

Pagès La Festa se celebrarà al Pirineu català l'1 i 2 de juny

La 9a edició oferirà més de 40 experiències agroturístiques marcades per la sostenibilitat



Persones recollint plantes en un camp del Pirineu./PRODECA.

REDACCIÓ. (Barcelona).-Pagès La Festa, la gran celebració de la pagesia catalana torna a la demarcació i arreu de Catalunya els dies 1 i 2 de juny, un cap de setmana que els visitants podran gaudir de més de 40 experiències agroturístiques a la demarcació del Pirineu: 6 explotacions, 2 restaurants, 32 allotjaments rurals i 5 activitats complementàries, inscrites fins al moment i que poden anar en augment durant aquests últims dies previs a La Festa. Les reserves ja estan obertes i es poden fer a través de la pàgina web (www.benvingutsapages.cat).

La demarcació del Pirineu destaca notòriament pels entorns naturals i recursos patrimonials, que els visitants podran viure en primera persona durant Benvinguts a Pagès La Festa. Els visitants podran descobrir les comarques de

l'Alt Urgell, Alta Ribagorça, Aran, Cerdanya, Pallars Jussà i Pallars Sobirà, on es divulgarà l'origen dels productes agroalimentaris i la importància del consum de proximitat, i es generaran relacions entre els productors, elaboradors, restauradors i consumidors, apropant el món urbà i la pagesia.



Una

altra de les activitats que es podran fer durant la festa de Pagès./PRODECA.

També tindran l'oportunitat d'omplir el rebost de casa seva, comprant directament als productors, com ara a la Granja Canemar (Alt Urgell), especialitzada en la carn de conill; Cargols Txambonet (Alta Ribagorça); o Safrà del Montsec (Pallars Jussà), un projecte de recuperació de safrà d'alta qualitat de forma artesana, tradicional i amb certificació ecològica. Al llarg del cap de setmana podran assistir a experiències com la visita guiada a les Botigues Museu de Salàs (Pallars Jussà), una exposició de productes quotidians amb 100 anys d'història; o, la demostració de com es teixeix amb telers antics de baix llis (Pallars Sobirà). Degustar la gastronomia catalana és un altre objectiu de Benvinguts a Pagès La Festa. Tots els interessats podran menjar a llocs com el Restaurant del Llac (Pallars Jussà), amb una cuina d'inspiració pallaresa; o Casa Roca (Pallars Jussà), que ofereix cuina casolana basada en receptes tradicionals amb innovacions. Per completar el cap de setmana, podran viure una experiència de turisme de proximitat en allotjaments com Mas D'Aravó (Cerdanya), que compta amb una explotació de vaques; o Ca la Carne (Alt Urgell), que ofereix un tast de productes locals. Tots ells són projectes empresarials arrelats al territori i que contribueixen al desenvolupament local i econòmic de les zones rurals.

La iniciativa se celebra de forma simultània a tot Catalunya amb més de 450 experiències agroturístiques: prop de 100 explotacions, 160 allotjaments, 50 promotors d'activitats, 10 elaboradors i més de 150 restaurants.

Un tribut a la tasca essencial del sector primari

La feina dels professionals del sector alimentari és necessària i s'ha de fer visible. Aquesta és una de les missions de Benvinguts a Pagès La Festa. Gràcies a la pagesia, es conforma un sistema alimentari sostenible, segur, resiliènt, saludable i d'accés universal. Convençuts de l'essencialitat del sector primari, enguany, la iniciativa demana al visitant major de 15 anys un pagament simbòlic de 2 euros, que garanteix la reserva de la plaça i reivindica la feina dels pagesos i pageses, que durant el cap de setmana rebran milers de visitants, i han d'organitzar el seu horari, per garantir la qualitat de les visites. Així doncs, aquesta és una de les grans novetats de la 9^a edició. Tothom qui vulgui inscriure's a alguna de les activitats ha de fer la reserva prèvia i organitzar la seva ruta a través de la web, que funciona com a central de reserves. Les places a les experiències són **limitades**.

La sostenibilitat i la reducció de la petjada de carboni

La iniciativa va un pas més enllà aquest 2024, impulsant diverses accions en pro a la sostenibilitat i la reducció de la petjada de carboni dirigides als futurs visitants, com ara el *car sharing*. Es fa incís als participants perquè prioritzin la utilització del transport col·lectiu, mitjançant la plataforma Som Mobilitat, amb la finalitat d'organitzar-los en xarxa, reduir el nombre de desplaçaments i fer un ús responsable del transport. També, s'ha facilitat informació de punts verds de recàrrega de vehicles elèctrics al territori gràcies a Electromaps, per promoure una mobilitat elèctrica, verda i sostenible.

Després d'uns anys en què la festa tenia lloc a la tardor, aquest 2024 la fita torna a organitzar-se al mes de juny, fent coincidir el cap de setmana amb plena temporada i campanya del sector fructícol i hortícol, així com amb les bones temperatures i el preludi de l'estiu. El canvi de dates dona resposta a una demanda traslladada per productors del sector, i amb la finalitat de continuar enfortint la iniciativa.

També, gràcies a l'èxit de la prova pilot que es va posar en marxa el 2023, la categoria d'elaboradors alimentaris ha passat a estendre's a tot Catalunya. És una aposta per la visibilització dels productes catalans i els processos d'elaboració de productes en obradors de Catalunya. Es tracta, doncs, d'empreses que no produeixen directament el producte agrari, però que compren la matèria primera a productors locals, per poder elaborar els seus propis productes. Així mateix, com a novetat, a la web s'han incorporat millores d'usabilitat, perquè els agents puguin gestionar més còmodament les reserves i, també d'informació, afegint els punts de venda físics o digitals dels participants de La Festa.

Benvinguts a Pagès els 365 dies de l'any

El projecte té continuïtat els 365 dies de l'any, gràcies a Benvinguts a Pagès Tot l'Any que disposa d'una oferta de més 120 visites de pagament a explotacions, tallers d'elaboració de productes, activitats escolars, jocs de rol, tastos i degustacions de productes i altres activitats. Totes aquestes experiències es complementen amb 16 rutes agroturístiques, arreu del territori:

Costa Brava, Pirineus, Terres de Lleida, Costa Daurada, Terres de l'Ebre i Costa i Paisatges de Barcelona.

Sobre Benvinguts a Pagès

Benvinguts a Pagès és una iniciativa de la Generalitat de Catalunya, en una actuació coordinada pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, a través de Prodeca, i pel Departament d'Empresa i Treball, a través de l'Agència Catalana de Turisme. Col·laboren amb el projecte la Fundació Alícia, la Diputació de Barcelona, SX3 (CCMA), l'Ajuntament de Barcelona, l'Agència Catalana de Joventut, el Departament de Drets Socials, els Consells Comarcals, les Oficines Comarcals del DACC, els Consorcis i Oficines de Turisme i altres entitats i associacions que treballen per la revalorització i la promoció del sector. Aquesta iniciativa de la Generalitat s'ha convertit en una acció de promoció a la comercialització dels productes i de suport a les explotacions agroalimentàries i pesqueres participants que va dirigida a la ciutadania en general, però sobretot al públic familiar, sènior, *foodie* i jove.

Benvinguts a Pagès ha estat una iniciativa clau en la valoració del jurat internacional per atorgar el reconeixement de Regió Mundial de la Gastronomia a Catalunya per a l'any 2025, impulsada per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT). Reconeix la producció alimentària i la gastronomia del nostre territori i impulsa la marca Catalunya com a destinació i model turístic innovador i regeneratiu, basat a donar a conèixer la cultura de l'alimentació local i singular i obrir les portes a descobrir el territori.