La pagesia de l'Alt Empordà obrirà les seves portes durant un cap de setmana

Vuit explotacions agràries, sis restaurants i catorze allotjaments rurals participaran a la primera edició de Benvinguts a pagès

EMPORDA.INFO

Veure com i on es produeixen els aliments que ens arriben a taula, saber com treballen els pagesos, descobrir els productes de temporada, visitar hortes, vinyes, oliveres, granges, ramats, productors de mel o de sidra, entre d'altres. Aquest és l'esperit de la primera edició de "Benvinguts a pagès", un cap de setmana de portes obertes a unes 150 explotacions agràries i ramaderes arreu de Catalunya, amb la complicitat d'uns 200 restaurants i uns 250 allotjaments, que també participen a la campanya i que oferiran el menú 'Benvinguts a pagès', amb producte de proximitat, i paquets especials d'allotjament de cap de setmana.

A data de finals de maig, a l'Alt Empordà s'han adheritles explotacions Celler Can Torres, Crismiou, Granja Sués, Mas Estela, Mas Marcè?Ecolàctics Peralada, Empordàlia, Can Puig, Celler Martín Faixo?Sa Perafita; els restaurants Restaurant Les Roques, El Trull d'en Francesc, Hostal Totssompops, Restaurant Antaviana, Restaurant La Resclosa, Hotel Rallye; i els allotjaments Ca La Marutxi, Can Salas, Can Torres, Casa Rural Mas del Joncar, Hostal Totsompops, Hotel Font del Pla, Hotel Les Roques, Hotel Rally, Hotel Rural Niu del Sol, Hotel Torre Laurentii, Mas Camins, Mas Estela, Masoveria de Lladó i Masvivent.

'Benvinguts a pagès' és una aposta decidida pel producte de proximitat, per posar en valor el món rural, pel turisme d'interior i pel potencial de la gastronomia catalana. Una oportunitat per veure on neix allò que mengem. A la majoria de comarques també es programen activitats complementàries, majoritàriament de caràcter lúdic i cultural.

Liderat per la Fundació Alícia, amb la col?laboració del Departament d'Empresa i Coneixement, a través de l'Agència Catalana de Turisme, i del departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, 'Benvinguts a pagès' s'emmarca dins els actes de la designació de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia 2016 i de l'Any temàtic promocional dedicat a la gastronomia i l'enoturisme, que tenen com a objectius posicionar el producte agroalimentari local com a exponent singular del territori i com a base d'una cuina que aporta un accent particular a la cultura. L'objectiu és posicionar Catalunya pels seus productes, la seva cuina i com a destinació turística enogastronòmica.

'Benvinguts a pagès' és una experiència turística diferent que permet que cadascú organitzi el seu cap de

setmana a mida en qualsevol punt de la geografia catalana. A través del web www.benvingutsapages.cat [http://www.benvingutsapages.cat], els visitants poden consultar les explotacions, restaurants i allotjaments que participen en la iniciativa, i triar quines cases de pagès volen visitar, quantes nits volen passar fora, on es volen allotjar i on volen reservar el seu menú especial de producte de proximitat. El web s'actualitza de forma permanent per incloure informació i fitxes de les explotacions i establiments que confirmen la seva participació al 'Benvinguts a pagès' i que es preveu que, en total, siguin gairebé 600.

'Benvinguts a pagès' s'adreça a qualsevol tipus de públic: famílies, foodies (al web les explotacions estan classificades per comarques, però també per productes), grups d'amics, col?lectius diversos... Les explotacions faran visites gratuïtes el dissabte de 10 del matí a 7 de la tarda i el diumenge de 10 del matí a 3 de la tarda. Divendres i diumenge a la tarda diverses explotacions també faran visites gratuïtes per a grups que hagin fet reserva prèvia contactant directament amb la casa.

Les visites duraran aproximadament una mitja hora i no caldrà reservar amb antelació l'horari d'arribada (tot i que es recomana fer?ho si es tracta de grups molt nombrosos). La majoria de cases, després de la visita, oferiran un petit tast amb els productes que es facin a la masia o explotaciói, a més, tindran una zona de venda per als visitants que vulguin comprar aquell producte directament en origen, de la mà dels seus productors.

Cada explotació participant comptarà amb elements de senyalització per situar en zones estratègiques i per facilitar al màxim l'arribada dels visitants a la casa. I a través del web també es podrà consultar la localització i les coordenades.

Els organitzadors han reiterat la seva voluntat que 'Benvinguts a pagès' debuti amb èxit i que es consolidi en el programa d'esdeveniments anuals a Catalunya. Un dels valors específics d'aquest projecte és que suma paisatge, gastronomia, producte i experiència i que la seva àmplia oferta geogràfica, amb presència a totes les comarques, permet arribar a tot tipus de públic: tant aquells qui busquin una escapada diferent i original a l'altra punta de Catalunya, com aquells qui prefereixin una activitat a prop de casa seva.

'Benvinguts a pagès' s'ha convertit en realitat gràcies a la confiança que li han dipositat administracions però també el sector primari i el de serveis, que s'han abocat en la participació i preparació de la iniciativa. Unes 500 explotacions, restaurants i allotjaments, un delegat a cada comarca per coordinar el procés, treball conjunt i transversal entre diferents departaments de la Generalitat de Catalunya, la Fundació Alícia, els diferents patronats de turisme de les Diputacions i els Consells Comarcals. Benvinguts s'ha definit ja com un “projecte de país”, que ha estat pensat amb i per al territori, per desestacionalitzar i redistribuir el flux turístic i per dotar de nova oferta totes les comarques catalanes.

Els darrers mesos, des de l'organització s'ha treballat en la preparació i coordinació del Benvinguts i també molt

especialment en la formació i el treball conjunt de totes les explotacions i establiments que hi participen, per aconseguir una oferta de qualitat, preparada i que satisfaci les expectatives dels visitants. En definitiva, 'Benvinguts a pagès' és una proposta lúdica i turística a l'entorn del producte i l'àmbit rural. Un projecte del territori i per al territori.

La cuina catalana s'ha convertit en un model gastronòmic a seguir. El món culinari ha girat la mirada cap als nostres fogons. Així ho acredita el guardó que ha rebut Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia 2016. La distinció vol destacar les diferents cultures alimentàries europees, estendre l'educació per a una alimentació saludable i sostenible, fomentar la innovació gastronòmica i contribuir a una millor qualitat de vida de les persones.

Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016, en el qual s'emmarca 'Benvinguts a pagès', té com a objectius posicionar el producte agroalimentari local com a exponent singular del territori i com a base d'una cuina que aporta un accent particular a la cultura; posicionar Catalunya pels seus productes, la seva cuina i com a destinació turística enogastronòmica.

Font del document:
http://www.emporda.info/comarca/2016/05/31/pagesia-lalt-emporda-obrira-seves/316426.html?utm_source=rss