el programa ATG n la programació del cicle d'activitats .

Entre les activitats programades, ATG va organitzar un taller familiar de cuina amb amb l'objectiu de fer més propera la cuina a les famílies i que aquestes coneguin tècniques i receptes i productes del patrimoni agroalimentari comarcal.



El taller de cuina es va dur a terme el dissabte dia 27 de febrer al matí i va anar a càrrec de 2 cuiners d'APAT Pallars, Josep Maria Llevot i Oriol Pallarès.



Taller familiar de cuina amb panses

A càrrec de Josep M. Llevot i Oriol Pallarès

Dissabte 27 de febrer a les 11:30h

\*Inscripció prèvia a la Biblioteca o al 973653461



### 3a edició de JazziVi

Es tracta d'una acció de caràcter cultural que s'organitza a la vila de Figuerola d'Orcau, amb l'objectiu de posar en valor la tradició vitivinícola del poble, acompanyats de música de jazz. La festa compta amb una molt bona acollida del públic i és una oportunitat de donar a conèixer els cellers i els vins que es produeixen a la comarca.

En l'edició d'enguany, realitzada el 6 d'agost, hi ha participat el president de la DO Costers del Segre. I *Al teu gust* ha col·laborat en l'organització i s'han editat uns portacopes serigrafats amb la nova imatge del programa. Hi ha participat 9 cellers de la zona Pallars: Terrer de Pallars (Figuerola d'Orcau); Xic's de Cal Borrech (Figuerola d'Orcau), Batlliu (Sort), Vilacorona (Vilamitjana), Miquel Roca (Sant Critòfol de la Vall), Castell d'Encús (Sta Engràcia), El Vinyer (Fígols), Sauvella (Orcau) i Mas Garcia Muret (Els Masos de Llimiana).

El programa, a més dels concerts, han inclòs tastos i degustacions oferts per diferents productors i restauradors locals. Si van poder trobar Xic's de Cal Borrech, Cal Constante, Racó de la Font, Restaurant Gala, Piscina Figuerola, Dolça de Pallars, formatges Vilavella, Restaurant la Rosta; i una mostra d'artesania local organitzada per l'artista Jordi Pique (Soka).





### Col·laboració amb l'Escola de Pastors de Catalunya

Al teu gust ha participat aquest any en una acció formativa puntual de l'escola de Pastors de Catalunya. L'acció, impartida per el mestre xarcuter d'Al teu gust Jaume Badia, ha estat adreçada a tots els alumnes de l'escola amb l'objectiu de conèixer millor els productes que s'elaboren a partir del corder i quines són les noves tendències en l'especejament de la carn.

### ACCIONS ADREÇADES AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ I LES CASES DE TURISME RURAL

#### - 4a edició de la CUINA DE FIRA

Aquest és ja el 4art any que s'impulsa aquesta iniciativa amb la col·laboració dels ajuntaments de Tremp, Salàs, la Pobleta de Bellveí, Talarn, Llimiana, Isona i La Torre de Capdella. La proposta vol posar en valor la cuina típica pallaresa vinculada a les fires de bestiar que tradicionalment s'han celebrat a la comarca.

En total, s'ha comptat amb la participació de 26 restaurants i allotjaments rurals.

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



La Cuina de fira s'ha pogut gaudir a tots els establiments adherits a la iniciativa durant els caps de setmana en que tenen lloc les fires als diferents municipis participants: Fira Ramadera de la Pobleta de Bellveí (1 i 2 d'octubre); Fira del Mostillo de Llimiana (9 d'octubre); Fira del Bolet d'Isona (23 d'octubre); Fira del Codony de Tremp (29 d'octubre); Festa de Sant Martí de Talarn (5 de novembre); Fira de Salàs (12i 13 de novembre).

municipis. I s'han ofert vals de descompte per ser utilitzats als diferents establiments participants al projecte.

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

## ORGANITZACIÓ I DIFUSIÓ DE LA RUTA AL TEU GUST, ALIMENTS DEL PALLARS

Aquesta acció ha tingut per objectiu millorar específicament la comercialització a través de canals de venda directa de les petites empreses agroalimentàries que integren la marca. Es considera que és important incidir en aquest canal de venda ja que:

- Permet als productors i elaboradors disposar d'un punt de venda amb poques inversions.
- Permet que el consumidor conegui el productor, el mètode d'elaboració, l'espai on s'elabora i es produeix... generant un major grau de coneixement, i de confiança i en últim terme, afavoreix la fidelització d'aquest.

Inicialment, s'havia previst el desenvolupament d'una ruta independent com a element de dinamització a nivell turístic i agroalimentari. Però la presentació de la proposta "Benvingut a pagès" impulsada per la Fundació Alcía i la Generalitat de Catalunya va obligar a repensar l'estratègia i es va veure oportú i més convenient participar activament d'aquest projecte, amb unes perspectives d'impacte comercial i promocional molt majors que les que es podien garantir des d'*Al teu gust*, actuant de forma aïllada.

**Benvinguts a pagès** s'ha donat a conèixer com un projecte per posar en valor els productes de proximitat i fomentar el turisme d'interior així com el gust per la gastronomia local i la cultura agroalimentària.

Es va portar a terme el cap de setmana del 17 al 19 de juny i hi van participar més de 200 explotacions agrícoles i ramaderes de tot Catalunya obrint les seves portes per acostar al gran públic el coneixement d'on surt allò que mengem, tastar-ho i comprar-ho en origen. Es va comptar a més amb la complicitat de restaurants i allotjaments que també van oferir propostes especials vinculades al territori i als productes de proximitat.

El Pallars Jussà va aconseguir una representació destacada d'empreses al projecte. S'hi van adherir 7 explotacions, 9 restaurants i 10 allotjaments, a banda de diferents activitats complementàries.

Entre els productors participants s'hi podia trobar: dues explotacions ramaderes (**Brunec**, vedella ecològica i **Ecocarn Casa Masover**); 3 cellers (**Celler Miquel Roca**, **Vila Corona** i **Terrer de Pallars**), i 2 elaboradors d'oli (**Cal Portalé**, que també fa mel i herbes aromàtiques i **Casa Roca**, que també té arbres fruiters i elabora melmelades).

Els paquets que es van oferir al Pallars Jussà es van complementar amb els menús especials de 9 restaurants: **Casa Masover** de Buirà, **Restaurant del Llac** de Cellers, **Cal Portalé** de Claverol, **Hotel Solé** i restaurant **La Cuineta** de La Pobla de Segur, **Braseria l'Era del Marxant** de La Pobleta de Bellveí, **Casa Roca** de Sant Martí de Barcedana i **Lo Buenos** i Restaurant **Ca L'Aurèlia** de Tremp. I les de 10 allotjaments de proximitat: **Apartaments i Hotel Solé**, **Fonda Can Fasèrsia** i **Gramuntill Mas de Collegats** de La Pobla de Segur, **Casa Churchill** de Claverol, **Casa Leonardo** de Senterada, **L'Era del Marxant** Hotel-Apartaments, **Hotel Bertran** de Salàs de Pallars, **Casa Perdiu** de Guàrdia de Noguera i **Casa Roca** de Sant Martí de Barcedana.

Finalment, es van organitzar activitats complementàries com: elaboració de llangonisses amb **Badia Xarcuters** de Tremp; conèixer com s'elabora la girella amb **Carns Bastús**; la visita a la fàbrica de **Licors Portet** a La Pobla de Segur o la **baixada de falles** del mateix dia 17 a la nit també a la Pobla.

*Al teu gust* va col·laborar activament en el projecte amb les següents tasques:

- Avaluar les empreses que podien adherir-se a la iniciativa
- Proposar i portar a terme els canvis necessaris per assolir un grau homogeni del servei en totes les empreses participants
- Estructurar el servei: horaris d'atenció, tipificació de les visites, adequació dels espais, proposta d'activitats complementàries a les visites (tastos, degustacions, demostracions, etc.)
- Col·laboració en la campanya de promoció i comunicació del projecte

#### ACCIONS DE DIFUSIÓ I COMUNICACIÓ INTERNES

Per mantenir actualitzada la imatge de la marca, aquest any s'ha decidit encarregar un nou logotip corporatiu i un anàlisi del pla de comunicació. S'ha encarregat aquesta tasca a l'estudi de disseny i comunicació Espai Nòmada. I s'ha aplicat la nova imatge gràfica a tot el material que es desenvolupa des del programa.





## 5. Avaluació de l'acció

| Resultats quantitius esperats:                                                                      | Resultats quantitius assolits:                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 50 empreses agroalimentàries, restaurants, comerços i establiments que participin en el programa  | - 84 empreses participen del programa en alguna de les accions plantejades                                   |
| - 7.000 visitants que participin en les accions de promoció adreçades al públic en general ( Fires) | - 10.000 visitants que participin en les accions de promoció adreçades al públic en general ( fires comarca) |
| - 10 Fires on s'ha donat a conèixer el programa                                                     | - 10 en total (7 d'àmbit local i 3 català)                                                                   |
| - 500 persones participen a la Festa Terra de Corder                                                | - 600 persones comptabilitzades al dinar, i 500 en la resta d'activitats                                     |
| - 30 restaurants i 10 cases de turisme rural participants a La Cuina de Fira                        | - 26 restaurants i allotjaments rurals participen                                                            |
| - 6 Municipis participen en la Cuina de Fira                                                        | - 6 (Tremp, La Pobleta de Bellveí, Salàs, Talarn, Llimiana, Isona)                                           |
| - 15 explotacions i obradors participen a la ruta Al teu gust                                       | - Hi participen 7 explotacions, 2 productors i 18 restaurants i allotjaments de turisme rural.               |
| - 5 Sessions de treball amb la "Taula de coordinació"                                               | - S'han portat a terme les 5 sessions                                                                        |
| - 25 mitjans de comunicació es fan reso de les accions dutes a terme                                | - 28 aparicions a mitjans a part de xarxes socials                                                           |
| - Informe final amb les activitats desenvolupades                                                   | - Informe realitzat                                                                                          |

### Indicadors d'avaluació

- Recollits els indicadors bàsics d'assistència i participació a les activitats, superant en tots els casos els resultats esperats.
- 100% de fires on s'ha donat a conèixer el programa sobre les fires previstes
- Informe d'avaluació final realitzat
- 84 empreses d'empreses agroalimentàries – restauradors participen en les activitats previstes. Es superen les expectatives previstes de 50.
- 65% de restaurants i allotjaments participants a "La Cuina de Fira" sobre els previstos
- 100% dels municipis que participen a l'acció "Cuina de Fira" sobre els previstos
- Es superen les expectatives de participació en el total d'empreses pel que fa a les activitats de Benvinguts a pagès – Ruta al teu gust.
- 100 % Sessions de treball amb la "Taula de coordinació" sobre els previstos
- Es superen les expectatives d'aparició als mitjans de comunicació.

## Annex 1. Repercussió als mitjans de comunicació

### Participació a la Fira de Sant Miquel:

Pallars digital

<http://www.naciodigital.cat/pallarsdigital/noticia/6365/al/teu/gust/porta/productes/pallars/fira/sant/miquel/>

The screenshot shows a news article on the Nació Digital website. The article title is "«Al teu gust» porta els productes del Pallars a la fira de Sant Miquel". The text mentions a demonstration of Pallars cuisine at the Fira de Sant Miquel. There are social media sharing buttons for Facebook, Twitter, and WhatsApp. A WhatsApp contact card is also visible with the number 637 539 564. A small image shows a person at a food demonstration stand. The article is dated February 27, 2016.

Lleida Notícies

[http://www.lleidanoticies.com/index.php?id\\_product=514&controller=product](http://www.lleidanoticies.com/index.php?id_product=514&controller=product)

### Biblioteques amb DO:

Pirineus TV

<http://www.pirineustv.cat/2016/02/taller-de-taps-de-suro-biblioteca-maria-barbal/>

### Cuina de Fira:

Viure als Pirineus

<http://www.viurealspirineus.cat/articulo/pallars-jussa/vint-i-sis-establiments-pallars-jussa-participaran-aquesta-tardor-cuina-fira/20160927164153005660.html>

Vila web

<http://www.vilaweb.cat/noticies/26-establiments-del-pallars-jussa-participen-en-la-cuina-de-fira/>

Pallars Digital

<http://www.naciodigital.cat/pallarsdigital/noticia/6352/vint-i-sis/establiments/jussa/participen/enguany/al/cuina/fira>

**Participació a fires:**

País de Vins

<http://www.paisdevins.com/TARDOR-VEREMA-2016-FESTES-DEL-MOST-I-VINS-CATALANS/LLIMIANA-FIRA-DEL-MOSTILLO-I-PRODUCTES-DE-TARDOR-AL-PALLARS.html>

Lleida Notícies

[http://www.lleidanoticies.com/index.php?id\\_product=514&controller=product](http://www.lleidanoticies.com/index.php?id_product=514&controller=product)

Hola Lleida

<http://www.holalleida.com/tot-a-punt-per-a-la-fira-del-codony-de-tremp/>

**Col·laboració Escola de Pastors:**

La Borrufa

<https://laborrufa.com/gust-forma-alumnes-lescola-pastors/>

**Jazzivi:**

Pallars Digital

<http://www.naciodigital.cat/pallarsdigital/noticia/6160/1500/persones/omplen/gaudeixen/jazzivi/figuerola/orcau>

Hola Lleida

<http://www.holalleida.com/figuerola-dorcau-consolida-la-3a-edicio-del-jazzivi/>

Pallars Digital

<http://www.naciodigital.cat/pallarsdigital/noticia/6130/jazzivi/es/consolida/figuerola/orcau/vol/superar/1000/persones>

Viure als Pirineus

<http://www.viurealspirineus.cat/articulo/pallars-jussa/figuerola-d-orcau-consolida-3a-edicio-jazzivi/20160727090828005316.html>

Carta Variada

<http://www.cartavariada.com/figuerola-d-orcau-se-consolida-en-la-3a-edicion-del-jazzivi>

Lleida.com

[http://www.lleida.com/noticia\\_canal/vi-tapes-i-musica-en-el-iii-jazzivi-de-figuerola-dorcau](http://www.lleida.com/noticia_canal/vi-tapes-i-musica-en-el-iii-jazzivi-de-figuerola-dorcau)

Diari Segre

<http://www.segre.com/detalls-seccions/noticia-guia/article/lagost-deixa-enrere-un-mes-de-juliol-calid-i-sec/>

País de Vins

<http://www.paisdevins.com/ESTIU-VEREMA-2016-ACTIVITATS-CELLERS-I-VINS-CATALANS/JAZZ-I-VINS-DEL-PALLARS-A-FIGUEROLA-D-ORCAU.html>

**Benvinguts a pagès, al Pallars Jussà**

Hola Lleida

<http://www.holalleida.com/el-pallars-jussa-obre-les-portes-al-projecte-benvinguts-a-pages/>

Pallars Digital

<http://www.naciodigital.cat/pallarsdigital/noticia/5800/pallars/obre/seves/portes/benvinguts/pages>

La Borrufa

<https://laborrufa.com/pallars-jussa-obre-seves-portes-benvinguts-pages/>

El Punt Avui

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/977285-la-primera-edicio-del-benvinguts-a-pages-dona-valor-al-mon-rural.html>

Revista Descobrir

<http://www.descobrir.cat/ca/agenda/benvinguts-a-pages-163171.php>

**Descobrir** EXPERIÈNCIES - CASES RURALS - REVISTA - AMB NENS - +DESCOBRIR -

Benvinguts a pagès

JORNADES

### Benvinguts a pagès

Del 17 al 19 de juny de 2016 - Diversos municipis de Catalunya



A Brunc (Pobellà, Pallars Jussà) són productors de vedella ecològica - Enrique Marco

Catalunya ha estat escollida **Regió Europea de la Gastronomia 2016**. El distintiu reconeix la qualitat del producte agroalimentari local com a exponent singular del territori i com a base de la cuina catalana. En aquest context, s'han creat les jornades 'Benvinguts a pagès', una

FACEBOOK  
TWITTER  
GOOGLE PLUS

**El més vist**

- Carnestoltes
- Expo-profit
- Carnaval de l'Amistat de Santa Cristina...
- Carnaval de Solsona 2017
- Transèquia 2017

Blog Vinos

<http://www.vinos-blog.com/2016/06/16/benvinguts-a-pages-abre-las-puertas-de-medio-centenar-de-bodegas-catalanas/>

Vila Web

<http://www.vilaweb.cat/noticies/el-pallars-jussa-aposta-per-la-venda-de-proximitat-dels-productes-agroalimentaris/>

## Annex 2. Llistat informants publicació "Pallars, terra de corder" i índex i primer capítol del llibre.

### Llistat d'informants

- Albert Isanta Porté, xollador, casa Perutxo, les Iglésies
- Antonio Montanuy Fillat, tractant, cal Batlle, Estorm
- Carme Feixa Peremartí, ramadera, casa Coll, Conques
- David Moli Contra, ramader, casa Ros, Sant Joan de Vinyafrescal
- Elena Vilana Codina, ramadera, casa Bonet, Castelnou d'Avellanós
- Gabriel Jordana Margalida, pastor i ramader, casa Frare, Aguiró
- Jaume Gelonch Molins, pastor i ramader, casa Laventa, Tremp
- Jaume Montanuy Baro, tractant, cal Batlle, Estorm
- José Huguet Guamés, pastor i ramader, casa Tонера, Sant Martí de Barcedana
- José Tarrat Molins, ramader, casa Francisquet, Puigvert
- Josep Gual Solsona, pastor i ramader, casa Tonino, Sant Salvador de Toló
- Marc Borrell Amorós, ramader, casa Visen, Aramunt
- Maria Teresa Delgado Ballester, ramadera, casa Mateu, Toralla
- Maribel Puy Tomàs, pastora i ramadera, cal Julianet, Basturs
- Martí Cardona Rocafort, pastor i ramader casa Ricou, Rivert
- Pere Buñol Feixa, ramader, casa Coll, Conques
- Tomàs Jordana Farré, ramader, casa Jaumet, Astell
- Toni Figuera Figuera, pastor i ramader, casa Xirinell, Vilamitjana

## ÍNDIX DEL BLOC (provisional)

|                                                                              |                                  |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Molt més que una feina .....                                                 | ¡Error! Marcador no definido.    |
| La cria del ramat.....                                                       | ¡Error! Marcador no definido.    |
| Les ovelles i la gent que les<br>guarda.....                                 | ¡Error! Marcador no<br>definito. |
| Els pastors... i les pastores .....                                          | 6                                |
| L'alimentació i la pastura .....                                             | ¡Error! Marcador no definido.    |
| La transhumància .....                                                       | ¡Error! Marcador no definido.    |
| La venda dels corders: de les fires ramaderes al whatsapp.....               | ¡Error! Marcador no definido.    |
| .....                                                                        | ¡Error! Marcador no definido.    |
| El futur .....                                                               | ¡Error! Marcador no definido.    |
| QUADRE: Rutes de transhumància .....                                         | ¡Error! Marcador no definido.    |
| <i>De Basturs a Taús pel refugi del Boumort</i> .....                        | ¡Error! Marcador no definido.    |
| <i>De Puigvert a Ancs</i> .....                                              | ¡Error! Marcador no definido.    |
| <i>De Rivert a la cara sud de la muntanya de Boí – Taüll</i> .....           | ¡Error! Marcador no definido.    |
| QUADRE: Caminant pels camins dels pastors .....                              | ¡Error! Marcador no definido.    |
| <i>El Cinquè Llac</i> .....                                                  | ¡Error! Marcador no definido.    |
| <i>Caminada de les Carenes</i> .....                                         | ¡Error! Marcador no definido.    |
| <i>La Caminada dels Mocadors, el Pas del Portús i el Pui de Lleràs</i> ..... | ¡Error! Marcador no definido.    |
| QUADRE: La llana i la xolla .....                                            | ¡Error! Marcador no definido.    |
| QUADRE: El lèxic ramader pallarès .....                                      | ¡Error! Marcador no definido.    |
| Llistat d'informants .....                                                   | ¡Error! Marcador no definido.    |
| Tria de cites per apartats .....                                             | ¡Error! Marcador no definido.    |

## Capítol 1. Molt més que una feina

*Portar un ramat d'ovelles és una cosa molt sacrificada i inestable, però això no ho veu sinó qui ho viu (Maria Teresa Delgado Ballester, ramadera, casa Mateu, Toralla).*

Veure un pastor, amb el seu gos, vigilant un ramat d'ovelles mentre peixen en un prat d'un verd immens és una imatge que transmet tranquil·litat i sembla que pugui calmar els esperits més inquietes. Però darrere d'aquesta estampa bucòlica s'amaga l'incommensurable esforç de la gent del sector.

Sacrifici i un punt d'incomprensió. Això és el que diu la gent de la terra. Una feina casi tant vella com el temps, però que avui, quan la majoria de la població viu al món urbà, és per molts una feina estranya, llunyana, exòtica fins i tot.

Les persones que viuen lluny d'aquesta realitat potser no es paren a pensar que els animals necessiten atenció dia rere dia, i això requereix dedicació incondicional, sacrifici. Tant si fa sol, com si fa vent, com si és diumenge o Nadal, els animals esperen. Una dependència que provoca en la vida dels pastors innumbrables renúncies.

Què els fa continuar? Què fa que aquestes persones s'hagin convertit gairebé en personatges èpics en un temps que sembla anar en una altra direcció? No és només el fet de guanyar-se la vida. Es tracta més aviat del sentit que pren un estil de vida ara contracorrent, que remet a allò que en el fons és més natural, senzill i autèntic. Un lligam únic i sense condicions amb els animals i la terra. Gairebé sempre heretat de generació en generació i que es porta a l'ànima. Però sovint al sacrifici se li uneix la passió. Pels animals i per la terra.

Els mateixos ens expliquen en aquestes pàgines què és la vida de pastor, el seu dia a dia i la seva relació amb els animals.



Fotografies preseleccionades per aparèixer a la part del recull de ramaders



