

al teu gust

Aliments del Pallars

WWW.ALTEUGUST.COM

Un programa de dinamización del sector
agroalimentario en el Pallars Jussà

Todo cometido colectivo pide **confianza**.

Desde los juegos infantiles hasta las complejas instituciones sociales, los humanos no podemos trabajar si no es que aparcamos el recelo mutuo.

Una persona sostiene la cuerda. La otra salta. Una fija la escalera, la otra sube. ¿Por qué?

En parte, porque esperamos reciprocidad, pero también porque existe una propensión natural a trabajar cooperativamente con el fin de sacar un beneficio colectivo. "

Tony Judt



El proyecto surge de un proceso de participación ciudadana donde se debatía el modelo de desarrollo (año 2008-2009).



Emerge (como un clásico) la necesidad de retener a los jóvenes, de valorizar el producto, de creer más en “nosotros mismos”

AL TEU GUST

Aliments del Pallars www.ajuntamentdetemp.cat alteugust.wordpress.com

És la marca de qualitat que agrupa una bona part de la producció agroalimentària del Pallars. Jussà amb l'objectiu de donar-la a conèixer i fomentar el seu consum. Darrere d'aquest projecte hi ha un col·lectiu de 50 productors i elaboradors que comparteixen la voluntat de fer les coses ben fetes. Consumir aquests productes és un acte de compromís per contribuir a mantenir el millor de la nostra comarca, la seva agricultura i ramaderia, l'activitat agroalimentària i també el seu paisatge.

CARNES I EMBOTTITS

FORMES DE PA I PASTISSERIES

FRUITA I VERDURA

FORMATGES

MELMELADES I MEL

VINS I LICORS

AVIRAN

CONFITURES I MARMELADES

XOCOLATA I SUCAT

Logo: Ajuntament de Temp, Diputació de Lleida, Departament de Medi Ambient i Sostenibilitat, SOC Servei d'Ocupació de Catalunya, Generalitat de Catalunya, Ministerio de Empleo y Seguridad Social, Servicio Público de Empleo Estatal.

2010

50 empresas
133 trabajadores

2023

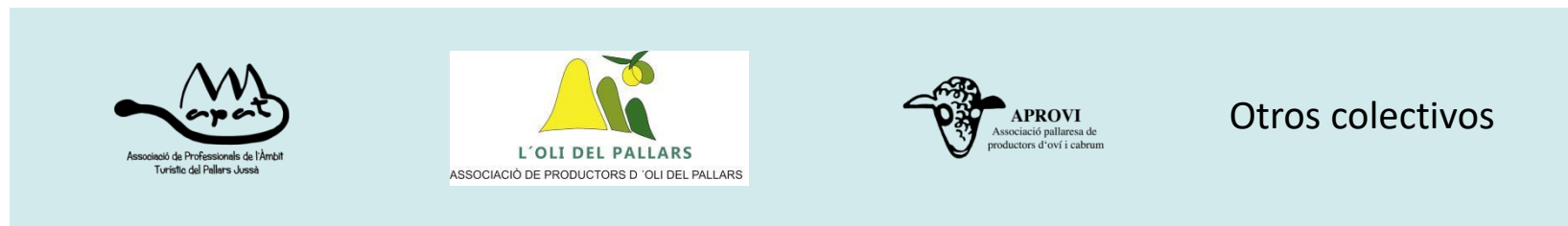
147 empresas
535 trabajadores



Otras
administraciones



Productores y
restauradores



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



Trabaja en 3 ámbitos principales:

- La mejora de la competitividad de las empresas que lo integran.
- Promoción y difusión del patrimonio agroalimentario tanto dentro como fuera de la comarca.
- Creación de sinergias entre el sector agroalimentario y la restauración.



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



Mejora de la competitividad



Promoción y difusión del patrimonio agroalimentario



Creación de sinergias entre el sector productivo y la restauración



AL TEU CUST
Aliments del Pallars

JORNADA PROFESSIONAL PER A PRODUCTORS I RESTAURADORS

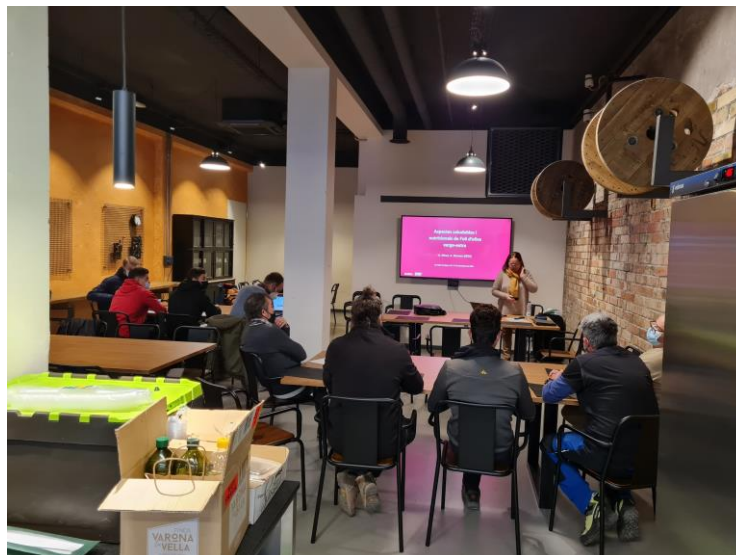
Dijous 15 de desembre de 2011 a les 16.30 hores
Restaurant GAB'S de Talarn

L'objectiu de la jornada és oferir un espai de coneixement-intercanvi entre els productors i elaboradors amb els restauradors i altres empresaris de l'àmbit turístic.

16,30 hores - Taula - col·loqui. L'ús de productes de proximitat a la restauració. Una oportunitat per a diferenciar-nos i oferir una de cuina singular i de qualitat, amb la participació de *Ramon Perisé* del Restaurant Mugaritz de Rentería, i *Pep Palau*, Director del Fòrum Gastronòmic de Girona.

18,30 hores - Degustació, amb productes agroalimentaris de la comarca, elaborat i comentat per *Mariano Gonzalvo*, cuiner de l'Espai Gastronòmic Lo Pallar del Coc.

La inscripció a les jornades és de 10 € (degustació-berenar inclòs). Cal formalitzar-la enviant un correu electrònic a: detxalar@ajuntamentdetremp.cat o anna@montanyanes.net. O trucant a al 973620670 (Anna).



10 razones para consumir productos Al teu gust, aliments del Pallars

1. Son **productos de calidad**.
2. **Fomentamos la economía local**: crean empleo y mantienen el pequeño comercio.
3. **Aseguramos la actividad agrícola y ganadera de la comarca**.
4. **Invertimos en el futuro del territorio**: damos oportunidades a los emprendedores y confiamos en su trabajo.
5. **Ayudamos a perpetuar la cultura gastronómica de la comarca**.
6. **Se diferencia y se genera autenticidad** en la gastronomía local.
7. **Se Contribuye a la conservación de razas autóctonas y variedades locales**.
8. **Evitamos gastos económicos y ambientales del transporte**.
9. **Son saludables** y forman parte de la dieta mediterránea.
10. **Garantizamos la conservación de un paisaje vivo** con las personas como protagonistas.

Y en definitiva, ¡por qué son buenísimos!

Formaciones de carácter transversal:

- ❖ **2014** : Seminario de márketing: Vull vendre més (20h)
- ❖ **2015** : Seminario de Comunicación eficaz (28h) /Taller de innovación para productores (6h)
- ❖ **2016**: Jornada Cómo funciona el mercado de productos ecológicos y de calidad? (5h + comida benchmarking)
 - ❖ Jornada Alimentos, territorio y gastronomía: ¿cómo diseñar experiencias atractivas para nuestros visitantes? (5h)
 - ❖ Seminario Alimentos y territorio. Claves del éxito para diseñar una buena experiencia turística (3 sesiones de 4 horas)
- ❖ **2017**
 - ❖ Jornada Territorio, gobernanza y desarrollo: el producto local como motor (5h + comida)
 - ❖ Seminarios en estrategia y comunicación comercial (20h)
 - ❖ Seminarios de Gestión de Recursos Humanos (40h)
- ❖ **2018**
 - ❖ Hablar en público y presentaciones (16h)
 - ❖ Asesoramientos individualizados de mejora de la imagen y gestión del punto de venta (20h)
 - ❖ Ciclo de Seminarios de comercio para la digitalización (4 seminarios de 8 i 12h)

❖ 2019

- ❖ Jornada Empresas con valores (8h)
- ❖ Jornada de casos de éxito en el comercio (2,5h)
- ❖ Talleres de comercio para dinamizar el entorno físico y virtual (Instagram, lettering, córner de producto y fotografía i edició para redes sociales) (30h en total)

255 horas y 468 participaciones en total.

Millora de la imatge i gestió del punt

Assessorament individualitzat



-Visita d'un professional a l'empresa per a desplegar un seguit de propostes.
- Informe amb un resum de recomanacions que s'han proposat.
-Visita a posteriori per a resoldre dubtes.

Les places són limitades i per ordre d'inscripció.

Inscripció **abans del dia 2 de març** a mbellera@temp.cat o trucant al 973 65 0005 ext. 344

Seminaris professionalitzadors de comerç

Les claus de l'èxit a l'interior del meu negoci

- L'itinerari dels clients dins del comerç.
- Complementarietat entre els productes.
- Com salvar els racons a la botiga.

Inscripcions **abans del 6 d'abril**

El meu comerç, una experiència única

- La tipologia de clientela.
- Canvis en els seus hàbits de compra.
- Visibilitzar les prestacions dels productes que ofereix el comerç.

Inscripcions **abans del 20 d'abril**

Un aparador per a cada espai

- Funcions dels aparadors.
- Elements visuals essencials.
- Retolacions.
- Story de cada aparador segons l'època.

Inscripcions **abans del 11 de maig**

El primer 20 inscrits tindran opció a rebre assessorament personalitzat individualitzat al punt de venda per tal de dissenyar el seu aparador.

Els seminaris i l'assessorament són gratuïts però requereixen inscripció prèvia a mbellera@temp.cat

COMERÇ

SEMINARIS PROFESSIONALITZADORS PER AL COMERÇ - CICLE 2019

1. INFORMATITZA EL TEU NEGOCI

El món virtual cada cop guanya més terreny en els diferents sectors empresarials i és important adaptar-s'hi. Amb aquest seminari, els comerços tenen l'oportunitat de formar-vos des de zero, per poder dur a terme les diferents tasques indispensables per desenvolupar-los sense problemes amb l'ordinador.

CONTINGUTS

1. Nocions bàsiques dels ordinadors.
2. Treballem amb el processador de textos.
3. Treballem amb el full de càlcul.
4. Treballem el correu electrònic i les seves possibilitats.
5. Exemples per poder aplicar a cada cas.

DIES I HORARI


Dimarts i dijous (21, 23, 28 i 30 de maig i 4 i 6 de juny)
De les 15.00h a les 17.00h.

LLOC

Centre d'Estudis 80,
Av. d'Espanya, 17, Tremp.


PREU I INSCRIPCIÓ:

GRATUÏT.
Cal inscriure's per correu electrònic o per telèfon a: lfiguera@temp.cat / 973650005 (ext. 344)



setmana del comerç

4a edició
Del 23 al 29 de març de 2020



Crea el teu negoci.cat

Sessió formativa per als comerços que vulguin crear, editar i publicar la seva pàgina web amb domini .cat

Dia: dimarts, 24 de març
Horari: de 15h a 17h
Lloc: Centre Cívic Tarraquet
Més informació i inscripcions: lfiguera@temp.cat / 973650005 ext. 344



El model comercial de Catalunya és històricament un dels puntals econòmics del país i té gran reconeixement. No obstant això, els canvis constants en la societat i l'economia a partir de finals dels segle XX...

Comerços dinàmics

Presentació de casos d'èxit a partir de la innovació i de la creació de nous models de negoci



Sala de reunions virtual
Dijous, 26 de novembre de 2020
de 15h a 17h.

Empreses amb valors que connecten amb clients amb valors

Jornada de bones pràctiques en comercialització de petites empreses agroalimentàries compromeses amb el territori.



La Pobla de Segur, Molí de l'oli
Divendres, 8 de novembre de 2019

Elis seminaris es realitzaran al Centre Cívic Tarraquet
Inscripció i preu
La inscripció és gratuïta però cal formalitzar-la per correu electrònic a detalar@trempp.cat o per telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

Organitzen:



Calendari i horari

Dies 10, 11, 29 i 30 de gener de 2018

Sala de Plens de l'Ajuntament de Tremp

Formadora

Lourdes López

Llicenciada en Ciències de la Comunicació per la Universitat Autònoma de Barcelona. Master en Intel·ligència Emocional i Coaching en l'entorn laboral i més de 15 anys d'experiència en l'entorn multinacional. Formadora en habilitats de comunicació personal i professional. Coach en preparació de ponències. Amplia experiència en formacions per a empreses i entrenaments personals de directius i professionals de sectors diversos.

Inscripció i preu

La inscripció és gratuïta però cal formalitzar-la per correu electrònic a detalar@trempp.cat o per telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

Organitzen:



Col·laboren:



Seminars de Comunicació eficaç

Marca, webs, xarxes, blogs...
Comuniquem bé allò que fem?
Utilitzem les eines necessàries? Cal que les utilitzem totes? Com i quant?

Seminar 1	Seminar 2	Seminar 3	Seminar 4	Seminar 5	Seminar 6
Principis de la comunicació eficaç	L'estratègia i els canals de comunicació digital	La comunicació online activa i les xarxes socials	Plaques web amb Wordpress	La gestió d'emails, introducció a CRM i utilització de gestor de relació amb clients	Plataformes de venda online: Les botigues virtuals
Durada: 4 hores Dimecres dia 17 de febrer de 16:30 a 20:30h	Durada: 4 hores Dimecres dia 18 de febrer de 16:30 a 20:30h	Durada: 6 hores Dimecres dia 22 de febrer de 16:30 a 20:30h	Durada: 6 hores Dijous dia 21 de febrer de 16:30 a 19:30h	Durada: 4 hores Dijous dia 19 de febrer de 16:30 a 20:30h	Durada: 4 hores Dijous dia 15 i 16 de febrer de 16:30 a 19:30h

Seminaris en estratègia i comunicació comercial

Trempp
Novembre 2017



COM FUNCIONA EL MERCAT DE PRODUCTES ECOLÒGICS I DE QUALITAT?

JORNADA DE NETWORKING

16 de febrer de 2016
CENTRE CÍVIC TARRAQUET
TREMPP

HORARI
De les 9:15 a les 17h
LLOC DE REALITZACIÓ
Centre Cívic Tarraquet
Aldude, Rosal, 9
29001
Tremp

INSCRIPCIÓ
A l'organització de Tremp: 973 45 00 05 ext 341
(Provincia Econòmica) dirreccio@tremp.cat o al telèfon [973450005](tel:973450005)
o bé al correu electrònic: inscripcio@comercio@tremp.cat
abans del 12 de febrer



Organitzen:



Col·laboren:



Aliments, territori i gastronomia:

com dissenyar experiències atractives per als nostres visitants?



25 de febrer de 2016 / Centre Cívic Tarraquet - Tremp

HORARI
De les 10:00h a 14:00h
LLOC DE REALITZACIÓ
Centre Cívic Tarraquet
Aldude, Rosal, 9
29001
Tremp

INSCRIPCIÓ
A l'Ajuntament de Tremp: 973 45 00 05 ext 341
Econòmica dirreccio@tremp.cat
o bé al correu electrònic: inscripcio@comercio@tremp.cat
abans del 21 de febrer

Organitzen:



Col·laboren:



Us presentem els **Seminars de Gestió de Recursos Humans** que tenen com a objectiu millorar les competències dels empresaris i professionals en referència a les habilitats de gestió de personal i direcció i d'equips.

Calendari i horari

Sessió 1. El treball en equip
24 i 25 d'octubre de 16:30h a 20:30h

Sessió 2. Motivació i rendiment de l'equip
11 i 12 de desembre de 16:30h a 20:30h
Les dues sessions es faran a la sala de Plens de l'Ajuntament de Tremp

A càrrec d'Victor Duarte Masip (DAN)

Llicenciat en ciències de l'Educació especialitzat en Tecnologia i Organització Educativa per la Universitat de Barcelona, diplom en Llenguatge i Comunicació Audiovisual Institut del Teatre de la Diputació de Barcelona i MBA per l'Institut per a la Investigació i Desenvolupament de les Noves Tecnologies de la Informació de Madrid. Des de 1994 és soci i director de D & N, consultora especialitzada en hotels i restaurants, en la qual és responsable de diferents projectes d'investigació, estudis sectorials i publicacions. Membre de la Taula del Turisme de Catalunya, a la Comissió Sectorial del Sistema de Qualitat Turística. És assessor del Gremi d'Hotels de Barcelona. Compatible la seva activitat professional amb la docència, en T3 Turisme Sant Ignasi i l'Escola de Gaians i Hostaleria Hofmann, entre altres institucions educatives.

Inscripció i preu

La inscripció és gratuïta però cal formalitzar-la per correu electrònic a detalar@trempp.cat o per telèfon al 973 45 00 05, ext 341

Organitzen:



Col·laboren:



Seminars de Gestió de Recursos Humans



Trempp
Octubre 2017- Febrer 2018

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

26 de maig de 2017
Centre Cívic Tarraquet - Tremp



Col·laboren:



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

www.alteugust.com



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



Formaciones de carácter específico: Restauración

Aprox 356 horas de formación y 618 participaciones

Restauración:

- **2013:** Diagnóstico (16 restaurantes) y seminario márketing para restaurantes (20h)
- **2014:** seminarios para restauradores (87 horas en 4 módulos) y Taller de intolerancias alimentarias (3h)
- **2015:** Seminario avanzado de cocina (18h) y Integral de postres (21h)
- **2016:** Seminario de cocina creativa(20h), acompañamiento técnico Alicia(de 4ha 12h por establecimiento) y 1as Jornadas para restauradores en Alicia (12h)
- **2017:** Seminarios de cocina creativa(24h), cocina con cerveza y postres de restaurante/ Jornada adecuación aceite de oliva (3h)/ Seminario vino (12h)

Restauración:

- **2018:** cocina de tendencia (12h): vegetariana, probiótica.../ Dilluns del vino (40h)
 - Cocinas del mundo: Anjalina Chugani (4h)
 - Cocina de bosque (2 sesiones de cocina 4h*2)
 - Jornada Alicia 2018 (12h)
- **2019:** seminarios cocina de bosque: (8 salidas +formación + taller)
 - Seminario la cocina de las abuelas(4h)
 - Seminario de cocina con azafrán (4h)
- **2020/2021:** Seminario cocina vegana (4h)
 - cocina de bosque (2 seminarios)
 - Jornadas Alicia (16)
 - cocina del cordero (4h*2)

Acompañamiento técnico en los restaurantes de la comarca

- 16 restaurantes participantes
- 1 informe individual y 1 informe global con propuestas formativas
- 1 plan de formación a 3 años

Seminaris per a Restauradors

CALENDARI / Seminaris per a Restauradors

FEBRER - 2014							MARÇ - 2014							ABRIL - 2014							MAIG - 2014							JUNY - 2014							
di.	dt.	dc.	dv.	ds.	dg.		di.	dt.	dc.	dv.	ds.	dg.		di.	dt.	dc.	dv.	ds.	dg.		di.	dt.	dc.	dv.	ds.	dg.		di.	dt.	dc.	dv.	ds.	dg.		
				1	2						1	2		1	2	3	4	5	6					1	2	3	4							1	
3	4	5	6	7	8	9	3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	
10	11	12	13	14	15	16	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	
17	18	19	20	21	22	23	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	
24	25	26	27	28			24	25	26	27	28	29	30	28	29	30				26	27	28	29	30	31		13	14	15	16	17	18	19		
							31							29	30												20	21	22	23	24	25	26		
																												30							

Inscripció i preu
El preu de la inscripció és de:

- **Seminari 1:**
El servei a taula, com i per què
20 €/establiment
- **Seminari 2:**
Vins
20 €/establiment
- **Seminari 3:**
La cuina per a cuiners
30 €/establiment
- **Seminari 4:**
La gestió de la cuina
30 €/establiment

La inscripció als quatre seminaris té un preu reduït a 90€/establiment.

Es recomana l'assistència de més d'una persona per establiment.

Cal fer la inscripció abans del dia 7 de febrer enviant un correu a: detxalar@juntamentdetremp.cat, trucant al 973650005 ext 341 o omplint el següent formulari online: <http://bit.ly/1bmdM44>

Les places són limitades i per ordre d'inscripció. Es donarà prioritat als establiments adherits al projecte Al teu Gust, aliments del Pallars.

SEMINARI DE CUINA CREATIVA

Octubre / Tremp



A càrrec de Mariano Gonzalvo

El projecte Al teu gust, aliments del Pallars, va iniciar l'any 2013 un programa de suport als restauradors de la comarca amb l'objectiu de conèixer la seva realitat i elaborar conjuntament un pla de treball que els fes més competitius.

Fruct del treball conjunt i del debat, va sorgir una proposta en forma de seminaris professionalitzadors que es van començar a impartir al 2014 i que ara continuen amb el seminari que us presentem.

El seminari-taller de cuina creativa va dirigit a aquells restauradors que vulguin crear noves combinacions de tècniques i productes, noves maneres de presentar el menjar a partir de la seva pròpia imaginació i crear noves experiències. Tot això amb el compromís pel producte de proximitat.



CONTINGUTS DEL CURS I METODOLOGIA:

Es treballarà a partir de diferents productes i en equip, amb el guiatge del professor. Els plats elaborats seran el resultat del treball conjunt en funció dels mitjans disponibles i dels objectius desitjats.

A càrrec de: Mariano Gonzalvo
Lloc: Obrador d'Es Pallars
Dies: 4, 11, 18, 20 i 25 d'octubre
Horari: de 16.30 a 20.30 hores
Inscripció i preu: 10 euros per establiment

Cal fer la inscripció abans del dia 30 de setembre enviant un correu a: detxalar@juntamentdetremp.cat o trucant al 973650005 ext 341

Les places són limitades i per ordre d'inscripció. Es donarà prioritat als establiments adherits al programa Al teu Gust, aliments del Pallars.

SEMINARI DE CUINA CREATIVA

Cuina amb cervesa
Postres per a restaurants

Setembre-octubre / Tremp

A càrrec de Mariano Gonzalvo

El projecte Al teu gust, aliments del Pallars, va iniciar l'any 2013 un programa de suport als restauradors de la comarca amb l'objectiu de conèixer la seva realitat i elaborar conjuntament un pla de treball que els fes més competitius.

Fruct del treball conjunt i del debat, va sorgir una proposta en forma de seminaris professionalitzadors que es van començar a impartir al 2014 i que ara continuen amb el seminari que us presentem.

Es seminaris-tallers de cuina creativa van dirigits a aquells restauradors que vulguin crear noves combinacions de tècniques i productes i noves maneres de presentar els seus plats als restaurants a partir de la seva pròpia imaginació i crear noves experiències.

Se centraran en dos àmbits:
- Taller de Cuina amb cervesa
- Seminari de postres per a restaurants

CONTINGUTS DEL CURS I METODOLOGIA:

Es treballarà a partir de diferents productes i en equip, amb el guiatge del professor. Els plats elaborats seran el resultat del treball conjunt en funció dels mitjans disponibles i dels objectius desitjats.

- Alguns dels plats a elaborar seran:
- Pura Xocolata
 - Bosc de Tardor
 - Fruites de Lleida
 - Mel i mató
 - Gornioles

A càrrec de: Mariano Gonzalvo
Lloc: Obrador d'Es Pallars
Dies: 27 de setembre i (Cuina amb cervesa) 1, 2, 4, 9, 16 i 18 d'octubre (postres)
Horari: de 16.30 a 20.30 hores
Inscripció i preu: 10 euros per establiment

Cal fer la inscripció abans del dia 25 de setembre enviant un correu a: detxalar@juntamentdetremp.cat o trucant al 973650005 ext 341
Les places són limitades i per ordre d'inscripció. Es donarà prioritat als establiments adherits al programa Al teu Gust, aliments del Pallars.

Seminari avançat de cuina per a restauradors

13, 15, 20, 22 i 27 d'octubre
a càrrec de Mariano Gonzalvo

Seminari integral de postres

a càrrec de Mariano Gonzalvo

Seminari per a restauradors 2015

Presentació i continguts

El projecte Al teu gust, aliments del Pallars, va iniciar l'any 2015 un programa de suport als restauradors de la comarca amb l'objectiu de conèixer la seva realitat i elaborar conjuntament un pla de treball que els fes més competitius.

Fruct del treball conjunt i del debat, va sorgir una proposta en forma de seminaris professionalitzadors que es van començar a impartir al 2014 i que ara continuen amb el seminari que us presentem. Esperem que sigui del vostre interès.

El seminari-taller de cuina de tendència que us presentem té com a objectiu mantenir el sector atent i informat de les darreres tendències en l'àmbit de la cuina. Van dirigit a aquells restauradors que vulguin crear noves combinacions de tècniques i productes i noves maneres de presentar els seus plats als restaurants a partir de la seva pròpia imaginació i crear noves experiències.

Se centraran en dos àmbits:
- Cuina vegetariana i flexitariana i problemàtica
- Cuinar del món i Cuina del futur

Porta una pineda dedicada al catering i va tenir el seu propi canal de Youtube "Soul Spices" estrenant una vídeo recepta cada setmana.

Recentment ha publicat el llibre Soul Spices amb Amat Editorial.

Amo un profund amor i respecte per les seves arrels, Angjulina elabora els receptes de la seva cultura, confu, vehicle per expressar-se, conservant els gustos i colors que han marcat la seva infància.

CONTINGUTS DEL CURS I METODOLOGIA:
Es treballarà a partir de diferents productes i en equip, amb el guiatge del professor.

A càrrec de: Mariano Gonzalvo
Lloc: Obrador d'Es Pallars
Dies: 24 de maig - Cuina vegetariana i flexitariana i problemàtica
7 de juny - Cuina del món i Cuina de Futuro
2 d'octubre - producte Eco i km 0
Horari: de 16.30 a 20.30 hores
Inscripció i preu: 20 euros per establiment

Cal fer la inscripció abans del dia 18 de maig enviant un correu a: detxalar@juntamentdetremp.cat o trucant al 973650005 ext 341
Les places són limitades i per ordre d'inscripció. Es donarà prioritat als establiments adherits al programa Al teu Gust, aliments del Pallars.

WWW.ALTEUGUST.COM

Organitzen: Col·laboren:

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

SEMINARIS DE CUINA DE TENDÈNCIA

Maig, juny i octubre
TREMP
A càrrec de Mariano Gonzalvo

SEMINARI DE CUINES DEL MÓN

18 de febrer de 2019
TREMP
A càrrec de Angjulina Chugani

WWW.ALTEUGUST.COM

Organitzen: Col·laboren:

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

Seminari avançat de cuina per a restauradors

13, 15, 20, 22 i 27 d'octubre
a càrrec de Mariano Gonzalvo

Lloc: Obrador d'Es Pallars
Dies: 13, 15, 20, 22 i 27 d'octubre
Horari: de 16.30 a 20.30 hores
Inscripció i preu: 10 euros per establiment

Cal fer la inscripció abans del dia 7 de febrer enviant un correu a: detxalar@juntamentdetremp.cat o trucant al 973650005 ext 341

Les places són limitades i per ordre d'inscripció. Es donarà prioritat als establiments adherits al projecte Al teu Gust, aliments del Pallars.

Organitzen: Col·laboren:

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

Seminari integral de postres

a càrrec de Mariano Gonzalvo

Lloc: Obrador d'Es Pallars
Dies: 17 i 24 de febrer, 3 i 10 d'abril
Horari: de 16.30 a 20.30 hores
Inscripció i preu: 10 euros per establiment

Cal fer la inscripció abans del dia 7 de febrer enviant un correu a: detxalar@juntamentdetremp.cat o trucant al 973650005 ext 341

Les places són limitades i per ordre d'inscripció. Es donarà prioritat als establiments adherits al projecte Al teu Gust, aliments del Pallars.

Organitzen: Col·laboren:

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

SEMINARI PER A RESTAURADORS 2015

Presentació i continguts

El projecte Al teu gust, aliments del Pallars, va iniciar l'any 2015 un programa de suport als restauradors de la comarca amb l'objectiu de conèixer la seva realitat i elaborar conjuntament un pla de treball que els fes més competitius.

Fruct del treball conjunt i del debat, va sorgir una proposta en forma de seminaris professionalitzadors que es van començar a impartir al 2014 i que ara continuen amb el seminari que us presentem. Esperem que sigui del vostre interès.

El seminari-taller de cuina de tendència que us presentem té com a objectiu mantenir el sector atent i informat de les darreres tendències en l'àmbit de la cuina. Van dirigit a aquells restauradors que vulguin crear noves combinacions de tècniques i productes i noves maneres de presentar els seus plats als restaurants a partir de la seva pròpia imaginació i crear noves experiències.

Se centraran en dos àmbits:
- Cuina vegetariana i flexitariana i problemàtica
- Cuinar del món i Cuina del futur

Porta una pineda dedicada al catering i va tenir el seu propi canal de Youtube "Soul Spices" estrenant una vídeo recepta cada setmana.

Recentment ha publicat el llibre Soul Spices amb Amat Editorial.

Amo un profund amor i respecte per les seves arrels, Angjulina elabora els receptes de la seva cultura, confu, vehicle per expressar-se, conservant els gustos i colors que han marcat la seva infància.

CONTINGUTS DEL CURS I METODOLOGIA:
Es treballarà a partir de diferents productes i en equip, amb el guiatge del professor.

A càrrec de: Mariano Gonzalvo
Lloc: Obrador d'Es Pallars
Dies: 24 de maig - Cuina vegetariana i flexitariana i problemàtica
7 de juny - Cuina del món i Cuina de Futuro
2 d'octubre - producte Eco i km 0
Horari: de 16.30 a 20.30 hores
Inscripció i preu: 20 euros per establiment

Cal fer la inscripció abans del dia 18 de maig enviant un correu a: detxalar@juntamentdetremp.cat o trucant al 973650005 ext 341
Les places són limitades i per ordre d'inscripció. Es donarà prioritat als establiments adherits al programa Al teu Gust, aliments del Pallars.

WWW.ALTEUGUST.COM

Organitzen: Col·laboren:

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

SEMINARIS DE CUINA DE TENDÈNCIA

Maig, juny i octubre
TREMP
A càrrec de Mariano Gonzalvo

SEMINARI DE CUINES DEL MÓN

18 de febrer de 2019
TREMP
A càrrec de Angjulina Chugani

WWW.ALTEUGUST.COM

Organitzen: Col·laboren:

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

WWW.ALTEUGUST.COM

Organitzen: Col·laboren:

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

WWW.ALTEUGUST.COM

Organitzen: Col·laboren:

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

Formaciones de carácter específico: sector vinícola

108 horas de formación y 301 participaciones

Sector vitivinícola:

- 8 ediciones de la Jornada de vins del Pirineu (2013-2020)
- 2015: Seminario de suelos y viticultura de calidad (16h)
- 2017: Seminario viticultura ecológica y biodinámica (16h)
- 2018: Seminario de enología (29h)
- 2019: Seminario comercialización (12h)
- 2020/21: Seminario espumosos (20h)
- Seminario plan estratégico comercial (14h)

Formaciones de carácter específico: sector oleícola

Sector oleícola

Antecedentes: Prospección y caracterización varietal de los olivos en la comarca del Pallars Jussà (2016)

Prospectar y caracterizar a nivel morfológico y molecular de las variedades Autóctonas de olivo del Pallars Jussà.

Evaluar las características agronómicas y productivas de las variedades locales. Así como la Caracterización del aceite.

Conservar estas variedades dentro del banco de germoplasma de olivo del IRTA

29 olivos, en 7 municipios y 16 fincas.

se localizan 13 variedades locales,

Sector oleícola Formación

- 2016 : 1ª Jornada La producción de calidad de oliva y de aceite de oliva (6h): resultados del estudio y sesión introductoria de manejo
- 2017: 2ª Jornada La producción de calidad de oliva y de aceite de oliva(4h) presentación estudio resistencia al frio y ppis del manejo post recolección
- 2018 : 3ª jornada técnica en Poda de Olivo.
4ª Jornada de profesionalización a olivicultores en manejo de cultivo para aceites de alta calidad
- 2019: Seminario de cata avanzada (20h)
Jornada manejo del cultivo (4h)
Jornada maestro de almazara (8h)
- 2020: segunda prospección

INTERCAMBIOS:

- 3 de carácter general: experiencias de distintos sectores combinadas o experiencias de cooperación territorial o de venta colectiva o de estrategia vinculada a la gastronomía.
- 4 específicos del sector del vino
- 2 del sector del ovino
- 2 del sector oleícola
- 1 en formato delegación+ el actual

12 visitas
224 participaciones

Destino	Fecha	n. Assist	Precio	Sector
Intercanvi a l'Ariège	mayo 2013	17	100€/pers	general
Intercanvi Borgonya	mayo 2014	15	150€/pers	vino
Intercanvi Ribera del Duero	diciembre 14	17	100€/pers	vino
Intercanvi la Rioja Alavesa i Tolosaldea	junio 2015	21	175€/pers	general
Viatge tècnic a la Toscana	noviembre 2016	16	250€/pers	vino
Intercanvi professional al Trentino	noviembre 2017	31	175€/pers	general
Visita grup de Tremp al Territori Sénia	septiembre 2017	24	15€/pers	aceite
Intercanvi Navarra-País Basc	marzo 2018	22	125€/pers	ovino
Visita a la Garrotxa-Delegació ATG	febrero 2019	17	80€/pers	delegación
Intercanvi al Priorat - Montsant (vins)	noviembre 2019	11	125€/pers	vino
Intercanvi a la Provença (Olis)	junio 2019	16	250€/pers	aceite
Intercanvi a Saint Affrique (Oví)	abril de 2019	17		ovino



Acciones de carácter específico: sector comercial i servicios

Sector comercio

En el **Pallars Jussà** el sector comercial aglutina unas 120 pequeñas empresas, mayoritariamente en la capital (Tremp) pero también en los municipios de la Pobla de Segur e Isona, y 4 tiendas en el municipio de la Vall fosca, La Torre de Capdella.

Nuestro posicionamiento en el ámbito comercial es el de una comarca con una oferta comercial de calidad adaptada a las necesidades de los residentes y con capacidad de atraer la atención de los visitantes.

En **2017** nos planteamos la necesidad de abordar dos objetivos para mantener este comercio y fortalecerlo:

- Convertir el comercio de proximidad 1ª opción de compra de los residentes
- Atraer visitantes al comercio local a partir de la creación de sinergias con otros sectores potentes: agroalimentación, gastronomía, activos turísticos.

Así, la **estrategia** se plantea en los siguientes términos:

- Professionalització de los comerciantes.
- Adequación de los establecimientos comerciales.
- Transformación digital.
- Incremento de l'atractivitat de las zonas comerciales.
- Sensibilitzación de la població resident.
- Potenciación del producte local y activos turísticos.
- Difusión de l'oferta comercial.



El Trabajo con Alicia

- **Objetivo:** consensuar una estrategia de comunicación compartida vinculada a la promoción eno-gastronómica de la comarca.
- **Promoción y valorización de la comarca** a través de su gastronomía.

- Entrevistas y visitas con diferentes productores y restauradores adheridos al programa
- Informe – propuesta
- Debate conjunto y recogida de propuestas



Porque Pallars Tierra de cordero




La pertenencia: el cordero es omnipresente en el Pallars, forma parte de su paisaje. La comarca es una de las que posee más cabezas de oveja productiva.



Las tradiciones: perduran tradiciones vinculadas a la cría y manejo y también el procesamiento de la carne del cordero.





La cocina: el recetario tradicional de las comarcas de montaña y en particular del Pallars tiene el cordero como protagonista.

Además, la girella puede ser el icono.

La autoctona:
la xisqueta



© Jorjai Perú



PALLARS
TERRA DE
CORDER

El cordero del Pallars ya tiene un libro y una peli



www.delpallarsacasa.cat



Del Pallars a casa

#emquedoacasaimenjolocal

Del Pallars a casa/emquedoacasaimenjolocal és una iniciativa de l'Associació **APAT** i dels productors adherits al programa **Al teu gust, aliments del Pallars** que vol contribuir a que, en aquests dies que tothom s'ha de quedar a casa, el cicle dels productes alimentaris continuï i que puguem fer-los arribar als consumidors compromesos amb el Pallars i el Pirineu

Y en breve empezamos la 6ª edición del festival CORDEVI

CORDEVI
El Festival Gastronòmic del Pallars
Del 21 de setembre al 12 de novembre de 2023
6ª Edició

CORDEVI
www.festivalcordevi.cat
#cordevi @ATGPallars @atgpallars

CORDEVI El Festival Gastronòmic del Pallars

Del 21 de setembre al 12 de novembre de 2023



Fires de tardor al Pallars

Festival Gastronòmic Vianda	Del 21 al 23 de setembre	La Pobla de Segur
Fira ramadera de La Pobleta de Bellvei	7 i 8 d'octubre	La Pobleta de Bellvei
Fira del Mostillo	14 i 15 d'octubre	Llimiana
Boletus 19a Fira del Bolet d'Isona i Conca Dellà	21 i 22 d'octubre	Isona
Fira de la Girella	22 d'octubre	El Pont de Suert
Fira del Codony	28 d'octubre	Tremp
Fira de Tardor de Sort i Concurs Morfològic Nacional d'Ovella de Raça Xisqueta	4 i 5 de novembre	Sort
XVIII diada de la fira de Salàs	12 de novembre	Salàs de Pallars

Viniverses

<p>6 d'octubre 2023 19h - Viniversa: Transició energètica sense deixar ningú enrere, amb Marta Garcia Paris. Casa Montoliu 1903 Tremp</p>	<p>20 d'octubre 2023 19h - Viniversa a micro obert entre Vanesa Freixa i Toni Massanès. Espai Singratalla: Tremp</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cuinatast amb productes del Pallars, taller pràctic i sopar-tast final

<p>18 d'octubre 2023 18-22h Amb Mariano Gonzalvo Lo Pallier del Coc. Espai Taller de la Pobla de Segur (Prolongació Carrer Riera, 4, baixos). La Pobla de Segur</p>	<p>8 de novembre 2023 18-22h Amb Llorenç Aguilà. Cafè d'Espanya (Pl. de Capdevila, 11). Tremp</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Música i arts escèniques maridades amb producte del Pallars!

<p>Dijous 29 de setembre 20h Concert de Koko-Jean & The Tonic. a la Plaça de Capdevila. Preu 12 euros i inclou degustació de Paquetillo (vàlida fins al 31 d'octubre)</p>	<p>Diumenge 1 d'octubre 12.00h Vermut amb la màgia de Màgic Cambra a la Fabrica Cretze</p>	<p>Dissabte 7 d'octubre 17h Boopys Love, i més! Mirador de Sant Cristòfol de la Vall</p>	<p>Dissabte 14 d'octubre 12.00h Aperitiu a la vinya i concert d'Ilasgorak Farga de Tenner de Pallars</p>	<p>Dissabte 21 d'octubre 12h Espectacle Dis, ordre de Pere Hosta. Centre d'interpretació de les cantigues adobernes.</p>	<p>Dissabte 28 d'octubre Durant el dia, diversos passis "Entre vins", microtèatre en dansa entorn al vi a Tremp</p>	<p>Diumenge 29 d'octubre 12.30h Aperitiu a diversos passis "Entre vins", vinja de Guillem Bana, vinja de Figols del celler El Vinyer</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

I a més, caminades de pastor, taller d'il·lustració, cursos de cuina... A la tardor, t'esperem al Pallars!

www.festivalcordevi.cat

Accedeix a #ATGPallars @atgpallars

CORDEVI



CONSULTA EL PROGRAMA COMPLET A:

Organitzen:



Col·laboren:



www.festivalcordevi.cat

GRÀCIES!

Podéis conocer mejor el programa en www.alteugust.com y en redes:

@atgpallars / @ATGPallars

O descubrir nuestra cultura gastronómica en Youtube:

CANAL GIRELLA