

Valorització del patrimoni alimentari gràcies a la innovació gastronòmica

Fundació Alícia

Alícia és un **centre pioner de recerca, desenvolupament i innovació en cuina** integrat per un **equip multidisciplinar d'especialistes** en totes les àrees de l'alimentació.



a l i m e n t a c i ó
c i è n c i a

alícia

laboratori del menjar responsable

missió

Que **tothom mengi**
millor.



missió

Que **tothom mengi**
millor.

Amb independència de
la seva edat
i/o situació de vida.



m e n j a r m i l l o r



Més sa



Més sostenible



Més bo

Des d'una cuina innovadora i responsable
amb l'entorn i les persones



visió

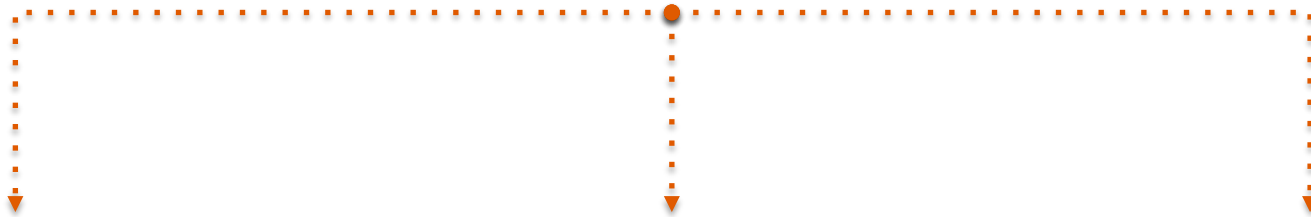
Desenvolupar projectes sostenibles amb la **cuina** com a eina i el **rigor científic** com a mètode



Creativitat amb esperit pragmàtic per millorar el món des de l'alimentació

alícia
laboratori del menjar responsable

Creem i transferim coneixement
per millorar l'alimentació de les persones



alíciaSalut

Millorant la salut des de la cuina

Recerca i transferència per a la millora dels hàbits alimentaris i la creació de solucions per a persones amb malalties o restriccions alimentàries.

alíciaInnovació

R+D+i culinària

Millora o desenvolupament de productes i processos, al costat d'empreses, emprenedors, restauradors i artesans, aportant solucions **implementables** que siguin **més convenients** per l'entorn i les persones.

alíciaTerritori

Gastronomia sostenible

Valorització de la gastronomia local arrelada a territoris concrets, de productes de la terra i desenvolupament d'estratègies gastroturístiques que generin un impacte econòmic positiu.

alícia

laboratori del menjar responsable

una visió responsable, única en el món de l'alimentació



equip

CUINERS
DIETISTES
NUTRICIONISTES
TECNÒLEGS
QUÍMICS
BIOLEGS
SOCIOLEGS
AGRICULTORS
ECONOMISTES
ADMINISTRATIUS



Toni Massanés
Director general



Elies Sala
Gerent



Jaume Biarnés
Resp. de l'Àrea de
Territori i Sostenibilitat



Núria May
Resp. de projectes
de Territori



Marc Puig-Pey
Resp. de l'Àrea
de Cuina



Eguzkiñe Peña
Resp. de cuina.



Elena Roura
Resp. de l'Àrea
de Salut i
Hàbits Alimentaris



Fabiola Juárez
Resp. de projectes
vinculats a la salut



Sara Lucía Pareja
Resp. de projectes
vinculats a la salut



Alba Adot
Tècnica de projectes
vinculats a la salut



Bernat Martí
Resp. dels
Horts de Món Sant
Benet



Ramón Sentmartí
Resp. de projectes
de Territori



Olga Felip
Resp. de projectes de
Desenvolupament i
Innovació



Íngrid Farré
Resp. de l'Àrea de
Desenvolupament
Tecnològic i Innovació



Laia Badal
Resp. de projectes de
Desenvolupament i
Innovació



Eva García
Tècnica de gestió i
administració.
Coordinació
d'esdeveniments.



Rosa Millan
Tècnica de gestió i
administració. Control
de projectes

Gastronomia - Producte - Turisme

Un gran canvi:

Tendència a valorar els territoris respecte els seus productes singulars, les seves elaboracions diferencials, les seves tradicions úniques, etc.

Ha generat una reacció en cadena:

Turisme Genèric (de masses, de sol i platja)



Turisme experiencial (concret, específic, lligat a valors com la identitat o les tradicions del territori visitat)

Producte agroalimentari

Restaurant



Producte turístic

Prescriptors

Com?

- Introduir noms i cognoms als productes, als plats
- L'argument de valorització esdevé l'eix central de la oferta
- Cercant un turisme responsable que confiï en el producte, que estigui tranquil al comprar/consumir un producte turístic que es percep com **autòcton, autèntic, singular, diferencial**.

L'oportunitat

Turisme
gastronòmic



Molt + que gastronomia



Transmissor de valors



El turista busca i vol comprar
aquests valors.

Menjar = Contenedor
d'experiències

Vol experimentar, emocionar-se.



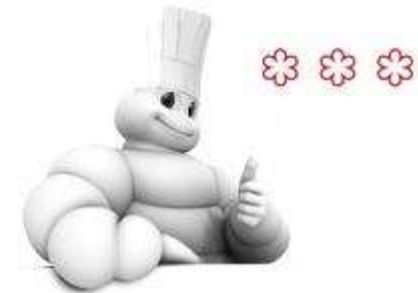
Recursos
gastronòmics



Producte turístic



Motiu de viatge



Percepció

Productes de la terra



Productes alimentaris que per ells mateixos tenen un valor afegit lligat al territori i a la qualitat, formant part de la conservació i el manteniment d'un patrimoni i valors culturals, i contribuint-hi amb processos de producció vinculats a uns coneixements o habilitats personals i respectuosos amb el medi ambient".



Busquem

L'espai on neixen, es produeixen o creixen aquells aliments que acaben destinats al plat del comensal.

Les persones, els pobles, la societat que les fa possibles.

El lloc on sorgeixen les tradicions que s'acaben degustant al plat.

Els espais d'origen d'aquests productes i tradicions són espais que valen la pena ser visitats.

En els moments en que neixen, es produeixen, es mengen...

Pallars Terra de Corder

Ajuntament de Tremp



al teu
gust

Aliments del Pallars

WWW.ALTEUGUST.COM

Pallars Terra de Corder



Pallars Terra de Corder

Objectiu: Construcció d'una estratègia global i ben definida que pugui servir de full de ruta de cara a les accions, impulsades per l'administració local o els agents privats, que tinguin la voluntat de promocionar gastro i turísticament el territori.

Col·laboració estreta amb l'administració (promoció econòmica i turisme)



Generació coneixement sobre la realitat gastronòmica i turística de al comarca



Discurs comú i constant amb els agents del territori



Promoció entre els habitants del territori sobre el valor i la singularitat de la pròpia gastronomia

alícia



Pallars Terra de Corder

Índex

- 1.Treball de camp i bibliogràfic
- 2.Detecció d'oportunitats
- 3.Generació estratègia
- 4.Proposta accions
- 5.Desenvolupament accions previstes

Pallars Terra de Corder



Primera trobada
amb el territori
del Pallars a la
Fundació Alícia
2014

Pallars Terra de Corder

Girella



LA CUINA DEL CORDER



Formatges

Vins alçada

Licors herbes

Olis

Embotits del porc:
xolís, gossets,
secallona

Varietat
tradicional
fruita (pera)

Herbes
aromàtiques

Productes
forn i
pastisseria

Tradició

El paisatge

(natura, cases
rurals, senderisme)



La cultura

(el caràcter gent, una
forma d'entendre el món)

Pallars Terra de Corder

Cal calendaritzar l'estratègia i per realitzar els passos segons l'ordre natural a l'establir les accions.

Treball Intern

Important comptar amb la complicitat d'agents del territori.

Informació + Motivació (dinamització)

Treball extern

Aquelles iniciatives de promoció, dins i fora del territori, que tenen la voluntat de fer arribar la informació generada al visitant.

Creació de marca + Accions de promoció

Pallars Terra de Corder

Receptari del Corder

- Per la Restauració, elaboradors, públic final
- Receptes dissenyades per respondre a les diferents necessitats dels agents
- Un receptari obert, que ha de créixer



Pallars Terra de Corder

Incloure el corder a les fires del territori

- Imatge comuna als fulletons de fires i festes
- Col·laboració amb els productors, xarcuters, restauradors del municipi (show cooking)
- Menú del corder. Tapa de corder.
- Ruta del corder.

Pallars Terra de Corder

Incloure el corder a les fires del territori

PASSAPORT

**PALLARS
TERRA
CORDER**

FIRES DE TARDOR

Nom: _____

Telèfon: _____

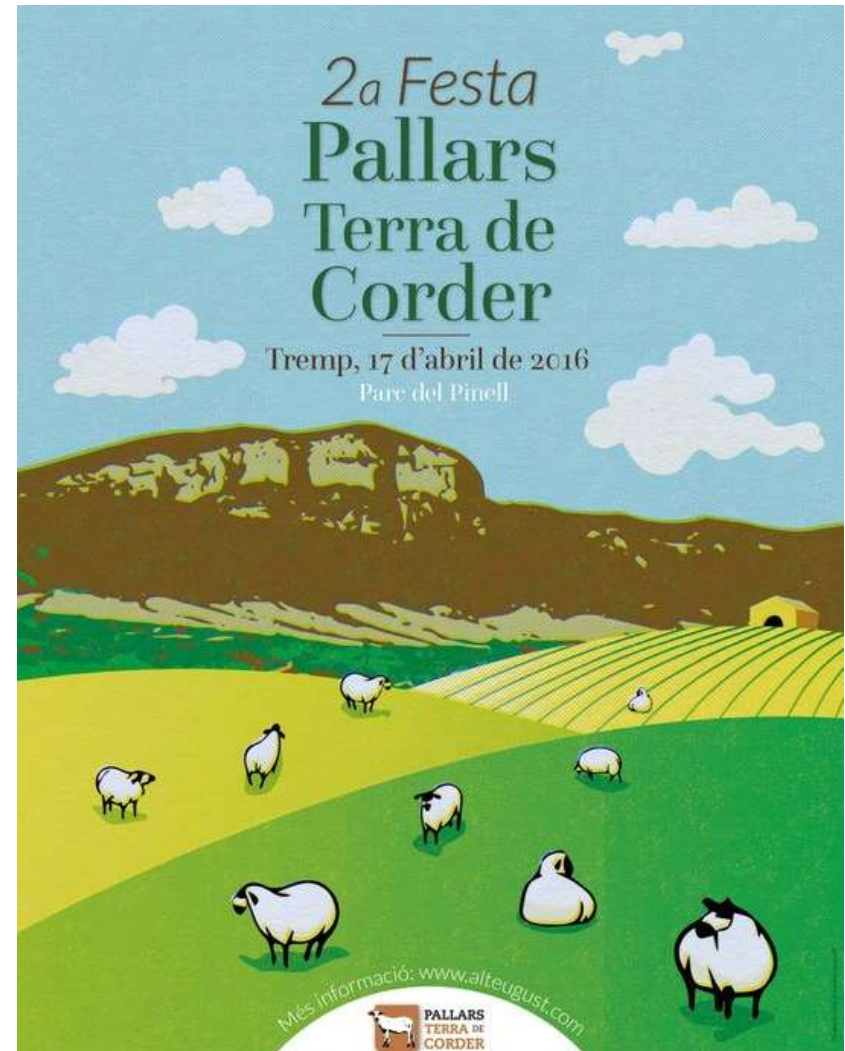
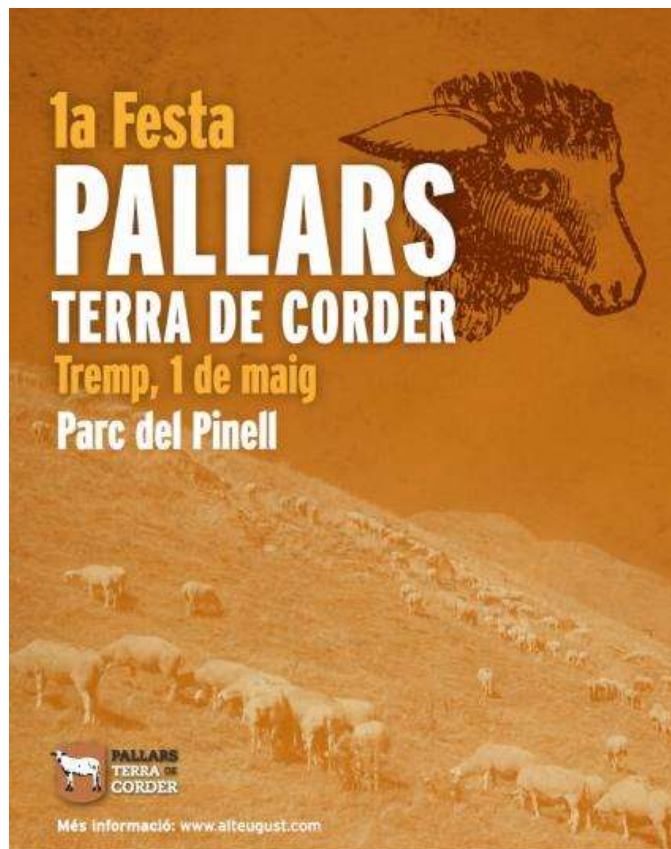
Pallars Terra de Corder

Festa del Corder

- Incorporar la cuina internacional (altres cultures alimentàries, tots mengem corder).
- Productors de derivats del corder (llana, carn, derivats làctics).
- Activitats tradicionals posades al dia (transhumància, xollar). Tallers infantils, cursos per adults.
- Gastronomia del corder amb cuiners d'altres territoris.

Pallars Terra de Corder

Festa del Corder



Festa del Corder



Pallars Terra de Corder

Fira del codony



Pallars Terra de Corder

Tallers formatius

- Elaborats amb carn de corder. Per a xarcuters, carnisers i restauració.
- Cuina i salut per gent gran. Per a cuidadors de gent gran, infermeres, professionals sanitaris, etc.
- Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Per a la restauració i elaboradors.
- Assessorament a la restauració
- Jornada d'innovació de nous productes agroalimentaris per a elaboradors

Pallars Terra de Corder

Jornades de formació per a restauradors



Pallars Terra de Corder

Jornades de
formació per
a
restauradors

10h **Benvinguda a la Fundació Alícia**

Equip de la Fundació Alícia.

10:30h **Monogràfic de Cuina al Buit. Com optimitzar el procés? Exemples pràctics.**

Curs impartit per en Salvador Brugués del Celler de Can Roca.

12:30h Pausa-cafè

12:45h **Noves tendències en el camp de l'alimentació, la salut com a eix.**

Laia Badal i Alba Adot. Tècniques de desenvolupament tecnològic i de salut de la Fundació Alícia.

14h Dinar a peu dret

15h **Introducció a la creativitat a la cuina i tècniques d'emplatat.**

Jaume Biarnés. Xef de la Fundació Alícia.

17h Pausa-cafè

17:15h **Com gestionar les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries als establiments de restauració.**

Núria May i Alba Adot. Tècniques de cuina i patrimoni i de salut de la Fundació Alícia.

18:15h Pausa-cafè

19h **Visita al monestir de Sant Benet**

20:30h **Sopar de germanor amb sobretaula**

9h **Idees per millorar la qualitat i la varietat de les nostres postres.**

Marc Puig-Pey. Xef de la Fundació Alícia.

10:30h Pausa-cafè

10:45h **Pallars Terra de Corder. La cuina del corder i algunes receptes.**

Marc Puig-Pey i Núria May. Xefs de la Fundació Alícia.

12:15h Pausa-cafè

12:45h **L'ús de productes locals als restaurants. Valoració de la jornada i propostes dels restauradors. Nous reptes per al Pallars.**

Toni Massanés i Núria May. Director i tècnica de patrimoni i cuina de la Fundació Alícia.

14:30h **Final de la jornada.**

Pallars Terra de Corder

Recull

Edició d'un llibre que contribueixi a posicionar el territori centrant-se en el corder com a reclam

Patrimoni cultural
i ramader del
territori



Activitats
turístiques
vinculades

Patrimoni
gastronòmic i
culinari



Receptes carnisers
Receptes restaurants
Receptes FA

Pallars Terra de Corder

Recull

Edició d'un llibre que contribueixi a posicionar el territori centrant-se en el corder com a reclam

Patrimoni cultural
i ramader del
territori



Activitats
turístiques
vinculades

Patrimoni
gastronòmic i
culinari



Receptes carnisers
Receptes restaurants
Receptes FA

Treball de cuina i territoris andorrà



Objectius

1. Cerca de coneixement sobre la cuina andorrana i de muntanya.
2. Desenvolupament de la proposta de valor i estratègia de posicionament.
3. Adaptació de la proposta de valor segons la tipologia d'establiment.
4. Presentació de la proposta.

El brou

El producte icona

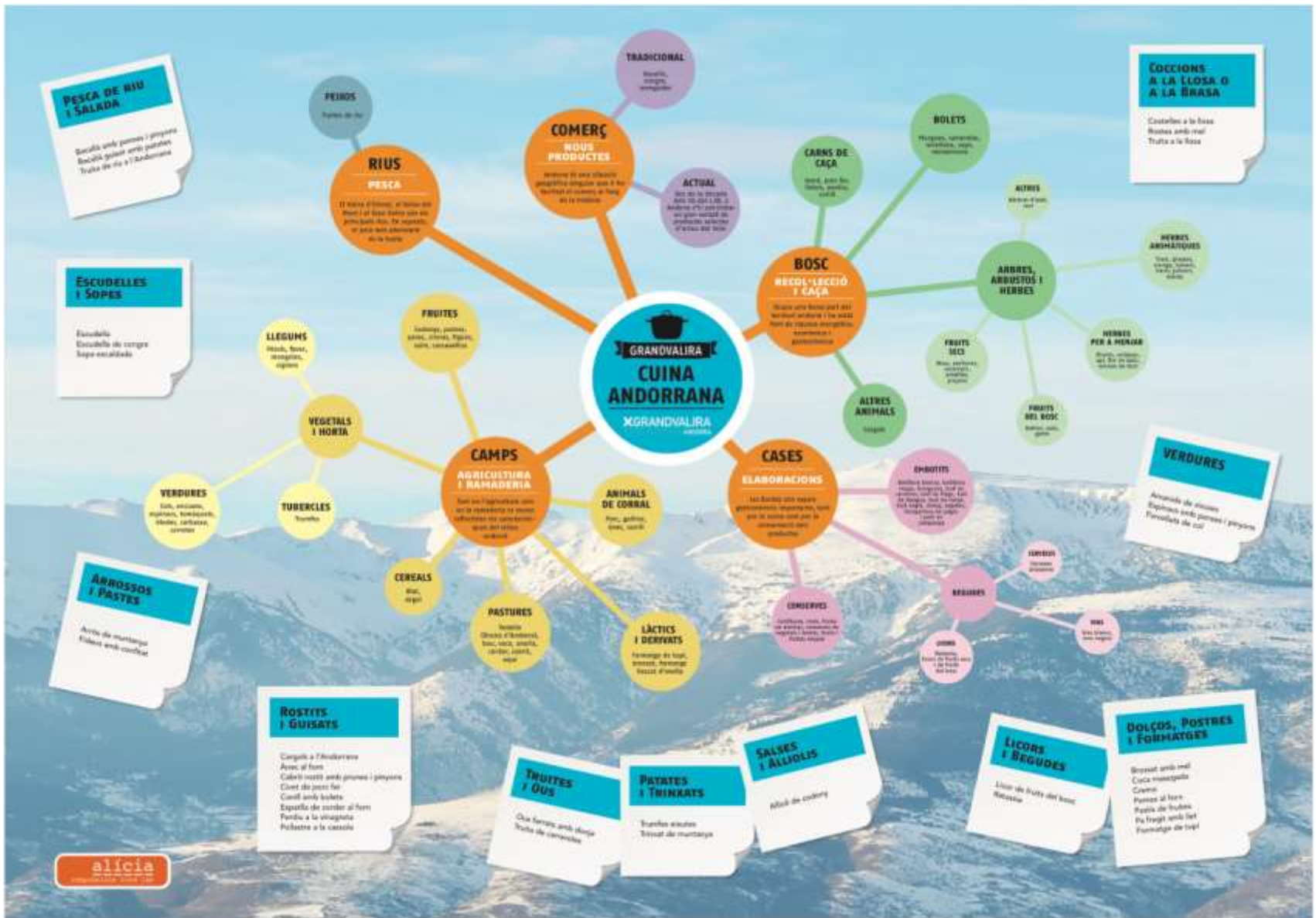


→ És una elaboració d'hivern, i per tant molt adient per als **mesos principals d'activitat** a Grandvalira.

→ És una **elaboració reconfortant**, que ajuda a recuperar forces i entrar en calor.

→ Permet infinitat de variacions en la recepta i en la presentació, cosa que la fa **adaptable** a les diferents tipologies d'establiment de Grandvalira.

1.Mapa de la Gastronomía Andorrana



4.Receptari de Brous Tradicionals



5. Mètode d'implantació dels productes icona

Objectius

→ Donar eines i idees per a la implantació dels productes icona en els establiments de restauració de Grandvalira.



Fast-food

Pack Grandvalira



*Hamburguesa
amb carn
Andorrana,
tassa de
Brou i
brossat amb
mel*

Brou fet ramen



Format fast-
food per als
Brous



Self-service

Brous alternatius per a diferents segments

Per a al·lèrgies i intoleràncies

Vegetarià

Brou adaptat a la tipologia Self-service



Healthy



Benvinguts a Pagès



**Generalitat
de Catalunya**

Benvinguts a Pagès

Com millorar la percepció sobre els
productes locals?

**Coneixent els pagesos, els ramaders, els
productes que elaboren, crien o cultiven**



Visitant-los

Benvinguts a Pagès

Un projecte encaminat a retornar el valor únic que sostenen els productors i els productes a través de l'aprenentatge adquirit a partir d'una visita directa a l'origen de la producció, a la granja, al corral, a l'hort, etc.



**Turisme
experiencial**

Benvinguts a Pagès



- Cap de setmana de portes obertes
- Visites gratuïtes
- Tast i venda de productes
- Participació de restaurants i allotjaments

Benvinguts a Pagès

cat / esp / eng / fra



INICI
GRÀCIES
EDICIÓ 2016
RECULL DE PREMSA
CONTACTE

CERCA PER COMARQUES

17-19 de juny de 2016
**ORGANITZA LA TEVA
ESCAPADA A PAGÈS**



CERCA PER PRODUCTES

Arròs i altres cereals



Aviram i ous



Begudes (vi, cava i altres)



Carn i embotits



Formatges i làctics



Fruita fresca



Fruits secs



Herbes aromàtiques, mel i altres productes dolços



Llegums



Oil i olives



Peix, marisc i derivats



Verdures, hortalisses i bolets



Benvinguts a Pagès 2016

182 pagesos



Benvinguts a Pagès 2016

Més de 12500 visites



Benvinguts a Pagès 2016

226 restaurants

Menú Benvinguts a Pagès

228 allotjaments

Ofertes especials

**55 activitats
complementàries**

*Incloent activitats
agroalimentàries i lúdiques*



MIDIT 2020

PLA ESTRATÈGIC

Unió Europea
Fons social europeu

L'FSE inverteix en el teu futur



SOC

Servei d'Ocupació de Catalunya

Aquest projecte està subvencionat pel SOC i el Fons Social Europeu, d'acord amb el Programa d'ajuts a Projectes Innovadors i Experimentals, regulat per l'Ordre EMO/312/2012.



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Empresa
i Ocupació**

Proposta comunicativa conjunta

Tríade Mediterrània (cultius mil·lenaris de vinya, oliva i fruita seca)



Centre comercial a l'aire lliure/de la natura (espai lúdic, de trànsit, on menjar, per gaudir)

La Clotxa, icona d'un territori



Receptari La Clotxa

Compleix dues voluntats:

- Donar a conèixer una elaboració tradicional i pròpia del territori amb la voluntat d'esdevenir-ne icona.
- Adaptar la clotxa a temps presents, proposant versions adaptables als establiments sense perdre l'essència de la clotxa.

Pizza clotxa



Pizza
Clotxa

Clotxa Kebab



Kebab
Clotxa

Clotxa en copa



Clotxa en
copa

Llibre de les Terres de Mestral



Moltes gràcies



www.alicia.cat