

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.ajuntamentdetremp.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

CONSERVES I

XOCOLATA I SALTAT

2010

50 empreses
133 treballadors

2023

147 empreses
535 treballadors



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



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, alimentos 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 mbellerera@temp.cat o trucant al 973 655 0005.

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 de l'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 mbellerera@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)



Organitza: Ajuntament de Tremp, SOC, Generalitat de Catalunya

Ajuntament de Tremp, SOC, Generalitat de Catalunya

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 2016 a 2017

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:



Seminaris en estratègia i comunicació comercial

Tremp
Novembre 2017



Seminaris personalitzats Parlar en públic i presentacions d'èxit



Tremp

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

Aldada, Rosal, 9

25000
Tremp

INSCRIPCIÓ

A l'organització de Tremp: 973 45 00 05 ext. 343

(Provincia Econòmica) detalar@trempp.cat o bé al

telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

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

Aldada, Rosal, 9

25000

Tremp

INSCRIPCIÓ

A l'organització de Tremp: 973 45 00 05 ext. 343

(Provincia Econòmica) detalar@trempp.cat o bé al

telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

Seminaris de Comunicació eficaç

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

Seminari 1	Seminari 2	Seminari 3	Seminari 4	Seminari 5	Seminari 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	Plataforma de venda online: Les botigues virtuals
Durada: 4 hores Divendres 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: 4 hores Dimecres dia 25 de febrer de 16:30 a 20:30h	Durada: 8 hores Dijous dia 2 i 9 de març de 16:30 a 19:30h	Durada: 4 hores Dijous dia 19 de març de 16:30 a 20:30h	Durada: 8 hores Dijous dia 1 i 22 de març de 16:30 a 19:30h

Inscripcions: detalar@trempp.cat o bé al telèfon al 973 45 00 05, ext. 341

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

26 de maig de 2017
Centre Cívic Tarraquet - Tremp



Organitzen:

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

Us presentem els Seminaris 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. Compatibilitza 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:

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

Seminaris de Gestió de Recursos Humans



Tremp
Octubre 2017- Febrer 2018

Formaciones de carácter específico: Restauración

Aprox 356 horas de formación y 618 participaciones

Restauración:

- **2013:** Diagnósis (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

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

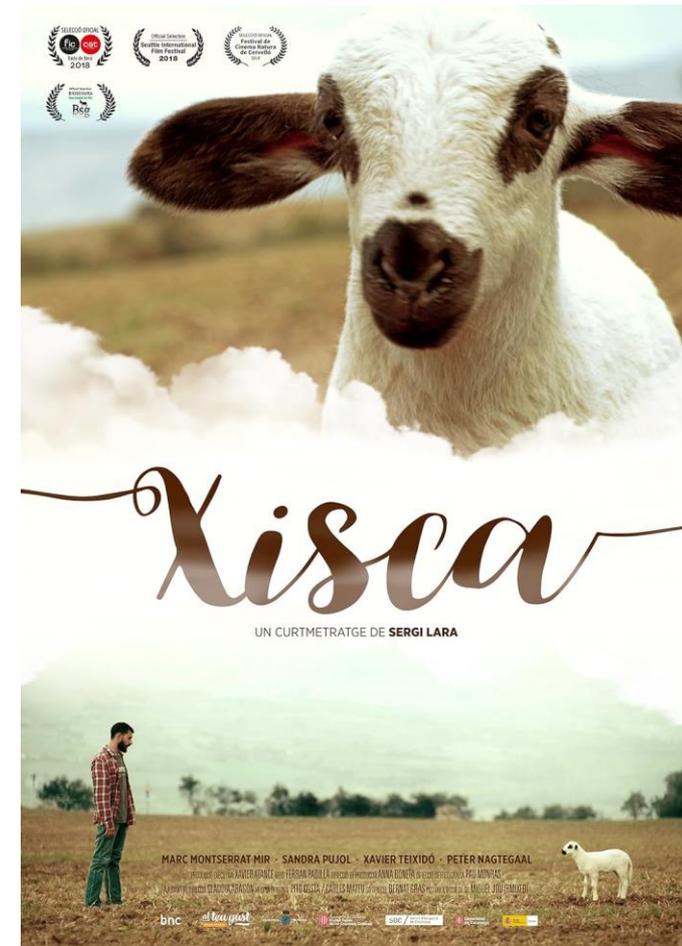


© Jorjai Perú



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

GRÀCIES!

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

@atgpallars / @ATGPallars

O descubrir nuestra cultura gastronómica en Youtube:

CANAL GIRELLA