



Butlletí #3 Maig 2020

EN AQUEST BUTLLETÍ

- Reunions i Trobades
- Bones pràctiques
- Plans d'Acció
- Eines de Comunicació

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 eines necessàries per impulsar productes i serveis sostenibles.



En aquesta darrera edició del nostre butlletí podreu saber sobre les darreres activitats del projecte EUREGA; Què hem après? Hem ajudat a posar la gastronomia local al mapa i en les polítiques d'àmbit regional, nacional i europeu?

Reunions i esdeveniments

Alimentant el pensament: visita d'intercanvi interregional a Irlanda

L'Assemblea Regional del Nord i l'Oest va acollir a Sligo i a Galway del 10 al 12 de març del 2020 més de 30 actors de la gastronomia d'arreu d'Europa. EUREGA és un projecte de cooperació territorial europea d'1,7 milions d'euros de pressupost que aborda el tema dels aliments des de cinc aspectes; l'educatiu, el de la salut, l'enllaç urbà-rural, el turístic i el de les pimes. Els socis del projecte de 7 països diferents d'Europa van debatre sobre com la UE pot ajudar els Estats membres a donar suport a les empreses del sector gastronòmic.

Es van poder conèixer de primera mà les iniciatives de suport que actualment hi ha disponibles per a empreses del sector gastronòmic a Irlanda.

Programes com *Food Works*, *The Food Academy*, i el nou campus *Bia Innovator*, a Galway, amb un cost de 5,5 milions d'euros. Els socis van poder extreure conclusions i bons exemples de com donar un millor suport a les seves pimes després de la seva visita. Brendan Mooney, executiu de programes de la UE a l'Assemblea Regional del Nord i Oest, va destacar que aquesta visita va ser una oportunitat per mostrar la gran cultura gastronòmica com a sector vibrant de la regió, així com per als grups d'interès locals poder aprendre dels visitants.





Planificació d'accions

Brabant inspirat per Galway

Una delegació de la província del Brabant Nord/Municipi de 's-Hertogenbosch formada per Sjef de Pont, Cindy Hagenstein i Iris van Seumeren van assistir a la visita d'intercanvi interregional EUREGA a Irlanda. A continuació podreu llegir els seus testimonis de l'experiència.

Inspiració pels Plans d'Acció

Comencem el 10 de març a Sligo. Un bonic i característic poble irlandès. En aquest primer dia, al matí es van compartir amb nosaltres diversos projectes i iniciatives irlandeses, com ara la **'Digital School for Food'** (plataforma on els productors/es d'aliments aprenen a desenvolupar de manera efectiva els seus negocis) i el **'Food Works Program'** (programa d'ajuda als empresaris/es per ampliar i, eventualment, exportar aliments i/o begudes). Va ser molt interessant veure com el govern irlandès està assumint un paper no només de suport, sinó sobretot estimulant.

El primer dia, hi va haver espai per a que les parts interessades de les diferents regions compartissin les seves experiències. Això va provocar debats interessants que, malgrat les diferències de fons, van servir per reconèixer un enfocament mutu. A la tarda, hi va haver espai per crear col·laboradors sobre el disseny i el contingut dels plans d'acció, les idees del projecte que s'hauran d'entregar. Amb aquesta sessió es va fer un nou pas en el procés d'escriptura. Durant el dinar i el sopar vam experimentar com la gastronomia a Irlanda tracta els seus convidats: de forma creativa i amb una qualitat de menjar excel·lent.

Experiències d'emprenedors/es del sector alimentari

L'endemà vam deixar Sligo i vam viatjar amb autobús fins al **BIA Innovator Campus** a prop de Galway. Aquest campus ofereix als empresaris/es que tenen un pla de negoci concret, però no l'espai i els materials, l'oportunitat de llogar un espai de producció. Poden fer els primers passos en el procés de producció sense fer grans inversions. Tot això combinat amb compartir coneixement per maximitzar les possibilitats d'èxit per a l'emprenedor/a.

Els empresaris/es van parlar llavors de les seves experiències en el sector alimentari. Es van presentar bons exemples de diversos projectes d'Irlanda relacionats amb el suport a les pimes. Per exemple, hi va haver un agricultor d'ostres que va perdre bona part del mercat d'exportació i va tenir problemes a causa d'això. Amb el suport del govern irlandès, va aprendre a rebre visitants a la seva explotació amb un programa de turisme. Aquest moviment va acabar salvant l'empresa. En part perquè la gent pagava principalment per la visita a l'agricultor i perquè mostrar l'explotació i ensenyar a obrir ostres va augmentar la demanda d'aquest producte al propi mercat irlandès.

Exemples interessants

Els socis del projecte van passar la tarda treballant en quins són els requisits que han de complir els Plans d'Acció. S'espera que aquests Plans provoquin realment un canvi de política. En el cas de Brabant, la política per al sector del lleure. Al vespre vam anar a fer un deliciós sopar al *John Keogh's Gastropub*. Un pub típic irlandès que de seguida va fer-nos sentir com estar en l'autèntica Irlanda amb menjar de molt bona qualitat. Aquest pub és una bona inspiració per a un possible Pla d'Acció en què puguem crear un autèntic "sentiment" de Brabant. Finalment, molt elogis als nostres socis irlandesos que van organitzar molt bé aquest viatge d'intercanvi. Estem inspirats pel que fa als nostres Plans d'Acció i hem realitzat moltes connexions internacionals interessants.

Segueix EUREGA

interregeurope.eu/eurega



@EUREGAproject



EUREGAproject



Euregaproject



Visita a Galway Projecte Interreg
EUREGA-Gastronomia



Primera reunió online de grups d'interès de l'Egeu del Sud

El 29 d'abril de 2020, READ S.A. va organitzar una reunió online a la qual van assistir un representant de l'Agència, l'expert extern contractat per READ S.A. per donar suport en l'elaboració del Pla d'Acció i cinc grups d'interès de la regió del sud de l'Egeu. L'objectiu de la reunió va ser debatre entre el grup i així finalitzar els Plans d'Acció de READ S.A., que s'han de presentar ara en finalitzar la primera fase del projecte.

En particular, els representants dels grups d'interès que van participar van ser la Sra. Maritana Alakiotou, representant de la Cambra de Comerç de Dodecanès, el Sr. Nikos Renesis, Director de la Llar d'infants Regional de Plantes, el Sr. Kostas Hatzidakis, Director del Centre de Formació Professional "KEK Gennimatas" i la Sra. Chrysa Karagianni, nutricionista de l'illa de Rodos, així com la senyora Mary Triantafyllopoulou, productora de vins de l'illa de Kos.

Durant les dues hores de discussió, es van plantejar propostes d'almenys 3 nous projectes que poguessin implementar el Clúster Agroalimentari del sud de l'Egeu i es van intercanviar moltes idees i diferents opinions sobre els reptes que el sector gastronòmic té actualment a causa de la pandèmia del COVID-19 mirant d'identificar possibles solucions.

Pla d'Acció de Pohjois-Savo

El Pla d'acció de Pohjois-Savo s'uneix a diverses pimes locals per fomentar els seus talents i recursos per planificar i implementar junts un nou model de turisme de benestar relacionat amb els aliments. Els elements fonamentals d'aquest treball de desenvolupament són; la sostenibilitat, la natura, l'alimentació local, la gastronomia i la cooperació de les pimes. L'objectiu és aprofitar les oportunitats per integrar empreses del sector del benestar amb la indústria alimentària i turística. Els productes alimentaris i el clúster sanitari es troben entre les àrees més innovadores de la regió. El turisme es pot considerar com una indústria transversal d'aquests sectors, donant suport a les activitats econòmiques i empresarials de les regions i contribuint a promoure la prosperitat. Es vol influir en dos objectius específics mitjançant la implementació de nous projectes amb pimes locals i d'aquesta manera demostrar que, amb aquest model de clúster, les pimes poden crear nous negocis.

Prioritat 1. Generació de nous negocis. La majoria de les empreses de turisme rural són microempreses i, per tant, vulnerables. El model de clúster amb operadors més grans, com ara hotels en desenvolupament de negocis, ajuda a les empreses a desenvolupar nous productes i serveis turístics sostenibles a través de les indústries. D'aquesta manera també les empreses a petita escala poden créixer més fortes i es pot generar una nova economia que atrau un públic nou.

Prioritat 2. Fomentar el creixement (i la internacionalització) de les empreses. Aquests nous productes de benestar relacionats amb els aliments es poden testar amb grups que serveixin de prova (internacionals); els mitjans de comunicació, així com els operadors turístics després de la pandèmia COVID-19.

- Autora: Niina Vääntinen

Segueix EUREGA

interregeurope.eu/eurega



@EUREGAproject



EUREGAproject



Euregaproject



Fotografia original de "Visit Finland"
Elisa Manninen



Bones Pràctiques

#AlimentsDeProp; eina pública per facilitar el contacte entre els consumidors/es i els productors/es agroalimentaris locals en la situació excepcional del COVID-19

Un dels efectes del COVID-19 ha estat el tancament d'escoles, restaurants, mercats ambulants i altres serveis alimentaris en els quals els productors/es agroalimentaris eren proveïdors. Per tant, ara es troben en serioses dificultats per vendre els seus productes, tot i que la demanda i l'interès en els seus productes continua existint.

En aquest context excepcional de pandèmia, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació del Govern de Catalunya a través de Prodeca, ha llançat el web #AlimentsDeProp que inclou un enorme ventall d'iniciatives individuals i col·lectives que posen en contacte els productors/es amb els potencials consumidors/es per ajudar a la comercialització d'aquests productes agroalimentaris locals.

#AlimentsDeProp és un recull d'iniciatives de comercialització agroalimentària que permet al consumidor/a trobar fàcilment la informació al seu directori seleccionant la regió a la qual es dirigeix la comanda i els productes que vol comprar. El lloc web ofereix automàticament una llista de productors/es que compleixen els criteris de la cerca segons la demanda del producte. Les transaccions es gestionen directament a través del web o canal de distribució del propi productor/a.

El registre #AlimentsDeProp és gratuït i obert a tots els productors/es i establiments comercials agroalimentaris de la regió de Catalunya que subministren productes durant l'estat d'alarma.



Segueix EUREGA

interregeurope.eu/eurega



@EUREGAproject



EUREGAproject



Euregaproject





Bones Pràctiques

Festival “Taste of Sárrét” al comtat de Hajdú-Bihar, Hongria

“Taste of Sárrét” és un festival gastronòmic organitzat a Nagyrábé, un poble del comtat de Hajdú-Bihar. Aquest festival té una història de més d’una dècada; com a esdeveniment gastronòmic reconegut a nivell nacional i centrat en la cuina tradicional de la zona de Sárrét que atrau més de 10.000 visitants cada any. Uns 100 grups de “cuiners” aficionats creen els seus propis àpats a l’aire lliure en olles tradicionals (“bogrács”), mentre que els xefs famosos els qualifiquen i puntuen. Els programes d’entreteniment, culturals i comunitaris serveixen per convidar els visitants, fins i tot, des de zones transfrontereres dels països veïns.

Aquest any es preveia organitzar el programa el 25 d’abril, però tenint en compte la situació pandèmica actual i els problemes de mobilitat relacionats, els organitzadors, persones compromeses que conserven les tradicions locals construint comunitat, van decidir triar una forma innovadora: van anunciar un festival de cuina casolana anomenat “Taste of Sárrét #homeoffice”. Les famílies preparen els àpats a casa o als seus jardins i van compartir el procés d’elaboració i el resultat en línia. Segons van dir els organitzadors; “és important garantir la continuïtat, preservar les tradicions fins i tot en aquests moments difícils i mantenir l’atenció de la gent viva”. Més enllà d’aquests objectius, també és fonamental omplir els dies “a casa” amb activitats i experiència beneficioses.

Els visitants en línia també van poder seguir l’esdeveniment a través de [Facebook](#). Nombroses sessions en directe van crear la sensació “in situ” i van ajudar a acostar la gent.



Segueix EUREGA

interregeurope.eu/eurega



@EUREGAproject



EUREGAproject



Euregaproject



Bones Pràctiques

Festivals SATOA, Finlàndia

Festival SATOA / Estiu

El festival de menjar *SATOA Goes WILD* conquerirà els carrers del centre de Kuopio al juny. L'esdeveniment converteix el centre de la ciutat de Kuopio en un refugi culinari durant un cap de setmana, on deu restaurants locals faran menjar als clients amb sabors culinaris de Pohjois-Savo emprant productes locals. [Vídeo](#)

SATOA Festival / Tardor

SATOA - *Kuopio Food Festival* és un esdeveniment cultural de *street food* al bell mig del centre de la ciutat de Kuopio, on els clients poden comprar petits plats d'uns 25 restaurants locals. El Festival celebra la tradicional temporada de collita i els gustos locals. No hi ha quota d'entrada i s'adapta a tothom. Les unitats de plats servits arriben als 40.000 a l'any. [Vídeo](#)



SATOA influències

- La primera vegada que es va celebrar el *SATOA Street Food Festival* va ser premiat per la ciutat de Kuopio com a fenomen de l'any;
- El programa *Visit Finland* i la Universitat de Ciències Aplicades de Haaga-Helia van convertir l'esdeveniment en un dels catorze principals actes de turisme alimentari de Finlàndia;
- S'estableixen cooperacions amb actors locals i pimes (nous models) a la regió;
- Major consum d'aliments, productes i ingredients alimentaris locals al restaurant local;
- Major consciència amb els impactes mediambientals a nivell local;
- Major consciència amb aliments locals no tan comuns i el medi ambient;

El Festival SATOA va formar part del projecte RuokaSavo (2015-2018). La visió de l'estratègia rural de la Savònia del Nord és que el 2020 aquesta regió sigui província gastronòmica reconeguda nacionalment i internacionalment.

-Text, vídeos i fotografies de Niina Vanttinen

Segueix EUREGA

interregeurope.eu/eurega



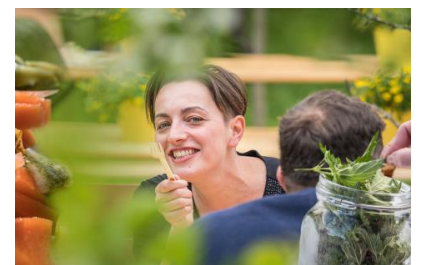
@EUREGAproject



EUREGAproject



[Euregaproject](https://www.linkedin.com/company/eurega-project)





Unió Europea
Fons Europeu
de Desenvolupament Regional



Bones Pràctiques

Es llançarà el *Gastromap* digital de Pohjois-Savo

El model de distribució REKO ("consum sincer" en la seva traducció al català) ofereix als clients la possibilitat de demanar productes directament al productor/a sense necessitat d'intermediaris. REKO-ring estableix un mercat local d'aliments en línia, oferint una forma efectiva, directa i senzilla tant per als productors/es locals d'aliments com per als consumidors/es.

REKO va començar a Finlàndia com una manera d'explorar solucions als problemes que tenien els productors/es locals d'aliments per accedir als canals de distribució tradicionals com la botiga de queviures tradicionals. Si t'interessa aquest projecte pots veure la presentació completa de REKO en anglès a YouTube <https://youtu.be/NfdJ4678oIQ>

El mapa que apareix al vídeo el trobaràs en aquest [enllaç](#)

-Text de Niina Vántinen

Segueix EUREGA

interregeurope.eu/eurega



@EUREGAproject



EUREGAproject



[Euregaproject](https://www.linkedin.com/company/eurega-project)





Unió Europea

Fons Europeu de Desenvolupament Regional



Bones Pràctiques

El Consell de la regió de Sibiu ha llançat el Gastromap en línia - www.gusturisibiene.ro

Aquest Gastromap representa una eina de comunicació que dóna suport als productors/es d'aquest comtat, però també reforça i desenvolupa les cadenes regionals curtes de distribució d'aliments i estimula el consum de productes locals que són objectius marcats pel projecte EUREGA-Interreg Europe. En aquest sentit, el gastromap online *Gusturi Sibiene*, tot promocionant els productes de Sibiu, reuneix els productors locals i facilita així el seu accés als compradors/es a través de l'entorn en línia.

L'estructura de la plataforma s'adapta al comtat de Sibiu identificant les cinc microregions: Valea Târnavelor, Valea Hârtibaciului, Țara Secașelor, Mărginimea Sibiului i la microregió Sibiu. Els visitants de la plataforma poden seleccionar segons les seves preferències, tant la zona com el tipus de productes que desitgin comprar.

Gusturi Sibiene està integrat dins de la plataforma, que tenen molts productors/es que poden trobar-se durant els darrers 7 anys a la Piața Volantă Transilvania del Consell regional de Sibiu, però també productors/es i receptes certificades o productors certificats ecològics del estat de Sibiu. Tot i que la plataforma no és una botiga en línia, Gusturi Sibiene conté totes les dades del fabricant, des de les dades de contacte fins a dades sobre els productes que comercialitzen, facilitant així l'accés als compradors/es locals.

Segueix EUREGA

interregeurope.eu/eurega



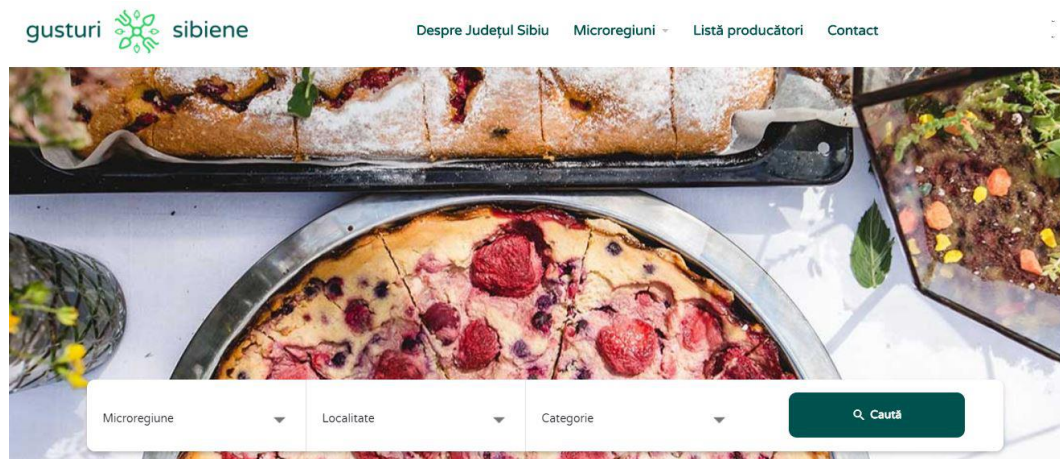
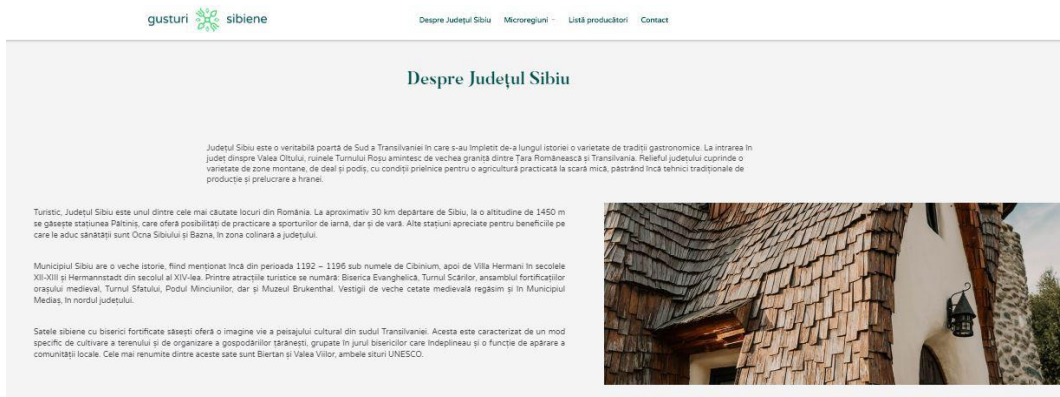
@EUREGAproject



EUREGAproject



Euregaproject





Unió Europea

Fons Europeu de Desenvolupament Regional

Bones Pràctiques

El Gastromap de l'Egeu del Sud ja està a punt

READ SA ha finalitzat el disseny del Gastromap de la Regió del Sud de l'Egeu, creant dos mapes diferents que indiquen el producte gastronòmic local per distribució territorial que constitueix la regió: un Gastromap per als productes locals de les illes Dodecaneses i un altre en què es mencionen els productes de les illes Cíclades. Les dues versions del mapa es van produir i imprimir en anglès i en grec.

A més, també es va produir un fulletó amb informació general sobre el projecte, els seus objectius i els seus resultats previstos en llengua grega, que també conté fotografies representatives de les tradicions gastronòmiques i gastronomia local de les Illes del sud de l'Egeu.

Finalment, també es va crear i imprimir una fitxa tècnica detallant les tres bones pràctiques que es van identificar a la regió del sud de l'Egeu, de les que se n'han fet dues edicions més.

ΜΟΝΑΔΙΚΟΤΗΤΑ ΕΝΑΝΤΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Σήμερα, σχεδόν οι μισοί από τους ταξιδιώτες επιθυμούν να ζήσουν μαγειρικές εμπειρίες κατά τα ταξίδια τους. Εντούτοις οι Ευρωπαϊκές γεωγραφικές περιφέρειες αντιμετωπίζουν σοβαρές δυσκολίες, όπως την απώλεια της γεωγραφικής τους μοναδικότητας λόγω της παγκοσμιοποίησης, η οποία απειλεί με την τυποποίηση και την μαζική παραγωγή τροφής, ή την υποτίμηση της σημασίας της γεωγραφίας ως πολιτιστική κληρονομιά που πρέπει να προστατευτεί.

ΟΙ ΕΝΝΕΑ ΕΤΑΙΡΟΙ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

Οι εννέα (9) εταίροι του έργου προέρχονται από την Ολλανδία, τη Φινλανδία, την Ιταλία, την Ελλάδα, τη Ρουμανία και την Ουγγαρία. Στην πραγματικότητα, οι συμμετέχοντες οργανισμοί εκπροσωπούν φορείς που μπορούν να επηρεάσουν τα εργαλεία άσκησης πολιτικής της περιοχής τους, καθώς αποτελούν δημόσιες αρχές ή ενώσεις τους, αναπτυξιακές εταιρείες των τοπικών κυβερνήσεων και ερευνητικά ιδρύματα.

ΕΤΑΙΡΙΚΟ ΣΧΗΜΑ

Δήμος Hertogenbosch (NL)
Περιφέρεια Noord-Brabant (NL)
ProAgria Rijnland-Saen (FI)
PRODECA Καταλανική Εταιρεία Εξαγωγής (ES)
Βόρεια και Δυτική Περιφερειακή Συνέλευση (IE)
Αναπτυξιακή Εταιρεία Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου - ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ Α.Ε. (EL)
Δημοτικό Συμβούλιο Sibiu (RO)
Περιφερειακή Κυβέρνηση Hajd-Bihar (HU)
Διεθνές Ινστιτούτο Γεωγραφίας, Πολιτισμού, Τέχνης και Τουρισμού (IGCAT) (ES)

ΕΥΡΕΓΑ

Interreg Europe
European Union
European Regional Development Fund

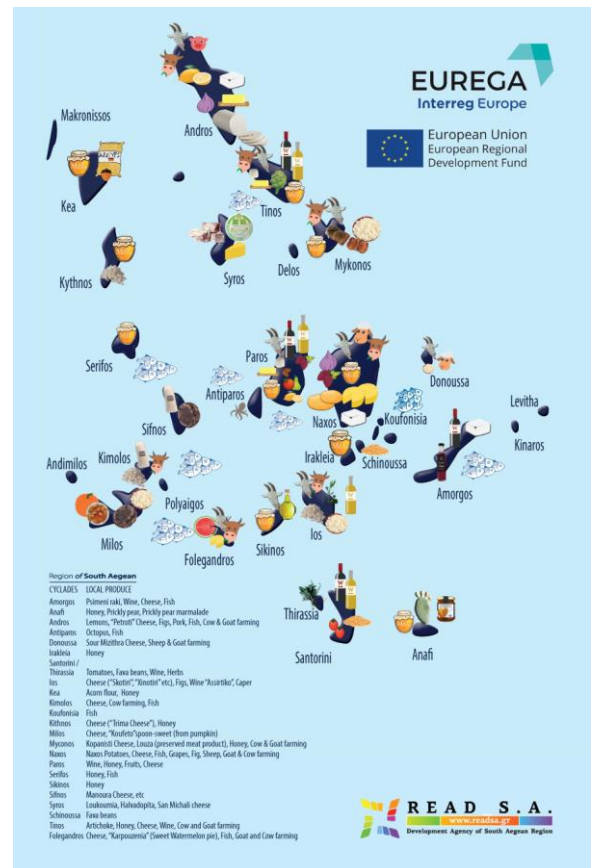
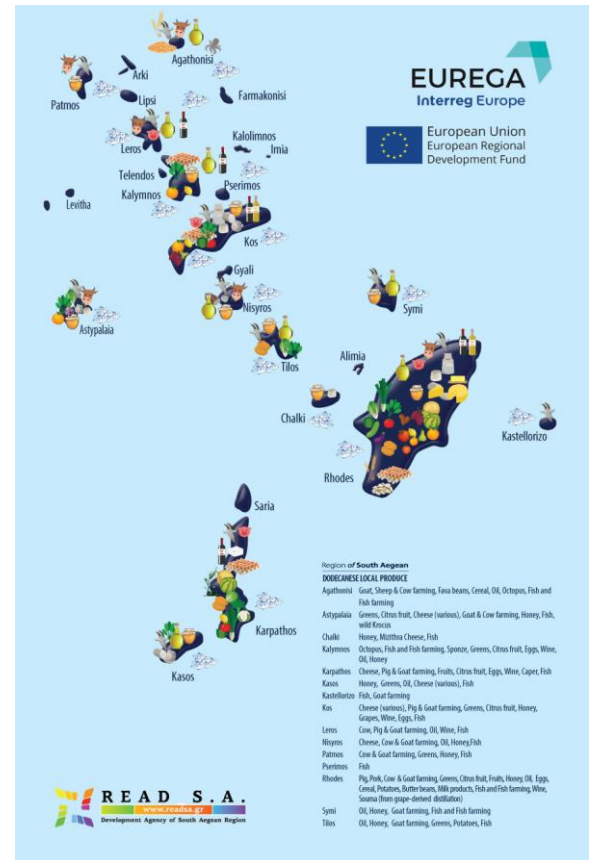
ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ Α.Ε.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

European Regions of Gastronomy building resilience and creating economic growth

Ολοδότηση ολκονομικότητας και δημιουργία οικονομικής ανάπτυξης από τις Γεωγραφικές Περιφέρειες της Ευρώπης

www.interreg-europe.eu/eurega/





Unió Europea
Fons Europeu
de Desenvolupament Regional



Previst llançar un *Gastromap* digital de Pohjois-Savo

A finals de maig es publicarà un *Gastromap* digital que servirà per oferir una plataforma per a que empresaris, productors i organitzacions treballin de forma sostenible i puguin connectar-se amb els ciutadans i locals més fàcilment. El *Gastromap* digital Pohjois-Savo està dissenyat per ser una base de dades on es pugui compartir tota la informació a plataformes i aplicacions múltiples.

En un primer moment, està previst que es publiqui als webs; www.tastesavo.fi i www.kuopiotahko.com

Pohjois-Savo és un paradís per als amants de la gastronomia i la capital de Lakeland no abandona els “famolencs” i els “assedegats”. Hi ha diferents restaurants d'alta qualitat que ofereixen aliments i begudes elaborades amb productes naturals locals, així com sabors internacionals.

-Text de Niina Vääntinen



Gastronomia de la regió de Kuopio, foto de Marc Sabat

Segueix EUREGA

interregeurope.eu/eurega



@EUREGAproject



EUREGAproject



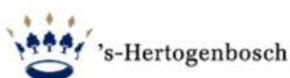
Euregaproject



Generalitat de Catalunya
Government of Catalonia
Ministry of Agriculture,
Livestock, Fisheries and Food



Provincie Noord-Brabant



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.