



Butlletí #2 Febrer 2020

IN THIS NEWSLETTER

- Reunions i Trobades
- Plans d'Acció
- Bones pràctiques
- Intercanvi d'Experiències



En aquesta segona edició del nostre butlletí, trobareu les darreres activitats del projecte EUREGA; Què hem après, en què estem treballant i com podeu ajudar a situar la gastronomia local al mapa i en les polítiques d'àmbit regional, nacional i europeu.

Reunions i esdeveniments

El nostre patrimoni i futur; valors gastronòmics en els objectius de desenvolupament del comtat de Hajdú-Bihar



Durant la reunió interregional organitzada pel comtat de Hajdú-Bihar, representants de les institucions europees associades al projecte EUREGA, van conèixer el patrimoni gastronòmic d'aquest comtat i examinar conjuntament el seu paper actual i futur en el desenvolupament que dona suport a actors com la petita empresa.

La reunió, liderada pel govern del comtat de Hajdú-Bihar, es va dur a terme a Debrecen (Hongria) els dies 17 a 19 de setembre de 2019. Experts procedents d'Holanda, Grècia, Irlanda, Finlàndia, Catalunya i Romania van traslladar-se al poble rural de Derecske, per visitar els camps de pomers i conèixer la història i el treball compromès de l'empresa BoldAgro Ltd.

A la trobada també van assistir els actors locals membres de la plataforma del comtat oferint-los l'oportunitat de reunir-se i saludar-se amb els actors procedents d'altres països i debatre sobre les diferents pràctiques adquirides i introduïdes pel projecte i definir així els marcs dels plans d'acció regional. Va inaugurar la reunió el Sr. Laszlo Bulcsu, vicepresident del govern del comtat de Hajdú Bihar i el Sr. Imre Szabó, conseller delegat de BoldAgro Ltd.

Durant els tres dies, els participants van tenir l'oportunitat de tastar un ampli ventall de productes locals, així com conèixer pimes innovadores i respectuoses amb el medi ambient com la del jove equip de Pallag Spáiz.

Objectiu del Projecte

EUREGA treballa per a que els aliments, els hàbits alimentaris i la gastronomia en general estiguin inclosos i reconeguts en les estratègies i polítiques europees, nacionals i regionals. Defensa que haurien de ser considerats bens culturals i elements claus en la identitat cultural de cada regió, i una eina necessàries per impulsar productes i serveis sostenibles.





Visita d'intercanvi interregional a Rodes (Grècia) del 29 al 31 d'octubre de 2019



Membres de totes les institucions associades al projecte es van reunir a Rodes en el marc de la visita d'intercanvi interregional EUREGA.

El 29 d'octubre, després d'una sessió de presentacions i debats sobre estudis de casos de gastronomia i turisme sostenible, els participants van visitar el museu d'abelles; "Lelissokomiki Dodecanesou" que és la companyia de les Illes del Dodecanès que més productes de rusc

produeix i envasa. Aquest museu és un bon exemple de com les empreses locals poden vincular la seva producció amb la demanda turística diferenciant i oferint nous productes.

El matí del dia següent, van visitar el "Aegean Seed Bank", un viver de plantes regionals gestionat per un dels actors participants al projecte de la regió del Sud de l'Egeu. Aquest és un projecte de sostenibilitat molt important per preservar les llavors locals i la varietat de plantes locals. Juntament amb aquest projecte, existeix el projecte "Aegean gardeners" per crear horts a les escoles locals, tots dos implementats pel viver de plantes amb la voluntat de mostrar la necessitat que hi ha de trobar fórmules que garanteixin un equilibri entre el turisme massiu i la sostenibilitat.



Després d'un breu dinar amb productes locals, els participants es van desplaçar al poble de Lindos per celebrar un debat sobre gastronomia, turisme i sostenibilitat i recollir els punts d'aprenentatge i aspectes de les polítiques derivades de les visites d'estudi anteriors.

El matí del 31 d'octubre, els socis van visitar la "DM Natural Farming Rhodes", la primera granja de cultiu de plantes naturals i aromàtiques de l'illa. Un cas d'estudi sobre les dificultats que pateixen les pimes per posicionar-se com activitat turística i comprendre la demanda del mercat.

Acte seguit es van desplaçar al poble d'Apol·loni per visitar l'Associació "Apolloniatisses", la primera associació agro-turística i agro-industrial de dones de l'illa fundada el 2005 i que s'ha convertit en un model de desenvolupament rural i comercial referent de la comunitat local.



Després d'una discussió sobre les visites presentades del dia, els socis es van dirigir al municipi muntanyós d'Embona, on els darrers anys els cellers locals han aconseguit atreure turistes gràcies a l'enoturisme. En aquest sentit, han renovat els seus cellers i fan visites per a que els turistes puguin visitar, degustar i conèixer de forma propera els seus vins.

Segueix EUREGA

Web oficial
interregueurope.eu/eurega



@EUREGAproject



EUREGAproject



Euregaproject



Plans d'Acció

Pla d'Acció de Brabant

Brabant ha començat recentment a desenvolupar dos plans d'acció. La intenció és que els plans de la fase 2 del projecte EUREGA s'implementin després de l'estiu del 2020. A continuació, es mostra una breu descripció de les idees:

Pla d'acció 1: Elaboració de coincidències amb ADN Brabant: connectar "tutors" i "sol·licitants"

L'alimentació continua sent un factor important en la comercialització dels productes de la regió. Es busca que l'oferta gastronòmica es basi més en la veritable cultura de Brabant. Els visitants volen obtenir experiències autèntiques, tastar i comprar productes especials. Per tant, aquest pla es centra en les tradicions, costums i història de Brabant. Pensar en històries, plats, manualitats o productes. La idea és crear llocs digitals o físics on es puguin trobar els tutors i les persones que sol·liciten ADN de Brabant. Que les festes i activitats dels mercats puguin dissenyar i promoure el seu propi ventall.

Pla d'acció 2: D'orgull domèstic per premsa estrangera

El 2018, Brabant va ser Regió Europea de la Gastronomia i, en aquest marc, "Visit Brabant" va aparèixer en molts mitjans de premsa estrangera fent-ne ressò a través de publicacions i ha estat també mencionada per "influencers" de la regió.

A més de la reputació que vam rebre com a destinació, les publicacions també van suposar un orgull pels empresaris i empresàries de Brabant. Amb aquest pla volem donar una visita guiada a "influencers" i periodistes. Les seves publicacions s'utilitzen amb més força per mostrar als empresaris el què la premsa valora. Això generarà noves ofertes o paquets. Els propers passos són treballar les idees en un pla d'acció i trobar socis i inversors amb aquest enfocament.

La millor taula d'assortits de Brabant

Després del nostre nomenament com a regió europea de la gastronomia, Brabant va començar a treballar en aquesta taula d'assortits. En aquesta taula es troba el millor de Brabant. L'objectiu és promoure un aperitiu amb productes i aliments vegetals de la regió. No consta de productes procedents de la carn i tots ells són en un 80% productes fets a Brabant.

Què hi ha en aquest taula d'assortits?

Rotlles de botifarra vegetariana, boles de mongeta, boletes de falàfel, formatge de cabra amb pa de sègol, mini remolatxes dolces i agres amb mel i ginebre, patates fregides de verdures, mostassa, xarop de poma i salsa de mel de mostassa.

Quin és el següent pas?

El següent pas és fer que aquest assortit sigui 100% de productes locals i totalment vegetal. En primer lloc, el màrqueting té com a objectiu aconseguir que l'assortit es posi als menús de les cafeteries de la capital de Brabant: Den Bosch. També s'ha pensat posar un expositor a la "Setmana sense carn", una campanya nacional de promoció d'alternatives a la carn. La millor taula d'assortits de Brabant ha estat desenvolupada per Food Up! Brabant i xefs de la cuina holandesa.

Més informació: www.best brabantseborreplank.nl

Follow EUREGA:

Official Website
interreg.eu/eurega



@EUREGAproject



EUREGAproject



Euregaproject





Bones pràctiques

El programa “Mic Dejun Sibian”- Esmorzar local

“Descobriu els sabors locals a l'esmorzar!” és l'eslògan del programa “Esmorzar Sibiu” creat amb la voluntat de promoure la gastronomia de la regió mitjançant productes i receptes locals, productes frescos de temporada, artesanía i cultura local entre els visitants de la regió de Sibiu. Amb aquesta iniciativa local també volem contribuir a reforçar el vincle entre productors locals, operadors turístics i visitants. “Mic Dejun Sibian” es basa en el principi de Slow Food, segons el qual els aliments no han de recórrer grans distàncies des del lloc de producció fins al lloc de consum, preservant així les seves propietats i qualitats.



El terme “local” es refereix a una distància màxima de 50 km des del lloc d'origen dels productes fins a la ubicació on se'ls serveix als visitants (hotels, restaurants, etc.). Després de la visita d'intercanvi a Kuopio en la què va participar l'equip de Sibiu, es millorarà el programa seguint les recomanacions d'un nutricionista.

El programa està iniciat per l'Associació Comarcal de Turisme de Sibiu, un dels socis regionals més importants d'EUREGA i forma part del Programa de Gastronomia de la Regió Europea de Sibiu 2019.

Segueix EUREGA

Web oficial
interregeurope.eu/eurega



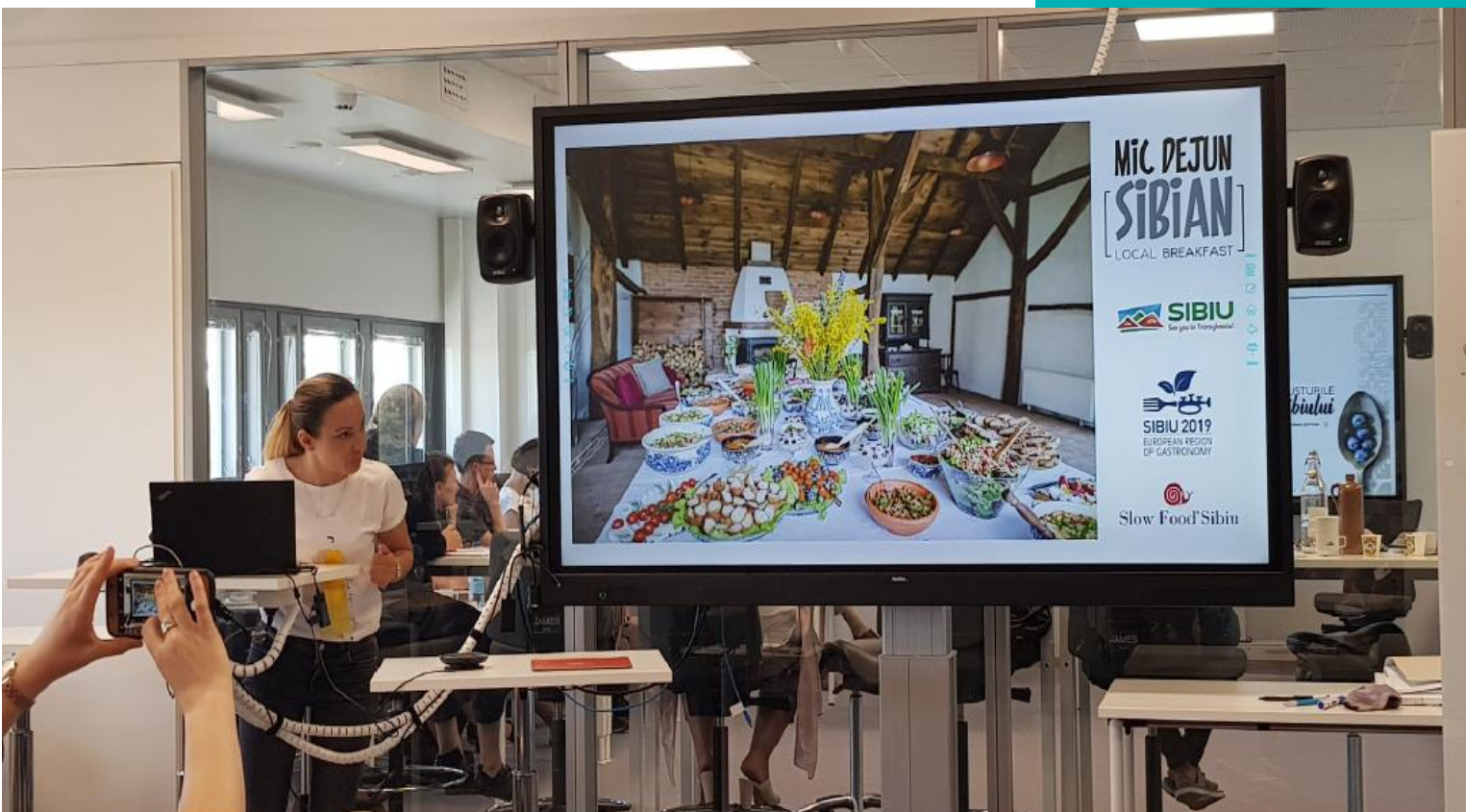
@EUREGAproject



EUREGAproject



EUREGAproject





Intercanvi d'experiències

Testimoni de les participants de Kuopio a l'intercanvi de Rodes.

La darrera visita d'intercanvi regional va ser del 29 al 31 d'octubre de 2019 a Rodes, Grècia. La responsable de comunicació Niina Vääntinen i la cap de projecte Ilona Sares de ProAgria (Finlàndia, regió de Kuopio) hi van participar per adquirir coneixements i informació inspiradora.

Els principals continguts del viatge van ser exemples de turisme gastronòmic responsable de l'illa, que es van introduir i avaluar durant les visites de camp, així com, estudis de casos dels altres països que participen al projecte. Cal destacar que la regió del Sud de l'Egeu va ser Regió Europea de la Gastronomia el 2019. I es buscava poder utilitzar la informació adquirida per aplicar-la al projecte EUREGA en la implementació del Pla d'acció de Pohjois-Savo.

Pohjois-Savo té com a objectiu desenvolupar productes turístics de benestar gastronòmic, que s'iniciaran a la segona fase del projecte.

Les conclusions de l'intercanvi es van presentar als actors de la plataforma local de Pohjois-Savo al restaurant Puijo Tower i va servir a l'equip del projecte per donar noves idees de cara a les seves activitats i al propi projecte.

Autora: Niina Vääntinen

Segueix EUREGA

Web oficial
interregeurope.eu/eurega



@EUREGAproject



EUREGAproject



EUREGAproject





Unió Europea

Fons Europeu
de Desenvolupament Regional



Dades destacables que inspiren a la regió de Kuopio

Tour Astro-Gastro, Hongria. L'experiència vincula spa, natura, cultura i gastronomia. Observació del cel nocturn: nit observant els estels com ho feien antigament els pastors. Els visitants es van mostrar molt satisfets del viatge. A Pohjois-Savo, el concepte es podria implementar en aquells indrets allunyats de la contaminació lumínica de les ciutats, potser en una illa remota o un altre lloc especial al mig de la natura. Quines empreses rurals poden portar directament aquest programa? Es pot implementar en diversos llocs? Qui voldrà participar en un programa de vida salvatge durant la nit? Col·laboracions amb xefs de menjar "salvatge"?

Festa Gastronòmica Local, illes del Sud de l'Egeu. Aquest festival d'aliments combina modernitat amb la cuina tradicional grega. La idea podria funcionar a Pohjois-Savo amb el concepte de "luxu natural". És possible per a qualsevol de les nostres destinacions de turisme rural? És possible convertir-ho en una experiència rural/salvatge de luxe? On?

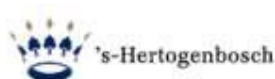
Poble Apol·loni i les dones. Les dones del poble d'Apol·loni han sabut comercialitzar molt bé aliments i productes tradicionals, donant vida i noves oportunitats econòmiques al seu poble. El mateix enfocament es podria utilitzar a la zona de Pohjois-Savo, que compta amb diversos pobles i ciutats petites. La població més gran encara conserva receptes i tècniques tradicionals. Crearia llocs de treball al camp i fomentaria les tradicions culinàries.

Els temes de debat ressonen amb els reptes i oportunitats que també afecten la nostra regió: com poden les empreses locals relacionar la seva producció amb la demanda turística diferenciant i oferint nous productes (de forma sostenible)? Equilibri entre turisme massiu i sostenibilitat (protecció del medi ambient, preservació de la gastronomia local, llavors locals, plantes, etc.); Pimes i turisme (dificultats de les pimes per acostar-se als turistes i entendre la demanda del mercat, maneres intel·ligents d'afavorir-se amb un pressupost limitat, etc.). Com es poden beneficiar les petites zones remotes del producte turístic, de les destinacions turístiques properes (accions recomanades i bons exemples, dificultats, etc.).

D'acord amb la visió del programa rural, Pohjois-Savo serà una regió gastronòmica reconeguda a nivell nacional i internacional el 2020. La producció i transformació d'aliments seran eco-eficients. Aquest objectiu es basa en la forta producció de làctics i carn de la regió, a més de la important producció de baies del país, especialment de maduixes. La producció de llet es basa en una forta tradició i una tecnologia moderna; les explotacions làctiques han invertit en la millora de la producció i l'increment de l'eficiència. Hi ha importants plantes de processament de làctics, com les plantes de Valio a Lapinlahti i la lleteria Maitomaa a Suonenjoki. Una fortalesa de la nostra producció d'aliments és la puresa i la seguretat.

El desenvolupament d'un clúster alimentari a Pohjois-Savo té el suport d'una xarxa d'educació, recerca i innovació. La xarxa s'activa mitjançant el desenvolupament de productes al servei de les empreses. L'educació és també una dels punts forts de la regió ja que actors del sector creatiu, com professors de dansa i música, també es formen a Kuopio. La natura, els productes i les experiències relacionades amb la natura són generadors de creixement turístic. El turisme culinari és una de les tendències creixents de la indústria dels viatges i un objectiu d'inversions a Savoia del Nord. Un dels principals esdeveniments turístics gastronòmics a Finlàndia, el "SATOJA Kuopio Food Festival", combina gustos locals, restaurants i experts del sector creatiu i també augmenta l'estima de l'agricultura que produeix bons productes i variats. Festes i programes culinàries, esdeveniments i programes d'educació alimentària, així com, posar en valor els productes locals, per exemple mitjançant xarxes de menjar com REKO, complementen la estratègia.

Autora: Niina Vääntinen



Aquest butlletí reflecteix l'opinió de l'autor/a: les autoritats del Programa Interreg-Europe no són responsables de cap ús que es pugui fer de la informació que s'hi inclou