

---

# al teu gust

Aliments del Pallars

OFERTA DE SERVEIS A L'AJUNTAMENT DE TREMP:

ASSISTÈNCIA TÈCNICA : ESTRATÈGIES DE COOPERACIÓ I DINAMITZACIÓ DEL SECTOR AGROALIMENTARI I DE LA RESTAURACIÓ: COOPERACIÓ PÚBLICO PRIVADA. INTERCANVI DE CONEIXEMENTS I BONES PRÀCTIQUES

---

**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

---

Estratègies de cooperació i dinamització del sector agroalimentari i de la restauració: cooperació públicoprivada. Intercanvi de coneixements i bones pràctiques

## Justificació o motivació de l'acció

---

El programa Al teu gust, aliments el Pallars, s'ha consolidat, després de 5 anys de funcionament com una eina capaç de dinamitzar el sector agroalimentari de la comarca i estimular el treball en xarxa i la cooperació públicoprivada entre les empreses d'aquest sector i les administracions del territori.

En aquest context, s'ha treballat estretament i es projecta seguir ho fent a través de moltes de les accions pensades en aquesta convocatòria, amb diverses associacions professionals, sectors i col·lectius concrets, administracions locals i altres entitats del territori.

Fruit d'aquest treball conjunt han sorgit propostes i projectes que han començat a desenvolupar-se de manera incipient al territori i que han de consolidar-se en els propers anys i per als quals és fonamental estretir aquest lligam i ampliar-lo establint una base ferma per al desenvolupament econòmic local. Alguns exemples són:

- Estratègia gastronòmica Pallars terra de corder
- Circuits curts i venda directa: visites als productors i elaboradors
- Producció ecològica
- Sector vitivinícola
- Sector oleícola

Per aquest motiu, es considera molt important desenvolupar una acció concreta destinada a millorar el coneixement de manera conjunta d'experiències d'altres territoris similars que hagin treballat en l'àmbit de la cooperació empresarial i la cooperació públicoprivada per al desenvolupament econòmic local supramunicipal o que hagin portat a terme iniciatives de desenvolupament local en àmbits i sectors específics que siguin especialment rellevants i transferibles al nostre context territorial.

En aquesta direcció es proposa durant el 2017 un programa de millora del coneixement en matèria de desenvolupament local, planificació estratègica i cooperació empresarial consistent en diverses fases:

1. Una jornada de presentació i debat sobre temes relacionats amb el desenvolupament local, la cooperació públicoprivada i la cooperació empresarial, especialment en els àmbits agroalimentari i de dinamització territorial a través de la gastronomia.
2. Visites a experiències a altres territoris en l'àmbit específic de la cooperació públicoprivada, cooperació intramunicipal, el desenvolupament local, el suport al sector agroalimentari i la restauració, la inserció-sociolaboral i la dinamització del teixit empresarial i comercial.
3. Una sessió final de retorn, reflexió conjunta sobre bones pràctiques i transferibilitat.

## Objectiu general

---

Fomentar la cooperació empresarial i el coneixement mutu i la confiança entre el sector agroalimentari i el de la restauració i alhora entre aquests i els agents públics de la comarca.

També es pretén mitjançant les jornades i els intercanvis i visites professionals capacitar el sector productor, elaborador i de la restauració del Pallars Jussà en eines bàsiques i conceptes clau del desenvolupament local i la cooperació empresarial per tal de millorar les competències empresarials de les petites i mitjanes empreses que integren aquests sectors, fer-les més competitives i generar dinàmiques de treball en xarxa i col·laboració intersectorial.

## Objectius específics

---

- Conèixer els elements bàsics que intervenen en els processos de planificació i gestió de projectes de dinamització econòmica i desenvolupament local.
- Promoure la creació d'espais de debat i reflexió conjunta que facilitin el desenvolupament de formes de gestió associativa i de col·laboració entre el sector públic, privat i la població local.
- Divulgar entre agents significatius del territori, ja siguin del sector públic com privat, els conceptes i idees bàsiques del desenvolupament econòmic local, la cooperació empresarial i público-privada i la dinamització del teixit empresarial i comercial.
- Promoure la cooperació público-privada com a factor de millora de la competitivitat de les empreses i la creació d'ocupació
- Donar a conèixer experiències d'altres territoris que hagin implementar una estratègia de suport al sector agroalimentari i de la restauració i de dinamització del teixit empresarial i comercial
- Fomentar el treball en xarxa amb altres territoris que estan portant una estratègia similar a la del Pallars Jussà
- Conèixer experiències d'altres territoris que permetin millorar la capacitat competitiva del teixit empresarial (agroalimentari, vitivinícola, oleícola i comercial) del Pallars Jussà

## Metodologia, instruments metodològics i activitats dutes a terme

---

El programa d'actuació s'organitza en 3 fases:

1. Organització i realització d'unes Jornades obertes al sector empresarial, al sector públic i a la població en general sobre desenvolupament local i la cooperació público-privada. Es presentaran experiències d'altres territoris que han implementat una estratègia de dinamització dels sectors
2. Realització d'unes visites d'intercanvi i bones pràctiques
3. Jornada de retorn d'avaluació i de posta en comú de les lliçons apreses de la visita realitzada.

## **1. Organització i realització d'unes Jornades obertes sobre desenvolupament local i la cooperació públicoprivada en els àmbits agroalimentari i de dinamització territorial a través de la gastronomia.**

La jornada es va desenvolupar el 26 de maig de 2016 amb el programa següent:

**09.15h** Benvinguda i presentació de les jornades. Joan Ubach Isanta, alcalde de Tremp i Josep Palau, president de l'Associació de Professionals de l'Àmbit Turístic (APAT)

**09.45h** Ponència marc: Territori i governança. Sr. Mateo Hernando López, cap del servei de Desenvolupament Econòmic Local del Servei d'Ocupació de Catalunya.

**10.30h** Presentació de bones pràctiques

Dinamització del sector de l'oli: l'experiència del Sénia, Sra. Tere Adell, gerent de la Mancomunitat de la Taula del Sénia i Sr. Jaume Antich, president de l'Associació del Territori Sénia

**11.00h** *Pausa-cafè*

**11.20h** Presentació de bones pràctiques

L'aula d'Hosteleria del Ripollès i la seva evolució cap a la promoció de la cuina de muntanya Sr. Gerard Soler, gerent del Consorci Ripollès Desenvolupament i un representant de l'Associació d'Hosteleria del Ripollès.

**11.50h** Presentació de bones pràctiques:

Cooperació i formació, l'experiència ramadera del País Basc, Sr. Patxi Aldasoro, subdirector de la Cooperativa Arakai Urkaiko i Sr. Batis Otaegui, coordinador escola de pastors del País Basc

**12.20h** Presentació de bones pràctiques:

Comercialització: l'experiència de la Plaça mercat d'Olot i la Fira Orígens. Sra. Gemma Canalias, tècnica DinàmiG (Agència d'Innovació i desenvolupament de la Garrotxa) i Jordi Vilarrassa, president de l'associació de la Plaça del Mercat.

**12.50h** Presentació de bones pràctiques:

Cooperació entre empreses vitivinícoles: l'experiència de la Ribera d'Ebre i la Pocavergonya Sra. Mònica Sabaté, tècnica del projecte Ribera d'Ebre Viva i Sra. Noemí Poquet, propietària del Celler Molí de Rué.

**13.15h** El triangle cuina- producte-territori com a motor de desenvolupament. Sr. Toni Massanés, director general de la Fundació Alicia **14.00h** Dinar amb APAT Pallars

La jornada es preveia com un punt de trobada i de presentació de diferents iniciatives, projectes i territoris que tenen el producte local com a eix de desenvolupament i en el que aquest esdevé un motor que estimula la cooperació públic privada en la posada en pràctica de les accions i en la planificació de les mateixes.

La jornada es presentava així:

*La producció agroalimentària i la gastronomia són sens dubte sectors clau en la dinamització els territoris rurals. En els darrers anys, múltiples iniciatives públiques i privades estan abocant esforços a impulsar-los i proposen noves fórmules de cooperació per afavorir la consolidació*

*d'aquestes activitats. Quins són els ingredients per a aconseguir una bona recepta en la cooperació entre públics i privats? Com consolidar aquestes iniciatives?*

*Quines són les claus per aconseguir resultats tangibles i duradors?*

*Amb aquesta jornada i gràcies a l'aportació d'experts, tècnics i empreses que ens acompanyaran, intentarem trobar les eines que ens poden ajudar a consolidar i fer efectives les estratègies de dinamització fonamentades en el producte agroalimentari i la seva valorització gastronòmica*

Hi van assistir 43 persones, responsables tècnics i polítics de diferents administracions d'arreu de Catalunya ( especialment territoris rurals) i també productors i restauradors del Pallars Jussà



Durant la jornada es van abordar els següents temes relacionats amb el Desenvolupament local i la cooperació públic-privada:

- El desenvolupament econòmic i l'ocupació des de l'àmbit local
- La planificació estratègica pel desenvolupament en un context d'incertesa i canvi accelerat.
- La cooperació públic-privada
- Governança i gestió del DEL

La metodologia emprada se centrava en la transferència de coneixement i l'exposició de casos, per part de professionals experts en cada un d'aquests temes acompanyats de polítics o representants del sector privat d'altres territoris que havien esdevingut partípeps d'algun cas d'èxit.

El públic objectiu d'aquestes jornades ha de ser:

- Actors rellevants del territori : productors i restauradors fonamentalment(sector privat)
- Càrrecs públics amb responsabilitats en l'àmbit del desenvolupament econòmic local
- Responsables tècnics de l'àmbit del DEL



## Territori, governança i desenvolupament: el producte local com a motor

26 de maig de 2017

Centre Cívic Tarraquet - Tremp

La producció agroalimentària i la gastronomia són sens dubte sectors clau en la dinamització dels territoris rurals. En els darrers anys, múltiples iniciatives públiques i privades estan abocant esforços a impulsar-los i proposen noves fórmules de cooperació per afavorir la consolidació d'aquestes activitats. Quins són els ingredients per a aconseguir una bona recepta en la cooperació entre públics i privats? Com consolidar aquestes iniciatives? Quines són les claus per aconseguir resultats tangibles i duradors?

Amb aquesta jornada i gràcies a l'aportació d'experts, tècnics i empreses que ens acompanyaran, intentarem trobar les eines que ens poden ajudar a consolidar i fer efectives les estratègies de dinamització fonamentades en el producte agroalimentari i la seva valorització gastronòmica.



### Programa

#### 09.15h Benvinguda i presentació de les jornades.

Joan Ubach Isanta, alcalde de Tremp i Josep Palau, president de l'Associació de Professionals de l'Àmbit Turístic (APAT)

#### 09.45h Ponència marc: Territori i governança

Sr. Mateo Hernando López, cap del servei de Desenvolupament Econòmic Local del Servei d'Ocupació de Catalunya.

#### 10.30h Presentació de bones pràctiques

##### Dinamització del sector de l'oli: l'experiència del Sénia

Sra. Tere Adell, gerent de la Mancomunitat de la Taula del Sénia i Sr. Jaume Antich, president de l'Associació del Territori Sénia

#### 11.00h Pausa-café

#### 11.20h Presentació de bones pràctiques

##### L'aula d'Hosteleria del Ripollès i la seva evolució cap a la promoció de la cuina de muntanya

Sr. Gerard Soler, gerent del Consorci Ripollès Desenvolupament i un representant de l'Associació d'Hostelers del Ripollès

#### 11.50h Presentació de bones pràctiques:

##### Cooperació i formació, l'experiència ramadera del País Basc

Sr. Patxi Aldasoro, subdirector de la Cooperativa Arakai Urkaiko i Sr. Batis Otaegui, coordinador escola de pastors del País Basc

#### 12.20h Presentació de bones pràctiques:

##### Comercialització: l'experiència de la Plaça mercat d'Olot i la Fira Orígens.

Sra. Gemma Canals, tècnica DinàmiG ( Agència d'Innovació i desenvolupament de la Garrotxa) i Jordi Vilarrasa, president de l'associació de la Plaça del Mercat

#### 12.50h Presentació de bones pràctiques:

##### Cooperació entre empreses vitivinícoles: l'experiència de la Ribera d'Ebre i la Pocavergonya

Sra. Mònica Sabaté, tècnica del projecte Ribera d'Ebre Viva i Sra. Noemi Poquet, propietària del Celler Moll de Rué

#### 13.15h El triangle cuina- producte-territori com a motor de desenvolupament.

Sr. Toni Massanés, director general de la Fundació Alicia

#### 14.00h Dinar amb APAT Pallars

### Horari

De 9.15h a 14h.

### Lloc de realització

Centre Cívic Tarraquet  
c/Alcalde Rosell, 8  
25620  
Tremp

Organitzen:



Col·laboren:



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

## **2.- Preparació i realització d'unes visites d'intercanvi i bones pràctiques**

Es preveia realitzar una o varies visites tècniques a aquelles experiències que es considerin interessants a partir de la seva participació a les jornades o bé altres que l'equip tècnic considerés oportunes donat el desenvolupament de l'acció.

L'objectiu d'aquestes visites era millorar el coneixement respecte allò analitzat durant les Jornades i generar un marc de confiança entre els participants.

Les visites desenvolupades han estat:

### **Visita al territori del Sènia i a la Mancomunitat de la taula del Sènia.**

Aquesta visita sorgeix com a conseqüència directa de la jornada celebrada el 26 de maig i després de la presentació de l'experiència de la Taula del Sènia.

Es va realitzar el dijous dia 21 de setembre i hi van participar 21 persones, la major part productors d'oli de la comarca associats a l'Associació de productors d'oli del Pallars, a banda de responsables de molins ( molí d'Aramunt, ajuntament de Conca de Dalt) i l'alcalde d'aquest municipi.

El programa de la visita va ser el següent:

06:30h: Sortida de l'estació d'autobusos de Tremp. Pararem a esmorzar pel camí.

10:30h:Trobada a la sortida de l'AP-7 núm. 42 (Vinaròs – Alcanar - Ulldecona)

10:45h:Visita al Museu d'oliveres mil·lenàries de l'Arion (Ulldecona)

11.30 Sortida cap a Godall

11.45 Visita al Molí d'oli de la Cooperativa de Godall

12.15 Sortida cap a Traiguera

12.45 Visita al molí d'oli de la Cooperativa Cérvol de Traiguera

13.30 Sortida cap a la Jana

13.45 Visita al Museu d'oliveres mil·lenàries Pou del Mas (la Jana)

14.30 Sortida cap a Ulldecona

15.00 Dinar al restaurant Antic Molí (Ulldecona).

El programa es va organitzar conjuntament amb els responsables de la Mancomunitat que havien participat a la jornada del dia 26 de maig i que ens van acompanyar durant tota la visita.





## Visita al Trentino

Aquesta visita sorgeix a partir de les necessitats i interessos detectats en la jornada del 26 de maig en la que, tal i com es preveia a la memòria es va plantejar una visita d'intercanvi de 2-3 dies de durada a un territori que combini les temàtiques analitzades anteriorment en una estratègia de desenvolupament territorial que sigui transferible al Pallars Jussà.

Es va preparar la pre-proposta de visita al Trentino, en la que es van plantejar diferents experiències a visitar i es va fer arribar a les associacions professionals i als productors participants a la jornada, per tal de definir conjuntament i concretar la proposta final.

L'intercanvi es va dur a terme del 13 al 15 de novembre, hi van participar 31 persones i el programa de les visites va ser el següent:

### DILLUNS 13 de novembre

<b>05:30 h.</b>	Punt de trobada aeroport de BCN Terminal 1 mostradors de Vueling
<b>07.20h.</b>	Vol BCN-MILÀ MALPENSA
<b>09:00h</b>	Arribada Milà
<b>11.30 h.</b>	<b>VISITA 1. Azienda agricola Vallarom.</b> Celler de producció bio que a més s'ha reconvertit en allotjament rural. <a href="http://cantina.vallarom.com/">http://cantina.vallarom.com/</a> Tast i dinar, durant el qual es farà la presentació de Strada del Vino e dei Sapori del Trentino
<b>15 -16.30 h.</b>	<b>VISITA 2.-</b> Visita guiada a <a href="http://www.balter.it">www.balter.it</a> Celler familiar ubicat en un entorn únic, un petit Castell de 1500 pròxim a Rovereto
<b>17 h-18:30h.</b>	<b>VISITA 3.-</b> Visita guiada amb degustació a la <a href="#">Distilleria Marzadro</a> a Nogaredo
<b>19h - 20 h.</b>	<b>VISITA 4.-</b> Recepció i presentació a la <b>CASA DEL VINO</b> de Isera <a href="http://www.casadelvino.info/">http://www.casadelvino.info/</a> amb companyia de representants locals per explicar el projecte de cooperació públic-privada del territori de la Vallgarina
<b>20:30 h.</b>	<b>VISITA 5.-</b> Sopar a la <a href="#">Locanda Delle Tre Chiavi</a> a Isera amb companyia de Sergio, el propietari, que ens explicarà les característiques del seu projecte de restauració basat en les cadenes de circuit curt i el moviment slow food.
<b>22.30 h.</b>	Desplaçament a l'Hotel America de Trento <a href="https://www.hotelamerica.it/">https://www.hotelamerica.it/</a>

## DIMARTS 14 de novembre

9.30-11.00 h.	<b>VISITA 6.-</b> Reunió amb representants de la <b>Cantina La – Vis</b> : exemple de cooperació molt atenta als aspectes de valorització distintiva del territori, amb focus a la Val di Cembra <a href="http://www.la-vis.com/">http://www.la-vis.com/</a>
11h-13.00h	<b>VISITA 7.-</b> <a href="#">Macelleria Zanotelli</a> a Cembra . Visita i degustació a aquesta carnisseria exemple d'una realitat que treballa amb animals de la pròpia explotació.
13h-15:30h.	<b>VISITA 8.-</b> Dinar i visita a <a href="#">Agriturismo Le Mandre</a> a Bedollo, ens rebrà Marco, que a més de criar vaques, cria cabres de la raça de mochena i transforma la llet en productes lactis. Fa un any que a més ofereix visites i allotjament
16.30 h.	<b>VISITA 9.-</b> Reunió amb els patrons de <b>Enoteca Provinciale Palazzo Roccabruna</b> <a href="http://www.palazzoroccabruna.it/it/Pages/default.aspx">http://www.palazzoroccabruna.it/it/Pages/default.aspx</a> . Organisme que promou la gastronomia del territori fent especial èmfasi en el vi
20:30h.	Sopar a <a href="#">Ristorante DUE MORI</a>
	Tornada Hotel

## DIMECRES 15 de novembre

9.30-11.00 h.	<b>VISITA 10.-</b> Madonna delle Vittorie di Arco <a href="http://www.madonnadellevittorie.it">www.madonnadellevittorie.it</a> Visita del molí i tast comentat d'olis del Garda
11.00h 12.30h	<b>VISITA 11.-</b> <a href="#">Distilleria FRANCESCO POLI</a> a Santa Massenza
13.00 h.	<b>Dinar amb menú del territori a La Casina di Drena</b>
15.00-16.00 h.	<b>VISITA 12.-</b> tast i xerrada amb els productors de la <a href="#">MACELLERIA BERTOLDI</a> i de <a href="#">AGRARIA DI RIVA</a> a l'agrobotiga de la Riva del Garda
16:00 h.	Sortida cap a l'Aeroport
21:00h.	Vol MILÀ MALPENSA-BCN
22.35 h.	Arribada BCN





### 3. Jornada de retorn d'avaluació i de posta en comú de les lliçons apreses de la visita realitzada

S'adjunten els documents resum amb les valoracions obtingudes dels participants en cadascuna de les accions i els dossiers lliurats als participants al finalitzar les mateixes per tal d'afavorir la reflexió conjunta.

#### Avaluació de l'acció

---

Resultats quantitatius esperats	Resultats quantitatius aconseguits	Indicador d'avaluació
Realització de la jornada prevista	Jornada realitzada	44 assistents
Identificació de com a mínim de 4 bones pràctiques transferibles en l'àmbit de la cooperació públicoprivada, el sector agroalimentari i la dinamització econòmica a través de la gastronomia.	Identificació de 5 experiències	5 experiències detectades
Participació de 30 empreses del sector agroalimentari (productors, elaboradors, sector vi i oleícola), de la restauració i del comerç	Participació de 36 empreses en les diferents accions	Més del 100%
4 visites realitzades	2 territoris visitats	15 visites realitzades entre els dos territoris
Realització de les visites previstes amb la participació de 20 persones (entre actors, càrrecs públics i responsables tècnics)	Visites realitzades	54 persones participen de les visites
1 jornada prèvia i una jornada de retorn per posar en comú els aprenentatges assolits i debatre sobre nous projectes i línies d'actuació en el territori.	Jornades realitzades	
Millora del coneixement entre els agents econòmics clau públics i privats de conceptes bàsics de Desenvolupament Econòmic Local	Programa de mà i document resum	

Els resultats quantitatius aconseguits igualen i en molts casos superen notablement els resultats esperats a l'inici del projecte, la qual cosa ens permet valorar molt positivament la participació de productors, elaboradors i empreses de restauració.

## **Annexos**

- 1.- Resum de les valoracions de la jornada Territori, govenança i desenvolupament, el producte local com a motor**
- 2.- Resum de les valoracions de la visita tècnica al territori del Sénia**
- 3.- Resum de les valoracions de la visita tècnica al Trentino**
- 4.- Dossier lliurat als participants prèviament a la visita al Trentino**
- 5.- Dossier de lliçons apreses**

## Resum de les valoracions de la jornada Territori, governança i desenvolupament: el producte local com a motor.

- **Valoracions de l'1 al 10**

### 1a PONÈNCIA MARC: Territori i governança. Sr.Mateo Hernando

Coneixement de la matèria	8,03
Capacitat didàctica	6,97
Enfocament aplicat	7,13
Interacció amb els participants	6,00

Els continguts, mitjans audiovisuals i material de consulta proposats, són adequats als continguts de l'acció?	13si
	12bastant
	2no del tot

L'acció formativa ha permès el desenvolupament d'habilitats i competències professionals en la millora de la seva empresa?	14si
	10bastant
	1no del tot

### 2a PONÈNCIA Dinamització del sector de l'oli: l'experiència del Sénia. Sr. Jaume Antich i Sra. Tere Adell

Coneixement de la matèria	8,13
Capacitat didàctica	7,80
Enfocament aplicat	7,83
Interacció amb els participants	7,33

Els continguts, mitjans audiovisuals i material de consulta proposats, són adequats als continguts de l'acció?	24 Si
	4bastant

L'acció formativa ha permès el desenvolupament d'habilitats i competències professionals en la millora de la seva empresa?	13 si 9bastant
	2no del tot



### **3a PONÈNCIA L'aula d'Hosteleria del Ripollès.**

<b>Coneixement de la matèria</b>	7,27
<b>Capacitat didàctica</b>	7,03
<b>Enfocament aplicat</b>	6,83
<b>Interacció amb els participants</b>	6,90

<b>Els continguts, mitjans audiovisuals i material de consulta proposats, són adequats als continguts de l'acció?</b>	15 si
	9bastant
	1no del tot

<b>L'acció formativa ha permès el desenvolupament d'habilitats i competències professionals en la millora de la seva empresa?</b>	11 si
	11bastant
	1no del tot

### **4a PONÈNCIA Cooperació i formació, l'experiència ramadera del País Basc**

<b>Coneixement de la matèria</b>	7,80
<b>Capacitat didàctica</b>	6,80
<b>Enfocament aplicat</b>	6,87
<b>Interacció amb els participants</b>	7,00

<b>Els continguts, mitjans audiovisuals i material de consulta proposats, són adequats als continguts de l'acció?</b>	13 si
	10bastant
	2no del tot

<b>L'acció formativa ha permès el desenvolupament d'habilitats i competències professionals en la millora de la seva empresa?</b>	12 si
	10bastant
	1no del tot

## **5a PONÈNCIA Comercialització: la Plaça del mercat d'Olot i la Fira Orígens**

<b>Coneixement de la matèria</b>	7,73
<b>Capacitat didàctica</b>	7,70
<b>Enfocament aplicat</b>	7,50
<b>Interacció amb els participants</b>	7,33

**Els continguts, mitjans audiovisuals i material de consulta proposats, són adequats als continguts de l'acció?** 18 si  
7bastant

**L'acció formativa ha permès el desenvolupament d'habilitats i competències professionals en la millora de la seva empresa?** 15 si  
9bastant 1 no del tot

## **6a PONÈNCIA Cooperació entre empreses vitivinícoles:**

**l'experiència de la Ribera d'Ebre i la Pocavergonya**

<b>Coneixement de la matèria</b>	7,50
<b>Capacitat didàctica</b>	7,27
<b>Enfocament aplicat</b>	7,23
<b>Interacció amb els participants</b>	6,80

**Els continguts, mitjans audiovisuals i material de consulta proposats, són adequats als continguts de l'acció?** 19 si  
6bastant

**L'acció formativa ha permès el desenvolupament d'habilitats i competències professionals en la millora de la seva empresa?** 13 si  
8bastant 1 no del tot

**7a PONÈNCIA El triangle cuina-producte-territori com a motor de desenvolupament  
Sr. Toni Massanés**

<b>Coneixement de la matèria</b>	7,10
<b>Capacitat didàctica</b>	6,97
<b>Enfocament aplicat</b>	6,83
<b>Interacció amb els participants</b>	6,67

**Els continguts, mitjans audiovisuals i material de consulta proposats, són adequats als continguts de l'acció?** 15 Si 5bastant 2no

**L'acció formativa ha permès el desenvolupament d'habilitats i competències professionals en la millora de la seva empresa?** 11 Si 8bastant 1 no del tot

**Com s'ha assabentat del curs?** 19 ajuntament 6 altres

**Creu que l'aula és adequada per fer-hi aquest tipus de formació?** 23 Si 2 No del tot

**Estàs satisfet amb l'acció formativa realitzada? Per què?** 23 si 2 bastant

## **Suggestiments**

Menys ponències.

Sintetitzar i més dinàmic.

Visites de camp a les experiències.

Fer-ho matí i tarda i explicar el que és fa al territori (ATG).

Més temps per exposar als ponents.

Donar continuïtat a la jornada en el temps.

Més especialitzada la formació i més aprofundiment amb l'empresari del sector. Les exp. Que no funcionen, no ca

Controlar millor l'horari.

Potser reduir el nombre de ponents per finalitzar a les hores establertes al programa.

No podem buscar exemples d'empreses, poblacions, fires... on tenen dades que les més petites són la suma de la

## **Resum de les valoracions de la visita al territori del Sènia**

- **Valoracions de l'1 al 5**

<b>INTERCANVI D'EXPERIÈNCIES AL TERRITORI DEL SÉNIA</b>	<b>TOTAL</b>
<b>1 Organització logística del viatge</b>	
1.1 Durada del viatge	4,38
1.5 Àpats	4,67
1.6 La informació que s'ha donat sobre el viatge ha estat adequada?	4,81
<b>2 Continguts del viatge</b>	
2.1 De forma genèrica, les experiències visitades han estat apropiades?	4,52
2.2 De forma genèrica, podràs aplicar les experiències a la teva feina	4,35
<b>3 Molí d'Oli Godall</b>	
3.1 Les explicacions han estat comprensibles?	4,76
3.2. Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	4,20
3.3 S'ha generat un debat profitós?	4,38
3.4 Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	4,67
<b>4 Cooperativa Cérvol</b>	
4.1 Les explicacions han estat comprensibles?	5,00
4.2 Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,67
4.3 S'ha generat un debat profitós?	4,25
4.4 Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	4,75
<b>5 Museu d'oliveres mil·lenàries</b>	
5.1 Les explicacions han estat comprensibles?	4,81
5.2 Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	4,20
5.3 S'ha generat un debat profitós?	4,52
5.4 Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	4,71

## **Suggestiments**

### **Què t'ha agradat més del viatge?**

Oliveres a mil·lenàries

### **Què milloraries del viatge?**

La durada, massa intens

### **Comentaris o suggeriments generals per a properes visites**

Aprofundir en la matèria per ampliar coneixements a la gent del Pallars

Visitar un olivicultor qui fa el seu propi oli de qualitat (no coop.)

Que la pròxima responsable sigui la mitat de bona que la Dolors

## Resum de les valoracions de la visita tècnica al Trentino

- Valoracions de l'1 al 5

### Visita tècnica al Trentino cooperació públic-privada

TOTAL

#### 1. Organització logística del viatge

Durada del viatge	3,96
Desplaçaments (autocar)	3,76
Horaris de les visites (extensió de les visites, agenda de visites)	4,08
La informació que s'ha donat sobre el viatge ha estat adequada?	4,64

#### 2. Continguts del viatge

De forma genèrica, les experiències visitades han estat apropiades?	4,48
De forma genèrica, podràs aplicar les experiències a la teva feina?	4,16
El material lliurat per la realització del viatge ha estat l'apropiat?	4,64

#### 3. Celler Azienda agrícola Vallarom

Les explicacions han estat comprensibles?	4,56
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,96
S'ha generat un debat profitós?	3,88
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	4,28
Aquesta experiència ha estat transferible al nostre territori?	4,44

#### 4. Visita guiada amb el Celler Balter

Les explicacions han estat comprensibles?	4,40
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,52
S'ha generat un debat profitós?	3,76
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	3,96
Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	4,08

### 5. Visita guiada amb degustació Distilleria Marzadro

Les explicacions han estat comprensibles?	4,60
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,68
S'ha generat un debat profitós?	4,04
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	4,36
Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	4,48

### 6. Recepció i presentació a la Casa del Vino

Les explicacions han estat comprensibles?	4,12
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,40
S'ha generat un debat profitós?	3,52
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	3,64
Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	3,72

### 7. Visita a la Cantina La-Vis

Les explicacions han estat comprensibles?	4,36
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,76
S'ha generat un debat profitós?	3,72
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	3,88
Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	4,12

### 8. Visita carnisseria Macelleria Zanotelli

Les explicacions han estat comprensibles?	4,28
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,48
S'ha generat un debat profitós?	3,84
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	4,00
Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	4,12

### 9. Visita amb els patrons de Enoteca Povinciale Palazzo Roccabruna

Les explicacions han estat comprensibles?	3,68
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,36
S'ha generat un debat profitós?	3,36
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	3,56
Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	3,56



#### **10. Visita Molí Madonnade Llevittorie**

Les explicacions han estat comprensibles?	4,40
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	4,04
S'ha generat un debat profitós?	4,16
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	4,28
Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	4,32

#### **11. Visita Distilleria FRANCESCO POLI**

Les explicacions han estat comprensibles?	4,28
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	4,00
S'ha generat un debat profitós?	3,92
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	4,16
Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	4,36

#### **12. Visita Agrobotiga Agraria di Riva**

Les explicacions han estat comprensibles?	1,24
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	1,16
S'ha generat un debat profitós?	1,24
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	1,28
Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	1,32

#### **13. Sopar a la Locanda Delle Tre Chiavi**

En relació al menjar	4,40
En relació a l'oferta gastronòmica	4,40
En relació al tracte	4,72
Integració del producte local a l'oferta	4,76

#### **14. Dinar i visita Agroturismo Le Mandre**

En relació al menjar	3,88
En relació a l'oferta gastronòmica	4,00
En relació al tracte	4,60
Integració del producte local a l'oferta	4,56

### **15. Sopar Ristorante DUE MORI**

En relació al menjar	4,32
En relació a l'oferta gastronòmica	4,20
En relació al tracte	4,76
Integració del producte local a l'oferta	4,52

### **16. Dinar a Casa di Drena**

En relació al menjar	4,16
En relació a l'oferta gastronòmica	4,16
En relació al tracte	4,20
Integració del producte local a l'oferta	4,32

### **17. Hotel America de Trento**

Allotjament	4,68
Tracte	4,56
Integració amb el territori	3,96

### **18. Valoració global el viatge**

Valoració global del viatge: El viatge ha estat útil per conèixer bones pràctiques o experiències de comercialització?	4,64
El viatge ha acomplert les teves expectatives?	4,56

## Què t'ha agradat més del viatge?

Reafirmar que el producte propi és excel·lent. Les relacions personals entre la gent de la comarca.

El convenciment de tots els agents turístics a l'hora d'oferir el seu producte.

Varietat i harmonia de les visites. Molt bons exemples de turisme sostenible exportables a casa nostra

L'harmonia del grup, l'experiència de gestió i la bona direcció

La natura/el paisatge, la companyia, agroturisme, conèixer part d'una cultura.

Poc pel tamany d'empresa

El molí d'oli

La vinya, olivers, paisatges

La Polenta

Veure de quina manera es crieu el producte ser conscient que a més de fer-ho bé cal que tingui un bon embolcall

Tot amb general, tot.

La macelleria

Tot ha estat força profitós

El bon gust general de la zona i les experiències, tot organitzat, sense sorpreses.

Són uns professionals de vendre. Veure com ho tenen tot.

Les destil·leries . El bon ambient del grup.

Madruzzo/Mazolleria Zattanolli. La feina del grup de l'Ajuntament i de l'organització allà i l'Oriol Pallarès que es mereix

## Què milloraries del viatge?

La durada de les visites, si hem d'anar ràpid acaben essent poc professionals.

Limitar el número de viatges a un tamany d'autobús més petit per accedir més còmodament arreu

Sobretot els desplaçaments en bus. Millor coneixement del territori

Algo més d'espai, per poder gaudir una mica més l'entorn

Visitar menys empreses grans

Tot bé, tot ok

Estava perfecte

Timing més espaiós per visites i esmorzar

Sé que és difícil, però faria un grup més reduït i amb més interès

El viatge m'ha semblat bé

Variació en els menjars. Concentrar menys visites

La companyia de l'autobús (xòfer) i la varietat de la dieta amb coordinació

El xòfer de l'autobús

La varietat del menjar

Ha estat una mica estressant, probablement degut al retard del primer dia.

### **Comentaris o suggeriments generals per a properes visites**

Limitar número de gent, fer menys visites, però les que es facin siguin més llargues i més professionals i/o tècniques.

El lleure és important per conèixer turísticament també el territori, com també per fer baixar els àpats.

Molt bona organització. Molt bona feina. Felicitats!!

La gastronomia és molt important però no cal convertir cada àpat en una bacanal.

Fer 4 plats per àpat és excessiu i més si sempre acabem menjant coses similars.

És normal ruler omplir el dia d'activitats però potser n'ha sobrat alguna.

Queda palés que no tenim res a envejar com a producte ni zona.

Agraïments A.T.G. per la bona experiència, sobre tot a la Dolors.

Etiquetes amb noms

Intentar viatjar menys

Intentar viatjar menys, "inventansar" preguntes abans del viatge

Un viatge semblant en un altre lloc

Concretar com s'organitza aquest muntatge

Una mica de visita guiada (turística) per veure i entendre el lloc.

Ha estat molt bé, però potser haver d'anar amb avió complica una mica tot el recorregut. És clar que tan lluny no s'hi

## **DOSSIER – INTERCANVI PROFESSIONAL AL TRENTINO**

### **“AL TEU GUST, ALIMENTS DEL PALLARS”**

**13, 14 I 15 DE NOVEMBRE DE 2017**

**OBJECTIU PRINCIPAL:** L'objectiu de l'intercanvi professional al Trentino és conèixer estratègies de desenvolupament territorial transferibles a la nostra comarca en la que es potenciï la gastronomia

i el producte local com a motor d'un territori i en la que aquestes es duguin a terme prenent com a base la cooperació público privada.

El nostre interlocutor al Territori és la **Ruta del vi i el gust del Trentino** una associació composta per prop de 370 membres: agències, allotjaments i productors units per l'objectiu comú de millorar la seva terra, a través de la descoberta del territori - la història, la cultura i les tradicions - i els seus productes. Entre els productors destaquem el vi, les carns i formatges, però també professionals de la restauració impulsats pel desig d'oferir als seus hostes menús distintius i els comerços amb una important presència de productes de proximitat.

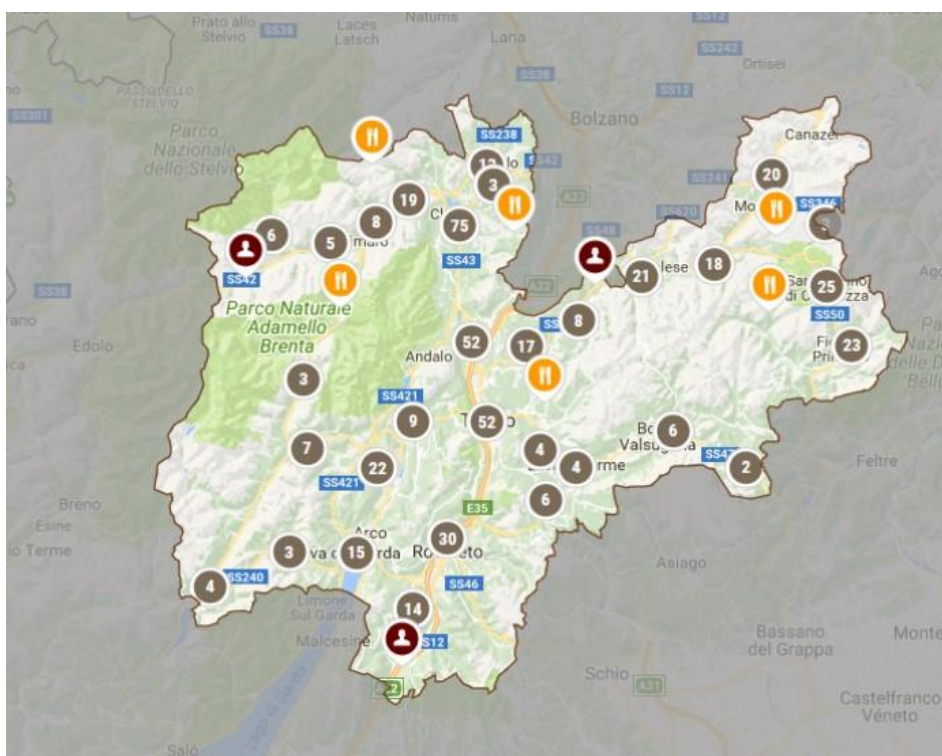
### ... o scegli dalla mappa



La Ruta es projecta com un recorregut ideal que permet tastar un conjunt de productes excel·lents en un fascinant territori que passa del paisatge més mediterrani al típicament alpi.

Entre els producte més característics destaquem, pels seus mètodes d'elaboració tradicionals però ahora sofisticats:

- El Sant vi, que es produeix a la Vall dels Llacs on des de temps immemorials es cultiva la Nosiola
- Les grappes, elaborades per diferents petites empreses a tota la província.
- Teroldego rotaliano, vi negre que es produeix a la plana rotaliana
- DOP de formatges: Sprezza de Giudicarie. Altres formatges típics: Vezzena Nostrano del Baldo
- Embotits tradicionals: Lucanica trentina, Ciuğa del Banale, Carn d'amanida i carn fumada.
- Olis: oli d'oliva verge extra DOP Garda Trentino,



El Trentino-Alto Adigio és una **regió autònoma** al Nord d'Itàlia amb 13.607 km<sup>2</sup> i 1.055.649 habs. el 2013. És la cinquena regió menys poblada del país. Limita amb el Sud d'Àustria i amb la Suïssa oriental. La seva capital és Trento.

Està formada per dues àrees diferents, tant a nivell històric cultural com administratiu. Al Sud, la província autònoma de Trento, de parla italiana i amb **Trento** com a capital, i al Nord, l'Alto Adigio o Tirol del Sud, de parla majoritàriament alemanya, amb la capital **Bolzano**.



*Trento- Piazza Duomo*

Es troba a l'extrem més septentrional d'Itàlia i el paisatge alpí està caracteritzat pels cims impactants i les valls profundes. És una regió d'un interès natural excepcional, amb massissos com els d'Ortles-Cevedale, l'Adamello-Presanella o el de Brenta i, sobretot, l'extraordinària serralada dels Dolomites.





**La província autònoma de Bolzano** té una superfície de 7.400 km<sup>2</sup>, tota ella muntanyosa i coberta de bosc. El clima és de tipus continental per la influència de les serralades de més de 3.000 metres i les àmplies valls a través de les que flueix el riu Adigio.

**La província autònoma de Trento** té una àrea de 6.207 km<sup>2</sup>, la major part de territori muntanyós (el 20 % queda per damunt dels 2.000 msnm i el 70% per damunt dels 1.000 msnm) i està coberta d'amplis boscos que recorren el 50% del territori.

El clima és variable al llarg de la província, des del clima alpí fins al subcontinental, amb estius moderats i variables i hiverns freds i amb nevades. Ha estat important destí turístic, tant en temporada d'hivern, per l'esquí, com a l'estiu, per visitar les seves valls i llacs (el més gran és el de Garda). La província de Trento té 504.824 habitants (2006) i consta de 223 municipis.



Lago di Garda

Pel que fa a l'**organització política**, gairebé la totalitat de les competències regionals han estat traspassades a les províncies, així com l'especial estatus d'autonomia, aprovat per la llei constitucional de 1948. L'autonomia de les dues províncies les eleva, de fet, a la posició de regions autònomes. Aquest estatus va permetre a la regió del Trentino-Alto Adigio el dret a elaborar les seves pròpies lleis en un ampli ventall d'àmbits, alhora que dur a terme funcions administratives. El 1972, amb la introducció del segon estatut d'autonomia, es va assolir la transferència de les principals competències de la regió a les dues províncies de Trento i Bolzano.

L'autonomia reconeguda per l'estatut especial comprèn autonomia de direcció política, legislativa, administrativa i financera. Les capitals provincials alternen biennalment la seu del Parlament Regional. Actualment el president és Luis Durnwalder, Landeshauptmann de Tirol del Sud.

La regió ha mantingut només algunes de les funcions i es limita cada cop més a coordinar les polítiques provincials.

Pel que fa **l'estructura econòmica** les valls fèrtils del Trentino-Alto Adigio produeixen vi amb DO, fruites, lactis..., mentre que les indústries que s'hi localitzen inclouen la química, la producció de metall i la indústria del paper. La regió és també una gran exportadora d'energia hidroelèctrica. Una altra fortalesa és el sector turístic, donat que la regió és coneguda per les seves estacions d'esquí. A més, cal destacar l'especial sistema de cooperació entre aquest sector i l'agricultura i la **producció agroalimentària**.

Es tracta, però, d'un territori amb una llarga trajectòria en impulsar campanyes per afavorir el consum de proximitat i la venda directa dels productes agroalimentaris, així com fomentar el treball cooperatiu i en xarxa dels seus productors per tal de millorar la seva organització i la comercialització dels seus productes.



Pel que fa a la **llengua**, els principals grups idiomàtics són l'italià (al voltant del 60% del total) i l'alemany (aproximadament el 35%),

Concretament a la província autònoma de Trento hi són present tres minories lingüístiques, tutel·lades per l'estatut d'autonomia regional (art. 102) i per lleis nacionals i provincials. La minoria més nombrosa és la dels ladins de la Vall de Fassa, així com les comunitats germanòfones dels mòcheni i dels cimbris:

- El ladí és parlat a la Vall de Fassa/Val de Fascia (municipis de Campitello di Fassa/Ciampedel, Canazei/Cianacei, Mazzin/Mazin, Moena, Pozza di Fassa/Poza, Soraga/Sorèga, Vigo di Fassa/Vich).
- La parla dels mocheni a la Vall dels Mocheni/Bersntol La parla dels cimbris a Luserna/Lusern.

Trento és un dels territoris europeus més emblemàtics pel què fa l'arrelament del **cooperativisme**, amb un moviment cooperatiu de més de cent vint anys d'història.

A Rovereto, segona ciutat de la província autònoma de Trento, hi trobem l'**ASSOCIAZIONE ZATTIERI DELL'ADIGE DI SACCO** (Riu Adige).

El 17 d'octubre de 2009 Rovereto va rebre el títol de poble Internacional de **Raiers** (com tenien ja la Pobla i el Pont de Claverol) Aquesta associació va organitzar l'assemblea general de l'Associació Internacional de Raiers l'any 2010.

Celebren cada any una festa al riu coneguda com Palio delle Zattere amb uns rais petits que concuren.



PROGRAMA DEL VIATGE:

## DILLUNS 13 de novembre

05:30 h.	Punt de trobada aeroport de BCN Terminal 1 mostradors de Vueling
07.20h.	Vol BCN-MILÀ MALPENSA
09:00h	Arribada Milà
11.30 h.	<b>VISITA 1. Azienda agricola Vallarom.</b> Celler de producció bio que a més s'ha reconvertit en allotjament rural. <a href="http://cantina.vallarom.com/">http://cantina.vallarom.com/</a> Tast i dinar, durant el qual es farà la presentació de Strada del Vino e dei Sapori del Trentino
15 – 16.30 h.	<b>VISITA 2.-</b> Visita guiada a <a href="http://www.balter.it">www.balter.it</a> Celler familiar ubicat en un entorn únic, un petit Castell de 1500 pròxim a Rovereto
17.00 h- 18:30h.	<b>VISITA 3.-</b> Visita guiada amb degustació a la <a href="#">Distilleria Marzadro</a> a Nogaredo
19.00h - 20 h.	<b>VISITA 4.-</b> Recepció i presentació a la <b>CASA DEL VINO</b> de Isera <a href="http://www.casadelvino.info/">http://www.casadelvino.info/</a> amb companyia de representants locals per explicar el projecte de cooperació públic-privada del territori de la Vallgarina
20:30 h.	<b>VISITA 5.-</b> Sopar a la <a href="#">Locanda Delle Tre Chiavi</a> a Isera amb companyia de Sergio, el propietari, que ens explicarà les característiques del seu projecte de restauració basat en les cadenes de circuit curt i el moviment slow food.
22.30 h.	Desplaçament a l'Hotel America de Trento <a href="https://www.hotelamerica.it/">https://www.hotelamerica.it/</a>

## DIMARTS 14 de novembre

9.30-11.00 h.	<b>VISITA 6.-</b> Reunió amb representants de la <b>Cantina La – Vis</b> : exemple de cooperació molt atenta als aspectes de valorització distintiva del territori, amb focus a la Val di Cembra  <a href="http://www.la-vis.com/">http://www.la-vis.com/</a>
11.30-13.00h	<b>VISITA 7.-</b> <a href="#">Macelleria Zanotelli</a> a Cembra . Visita i degustació a aquesta carnisseria exemple d'una realitat que treballa amb animals de la pròpia explotació.
13:30-15:30h.	<b>VISITA 8.-</b> Dinar i visita a <a href="#">Agriturismo Le Mandre</a> a Bedollo, ens rebrà Marco, que a més de criar vaques, cria cabres de la raça de mochena i transforma la llet en productes lactis. Fa un any que a més ofereix visites i allotjament
16.30 h.	<b>VISITA 9.-</b> Reunió amb els patrons de <a href="#">Enoteca Provinciale Palazzo Roccabruna</a> <a href="http://www.palazzoroccabruna.it/it/Pages/default.aspx">http://www.palazzoroccabruna.it/it/Pages/default.aspx</a> . Organisme que promou la gastronomia del territori fent especial èmfasi en el vi
20:30h..	<i>Sopar a</i> <a href="#">Ristorante DUE MORI</a>
	Tornada Hotel

### DIMECRES 15 de novembre

9.30-11.00 h.	<b>VISITA 10.-</b> Madonna delle Vittorie di Arco <a href="http://www.madonnadellevittorie.it">www.madonnadellevittorie.it</a> Visita del molí i tast comentat d'olis del Garda
11.00h 12.30h	<b>VISITA 11.-</b> <a href="#">Distilleria FRANCESCO POLI</a> a Santa Massenza
13.00 h.	<b>Dinar amb menú del territori a La Casina di Drena</b>
15.00-16.00 h.	<b>VISITA 12.-</b> tast i xerrada amb els productors de la <a href="#">MACELLERIA BERTOLDI</a> i de <a href="#">AGRARIA DI RIVA</a> a l'agrobotiga de la Riva del Garda
16:00 h.	Sortida cap a l'Aeroport
21:00h.	Vol MILÀ MALPENSA-BCN
22.35 h.	Arribada BCN

**DOSSIER FINAL**  
**INTERCANVI PROFESSIONAL AL TRENTINO**  
**“AL TEU GUST, ALIMENTS DEL PALLARS”**  
13, 14 I 15 DE NOVEMBRE DE 2017

**OBJECTIU PRINCIPAL:** L'objectiu de l'intercanvi professional al Trentino era conèixer estratègies de desenvolupament territorial transferibles a la nostra comarca en la que es potenciï la gastronomia i el producte local com a motor d'un territori i en la que aquestes es duguin a terme prenent com a base la cooperació públic privada.

El nostre interlocutor al Territori va ser la **Ruta del vi i el gust del Trentino** una associació composta per prop de 370 membres: agències, allotjaments i productors units per l'objectiu comú de millorar la seva terra, a través de la descoberta del territori - la història, la cultura i les tradicions - i els seus productes. Entre els productors destaquem el vi, les carns i formatges, però també professionals de la restauració impulsats pel desig d'oferir als seus hostes menús distintius i els comerços amb una important presència de productes de proximitat.

#### **STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTO**

Via della Villa, 6 - 38123 Villazzano di Trento (TN)

c/o Villa de Mersi

Tel. e fax 0461-921863

**President:** Francesco Antonioli

**Director:** Elena Claudia Chincarini

**Responsable d'esdeveniments:** Lorenza Campolongo

**Responsable Comunicació:** Manuela Facci

**Responsable Administrativa:** Luigina Dell'Anna

La nostra amfitriona al Territori va ser **Lorenza Campolongo**, tècnica responsable d'esdeveniments, tot i que el primer dia ens va rebre també la directora Elena Claudia Chincarini.

Contacte de Lorenza Campolongo: [l.campolongo@stradavinotrentino.com](mailto:l.campolongo@stradavinotrentino.com) / +39 349 320 68 58

#### **L'STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTO**

Tal i com ens van explicar a la presentació de la Ruta del vi i i del gust del Trentino neix com una proposta unitària que agrupa iniciatives anteriors de rutes territorials temàtiques o centrades en territoris més petits.

L'objectiu de la ruta és compartir recursos humans i materials per tal d'optimitzar els recursos dedicats a la promoció territorial centrada en la gastronomia.

És especialment destacable l'impacte que tenen les accions i activitats desenvolupades per la ruta al públic de la regió i també en les regions immediatament colindants. El principal consumidor de la ruta del Trentino és públic italià dels grans nuclis urbans propers ( Milà principalment).

Així doncs, el fet de tenir comunicacions ràpides envers nuclis molt importants de població ( Milà té uns 1.351.562 habitants ) té un impacte positiu en l'èxit de les mateixes. Tot i així, aquests valors no són els únics ni tant sols els més importants, sinó que van acompanyats d'altres:

- La posició del Trentino Alto Adigio com un destí turístic a ulls del públic italià i també d'altres països europeus, especialment per les activitats relacionades amb els esports d'hivern.
- La tradició cooperativa del territori, a nivell públic, a nivell privat i en cooperació públic-privat.
- El treball desenvolupat per diferents iniciatives i associacions nascudes a Itàlia que promouen la filosofia km0 ( el moviment Slowfood neix a Bra el 1986)
- El treball en xarxa dels diferents agents.
- La defensa dels productes propis, com en un “ pacte de cavallers” en el que es valora per sobre de tot el producte de casa, des dels diferents organismes, empreses i institucions.



## ... o scegli dalla mappa



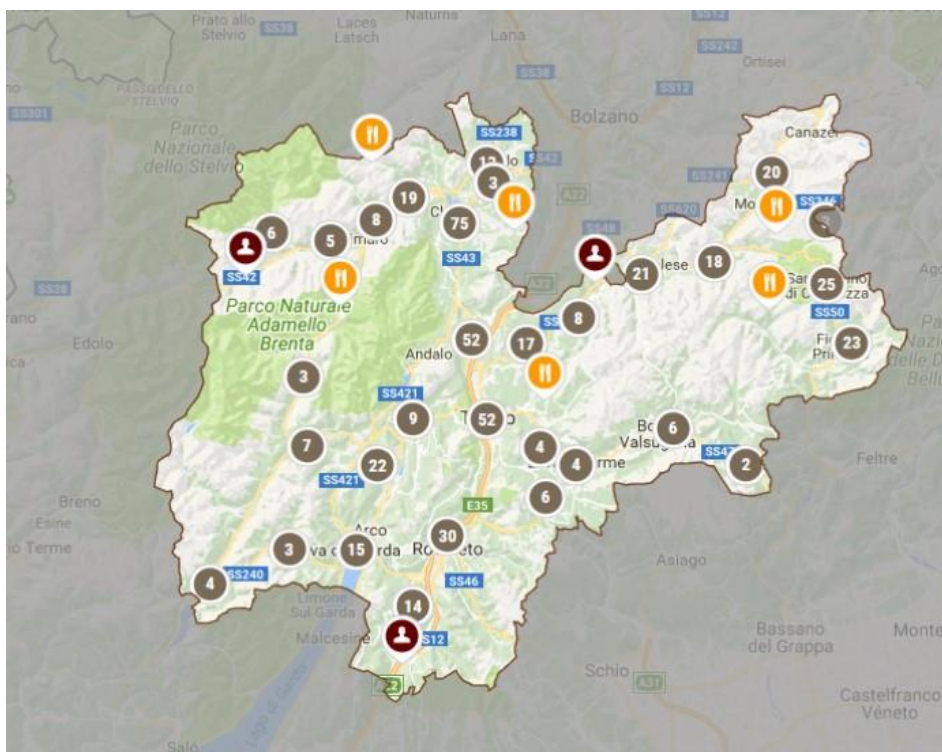
*Mapa del territori amb informació dels principals nuclis poblacionals*

La Ruta es projecta com un recorregut ideal que permet tastar un conjunt de productes excel·lents en un fascinant territori que passa del paisatge més mediterrani al típicament alpí.

Entre els producte més característics destaquem, pels seus mètodes d'elaboració tradicionals però alhora sofisticats:

- El Sant vi, que es produeix a la Vall dels Llacs on des de temps immemorials es cultiva la Nosiola
- Les grappes, elaborades per diferents petites empreses a tota la província.
- Teroldego rotaliano, vi negre que es produeix a la plana rotaliana
- DOP de formatges: Sprezza de Giudicarie. Altres formatges típics: Vezzena Nostrano del Baldo

- Embotits tradicionals: Lucanica trentina, Ciuğa del Banale, Carn d'amanida i carn fumada.
- Olis: oli d'oliva verge extra DOP Garda Trentino,



## L'ENTORN, EL TRENTINO ALTO ADIGIO. BREU DESCRIPCIÓ SOCIO ECONÒMICA

El Trentino-Alto Adigio és una **regió autònoma** al Nord d'Itàlia amb 13.607 km<sup>2</sup> i 1.055.649 habs. el 2013. És la cinquena regió menys poblada del país. Limita amb el Sud d'Àustria i amb la Suïssa oriental. La seva capital és Trento.

Està formada per dues àrees diferents, tant a nivell històric cultural com administratiu. Al Sud, la província autònoma de Trento, de parla italiana i amb **Trento** com a capital, i al Nord, l'Alto Adigio o Tirol del Sud, de parla majoritàriament alemanya, amb la capital **Bolzano**.



*Trento- Piazza Duomo*

Es troba a l'extrem més septentrional d'Itàlia i el paisatge alpí està caracteritzat pels cims impactants i les valls profundes. És una regió d'un interès natural excepcional, amb massissos com els d'Ortles-Cevedale, l'Adamello-Presanella o el de Brenta i, sobretot, l'extraordinària serralada dels Dolomites.



**La província autònoma de Bolzano** té una superfície de 7.400 km<sup>2</sup>, tota ella muntanyosa i coberta de bosc. El clima és de tipus continental per la influència de les serralades de més de 3.000 metres i les àmplies valls a través de les que flueix el riu Adigio.

**La província autònoma de Trento** té una àrea de 6.207 km<sup>2</sup>, la major part de territori muntanyós (el 20 % queda per damunt dels 2.000 msnm i el 70% per damunt dels 1.000 msnm) i està coberta d'amplis boscos que recorren el 50% del territori.

El clima és variable al llarg de la província, des del clima alpí fins al subcontinental, amb estius moderats i variables i hiverns freds i amb nevades. Ha estat important destí turístic, tant en temporada d'hivern, per l'esquí, com a l'estiu, per visitar les seves valls i llacs (el més gran és el de Garda). La província de Trento té 504.824 habitants (2006) i consta de 223 municipis.



Lago di Garda

Pel que fa a l'**organització política**, gairebé la totalitat de les competències regionals han estat traspassades a les províncies, així com l'especial estatus d'autonomia, aprovat per la llei constitucional de 1948. L'autonomia de les dues províncies les eleva, de fet, a la posició de regions autònomes. Aquest estatus va permetre a la regió del Trentino-Alto Adigio el dret a elaborar les seves pròpies lleis en un ampli ventall d'àmbits, alhora que dur a terme funcions administratives. El 1972, amb la introducció del segon estatut d'autonomia, es va assolir la transferència de les principals competències de la regió a les dues províncies de Trento i Bolzano.

L'autonomia reconeguda per l'estatut especial comprèn autonomia de direcció política, legislativa, administrativa i financera. Les capitals provincials alternen biennalment la seu del Parlament Regional. Actualment el president és Luis Durnwalder, Landeshauptmann de Tirol del Sud.

La regió ha mantingut només algunes de les funcions i es limita cada cop més a coordinar les polítiques provincials.

Pel que fa **l'estructura econòmica** les valls fèrtils del Trentino-Alto Adigio produeixen vi amb DO, fruites, lactis..., mentre que les indústries que s'hi localitzen inclouen la química, la producció de metall i la indústria del paper. La regió és també una gran exportadora d'energia hidroelèctrica. Una altra fortalesa és el sector turístic, donat que la regió és coneguda per les seves estacions d'esquí. A més, cal destacar l'especial sistema de cooperació entre aquest sector i l'agricultura i la **producció agroalimentària**.

Es tracta, però, d'un territori amb una llarga trajectòria en impulsar campanyes per afavorir el consum de proximitat i la venda directa dels productes agroalimentaris, així com fomentar el treball cooperatiu i en xarxa dels seus productors per tal de millorar la seva organització i la comercialització dels seus productes.



Pel que fa a la **llengua**, els principals grups idiomàtics són l'italià (al voltant del 60% del total) i l'alemany (aproximadament el 35%),

Concretament a la província autònoma de Trento hi són present tres minories lingüístiques, tutel·lades per l'estatut d'autonomia regional (art. 102) i per lleis nacionals i provincials. La minoria més nombrosa és la dels ladins de la Vall de Fassa, així com les comunitats germanòfones dels mòcheni i dels cimbris:

- El ladí és parlat a la Vall de Fassa/Val de Fascia (municipis de Campitello di Fassa/Ciampedel, Canazei/Cianacei, Mazzin/Mazin, Moena, Pozza di Fassa/Poza, Soraga/Sorèga, Vigo di Fassa/Vich).
- La parla dels mocheni a la Vall dels Mocheni/Bersntol La parla dels cimbris a Luserna/Lusern.

Trento és un dels territoris europeus més emblemàtics pel què fa l'arrelament del **cooperativisme**, amb un moviment cooperatiu de més de cent vint anys d'història.

A Rovereto, segona ciutat de la província autònoma de Trento, hi trobem l'**ASSOCIAZIONE ZATTIERI DELL'ADIGE DI SACCO** (Riu Adige).

El 17 d'octubre de 2009 Rovereto va rebre el títol de poble Internacional de **Raiers** (com tenien ja la Pobla i el Pont de Claverol) Aquesta associació va organitzar l'assemblea general de l'Associació Internacional de Raiers l'any 2010.

Celebren cada any una festa al riu coneguda com Palio delle Zattere amb uns rais petits que concuren.



## PRINCIPALS PUNTS FORTS DETECTATS EN LES VISITES

La tradició cooperativa trentina ha causat un fort impacte al territori en la manera d'entendre el funcionament empresarial.
Existeix un respecte profund a nivell social per la feina del sector primari
Existeix una important professionalització del sector.
Captació i retenció de talent
Negocis familiars amb tradició adaptats a les darreres tendències: innovació contínua
Defensa del producte/valorització/Autoestima
Visió unitària en el relat: relat compartit.
Elaboració del relat individual: tot s'explica com una història que vol captar l'atenció i la complicitat del client.
Compromís dels col·lectius de cuina amb el producte.