

# al teu gust

Aliments del Pallars

MEMÒRIA DE L'ACCIÓ REALITZADA

ASSISTÈNCIA TÈCNICA PER A LA  
IMPLEMENTACIÓ DEL PROGRAMA  
“AL TEU GUST, ALIMENTS DEL PALLARS”  
2017

---

**Programes de foment del desenvolupament local**

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

## Denominació de l'acció

Assistència tècnica per a la implementació del projecte "Al teu gust, aliments del Pallars" 2017

## Justificació o motivació de l'acció

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

El programa s'estructura en 3 eixos:

- La millora de la competitivitat de les empreses: amb accions de formació i de millora de les competències professionals, així com l'assistència conjunta a esdeveniments
- La promoció i difusió del patrimoni agroalimentari de la comarca; tant dins com fora d'aquesta. Això es fa a través d'accions als centres educatius, fires comarcals, accions a l'exterior, esdeveniments gastronòmics, etc.
- Creació de sinèrgies entre el sector agroalimentari i la restauració per tal de posicionar la comarca com a destí de turisme gastronòmic

Des de que es va iniciar , a "Al teu gust" s'han adherit quasi el 100% de productors i elaboradors de la comarca, 54 en total, la majoria dels quals tenen també botiga d'alimentació on venen els seus productes directament al consumidor final. També s'han adherit 22 restaurants i allotjaments rurals.

El programa té ja un recorregut de 5 anys i cada any es sumen noves accions que consoliden la tasca que es realitza encaminada a millorar la competitivitat del sector. Podem destacar: l'elaboració d'un cartell informatiu amb tots els productors-elaboradors adherits; accions de promoció del producte local tant dins com fora de la comarca; participació conjunta a fires i esdeveniments gastronòmics d'àmbit català; jornades de formació per als productors-elaboradors; jornades de formació i intercanvi entre restauradors locals i productors-elaboradors del projecte; jornades de networking entre productors i agents comercials; accions de comunicació, col·laboració amb projectes amb objectius complementaris a "Al teu gust", etc.

Totes les accions estan encaminades a millorar la competitivitat del sector primari i el sector de transformació agroalimentària, que són eixos imprescindibles per al desenvolupament territorial del Pallars Jussà. Per aquest motiu, un any més, les accions que es plantegen en aquesta convocatòria persegueixen l'objectiu de generar un marc de treball estable, que actui com a element dinamitzador i consolidador de les empreses del sector.

## **El sector agroalimentari al Pallars Jussà**

El Pallars Jussà és considerada una comarca on el sector agrícola té un pes important. Les dades actualitzades del l'Anuari Econòmic Comarcal del 2015 de Catalunya Caixa, indiquen que l'aportació que ha fet el sector primari al PIB durant el 2015 és del 6,30%. Això la converteix en una de les comarques catalanes més agrícoles (tot i que per sota de comarques com les Garrigues, la Noguera, la Terra Alta, el Pla d'Urgell, l'Urgell o el Solsonès). El sector industrial hi té un pes encara més rellevant, del 51,44%, i tot i que en aquest la indústria hidroelèctrica és la que més destaca, el sector agroalimentari ocupa un important 5,2%.

Pel que fa específicament al sector de la transformació agroalimentària, 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 dirigeixen els seus esforços de venda bàsicament al mercat local i tenen poca capacitat per donar a conèixer el seu producte més enllà dels canals habituals de venda. Alguns comercialitzen el seu producte mitjançant fires i mercats, pocs fan venda a través de plataformes on-line (la minoria) i alguns tenen distribuïdors locals que fan arribar el seu producte a comarques veïnes i en uns pocs casos, la zona metropolitana o a l'estranger.

També s'ha destacar la gran diversitat de productes agroalimentaris produïts i elaborats a la comarca: 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, etc. Aquest fet, dificulta en alguns casos les estratègies aplicades per a millorar la comercialització, però per contra també enriqueix i dóna més força a una marca amb vocació territorial, integradora i col·laborativa.

En aquest sentit, el projecte aborda principalment dos objectius bàsics. Per una banda, la consolidació del programa amb accions de promoció i suport a les empreses que l'integren (facilitar a les empreses eines per a adoptar nous criteris a l'hora d'enfocar l'estratègia empresarial i la comercialització dels seus productes, millorar-la, ampliar-la i consolidar el mercat existent) i de l'altra, el reforç a la cooperació i entre empreses i la cooperació públicoprivada.

## **El sector de la restauració**

El sector de la restauració a les comarques pirinenques (amb una densitat demogràfica molt baixa) ha estat tradicionalment vinculat al sector turístic i a la rellevància d'aquest en l'estructura econòmica comarcal. El Pallars Jussà, en aquest sentit, juga en desavantatge amb les seves comarques veïnes, amb uns actius turístics molt més consolidats i amb tradició. Amb tot, la comarca està realitzant en aquest moment passes importants per configurar una estratègia turística potent, capaç d'estructurar el sector i fer-lo créixer. En aquest esforç s'hi

suma el programa “Al teu gust. Aliments del Pallars”, amb importants accions destinades a posar en valor i ajudar a consolidar les empreses de restauració de la comarca.

L’any 2013 van iniciar-se un acompanyament tècnic a setze restaurants de la comarca que va permetre tenir informació de primera mà sobre aspectes com el servei de cuina, el 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 de revertir les mancances detectades, durant el 2014, 2015 i 2016 es van realitzar un conjunt de seminaris professionalitzadors creats específicament per pal·liar les deficiències detectades. El 2017 es vol seguir aquesta tasca, però a més, es vol seguir la tasca de donar visibilitat al sector i donar a conèixer la seva cuina. En aquesta línia, les accions programades són complementàries i es coordinen amb l’estratègia de valorització gastronòmica “Pallars terra de corder”. Entre aquestes, cal destacar la campanya “Cuina de Fira”, que es va iniciar el 2013 amb l’objectiu de donar a conèixer els restaurants de la comarca i dinamitzar-los durant els mesos de les fires de tardor. També, en aquest dos darrers anys els diferents restaurants de la comarca i, sobretot els que formen part de l’Associació Àpat, han col·laborat en tots els actes on participa *Al teu gust* (fires, jornades, presentacions, etc.) per tal d’apropar la cuina elaborada amb producte de proximitat al públic assistent.

## Objectiu general

- Acompanyar i donar suport al programa “Al teu gust, aliments del Pallars” en les seves accions de promoció, comunicació i assessorament tècnic a les empreses integrants del programa (teixit empresarial agroalimentari, sector de l’hostaleria i la restauració), per tal que consolidin i facin créixer la seva activitat empresarial, econòmica i ocupacional.
- Reforçar la cooperació públic-privada donant suport a les iniciatives de cooperació empresarial del sector agroalimentari i de la restauració per tal de reforçar les seves estratègies de distribució, comercialització i promoció, fent-les alhora més competitives i estimulants el treball en xarxa.

## Objectius específics

1. Donar a conèixer el programa “Al teu gust. Aliments del Pallars” i consolidar-lo, tant a dins com a fora del Pallars Jussà.
2. Donar a conèixer el patrimoni agroalimentari de la comarca, tant a nivell de productes locals com d’elaboracions i receptes potenciant el vincle producte/cuina/territori.
3. Difondre el consum dels productes agroalimentaris locals 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 de la comarca.

4. Acompanyar les petites empreses agroalimentàries – productors i transformadors- en les seves estratègies de comercialització i/o promoció, per tal de contribuir, en la mesura que sigui possible, al seu creixement i garantint, en primer terme, la continuïtat d'aquestes empreses familiars.
5. Crear espais de trobada i posar en contacte els empresaris del sector agroalimentari de la comarca amb els restauradors.
6. Fomentar el consum de proximitat amb els 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.
7. Millorar la capacitat de difusió i comercialització de les petites empreses agroalimentàries del Pallars Jussà mitjançant l'edició de materials promocionals, la utilització de mitjans audiovisuals i les xarxes socials així com la participació conjunta a esdeveniments comercials: fires, mercats, jornades, etc.
8. Capacitar les petites empreses agroalimentàries del Pallars Jussà per aplicar noves estratègies de gestió empresarial que els facilitin l'accés a nous mercats i millorar la seva capacitat de comercialització.
9. Explorar fórmules per a millorar la comercialització conjunta dels productes agroalimentaris i enfortir les empreses del sector.
10. Impulsar l'ocupació en el sector primari i de transformació, ja sigui pel creixement de les empreses existents com per la creació de noves empreses en aquests sectors.
11. Capacitar el sector primari, el sector de la restauració i el sector transformador a partir de la transferència de coneixement i bones pràctiques que permetin impulsar la gestió empresarial i la comercialització de producte en tots els seus sentits.
12. Impulsar accions d'integració del sector primari i transformador amb altres sectors, com el de la restauració i el comerç, per tal que sorgeixin sinèrgies de col·laboració, enfortiment mutu i diferenciació a partir de la qualitat i el treball en comú.
13. Impulsar el sector de la restauració per tal que s'erigeixi en estàndard del producte local i de proximitat, a través de la creació de cuines temàtiques 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.

## Metodologia, instruments metodològics i activitats dutes a terme

Des de l'inici del projecte, s'ha intentat que les activitats que es proposen responguin específicament a les necessitats de cada un dels sectors pels quals es planteja. Per aquest motiu, es segueix una metodologia participativa, en la que es compta amb la col·laboració dels diferents actors implicats i s'avalua amb ells les possibilitats i resultats de les activitats.

En aquest sentit, es compta amb el seguiment de la *Taula de coordinació per al foment dels productes agroalimentaris locals*, òrgan creat fa cinc anys, a l'inici del programa, les funcions de la qual és de fer el seguiment i la valoració de les activitats realitzades dins del projecte "Al teu gust, aliments del Pallars", així com fer propostes de noves accions a dur a terme. A més d'aquest seguiment, s'elaboren qüestionaris de forma periòdica per a conèixer, a partir de les aportacions de totes les empreses del sector, les valoracions de les accions realitzades, de futures accions previstes i el recull de noves propostes d'acció.

Per al desenvolupament de l'acció s'ha comptat amb l'equip tècnic format per l'Ajuntament de Tremp i l'empresa mOntanyanes. Aquests treballen coordinadament en el projecte per a desenvolupar les accions previstes.

### Les activitats desenvolupades han estat les següents:

#### Suport i assessorament en les accions de promoció i màrqueting del programa "Al teu gust, aliments del pallars"

Seguint amb les accions que es porten a terme des de l'inici del programa de forma continuada per posicionar la marca, donar-la a conèixer i impulsar les empreses integrants s'han portat a terme accions de promoció i màrqueting:

#### **1. Fira de Primavera i de l'espai amb productors del programa Al teu gust, a la Plaça de la Creu i passeig del Vall.**

Com en les darreres edicions de la Fira de Primavera, es va organitzar la Fira de productors adherits al programa "Al teu gust, aliments del Pallars", a la Plaça de la Creu i Passeig del Vall. En total hi van participar 21 productors adherits al programa amb una presència destacada dels cellers i dels productors d'embotits.



Així mateix, es va donar suport en l'organització i execució de la resta d'activitats desenvolupades durant la Fira entre les que destaquen:

#### **A) Tast d'olis i maridatge amb coques i pans.**

A càrrec d'Eloi Torrent, d'Oleum flumen. Es va programar aquest tast en col·laboració amb l'Associació de productors d'oli de la comarca. L'objectiu era conèixer diferents tipus d'oli en un tast hedònic que maridés cada varietat o estil amb diferents productes. Al llarg del tast, que es va fer en dues edicions de matí i tarda es van tastar 4 olis de la comarca i 3 de l'empresa Oleum Flumen, responsable de l'activitat, que es van maridar amb diferents pans i coques i també amb altres productes com fruita o gelats.



#### **B) Tast de vins subaquàtics:**

Aquesta activitat es va programar conjuntament amb els cellers participants a la prova pilot d'envelliment del vi sota el pantà, i també es va planificar una part de l'acte amb la implicació dels cellers que en aquell moment no van submergir vins perquè no havien iniciat l'activitat. Es va organitzar el tast en dos moments: un tast de vins subaquàtics ( 1 referència per celler dels vins submergits en comparació amb la mateixa referència del vi envellit en condicions normals a la superfície) i un tast de vins del Pallars ( 1 referència per celler incorporant els 2 que en aquell moment no van participar a la prova ( Celler Miquel Roca i El Vinyer). L'objectiu d'aquest segon tast era presentar al públic participant a la sessió, les millors referències o els millors productes actuals de cada celler.

El tast va ser conduït pel sommelier lleidatà Toni Lara que ja va participar en el primer tast comparat i hi van participar altres sommeliers com Jaume Gaspà o Jordi Martínez ( participant el dia de l'extracció). A banda d'aquestes persones es van convidar diferents restauradors dels 2 Pallars, representants de la DO Costers del Segre i molt especialment la periodista Ruth Troyano, com a prescriptora i experta.



### **C) Reformulació del tast del Pallars**

Es va plantejar un canvi de format en relació a la mostra, passant d'un menú tancat a un funcionament mitjançant tiquets bescanviables en els diferents estands en el que el públic es podés configurar el seu propi menú. A més, es va reordenar i reconfigurar de forma global l'espai.

Es va encarregar aquesta segona part referida a l'espai al dissenyador d'interiors i artesà de la fusta Jordi Piqué ([http://soka.cat/index\\_cat.htm](http://soka.cat/index_cat.htm)) que va presentar una proposta innovadora que es va pactar amb els restauradors i productors participants.

En total hi van participar 10 restauradors/productors i 11 cellers/productors de cervesa. 21 participants enfront dels 12 de les darreres edicions.

A l'espai hi van participar més de 1.000 persones enfront de les 350 que compraven tiquet en les darreres edicions.

El perfil de públic participant va canviar substancialment, incorporant un públic familiar i jove que s'havia perdut en les darreres edicions.

El volum de vendes va incrementar d'uns 5.000 euros als 10.000 euros.





## 2. Organització de la Fira del Codony i de les activitats de caire gastronòmic

El dia 4 de novembre va tenir lloc la 16a Fira del Codony de Tremp. Durant aquesta es van realitzar presentacions de productes elaborats amb codony i un taller d'allioli de codony, a càrrec de Badia Xarcuters.

A més, destaca l'acollida i organització del programa de la visita de Núria Escalona, bloguer gastronòmic

<http://www.gastrotalkers.com/magazine/post/pallars-jussa-trinxat-alioli-de-membrillo-y-cordero>



## 3. Organització d'activitats en diferents Fires i festes comarcals:

Per tal de difondre l'estratègia "Pallars, terra de corder" al territori, es va donar continuïtat a la presència d'un espai de mostra i de difusió de l'estratègia a totes les fires de tardor-hivern de la comarca.

En aquest sentit, es va elaborar el calendari de fires de tardor i es va programar conjuntament amb els ajuntaments col·laboradors, diferents activitats.

L'activitat es desenvolupa en coordinació amb els equips tècnics dels ajuntaments de Salàs del Pallars, Talarn, La Torre de Capdella, Llimiana, Isona i Conca dellà i La Pobla de Segur i l'EMD de Vilamitjana.

Calendari de Fires 2017

la Pobleta de Bellveí (fira de bestiar), 7 i 8 d'octubre

Llimiana (fira del Mostillo), 14 d'octubre

Isona (fira del Bolet), 22 d'octubre

Tremp (fira del Codony) 4 de novembre

Talarn ( Fira de Sant Martí), 11 de novembre

Salàs de Pallars (fira d'animals de peu rodó), 18 i 19 de novembre  
 Fira de Nadal de La Pobla de Segur, 9 de desembre  
 Fira de Nadal de Vilamitjana, 10 de desembre

Les activitats de caire gastronòmic es van seguir programant, com en anteriors edicions, amb a l'Associació APAT i, a més a més, es van plantejar altres activitats com:

- Desenvolupament de tallers a càrrec d'artesanes d'Obrador Xisqueta (a les fires de Salàs i La Pobla de Segur)
- Suport en activitats complementàries a la fira: jornades tècniques celebrades en motiu de la Fira de La Pobleta.
- Suport en el desenvolupament de tallers artesans relacionats amb el corder (Llimiana)

A banda, es va incorporar com a novetat realitzar un concurs d'Instagram compartit amb una temàtica diferent per cada fira.

The composite image consists of three main elements:

- Left Panel:** A promotional flyer for "Fires de tardor al Pallars Jussà". It includes instructions to cut out a coupon for a drawing of products. It lists the dates for the 2017 fairs: Fira de Nadal de La Pobla de Segur (9 Dec), Fira de Nadal de Vilamitjana (10 Dec), and Fira de la Pobleta de Bellver (7-8 Oct), Fira del Mostello de Llimiana (14 Oct), Fira del Bolet d'Isona (22 Oct), Fira de Sant Martí de Talam (11 Nov), and Fira de Salàs (18-19 Nov). It features logos of various local organizations and the website [www.alteugust.com](http://www.alteugust.com).
- Right Panel:** A calendar for the months of October, November, and December 2017. It maps the dates of the fairs from the flyer onto the calendar grid. The fairs listed are: Fira de la Pobleta de Bellver (Oct 7-8), Fira del Mostello de Llimiana (Oct 14), Fira del Bolet d'Isona (Oct 22), Fira de Sant Martí de Talam (Nov 11), Fira de Salàs (Nov 18-19), Fira de Nadal de La Pobla de Segur (Dec 9), and Fira de Nadal de Vilamitjana (Dec 10).
- Bottom Panel:** A vertical banner that reads "Fires de tardor al Pallars Jussà" and includes a logo of a sheep and the text "PALLARS TERRA CORDER".

Activitats desenvolupades durant les Fires, on també hi va haver presència de la carpa Pallars Terra de Corder:



Exemple parada fires



Demostració de cuina Fira Isona



Taller Llimiana

#### 4. Mercat raier a la XXIX Festa dels raiers:

L'associació de Raiers de la Noguera Pallaresa ens va sol·licitar suport en l'organització d'un mercat raier amb productors "Al teu gust, aliments del Pallars" i algunes activitats relacionades amb l'estratègia "Pallars, Terra de corder".

Aquesta proposta, tal i com es va fer l'any passat, es va concretar amb la celebració d'un mercat al Pont de Claverol, el dia de l'arribada dels rais, i uns tallers per als nens i nenes a càrrec d'Obrador Xisqueta.



#### 5. Organització de les activitats de la SETMANA BIO

En el marc de la setmana BIO per a la producció ecològica que es va dur a terme a tot Catalunya entre el 3 i el 9 de juny es van organitzar diferents activitats per tal de promocionar i donar a conèixer la varietat de productes ecològics que tenen origen al Pallars Jussà:

En aquest sentit, es va elaborar un fulletó de difusió dels productes ecològics del Jussà, amb un recull detallat de tots els productors ecològics per àmbits: càrnics, formatges, verdures...

I es van organitzar uns tallers amb productes ecològics a diferents municipis: Tremp, la Pobla de Segur i la Torre de Capdella, que es van desenvolupar conjuntament amb aquests municipis i l'Associació de professionals de l'Àmbit Turístic APAT.



# Setmana Bio

per l'alimentació ecològica

Del 3 al 9 de juny



[pa.e.gencat.cat/setmanabio](http://pa.e.gencat.cat/setmanabio)

Generalitat de Catalunya



## Setmana Bio

La SETMANA BIO se celebrarà a tot Catalunya entre el 3 i el 9 de juny

**Tallers de cuina amb productes ecològics del Pallars Jussà**

### Horari

**Dilluns 5 juny 18h a 20h, Tremp**  
Casal Cultural  
Per David Vilanova, Hotel Segle XX.

**Dimecres 7 juny 18h a 20h a la Pobla de Segur**  
Espai La Mokarronera  
Per Oriol Pallarès, És Pallarès.

**Dijous 8 juny 18h a 20h, Espui**  
Antiga escola  
Per Josep Palau, Casa Masover.

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



Col·laborem:



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



## 6. Participació conjunta dels productors-elaboradors “Al teu gust” en fires especialitzades i esdeveniments gastronòmics d'àmbit català:

Des de l'assistència tècnica es facilita també la participació de productors i restauradors en fires especialitzades i esdeveniments de caire gastronòmic d'àmbit català.

Durant el 2017 s'ha coordinat la participació a:

### Participació al Saló de Turisme de Muntanya (Lleida, 25 i 26 de març de 2017)

Tal i com vam fer en les anteriors edicions del STM, el projecte “Al teu gust” va participar en aquesta nova edició en l'espai coordinat per l'IDAPA. <http://firadelleida.com/stm/?lang=ca>

Aquest espai agrupa una mostra de productes agroalimentaris de tot l'Alt Pirineu i Aran en la que els productors del Pallars Jussà participen a través del programa “Al teu gust”.

### Participació a la Fira Sant Miquel de Lleida

Es realitzades les següents activitats:

- Participació a l'espai “Aliments del territori i tu”, conjuntament amb el Consell Comarcal del Pallars Jussà que aporta la informació turística.
- Organització de tallers i demostracions en relació a la gastronomia del Pallars i en particular promoció de la campanya Cuina de Fira.



### Participació a Gastropirineus

Participació a la segona edició de Gastropirineus, unes jornades professionals concebudes per potenciar, promocionar i posar en valor la cuina i la gastronomia del Pirineu català. Des de la Vall d'Aran i fins a La Garrotxa, cuiners i experts del sector de totes les comarques pirinenques van ser els protagonistes d'aquestes primeres jornades adreçades als professionals d'aquestes contrades, amb sessions tècniques, i cuina en directe.

Les jornades volen ser un motor per posar en valor la cuina del Pirineu català, potenciar l'ús del producte del territori, fomentar-ne la recuperació dels menys usats, elaborar un catàleg de

plats i productes d'aquestes comarques i crear la marca “**Cuina del Pirineu**”. Tot plegat, en un entorn de sinèrgies i debat, on els professionals del territori pirinenc compateixin coneixement i experiències.

Des del programa ATG i vam participar en col·laboració amb l'associació APAT, amb una demostració de cuina en directe que tenia com a ingredient principal el corder. A més, es va realitzar una presentació de vins de la subzona Pallars i es va mantenir un espai fix de venda i mostra de producte durant els dies de celebració.



#### **7. Acció de vídeo màrqueting.**

Per tal de donar resposta a les noves tendències en el sector del màrqueting i la comunicació, des del Programa “Al teu gust” es va plantejar la creació d'una campanya de vídeo màrqueting que inclogués una major presència a les xarxes socials ( facebook, twitter i instagram, aquest darrer perfil és de nova creació) a través de la producció de diferents càpsules audiovisuals de curta durada que se centressin en productes de la comarca i en la seva gastronomia.

El format de les càpsules audiovisuals té un format similar que té com a paraigües un nom i un estil d'enregistrament: El Canal Girella. Aquest incorpora en cada capítol la veu dels productors, i a través de diferents recursos periodístics i de comunicació s'aporta informació sobre el producte i la gastronomia, sempre des d'una visió propera que remarca l'autenticitat de qui ho explica des del seu dia a dia. A més, el canal s'utilitza també per enregistrar i difondre les col·laboracions dels xefs ambaixadors del corder del Pallars.

Així, s'han elaborat els continguts de les següents càpsules:

Canal Girella 1: La girella. Amb la participació de les següents empreses: Badia Xarcuters, Bastus Carns Pobla, Cansaladeria Bellera, Carnisseria Castelló, Restaurant l'Era del Marxant. A banda, també participa la família ramadera de casa Jaumet d'Astell.

Canal Girella 2: El xolís. Amb la participació de les següents empreses: Carnisseria Pantalon, Embotits artesans casa Sunyer, Casa Fèlix, Cansaladeria Prió, casa Antema.



Canal Girella 3: Embotits del Pallars. Amb la participació de les següents empreses: Casa Fonso, Carnisseria Fondevila, Carns Monsó, Guàrdia carns embotit i Formatge i Cal Tomàs.

Canal Girella 4: Ambaixadors del corder del Pallars. Restaurant Sergi de Meià.

Canal Girella 5: Ambaixadors del corder del Pallars. Restaurant Semproniana.

Canal Girella 6: Ambaixadors del corder del Pallars. Restaurant Malena.

## 8. Campanya de promoció i sensibilització de consum de producte local adreçada a públic local.

### A. Organització del cycle d'activitats Biblioteques amb DO

Tal i com s'ha fet en els darrers 4 anys, la Biblioteca Pública Maria Barbal i el programa "Al teu gust, aliments del Pallars", han col·laborat en la programació del cycle d'activitats Biblioteques amb DO

Per a més informació:  
 WEB: [www.tremp.cat/biblioteca](http://www.tremp.cat/biblioteca)  
 Facebook: [www.facebook.com/pages/Biblioteca-Publica-Maria-Barbal](https://www.facebook.com/pages/Biblioteca-Publica-Maria-Barbal)  
 Twitter: [www.twitter.com/bibliotemp](https://www.twitter.com/bibliotemp)  
 Pinterest: [www.pinterest.com/bibliotemp/biblioteques-amb-do](https://www.pinterest.com/bibliotemp/biblioteques-amb-do)  
 Instagram: [www.instagram.com/bibliotemp/](https://www.instagram.com/bibliotemp/)

Col·laboren als callers:  
 Ajuntament de Tremp, Generalitat de Catalunya, Departament de Cultura, Consell de les Illes Balears, etc.

**Lletres i vins 2017**  
 Biblioteca Pública Maria Barbal  
 Tremp

amb DO.

**Biblioteques amb Denominació d'Origen**  
 Un projecte de la biblioteca amb el qual s'organitzen activitats amb DO que du a terme la Biblioteca Pública Maria Barbal amb la col·laboració dels callers de la comarca, el Servei de Biblioteques de la Generalitat de Catalunya, la Institució de les Lletres Catalanes i del programa Al teu gust, aliments del Pallars.

**Agenda d'activitats\***

- Dimecres, 1 de febrer**  
 17h Conferència amb el tema de la DO. A càrrec de Pepa Llovera, directora de l'Àrea de DO de la Biblioteca. Per a més informació, a la Biblioteca.
- Dijous, 2 de febrer**  
 20.00h Tallers al voltant de la novel·la El temps de família de Tere Julià. Coordinada: Robert Puiggròs, Club de lectura Pepe Noches. Inscripció prèvia, a la Biblioteca.
- Dijous, 3 de febrer**  
 18h Conferència La Biblioteca i el vi: un vincle fortíssim. A càrrec de Laura Borràs, directora de la Institució de les Lletres Catalanes (I.L.C.).
- Dijous, 10 de febrer**  
 18h Presentació: El corder procés de Jaume Clotet, premi Helvet Llobet de Novel·la Històrica 2016. A càrrec de Maria Sánchez, Oms, en col·laboració amb la I.L.C. Amb la participació de l'autor.
- Dijous, 13 de febrer**  
 17h Tallers de lectura i maridatge de vins amb Guàrdia Sans, Al teu gust, aliments del Pallars i professionals d'Apal Pallars Jussà. Inscripció prèvia a la Biblioteca.
- Dijous, 14 de febrer**  
 17h La Corba catalana i recull taller que relaciona la creativitat amb el maridatge i recuperació a partir d'empreses de vi. A càrrec de Maria Dausà, Etsenda Xina. Per a més informació, a la Biblioteca.
- Dijous, 18 de febrer**  
 10.30h Conferència amb el tema de la DO. A càrrec de Pepa Llovera, directora de l'Àrea de DO de la Biblioteca.
- Dijous, 23 de febrer**  
 18h Conferència Vins de Regades a càrrec de l'escriptor Pep Guàrdia. Inscripció prèvia, a la Biblioteca.
- Dijous, 24 de febrer**  
 18h Hora del corder Santarri. La xaranga en Clotet de Carl Ganassas i el corder Santarri, a càrrec de Montse Planas. Per a més informació, a la Biblioteca. Acompanyar de ja amb el corder.

\*Totes les activitats són gratuïtes i obertes a tots els públics.

Per aquest any es van programar i organitzar conjuntament les següents activitats:



- Dijous 2 de febrer: Club de Lectura. Maridatge de vins de Castell d'Encús.
- Divendres 3 de febrer, conferència *La Literatura i el vi, un maridatge sensorial*, a càrrec de Laura Borrás, directora de la Institució de les Lletres Catalanes. Maridatge amb vins de Celler Sauvella i Xics Cal Borrech

<https://twitter.com/AtgPallars/status/827596026034978817>

- Divendres 10 de febrer, presentació del llibre *El càtar proscrit*, de Jaume Clotet. Maridatge amb vins del Celler Vila Corona i Celler Miquel Roca

<https://twitter.com/AtgPallars/status/830117533713887232>

<https://twitter.com/AtgPallars/status/830125810824658944>

- Dilluns 13 de febrer, Taller de cuina i maridatge de vins amb Gabi Serra (APAT Pallars). Es van elaborar diferents plats i es van maridar amb diferents vins de la comarca.
- Dissabte 18 de febrer, sortida enoliterària, *La petjada de barzop*, al celler Vila Corona.
- Dijous, 23 de febrer, conferència Vinya de Llegendes, a càrrec de l'escriptor Pep Coll i lliurament dels premis del Concurs Música de Vi.

#### **B. Taller de maridatge de vins i formatges a la torre de Capdella (26 de maig)**

L'ajuntament de la Torre de Capdella ens va sol·licitar col·laboració en l'organització d'un taller maridatge de vins i formatges dels 2 Pallars. L'acció va anar a càrrec del cuiner Mariano Gonzalvo que va organitzar el tast conjunt al que van assistir una quinzena de persones, tant públic en general com dos restauradors de la Vall.



## 9. Campanya de promoció per a prescriptors professionals.

Aquesta campanya vol incidir específicament en l'impacte comunicatiu de certs prescriptors especialitzats: cuiners de renom, gastrònoms, *foddies* etc. que a partir de programes de televisió, articles en premsa escrita, xarxes socials, etc. aconseguen arribar a un importat volum de públic interessat en la gastronomia i la producció artesana, local i de qualitat. En aquest sentit, com s'ha comentat en el punt anterior, s'ha comptat amb la participació de la periodista de vins Ruth Troyano en el marc del Tast de vins subaquàtics i amb la periodista gastronòmica Núria Escalona. Ambdues han fet difusió a través dels seus mitjans especialitzats i xarxes socials:

<http://www.gastrotalkers.com/magazine/post/pallars-jussa-trinxat-alioli-de-membrillo-y-cordero>

<http://www.gastrotalkers.com/magazine/post/tenemos-la-gran-inquietud-de-dar-a-conocer-nuestros-vinos-y-quizas-esta-iniciativa-haya-contribuido-a-generar-curiosidad-por-la-zona-y-las-elaboraciones>

A banda, també es va comptar amb la col·laboració del sommelier Jordi Martínez, que va participar en l'extracció de vins subaquàtics per a la difusió d'aquesta acció :

### **Gravació per RNE-R4 d'un reportatge sobre l'extracció de vins subaquàtics (30 de març 2017)**

La cadena de ràdio R4 ens va contactar per realitzar un reportatge en relació al projecte de vins subaquàtics en una gravació doble per a Catalunya en versió àmplia i un versió més reduïda per R4 Noticias a nivell espanyol.

La gravació es va dur a terme a Figuerola d'Orcau, on es van convocar els diferents cellers del municipi (Terrer de Pallars, Xics Cal Borrech i Sauvella) a part del celler Vila Corona, com a celler més antic del territori i també l'equip de bussejadors, responsables polítics del projecte a l'Ajuntament de Tremp, i responsables polítics de l'ajuntament d'Isona i Conca Dellà.

Es van fer visites als diferents cellers i després les gravacions de les dues versions del programa, en català i castellà.



### **Gravació reportatge Pallars terra de corder i Vine al Pallars Viu el Jussà (23 de maig)**

La cadena de ràdio R4 ens va contactar per treure un reportatge en relació al programa de valorització gastronòmica “Pallars, terra de corder” en una gravació doble per a Catalunya en versió àmplia i un versió més reduïda per R4 Noticias a nivell espanyol.

Per al reportatge es van convocar: Josep Palau ( president Associació APAT i cuiner), Maite Puy (ramadera) i Anna Ritz (regidora).

Al mateix temps, i tenint en compte l’interès de la cadena en les activitat gastronòmica de la comarca, es va gravar també un reportatge centrat en la campanya Vine al Pallars, viu el Jussà:

Per aquest segon es van convocar: Abel Sànchez ( Cervesa Ctretze Pirineus <http://ctretze.cat/> , Josep Palau ( president Associació APAT i cuiner de Casa Masover de Buira <http://casamasover.com/> ) i Eli Plancheria ( restaurant Cal Portalé i parc de les olors <http://www.allotjamentrural.cat/ca> )



## 10. Accions adreçades al sector de la restauració i les cases de turisme rural:

L'any 2013, el programa va endegar accions específiques per al sector de la restauració, un dels principals agents de promoció i difusió del producte local al mateix territori. Aquell any es va fer un seguiment tècnic personalitzat per a cada establiment de restauració i es va elaborar una proposta de cuina temàtica vinculada a les Fires tradicionals de la comarca: "La cuina de Fira".

L'edició d'enguany ha comptat amb la participació de 19 restaurants, 8 allotjaments rurals i 6 ajuntaments.

**CUINA DE FIRA**  
Sabors de tardor als restaurants i cases rurals del Pallars Jussà  
2017

**FIRES**  
Les Fires de tardor del Pallars Jussà

FIRA RAMADERNA DE LA POBLETA	FIRA DEL MOSTILLO DE LLIMIANA	FIRA DEL BOLEL D'YSONA	FIRA DEL CODONY DE TREMP	FIRA DE SANT MARTÍ DE TALARN	FIRA DE SALAS
7 i 8 d'octubre	14 d'octubre	22 d'octubre	4 de novembre	11 de novembre	19 i 19 de novembre

**TASTA LA CUINA DE FIRA, UN TROS DE LA NOSTRA HISTÒRIA**

**ELS RESTAURANTS ON PODRÀS TASTAR LA CUINA DE FIRA SÓN:**

- RAMADERNA DE LA POBLETA**  
Casa Masover - 973 661 700  
Del 7 d'octubre al 19 de novembre per encàrrec.
- LLIMIANA**  
Hotel Turístic - 973 661 200  
Els caps de setmana de les fires.
- LA POBleta**  
La Borda del Pou - 973 661 195  
Els caps de setmana de les fires.
- YSONA**  
Xic's de Cal Borrach - 900 262 447 - 608 452 658  
Els caps de setmana de les fires per encàrrec.
- YSONA**  
La Hosta - 973 664 098  
El cap de setmana de la Fira del Bolel d'Ysona.
- LA POBleta**  
La Collada - 973 660 256  
Els caps de setmana del 7 d'octubre al 19 de novembre per encàrrec.
- LA POBleta**  
Hotel Sala - 973 660 450  
Els caps de setmana de les fires de la Pobleta, Tremp, Talarn i Salas.
- LA POBleta**  
L'Estal del Marçany - 973 661 735  
Tots els caps de setmana de les fires.
- LA POBleta**  
Hotel Sotana - 973 661 721  
El cap de setmana de la Fira de la Pobleta.
- LA POBleta**  
Restaurant Barroca - 973 676 100  
El cap de setmana de la Fira de Salas i Fira d'Ysona.
- LA POBleta**  
Els caps de setmana de la Fira de Salas.
- SANT MARTÍ DE TALARN**  
Casa Roca - 973 651 070 / 699 705 372  
Del 7 d'octubre al 19 de novembre per encàrrec.
- YSONA**  
Casa Lela - 973 650 814  
Del 7 d'octubre al 19 de novembre per encàrrec.
- YSONA**  
Ca l'Àngela - 973 664 468  
El cap de setmana de la Fira del Codony de Tremp.
- LA POBleta**  
Ca l'Àngela - 973 654 621  
Del 7 d'octubre al 19 de novembre per encàrrec.
- LA POBleta**  
Hotel Borda Xica - 973 650 727  
Els caps de setmana del 4 al 19 de novembre.
- LA POBleta**  
Hotel la Canaleta - 973 650 538  
Els caps de setmana de les fires.
- LA POBleta**  
Restaurant de Cerp - 973 652 806  
Els caps de setmana de les fires per encàrrec.
- LA POBleta**  
Restaurant Segre XX - 973 650 000  
Els caps de setmana de les fires.

**I SI FAS TURISME RURAL AL PALLARS JUSSÀ, PODRÀS TASTAR LA CUINA DE FIRA A:**

- RAMADERNA DE LA POBleta**  
Casa Macià - 973 252 424  
Els caps de setmana de les fires.
- RAMADERNA DE LA POBleta**  
Casa Masover - 973 661 700  
Del 7 d'octubre al 19 de novembre.
- LLIMIANA**  
Casa Chertoli - 973 660 776 / 602 668 306  
Del 7 d'octubre al 19 de novembre.
- YSONA**  
Casa Pardo - 973 650 325  
Del 7 d'octubre al 19 de novembre.
- LA POBleta**  
Gramontell - Mas de Collogats - 973 252 382 - 647 503 096  
Del 7 d'octubre al 19 de novembre.
- SANT MARTÍ DE TALARN**  
Casa Roca - 973 651 070 / 699 705 372  
Del 7 d'octubre al 19 de novembre.
- LA POBleta**  
Casa Llorens - 973 661 787  
Del 7 d'octubre al 19 de novembre.
- LA POBleta**  
Alborg de la Torre - 684 133 970  
Els caps de setmana de les fires.

Participa al concurs d'Instagram i guanya menús de cuina de fira #firespallars

Per tal de reforçar el coneixement de l'oferta, aquest any es va preveure l'edició d'un llibret que agrupés tota l'oferta gastronòmica dels restaurants durant tot el període de cuina de fira.

<http://www.alteugust.com/wp-content/uploads/2017/09/cuina-fira-2017-menus.pdf>

## 11. Suport i assessorament a sectors estratègics que requereixen accions específiques. El sector de l'oli.

Actualment, al Pallars Jussà (dades 2015) hi ha 135 productors d'olivar (dades DAR) amb diferents volums, molts d'aquests ho fan per autoconsum, però també amb un nombre important que comercialitza l'oli de manera no formal.

Amb perspectives de consolidar el sector, l'any 2015 es va constituir l'Associació de productors d'oli del Pallars amb l'objectiu de promoure la comercialització d'oli de la comarca i buscar-ne trets diferencials.

Les accions dutes a terme han estat el suport en la difusió de les accions comunicatives al sector no associat i la recerca de finançaments/cooperacions per a la posada en marxa d'una finca experimental de les varietats d'olivera detectades com a més interessants.

## Avaluació de l'acció

Resultats quantitatius esperats	Resultats obtinguts	Indicadors d'avaluació
50 empreses agroalimentaries, restaurants i comerços que participin en el projecte	58 empreses participen	100% (116%)
7000 visitants que participin en les accions de promoció adreçades al públic en general ( fires, mercats...)	10.000 visitants	100% (142,86%)
Participació en 10 fires i esdeveniments promocionals en els que es donarà a conèixer el projecte	Participació en 10 esdeveniments	100%
2000 usuaris al Canal de promoció específic del programa	Més de 2000 usuaris entre les diferents xarxes socials	100%
Participació de 12 empreses a la campanya de vídeo màrqueting	14 empreses de la comarca i 3 externes	100% (121,43%)
Publicació de 6 vídeos a la campanya de vídeo màrqueting	Enregistrament de 6 vídeos	100%

Implicació de 3 prescriptors externs en el programa Al teu gust	3 prescriptors implicats	100%
30 restaurants i allotjaments de turisme rural participants a "La Cuina de Fira"	27 restaurants i allotjaments	90%
6 Municipis participen en la Cuina de Fira	6 Municipis participen en la Cuina de Fira	100%