

**“POSA EL BERGUEDÀ AL TEU PLAT”**

La Diputació de Barcelona, per mitjà de l'Àrea de Promoció Econòmica i Ocupació juntament amb el Consorci de Formació i Iniciatives Cercs-Berguedà ha impulsat un projecte pilot, la finalitat del qual és elaborar i experimentar amb un conjunt d'ens locals, recursos i eines per a la dinamització del teixit productiu de l'artesania alimentària de la comarca del Berguedà. Executant diferents actuacions per potenciar els productes artesans alimentaris.

**1. CARACTERÍSTIQUES DEL PROJECTE**

El projecte consisteix en posar en valor tots els productes agroalimentaris de qualitat de la comarca del Berguedà a través d'accions d'informació, sensibilització, formació i promoció. Oferint una imatge del territori local on els seus productes locals contribueixen en el manteniment de les economies locals, comprensió de la cultura i de la societat rural.

Es treballarà sobre tot tipus de productes agroalimentaris artesanals dels municipis de la comarca del Berguedà, a la fi de coneixe'ls millor, estimar-los com a part de la nostra cultura, herència i identitat i aprendre a utilitzar-los a la nostra cuina i dieta com a consumidors i com a professionals.

Definim així els tipus d'activitats d'oficis d'artesania agroalimentària que hi ha a la comarca del Berguedà:

1. Elaboració de Melmelades, conserves i vinagres aromatitzats.
2. Licors i aiguardents.
3. Comerç al major de carn.
4. Carnisseria.
5. Cansaladeria i xarcuteria.
6. Conill fresc, elaborats del conill.
7. Escorxador d'aviram i granja.
8. Forns de pa.
9. Elaboració de Neules.
10. Pastisseria.
11. Pastisseria Industrial
12. Elaboració de galetes i productes del temps.
13. Productes alimentaris micològics.
14. Producció i comercialització d'hortalisses.
15. Productes làctics.

16. Apicultor.
17. Queviures.

El projecte parteix d'un **cens** i una **diagnosi** dels artesans alimentaris de la comarca. Partint de que és necessari la implicació del major nombre d'agents locals, comarcals relacionats amb la temàtica. amb l'objectiu de fomentar la col.laboració per una millor consecució dels objectius plantejats, compartir experiències posades en marxa i optimitzar recursos. D'aquesta manera participar en el projecte, mitjançant col.laboradors:

- Gremi de Cansaladers i xarcuters de Berga.
- Gremi de Forners de Berga.
- Associació d'Hosteleria i Turisme del Berguedà.
- Cooperativa Ramaders de Muntanya del Berguedà.
- La Unió de Botiguers i Comerciants de Berga.
- Associació Comarcal d'empresaris del Berguedà.
- Associació d'Agroturisme del Berguedà.
- Associació de botiguers carrer del Roser.
- Agrupació micològica del Berguedà.
- Àmbit de recerques del Berguedà.
- Associació cultural de la Font del Balç.

En segon lloc la **gestió** i l'**organització**, amb la creació i el disseny de l'Associació d'artesans alimentaris del Berguedà, per poder treballar d'una manera conjunta partint de la proposta d'uns estatuts i models de gestió d'aquesta Associació. Dintre d'aquest apartat inclou la formació en diferents àmbits i l'organització en la Fira Berga-Bolet.

A continuació, la **comercialització** amb l'estudi d'una agrobotiga o born de productes artesans alimentaris de la comarca.

## **2. ÀMBIT GEOGRÀFIC**

Aquest projecte pretén implicar a tots aquells productors artesans alimentaris i aquelles associacions o gremis dels municipis de la comarca del Berguedà que estiguin interessats.

### **3.DESCRIPCIÓ DELS OBJECTIUS**

1. Fomentar una cultura en alimentació saludable entre la població local que contribueix a sensibilitzar amb els valors dels productes locals: elaboració a partir de matèria primera locals, qualitat, elaboració tradicional o artesana, producció ecològica, valors per la salut, etc.
2. Crear vincles entre el sector agroalimentari i el turístic, en la consideració de que els productes locals agroalimentaris són una part fonamental de la identitat local, per les quals les implicacions superen l'econòmic i es relaciona íntimament amb els aspectes culturals. Es pretén presentar tots els recursos d'un territori d'una manera associada per afavorir un coneixement integral del territori per part dels visitants.
3. Fomentar el coneixement, ús i consum dels productes locals entre els professionals dels diferents sectors i entre la població dels diferents municipis del Berguedà.

### **4.ACTUACIONS**

#### **ACCIONS GENÈRIQUES**

- Disseny de la imatge corporativa del projecte.
- Pla de comunicació i promoció del projecte, incidint en la vinculació producte-territori com a finalitat turística.
- Disseny i creació de pag-web. Inclourà informació turística, restaurants que treballin amb els productes agroalimentaris locals, comerços i botigues on es venguin aquests productes, hotels, cases de turisme rural, etc.
- Publicació de tots els productes i empreses.
- Formació: amb sessions informatives, sensibilització sobre els productes alimentaris de la comarca. Comerç especialitzat a la comarca.
- Inserció en alguna Fira (fira 1 de maig, o fira Berga-Bolet) on es pogués fer un tast i degustar els productes artesans alimentaris de la comarca.
- Activitats educatives i didàctiques dirigides a escolars.

- Estudi i creació d'una agrobotiga o born de productes artesans de la comarca.

## ALTRES ACCIONS

S'han dividit en funció del col·lectiu al que van dirigides. Cada soci del projecte podrà treballar amb col·lectius que consideri prioritari pel seu municipi i en els productes que estiguin més interessats.

### **1-ESCOLARS:**

- Activitats didàctiques en centres educatius.

L'objectiu és educar als nens en el coneixement dels productes agroalimentaris de qualitat i artesanals a través d'activitats didàctiques en les escoles mitjançant material pedagògic.

#### Altres accions:

- Visites a empreses productores del territori.

### **2-CONSUMIDORS:**

Es pretén difondre cultura agroalimentaria als consumidors en general a través del coneixement dels productes, les seves característiques de nutrició, etc.

- Sessions informatives sobre els productes i degustació d'aquests.

### **3-VISITANTS:**

L'objectiu és oferir al visitant una oferta turística completa en el que inclou els productes agroalimentaris del territori, així com els establiments de hostaleria i restauració que treballin o ofereixin informació sobre els mateixos.

- Expositors de productes per establiments turístics i d'hostaleria.
- Disseny i edició de materials de promoció turística vinculades a la gastronomia i aliments de qualitat.

#### **4-RESTAURANTS:**

Es pretén dotar als propietaris i treballadors dels restaurants dels coneixements necessaris sobre els diferents tipus d'aliments de qualitat per millorar el servei i el producte ofertat i adaptar les demandes del turista a la oferta d'aquests establiments. Així mateix, es pretén fomentar la innovació en plats i menús inclou productes locals i regionals a través de l'assessorament d'especialitats en el tema.

- Cursos de sensibilització i formació de propietaris.

Altres accions:

- Elaboració de plats a partir de productes locals.
- Assessorament per incloure a la carta dels plats productes locals.

#### **5-COMERÇOS ESPECIALITZATS:**

L'objectiu és que els comerços especialitzats coneguin les principals característiques dels productes agroalimentaris existents i es sensibilitzin sobre la qualitat dels productes locals i comarcals per incloure'ls a la gamma dels seus productes.

- Accions de sensibilització i formació per comerços especialitzats locals.

#### **6-PRODUCTORS:**

Donades les especials característiques dels productors locals (negocis familiars i reduïda mà d'obra, etc) les accions de marqueting i promoció i vies de comercialització queden reduïdes en un segon pla. Es pretén que els productors obtinguin coneixements útils i pràctics per millorar la seva comercialització.

- Acció formativa sobre la comercialització de productes agroalimentaris per productors.