

NOTA DE PREMSA, 16-04-24

La 9^a edició de Benvinguts a Pagès La Festa se celebrarà l'1 i 2 de juny per fer valer el sector rural i agroalimentari de Catalunya

- Benvinguts a Pagès La Festa oferirà visites a més de 450 explotacions, elaboradors, restaurants, allotjaments rurals i activitats complementàries, que s'han inscrit fins al moment, i que s'ampliaran durant les pròximes setmanes que les inscripcions encara continuaran obertes
- Enguany, la gran festa de la pagesia catalana es torna a organitzar el mes de juny, amb la voluntat de fer coincidir el cap de setmana amb l'època primaveral, les bones temperatures i la campanya del sector fructícol i hortícol, una demanda traslladada per molts professionals del sector
- Aquesta setmana es podran començar a fer les reserves a les diferents visites, activitats i experiències agroturístiques a través de la web

Benvinguts a Pagès La Festa tindrà lloc l'1 i 2 de juny arreu de Catalunya. La gran festa de la pagesia catalana torna a celebrar-se durant la primavera, una de les novetats més destacades d'enguany, donant resposta a una **demanda traslladada per professionals del sector primari**. Aquesta setmana, **s'iniciaran les reserves per a l'edició d'enguany** a través de la **pàgina web** de la iniciativa (www.benvingutsapages.cat).

Més de **450 experiències agroturístiques** s'organitzaran de forma simultània a tot Catalunya durant aquell cap de setmana, a prop de 90 explotacions, 150 allotjaments, 50 promotors d'activitats, 10 elaboradors i més de 150 restaurants, que s'han inscrit fins al moment. Durant les pròximes setmanes, les **inscripcions a nous agents continuaran obertes**, amb la finalitat de seguir ampliant l'oferta i conformar una proposta d'activitats completa, diversa i representativa de tot el territori català.

Les places per participar en les diferents experiències que s'organitzen al llarg del territori són limitades, així que els visitants han de fer la **reserva prèvia** i **organitzar la seva ruta a través de la web**, que funciona com a central de reserves i des d'allà es pot fer una cerca àmplia i detallada de tota l'oferta que s'ha

ORGANITZA



COL·LABORA



organitzat per la 9^a edició. Enguany, el visitant major de 15 anys haurà de fer un pagament de 2 euros en concepte de reserva. Es tracta d'un pagament simbòlic, 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, segons la quantitat de persones apuntades a cada activitat. La **planificació prèvia és essencial** per tal que els organitzadors puguin preparar-se per La Festa de forma òptima i assegurar la qualitat i productivitat de les visites.

Benvinguts a Pagès La Festa, una proposta agroturística lúdico-pedagògica que aquest 2024 arriba a la 9^a edició, vol remarcar la **tasca essencial del sector primari** i divulgar l'origen i la importància del consum i compra de **productes de proximitat**, així com la **feina dels professionals del sector alimentari a la societat** que permeten conformar un **sistema alimentari sostenible, segur, resiliència, saludable i d'accés universal**.

Durant aquell cap de setmana el públic tindrà l'oportunitat de **descobrir projectes empresarials arrelats al territori** i que **contribueixen al desenvolupament local i econòmic** de les zones rurals; **conèixer les persones** que elaboren els productes que podran tastar i comprar directament a les explotacions; **viure una experiència de turisme de proximitat**; i, **degustar la cuina catalana i tradicional** als restaurants que formen part de l'oferta d'enguany.

Els visitants podran gaudir d'experiències molt diverses, com ara degustar els **vins i caves ecològics** del Celler Suriol del Penedès; veure el **ramat de 300 cabres** de l'Aubagueta, una explotació ramadera familiar que elabora **formatges ecològics artesanals** a la Segarra; descobrir **les verdures i les fruites** per L'Hort d'en Dídac a la zona de Mataró; passejar pels camps de la cooperativa de treball i iniciativa social L'Olivera a l'Urgell; o bé, conèixer el **Banc de les Llavors** de la Roda de Ter, a Osona.

La missió és acostar productors i consumidors, fent valdre els atributs diferencials del conjunt d'empreses participants, **generant complicitats i vincle entre els productors, elaboradors, restauradors i consumidors** i apropant el **món urbà i la pagesia**.

Les novetats del 2024: mitigar la petjada de carboni i elaboradors alimentaris

Una de les novetats més palpables d'aquest any és que la fita torna a organitzar-se al mes de juny, amb la voluntat de fer coincidir el cap de setmana amb **plena temporada i campanya del sector fructícola i hortícola**, així com amb les **bones temperatures** i el **preludi de l'estiu**. Durant les últimes edicions, Benvinguts a Pagès La Festa tenia lloc durant la tardor. El canvi de dates dona resposta a una demanda traslladada per productors del sector, i a la finalitat de continuar enfortint la iniciativa.

També, aquest 2024, Benvinguts a Pagès La Festa segueix amb la ferma voluntat de ser una proposta responsable amb el planeta. Per aquesta raó, s'han **impulsat més eines i recursos en pro a la sostenibilitat i per reduir la petjada de carboni** amb accions i propostes dirigides als futurs visitants. Per una banda, es proporciona informació als participants dels diferents **punts verds de recàrrega de vehicles elèctrics** arreu del territori a través de la web [Electromaps](#), amb la finalitat de promoure una mobilitat elèctrica, verda i sostenible. D'altra banda, també es fa pedagogia als visitants de la **utilització del transport col·lectiu**, mitjançant la plataforma de *car sharing* [Som Mobilitat](#), amb la finalitat d'organitzar-los en xarxa, poder reduir el nombre de desplaçaments i fer un ús responsable del transport.

A més a més, aquest any, 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 i el reconeixement dels productes catalans, que té l'objectiu de promocionar els projectes empresarials i l'oferta alimentària dels elaboradors del territori català i donar a conèixer els processos d'elaboració de productes en obradors de Catalunya. Es tracta, doncs, d'empreses que no produeix directament el producte agrari, però que compren la matèria primera a productors locals, per poder elaborar els seus propis productes.

Així mateix, a la web s'han incorporat millores **d'usabilitat, perquè els agents puguin gestionar més còmodament les reserves que reben i, també d'informació**, afegint els **punts de venda físics o digitals** dels diferents participants de La Festa perquè el públic pugui continuar comprant els seus productes, després de la fita.

El potencial del sector agroalimentari

El sector agroalimentari ja representa el 20% del PIB -el 19,7%, concretament- i es consolida com el **més important de la indústria catalana per volum de negoci i treballadors, generant una facturació agregada de 48.231 milions d'euros i ocupant a 175.600 persones**, segons [l'estudi 'El sector agroalimentari a Catalunya'](#), elaborat per [ACCIÓ](#) -l'agència per la competitivitat de l'empresa del Departament d'Empresa i Treball- i [Prodeca](#) -l'empresa pública promotora dels aliments catalans del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.

Iniciatives com Benvinguts a Pagès La Festa fan palès aquest potencial. El passat 2023, la iniciativa va rebre **36.000 visitants** a les més de 100 explotacions agroalimentàries, 115 allotjaments de turisme rural, 220 restaurants, 65 activitats complementàries i 5 elaboradors alimentaris i petits artesans, que hi van participar. De mitjana, el 89% dels visitants que han participat a Benvinguts a Pagès La Festa compren productes després de conèixer-ne el procés d'elaboració, amb una despesa mitjana d'entre 35 i 40 €.

Des del 2016, que s'organitza Benvinguts a Pagès La Festa, **s'han acollit més de 166.000 visitants** -valor absolut acumulat fins al dia d'avui.

Una oferta agroturística per tots els dies de l'any

L'experiència de Benvinguts a Pagès no s'acaba amb La Festa, sinó que 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](#), preparades perquè els visitants les puguin seguir o els serveixin d'inspiració per preparar el seu propi itinerari, on també s'inclouen recomanacions de visites culturals i paisatgístiques d'arreu del territori: **Costa Brava, Pirineus, Terres de Lleida, Costa Daurada, Terres de l'Ebre, Costa 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.

Contacte:

Gemma Moliner, comunicació de Benvinguts a Pagès (PRODECA – Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural) - gmoliner@gencat.cat 93 552 48 20

Josep Salleras, comunicació de Benvinguts a Pagès (PRODECA – Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural) - josepsalleras@gencat.cat 93 552 48 20

Eva Güibas, gabinet de premsa de Benvinguts a Pagès (Giny Comunicació) - eva.guibas@giny.cat 695 07 29 79

ORGANITZA



COL·LABORA

