



OFICINA TÈCNICA DE L'AVELLANA



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



L'Oficina Tècnica de l'Avellana dinamitza el sector i promou aquesta fruita seca

L'Oficina Tècnica promoguda des del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació està coordinada pel centre tecnològic Eurecat i duu a terme sis grans accions estratègiques que suposen la creació d'un panell de tast, un pla d'acompanyament i millora empresarials, el foment de l'organització d'esdeveniments, el llançament de campanyes de foment del consum d'avellana, la promoció a les escoles i la millora de l'organització del sector.

L'Oficina està formada per un equip multidisciplinari que dirigeix el Departament d'Innovació Turística d'Eurecat amb la participació de la Unitat de Nutrició i Salut, des de les seus de Vila-seca i Reus del centre tecnològic al territori del Camp de Tarragona.

Una de les tasques de l'Oficina Tècnica de l'Avellana és oferir suport especialitzat a la innovació als petits productors i cooperatives per millorar-ne la competitivitat i proveir el mercat amb el millor producte amb una major eficàcia.

Per aconseguir-ho, vetlla per situar la innovació com una prioritat i un repte permanent de les empreses, per generar més valor afegit i crear un teixit empresarial fort.

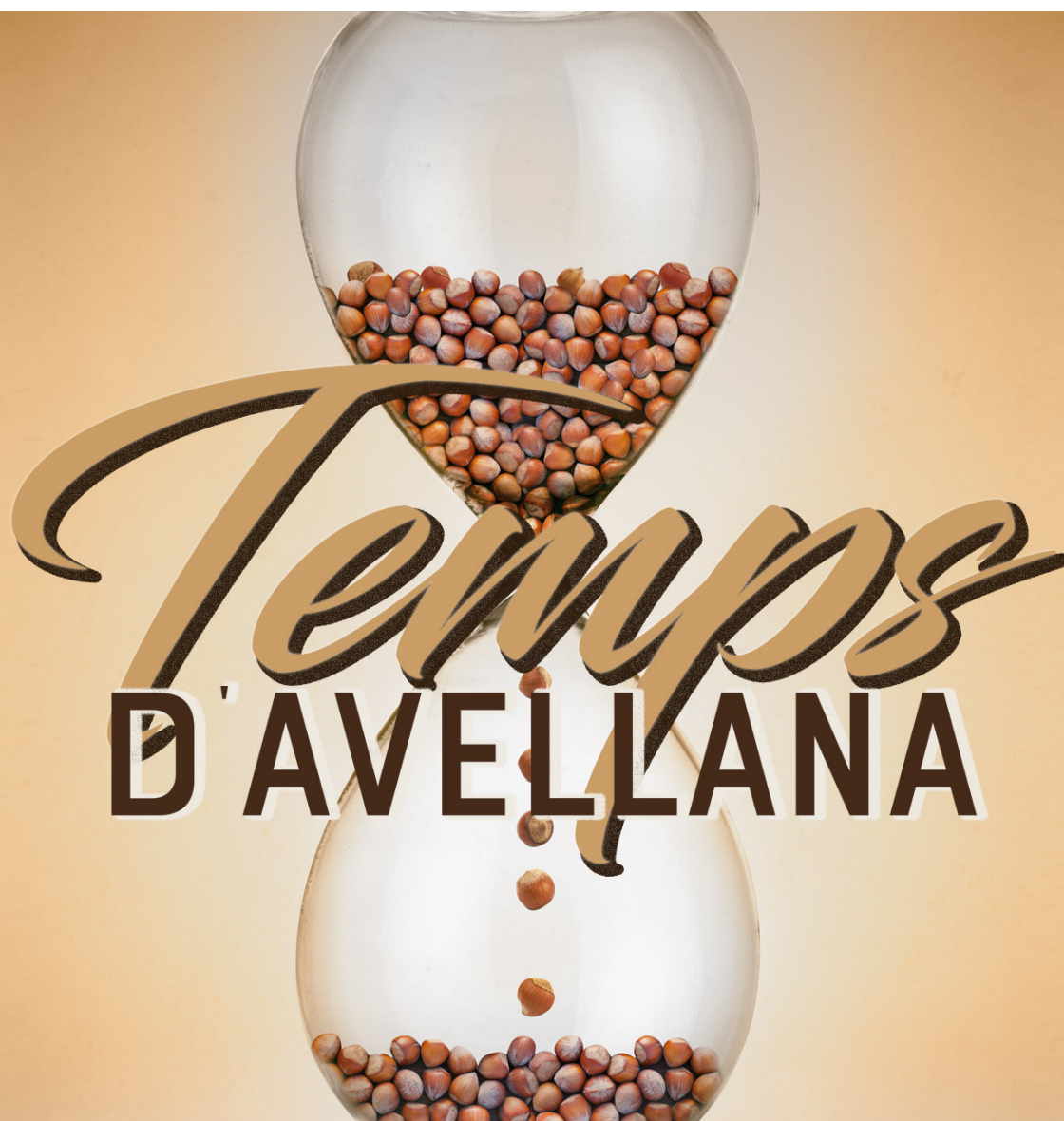
Treballa en sis grans accions estratègiques:

la creació d'un panell de tast, un pla d'acompanyament i millora empresarials, el foment de l'organització d'esdeveniments, campanyes de foment del consum d'avellana, la promoció a les escoles i la millora de l'organització del sector.

Creada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació per desenvolupar del Pla estratègic de valorització de l'avellana, la coordina el centre tecnològic Eurecat.

Així, en coordinació amb diverses entitats es potenciarà la participació d'empreses i agents del territori en activitats d'innovació oberta, *design thinking* i empenedoria corporativa o vigilància de l'ecosistema d'empreses emergents (*start-ups*) i de nous models de negoci.





Temps d'avellana 2020, creixen les entitats participants a la tercera edició

Pel que fa al foment de l'organització d'esdeveniments, una de les principals accions ja ha estat la de coordinar l'edició 2020 de la festa Temps d'Avellana, que és en marxa.

Aquesta tercera edició, el nombre d'entitats implicades en l'organització ha continuat creixent, respecte a l'edició anterior, amb un total de 23 entitats participants, entre les que hi ha la DOP Avellana de Reus, administracions locals, regionals i nacionals, cambres de comerç, associacions, gremis, centres de recerca, pagesos productors, mercats, centres comercials, empreses de guiatge, establiments de restauració i recursos turístics, entre d'altres.

Una part de les activitats programades, des del mes d'octubre fins al 9 de desembre (Dia Mundial de l'Avellana), són presencials i d'altres tenen lloc en format virtual, degut a les limitacions establertes a causa de la pandèmia de coronavirus.





El programa inclou la celebració de quatre jornades tècniques en línia que han tingut lloc des de finals d'octubre i acabaran l'11 de novembre.

- La sessió sobre l'avellana ecològica a les jornades tècniques on-line per a escoles de la setmana BIO, organitzada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya. El 22 d'octubre.
- La presentació del projecte "Elaboració d'un plànol de varietats i sòls del conreu de l'avellaner a Catalunya", organitzada per l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentàries (IRTA) i el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya. El 27 d'octubre.
- El curs "Gestió tècnica i econòmica de les explotacions de fruita seca", organitzat per Unió de Pagesos. Els dies 22 i 29 d'octubre i 4 de novembre, quan ha tingut lloc una sessió de treball per grups.
- El Taller d'innovació per a empreses del sector gelater de Tarragona: "gelats i fruita seca", organitzat per l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentàries (IRTA) i la Diputació de Tarragona. Els dies 9 i 11 de novembre.

Entre les activitats lúdiques i d'oci programades, destaquen la degustació de producte i menús elaborats amb avellana pels restauradors de la comarca de la Selva (Girona) en el marc de La Fira de l'Avellana de la Selva, els showcookings de la Jornada de promoció de l'Avellana de Riudoms, la presentació de nous productes amb avellanes pel Gremi de Forners del Baix Camp i els tastos d'avellana. S'han dut a terme dos tastos presencials, un per a prescriptors coincidint amb la presentació institucional de l'esdeveniment Temps d'Avellana i un a Vilaplana, així com un tast emès per Internet en directe des de la Casa Navàs de Reus el dia 15 d'octubre, organitzat per la Cambra de Comerç de Reus.

En relació amb el foment del consum de l'avellana, es fa especial èmfasi en les seves propietats nutricionals i en els beneficis que el seu consum aporta a la salut i al benestar de les persones, en la importància de consumir productes locals km0, en la valorització de l'origen i dels productors i en la promoció del seu consum entre els més petits de casa a través d'accions coordinades amb les escoles.



Panel de tast, una plataforma per al foment del coneixement de l'avellana

Una de les accions que desenvolupa l'Oficina Tècnica de l'Avellana gestionada pel centre tecnològic Eurecat, és la creació d'un Panel de Tast oficial, depenent del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, que establirà una metodologia per al tast de les avellanes i comptarà amb un conjunt de tastadors formats per valorar i descriure aquest producte.

La seva tasca contribuirà al foment del coneixement de l'avellana a través de tastos orientats a públic general o específic, com, per exemple, els restauradors.

Aquests tastadors, que actualment estan sent seleccionats per l'Oficina Tècnica, participaran en una formació específica a càrrec de la Unitat de Nutrició i Salut del centre tecnològic Eurecat, per aprendre a identificar i discriminar gustos, textures, olors i altres característiques i propietats organolèptiques de l'avellana, a través de diferents tècniques d'anàlisi sensorial, de forma que podran ajudar en la tipificació del producte i en la diferenciació de matisos entre varietats i produccions.

El Panel de Tast ha de ser un instrument útil per les empreses i el sector que els permeti millorar processos per potenciar la qualitat del producte al mateix temps que esdevindrà una eina per dotar de valor simbòlic al producte.

Durant el mes d'octubre s'ha posat en marxa un procés per a la preselecció dels tastadors que formaran part del panell de tast. Els seleccionats participaran en una formació específica a càrrec de Nàdia Ortega, investigadora de la Unitat de Nutrició i Salut del centre tecnològic Eurecat.

La formació tindrà lloc estructurada en diverses sessions que s'impartiran aquest mes de novembre i l'any 2021.

Les principals funcions del panell seran:

- La tipificació organolèptica de les diferents varietats d'avellana.
- La participació en activitats de divulgació i promoció de l'avellana.
- La formació i entrenament de tastadors.
- La col·laboració en estudis i projectes de recerca en l'avellana.





Millores d'organització del sector, la Interprofessional de l'avellana

L'Oficina Tècnica se centra a promoure la millora de l'organització del sector per dotar-lo d'una estructura que permeti unificar estratègies.

Concretament dona suport per a la creació de la Interprofessional de l'avellana, una acció clau per a l'organització del sector.

L'Oficina vetlla pel desenvolupament del Pla estratègic per a la valorització de l'avellana

L'Oficina Tècnica és l'organisme encarregat de gestionar el desenvolupament del Pla estratègic per a la valorització de l'avellana del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, i constitueix una de les mesures acordades pel Grup de Treball de l'Avellana.

El Pla tracta conjuntament la situació estructural del sector i les mesures que n'han de garantir el futur, i pretén incrementar la presència del producte en el territori de producció, millorar-ne el coneixement i consum, implantar nous canals de valorització i, en darrer terme, contribuir al manteniment del conreu, el paisatge i l'estructura social. Per aconseguir-ho, aquesta nova Oficina treballarà de manera vinculada amb el sector.

La producció d'avellana es concentra en l'àmbit català i espanyol a la província de Tarragona i majoritàriament al Camp de Tarragona, a més d'alguns productors a la zona de Girona, a la comarca de la Selva i municipis limítrofs del Gironès. També hi ha presència en comarques com la Terra Alta i Castelló. L'alt nivell de concentració de l'activitat al Camp de Tarragona on hi ha la seu de la DOP Avellana de Reus.

Constantí, 6 de novembre de 2020

