

NOTA DE PREMSA, 09-11-22

L'exploració de 'Les cabres d'en Peyu' guanya el premi de votació popular dels guardons 'Food Film Menu 2022'

- El filmet 'Benvinguts a la granja' ha estat premiat en el marc d'una iniciativa de l'institut IGCAT i les Plataformes de Regions Europees i Mundials de la Gastronomia, entre les quals hi ha Catalunya
- 'Les Cabres d'en Peyu' és una de les explotacions que es pot visitar en el marc del projecte 'Benvinguts a Pagès Tot l'Any', que acosta el públic urbà a la pagesia i posa en valor els productes agroalimentaris elaborats per un centenar de productors i productores

L'explotació *Les Cabres d'en Peyu*, a Osona, ha guanyat el premi de votació popular dels guardons 'Food Film Menu 2022' promoguts per l'institut IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism) i les Plataformes de les Regions Europees i Mundials de la Gastronomia, entre les quals hi ha Catalunya. En concret, ha estat reconegut el filmet *Benvinguts a la granja* en la categoria *Millor vídeo sobre experiències de visites a activitats agroalimentàries* a partir de les votacions rebudes a través d'internet entre els dies 26 i 30 de setembre. El vídeo convida la ciutadania a visitar una explotació que elabora làctics i formatges i compta amb un ramat de 100 cabres alpines que pasturen a Muntanyola. Els guardons *Food Film Menu 2022* han avaluat més de 50 curtsmetratges que es podran veure en diferents festivals de cinema d'arreu del món. En aquest sentit, el filmet s'ha projectat en el marc del Festival de Cinema de Girona que se celebra fins al 13 de novembre, coincidint amb el lliurament del premi.

ORGANITZA



COL-LABORA



Reconeixement a la feina feta des de Muntanyola

Des de l'explotació *Les Cabres d'en Peyu*, la ramadera Mireia Colonques explica que “el premi ens fa il·lusió perquè és l’entenem com un reconeixement al nostre projecte iniciat fa dos anys des de Muntanyola” i apunta que “és un impuls per a totes les explotacions que participem a *Benvinguts a Pagès*”. Colonques afegeix que “*Benvinguts a Pagès* és una oportunitat fantàstica per acostar el sector primari al conjunt de la ciutadania. Encara hi ha un gran desconeixement de l’origen dels productes que mengem i fer entendre a la gent com treballem i l’esforç que suposa elaborar un producte de qualitat és molt important”.

‘Benvinguts a Pagès Tot l’Any’

Les Cabres d'en Peyu és una de les 126 explotacions que participen al projecte *Benvinguts a Pagès Tot l’Any* arreu del país. La iniciativa ofereix visites guiades a les explotacions agroalimentàries durant els 365 dies de l’any per acostar el públic urbà a la pagesia, donar a conèixer l’origen dels productes elaborats a Catalunya i que es consumeixen cada dia, promoure una nova via per generar activitat als pagesos i pageses, fomentar la compra directa de producte i tenir l’oportunitat d’omplir el rebost. La pàgina web benvingutsapages.cat incorpora tota la informació on es pot consultar l’oferta de visites per territoris o bé per productes i també inclou un apartat amb el detall de setze rutes per resseguir arreu del país que combinen pagesia, gastronomia, història i patrimoni, disponibles per poder fer en tot moment.

Organització

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 Àlicia, la Diputació de Barcelona, el Club Súper3 (CCMA), l’Ajuntament de Barcelona, l’Agència Catalana de Joventut, el Departament de Drets Socials, els Consells Comarcals, les Oficines

ORGANITZA



Generalitat
de Catalunya



Catalunya
On el menjar és cultura



COL-LABORA



Comarcals del DACC, els Consorcis i Oficines de Turisme i altres entitats i associacions que treballen per la revalorització i la promoció del sector.

El projecte s'emmarca amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) de Nacions Unides, el Pacte Verd i el *Farm to Fork* europeu i el Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya (PEAC) en els àmbits de la promoció de la sostenibilitat, la biodiversitat, la producció d'aliments de proximitat i la viabilitat del sector, assegurant el futur de la pagesia arrelada al territori. Tots aquests projectes s'alineen amb la importància i la necessitat de valorar i incentivar la venda i el consum de proximitat pel seu benefici mediambiental en reduir-ne la petjada de CO2. Catalunya ha estat pionera a Europa en la creació del segell de *Venda de Proximitat* per facilitar a les persones consumidores que puguin identificar els productes que són d'explotacions catalanes, així com el segell *Peix de Llotja* per identificar el peix que prové de les llotges catalanes. Les explotacions agrícoles i ramaderes que es poden visitar en el marc de *Benvinguts a Pagès* tenen aquest segell de *Venda de Proximitat*, així com els pescadors formen part del segell *Peix de Llotja*, essent una manera més de difondre els valors i beneficis de la venda i el consum d'aliments de proximitat.

ORGANITZA



Generalitat
de Catalunya



Catalunya
On el menjar és cultura



COL-LABORA

