



ANNEXOS – Galícia i Catalunya, mostra agroalimentària i cultural

Programa de degustació “Do mar e da terra”

PROGRAMA DE DEGUSTACIÓ “TERRA”: SABORS DE GALÍCIA

29 DE MAIG

- **19- 20 h PESCA DE RIES: “JO CONFIO”**

Navalles a la paella amb perles de Godello i allioli d'all rostit.
Peix del dia Pesca de Ries amb Lacón Gallego temperat.
Gelats de formatge de la DOP Arzúa-Ulloa i xocolata blanca.
Vi de la DO Ries Baixes (blanc).

30 DE MAIG

- **12- 13 h MUSCLOS DE GALÍCIA: ENAMORA'T D'UN GALLEC**

Coca amb verat Pesca de Ries guarida en oli i César de formatge de la DOP San Simón de la Costa.
Musclos de Galícia amb escabetx d'Albarinyo.
Llesca amb ou de pa de Cea.
Vi de la DO Monterrei (blanc i negre).

- **13.30- 14.30 h PESCA DE RIES: EL MILLOR DE LA NOSTRA PESCA ARTESANAL**

Petxines de pelegri Pesca de Ries a la paella amb trossos de botifarra negra.
Peix del dia Pesca de Ries amb empapussat de Lacón Gallego temperat.
Biscuit d'oli d'oliva amb gelat de formatge de la DOP San Simón de la Costa.
Vi de la DO Ribeiro (blanc i negre).

- **19- 20 h GALÍCIA: UN MAR ECOLÒGIC**

Turbot rostit, cargols a la llauna i mini verdures de producció ecològica.
Polp Pesca de Ries a la brasa amb sopa escumosa de tomàquet negre de producció ecològica.
Gelats de galetes Maruxas de producció ecològica.
Vi de la DO Ribeira Sacra (negre).

31 DE MAIG

- **12- 13 h BONÍTO DEL NORD: “AQUÍ HO FEM BONIC”**

Bloody Mary i escopinyes Pesca de Ries al vapor.
Bonítol de Burela semicuit amb pa amb tomàquet.
Tiramisú de formatge de la DOP Cebreiro.
Vi de la DO Valdeorras (blanc i negre).



- **13.30- 14.30 h EL SABOR DEL MAR EN CONSERVA**
Pastís de *zamburiñas* Pesca de Ries amb arròs crispí.
Amanida de lleties i sardinetes en oli.
Amanida de formatge de la DOP Arzúa- Ulloa amb tomàquet i préssec de producció ecològica.
Vi de la DO Ries Baixes (blanc).
- **18.30- 19.30 h ALGUES DE GALÍCIA: LES VERDURES DEL NOSTRE MAR**
Verat Pesca de Ries en oli i empedrat de Faba de Lourenzà.
Amanida de wakame Pesca de Ries i rosbif de vedella gallega.
Castanyes de Galícia rostides amb vi de la DO Ribeira Sacra i mel de Galícia.
Vi de la DO Ribeira Sacra (negre).
- **20.30- 21.30 h LLUÇ AMB GANXO**
Lluç de canya en papillot amb grelos de Galícia i Pataca de Galícia.
Botifarra a "l'infernet" d'aiguardent de Galícia.
Escuma de iogurt i vel d'alfàbrega de producció ecològica.
Vi de la DO Monterrei (blanc i negre)

1 DE JUNY

- **12- 13 h LES VERDURES DEL MAR, LES VIANDES DE LA TERRA**
Mousse d'erçons Pesca de Ries amb pa de Cea i maionesa de còdium Pesca de Ries.
Cigrons amb peix del dia Pesca de Ries, peus de porc i suc de xoriço.
Pastís de Santiago amb préssec i caviar de Licor Café de Galícia.
Vi de la DO Ribeiro (blanc i negre).
- **13.30-14.30 h MUSCLO DE GALÍCIA: GARANTIA DE QUALITAT I ORIGEN**
Peix del dia, Pesca de Ries, llardons de Porco Celta i rabassoles confitades.
Musclo de Galícia al vapor amb perles Ries Baixes.
Tiramisú de formatge de la DOP Cebreiro.
Vi de la DO Ries Baixes (blanc).
- **18.30- 19.30 h PESCA DE RIES: DE PROXIMITAT AMB SEGELL PROPI**
Una mena d'empanada de congre Pesca de Ries i vedella gallega.
Arròs a banda amb polp Pesca de Ries a la brasa.
Crepes amb crema de formatge de la DOP Arzúa-Ulloa.
Vi de la DOP Ribeira Sacra (negre).



Tast - productes de qualitat gallecs

DO VALDEORRAS

Viños brancos e tintos
Viños brancos e tintos envellecidos
Viños escumosos
Viños tostados

DO RIBEIRO

Viños brancos e tintos
Viños tostados

DO RÍAS BAIXAS

Viños brancos e tintos
Viños brancos envellecidos
Viños escumosos

DO MONTERREI

Viños brancos e tintos
viños brancos e tintos envellecidos

DO RIBEIRA SACRA

Viños brancos e tintos
viños brancos e tintos envellecidos

IXP BARBANZA E IRIA Viños brancos e tintos

IXP BETANZOS Viños brancos e tintos

IXP VAL DO MIÑO OURENSE Viños brancos e tintos

INDICACIÓNS XEOGRÁFICAS Augardente de Galicia

DAS AUGARDENTES E Augardente de Galicia envellecida

LICORES TRADICIONAIS Augardente de Herbas de Galicia

DE GALICIA Licor de Herbas de Galicia

Licor Café de Galicia

IXP TERNERA GALLEGA

Ternera Gallega Suprema
Ternera Gallega
Ternera Gallega Anello

IXP PATACA DE GALICIA Patacas

IXP MEL DE GALICIA

Mel multifloral
Mel monofloral de castiñeiro



Mel monofloral de eucalipto
Mel monofloral de silva
Mel monofloral de breixo

IXP LACÓN GALLEGO

Lacón Gallego
Lacón Gallego Tradicional

IXP PAN DE CEA Pan

FABA DE LOURENZÁ Fabas

IXP CASTAÑA DE GALICIA

Castañas en fresco
Castañas conxeladas

DOP PEMENTO DE HERBÓN Pementos

IXP PEMENTO DO COUTO Pementos

IXP GRELOS DE GALICIA

Grelos frescos
Grelos en conserva
Grelos conxelados

IXP TARTA DE SANTIAGO Tarta de Santiago

QUEIXOS

DOP QUEIXO TETILLA Queixo Tetilla

DOP ARZÚA-ULLOA Arzúa-Ulloa

Arzúa-Ulloa de Granxa
Arzúa-Ulla Curado

DOP S. SIMÓN DA COSTA San Simón da Costa

DOP QUEIXO DO CEBREIRO Cebreiro

AGRICULTURA ECOLÓXICA "Todos os produtos procedentes da agricultura, gandeiría e acuicultura"

Productors locals catalans

29/05/2014	Productors	Producte	Territori
1	Celler Vidbertus	vi	Conca de Barberà
2	Helga Harbig	vi	Ribera d'Ebre
3	Josep M. Pedrola	vi	Ribera d'Ebre
4	Can Blanc	embotits	Ripollès
5	Cansalderia Cal Refilat	embotits	Berguedà
6	Matoll	cervesa	Urgell
7	Vip	cervesa	Alt Urgell
8	Rovira	formatge	Osona
9	Clua	formatge	Noguera
10	Ecosetrill	oli	Urgell
11	Mas de Vicenta	oli	Garrigues
12	Coques Perafita	coques	Osona
13	Cal Mestre	conserves	Baix Camp
14	L'Arner dels Padrins	mel	Noguera
15	Bolets Prades	bolets, fideuà, arrossos	Alta Ribagorça

30/05/2014	Productors	Producte	Territori
1	Herbacol- Roura Soler	formatge	Ripollès
2	Baldomà	conserves	Noguera
3	Al pot petit	conserves	Conca
4	Farré Fruits	conserves	Urgell
5	Rebost del Montsec	oli	Noguera
6	Coop. de Juncosa	oli	Garrigues
7	Coop. Masroig	vi	Priorat
8	Labotera	vi	Terra Alta
9	Casa Bernadí	embotits	Alt Urgell
10	Xolís d'Adons	embotits	Alta Ribagorça
11	Ò cervesa	cervesa	Conca
12	Gat del Rosal	galetes	Urgell
13	Aynose	xocolata	Urgell
14	Quevall	licors	Urgell
15	Casa Martí	llegums cuits	Segarra



31/05/2014	Productors	Producte	Territori
1	Torrec	formatge	Noguera
2	Mon-bru	formatge	Bages
3	Ple de bo i Lagrimus	melmelades	Cerdanya
4	Mos de tros	conserves	Pla d'Urgell
5	Coop. Riudecanyes	oli	Baix Camp
6	Aromàtics del Mediterrani	oli aromatitzat	Segarra
7	Vins del Riu Corb	vi	Urgell
8	Celler Vega Aixalà	vi	Conca
9	Bodegas El Grial	vi	Baix Ebre
10	Casa Fígols	embotits	Berguedà
11	Querbeer	cervesa	Berguedà
12	Ausesken	cervesa	Osona
13	Adgaudium	fruits secs	Segrià
14	Forn Ca la Carme	coques	Ripollès
15	Casa Ros	Fruits secs	Noguera

1/06/2014	Productors	Producte	Territori
1	Mas El lladré de les Lloses	formatge	Ripollès
2	Cal Senzill	conserves	Urgell
3	Aranyonet	conserves	Berguedà
4	Hortus Aprodiscæ	conserves	Conca
5	Coop. Riudecanyes	oli	Baix Camp
6	Reserva Sebes	oli	Ribera d'Ebre
7	Gerida Viticultors	vi	Conca
8	Mava	vi	Ribera d'Ebre
9	Granja Godall	embotits	Solsonès
10	Minera	cervesa	Ripollès
11	Casa Dalmases	cervesa	Segarra
12	Bernaues herbes	herbes, succs...	Segarra
13	Dalit Natura	fruits secs	Segarra
14	Apicultura Naves	mel	Pla d'Urgell
15	La Botiga de l'Ebre	prod. varis	Baix Ebre



Projecte: GUSTUM, productes de la terra

GUSTUM és un projecte de cooperació Leader impulsat pel DAAM amb la participació de tots els grups Leader de Catalunya. Està coordinat pel grup Leader Consorci Leader Urgell-Pla d'Urgell i es desenvolupa a Catalunya des de l'any 2011.

Descripció del projecte

GUSTUM és un projecte de cooperació catalana que té per objectiu **fomentar el desenvolupament rural a través de la promoció dels productes agroalimentaris de qualitat que es produeixen al territori, en sinergia amb la restauració, el turisme i el comerç.**

Aquest projecte sorgeix de la iniciativa de cooperació estatal Gustum, desenvolupada durant els anys 2009 a 2014, i en la qual participen els 6 grups Leader de la província de Lleida.

La transformació dels productes agraris n'augmenta el valor afegit i incrementa les rendes de la població rural i garanteix la seva permanència en les zones rurals i la preservació del paisatge agrari del territori.

Si, a més, la comercialització d'aquest producte es realitza en la mateixa zona on es produeix, s'activa l'economia local alhora que el consumidor es beneficia d'un producte de qualitat i col·labora en el manteniment de l'economia i el paisatge del territori, aspecte relacionat amb la venda de proximitat que s'impulsa també des del DAAM, amb el Decret 24/2013 i les actuacions que el desenvolupen.

El fet de treballar de forma conjunta tots els Grups d'Acció Local de Catalunya, potencia l'efecte ressò de les accions realitzades i ajuda a crear una imatge integral i coherent del projecte que permet donar a conèixer els productors i els productes catalans. Tot i que es treballa localment, es realitza una tasca conjunta que permet l'intercanvi d'informació i productes entre les diferents comarques, tot ampliant el concepte de "producte de proximitat" a escala de Catalunya.

Objectiu del projecte

Amb el projecte GUSTUM es pretén:

- Augmentar el grau de coneixement dels productes locals i dels seus productors dins del propi territori.
- Valoritzar aquests productes i identificar-los com a productes de qualitat organolèpticament i nutricionalment, però també com a elements de cultura i identitat del territori.
- Identificar els productors i els productes del territori.
- Facilitar eines als productors per promocionar i comercialitzar el seu producte.
- Afavorir l'associacionisme en el sector agroalimentari.



- Vincular el sector agroalimentari amb la restauració i les rutes turístiques de la zona, tot cercant un desenvolupament rural integral.

Actuacions del projecte

El projecte es desenvolupa a través de 3 línies de treball:

- La valorització del producte local agroalimentari, mitjançant la seva promoció a través d'accions d'informació, sensibilització i formació, tot oferint una imatge integral dels territoris:
 - Elaboració de diagnòstics territorials per identificar el teixit productiu i turístic de cada zona.
 - Edició de diversos materials de difusió identificatius del projecte: audiovisuals, dossiers fotogràfics i eines informàtiques (base de dades, pàgina web i xarxes socials).
 - Organització de mercats de productes locals en els municipis, amb la selecció dels productors i elaboradors de proximitat.
 - Promoure l'assistència dels productors i elaboradors de proximitat a fires agroalimentàries i gastronòmiques del territori.
 - Participació en les activitats del territori amb tallers, xerrades i sessions de cuina de proximitat
- El desenvolupament d'eines i dinàmiques de treball que afavoreixin la promoció i comercialització de productors i elaboradors:
 - Taules de treball sectorials per a la promoció de l'associacionisme.
 - Seminaris i jornades de formació amb temàtiques dedicades a la promoció i comercialització dels productes locals.
- La vinculació dels productes agroalimentaris locals amb la gastronomia i el turisme de la zona:
 - *Workshops* entre productors, elaboradors, restauradors i responsables turístics.
 - Jornades gastronòmiques amb productes locals.
 - Definició i difusió de rutes gastronòmiques i turístiques.

Impacte del projecte

Sota el paraigua de Gustum s'ha aconseguit fer visible el producte local i aquells que el fan possible donant-los a conèixer en el seu àmbit més proper i ajudant-los a obrir nous canals de comercialització.

Gustum ha aconseguit posicionar-se en el territori com una marca representativa dels productes locals de qualitat. La participació en actes amb una gran repercussió en els mitjans de comunicació, tant nacionals com locals, i la difusió realitzada a través de les eines d'informació pròpies (web i xarxes socials) ha fet que el projecte sigui conegut i reconegut pel públic. Encara que l'abast és difícil de quantificar, podem dir que **més de 100.000 persones** han assistit a alguna de les accions en les quals el projecte Gustum



ha estat present i han tingut un contacte directe amb algun dels actors participants (productors, elaboradors, restauradors o tècnics del projecte).

- Gustum ha estat present en **130 accions de difusió i comercialització** que inclouen l'organització de mercats locals, l'assistència a fires i la participació en activitats diverses en col·laboració amb entitats públiques i privades de cada territori, tot donant a conèixer el projecte a la població.

- S'han realitzat **88 activitats de sensibilització** amb tallers, xerrades i sessions de cuina de proximitat en les quals han participat més de **5.000 persones**.

- En aquestes activitats s'ha comptat amb la participació de **més de 1.500 productors i elaboradors i més de 500 restauradors**.

- Més de **2.000 persones** han participat en les **62 activitats de formació**, dirigides tant a productors i elaboradors com a restauradors i petit comerç.

- Cal destacar la **Campanya d'introducció de l'oli d'oliva a les escoles**. Una acció de formació conjunta entre els grups col·laboradors, en què s'estan realitzant un seguit de xerrades informatives en **65 escoles del territori**, amb la participació de **més de 2.600 alumnes**.

- S'ha fet també una important tasca de dinamització en cadascun dels territoris amb la creació de **taules de treball** en les quals els tècnics del projecte recullen les necessitats del sector per tal de dissenyar noves accions i crear un vincle entre els productors, tot fomentant l'associacionisme.

Per a més informació

Web del projecte: www.gustumcatalunya.org / www.gustum.org

Xarxes socials: Twitter: [@InfoGustum](https://twitter.com/InfoGustum) – facebook.com/InfoGustum



EL SISTEMA D'ACREDITACIÓ DE LA VENDA DE PROXIMITAT, DECRET 24/2013

La venda de proximitat dels productes agroalimentaris és una forma de diversificació de les fonts d'ingressos de les explotacions agrícoles i ramaderes que pot fer més rendible l'activitat de les explotacions agràries en oferir als consumidors productes amb un valor de proximitat i d'informació sobre la seva procedència i elaboració.

L'objecte del Decret de venda de proximitat és la regulació d'un sistema d'acreditació de la venda de proximitat dels productes agroalimentaris de Catalunya amb la finalitat que els productors obtinguin un benefici més alt per la venda del seus productes que ajudi a complementar la seva renda, diversificar les seves fonts d'ingressos, afavorir les activitats de turisme rural, com la restauració i els allotjaments rurals, que en vendre aquest productes poden fer més atractiva la seva oferta, i reduir els costos econòmics i ambientals derivats de les cadenes llargues de comercialització.

Aquest **sistema d'acreditació està adreçat exclusivament als productors**, que són els que podran gaudir del distintiu, i inclou tant els productes sense transformar com els elaborats pels mateixos productors a partir dels seus productes. El fet d'acollir-se a aquest sistema, no exigeix, però, de complir la legislació corresponent.

Dins del concepte venda de proximitat es diferencien 2 tipus:

- **la venda directa:** és la que fa el titular de l'explotació directament al consumidor final, en la pròpia explotació o en mercats locals i fires. La definició de venda directa s'ajusta al que estableix la normativa vigent sobre aquest tema.
- **la venda en circuit curt:** és la venda que realitza el productor agrari o les agrupacions agràries mitjançant un sol intermediari, el consumidor final. La venda es pot realitzar en establiments minoristes, agrobotigues, en allotjaments rurals i en establiments de restauració.

El sistema d'adhesió voluntària per part dels productors es fa a través de la DUN. Una vegada feta l'adhesió, ja es poden utilitzar les aplicacions del logotip, que es poden trobar en la pàgina web del DAAM. Després rebran una acreditació que els permet identificar-se com a productors inscrits al sistema de venda proximitat. L'acreditació és indefinida, excepte en el cas de renúncia o incompliment del Decret.

Actualment hi ha **més de 1.700 productors adherits**.

En la pàgina web indicada més avall es pot trobar més informació sobre aquest tema, les aplicacions disponibles i com utilitzar-les, la llista d'adherits, les preguntes i respostes més freqüents, una adreça de correu per fer consultes, etc.

<http://www.gencat.cat/alimentacio/vendadeproximitat>