

Reflexió sobre el producte de proximitat i el seu consum



Nani Sala

**Bages
Impuls!**
Bagesimpuls.org

• Per què hi ha d'haver productors locals?

• Per què s'han de consumir aquests productes?



Què en penseu?


Què li diríeu als vostres fills si us ho preguntessin?



Per l'ECONOMIA LOCAL i de PROXIMITAT



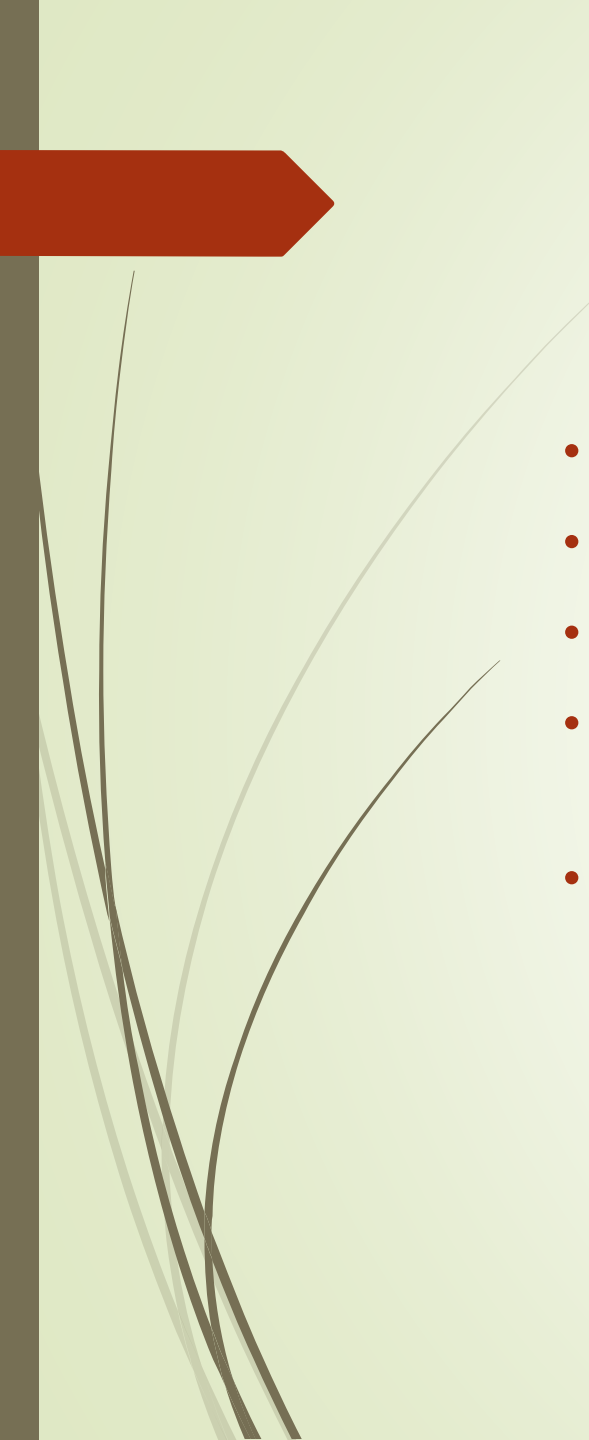
Què genera l'economia circular?

- 
- La riquesa generada es queda al territori (ex: circuit dels 50€).
 - Incrementa la possibilitat de ser alhora proveïdor i client.
 - Possibilitat de cooperar en l'especialització de l'oferta abaratint costos (ex: hortolans Slow Food Catalunya Central).
 - Creació de noves iniciatives empresarials (ex: L'Obradora de Manresa).
 - Possibilitat de revitalitzar especialitzant el comerç local.
 - Generació de matèries primes per als sectors econòmics secundari i terciari.
 - Increment i diversificació de llocs de treball.

Per la SOSTENIBILITAT



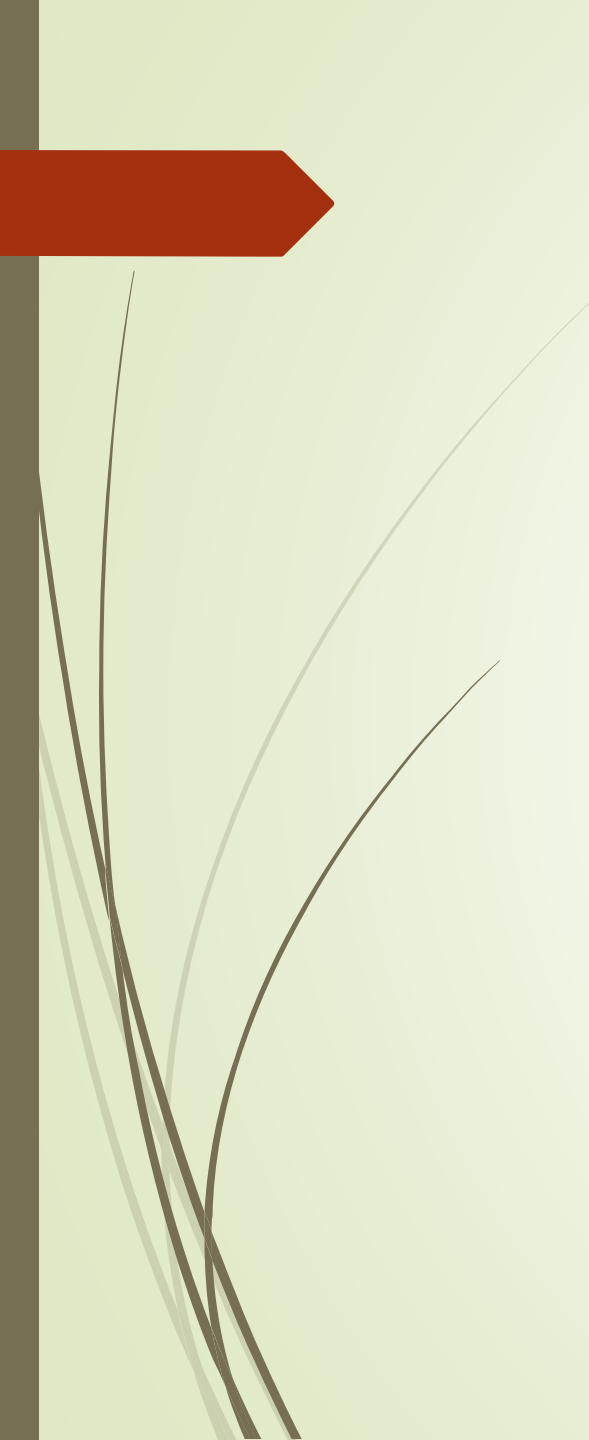
Necessitem mantenir i millorar el medi ambient?

- 
- Redueix la contaminació del transport (petroli).
 - Redueix l'ús d'embalatges (plàstics).
 - Redueix el risc d'incendis de cinquena generació.
 - Redueix el malbaratament d'aliments (ex: experiència sopar Gastrorecup).
 - Preserva la biodiversitat.

Per la SOBIRANIA ALIMENTÀRIA,
per l'EQUILIBRI entre sectors econòmics



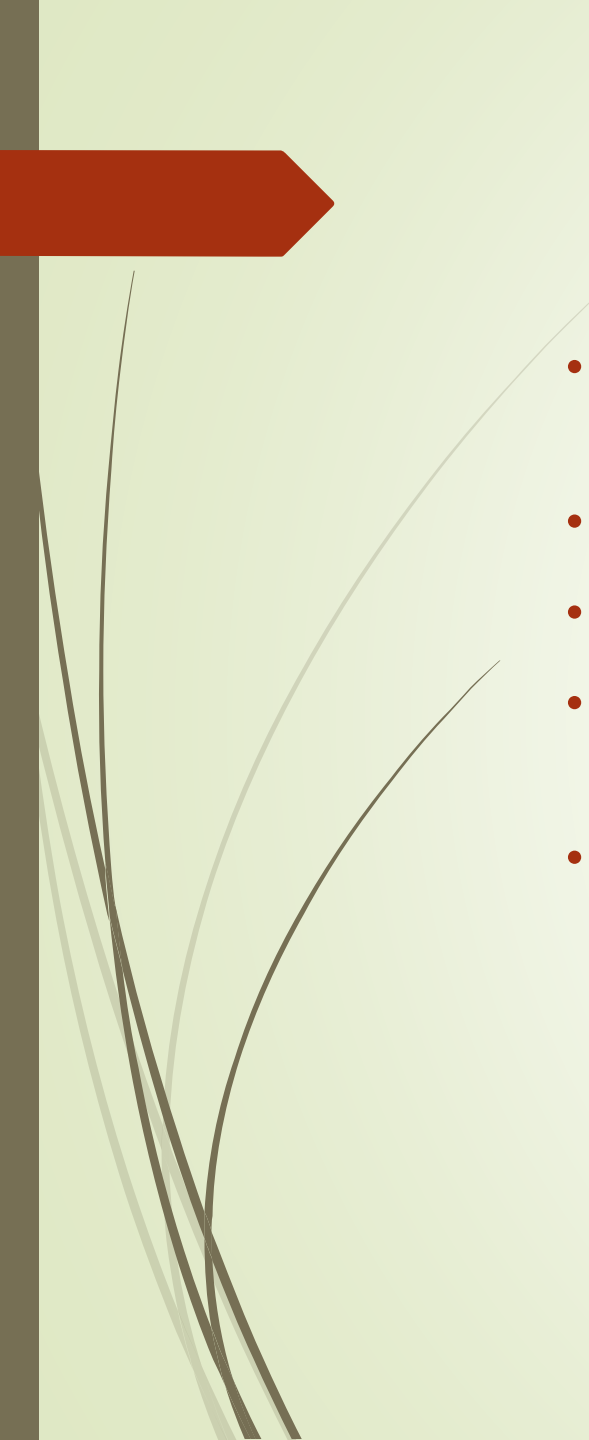
En un món globalitzat, cal?

- 
- El covid ens ha ensenyat que és vital ser autosuficients per no dependre de les vicissituds globals.
 - El sector primari és la base de l'economia i matèria prima pel sector industrial.
 - En temps de crisis com més diversificada estigui l'economia més lleugera serà.
 - Generació de diversitat d'oportunitats laborals.

Per la SALUT, pel SABOR

Son millors els productes de proximitat?

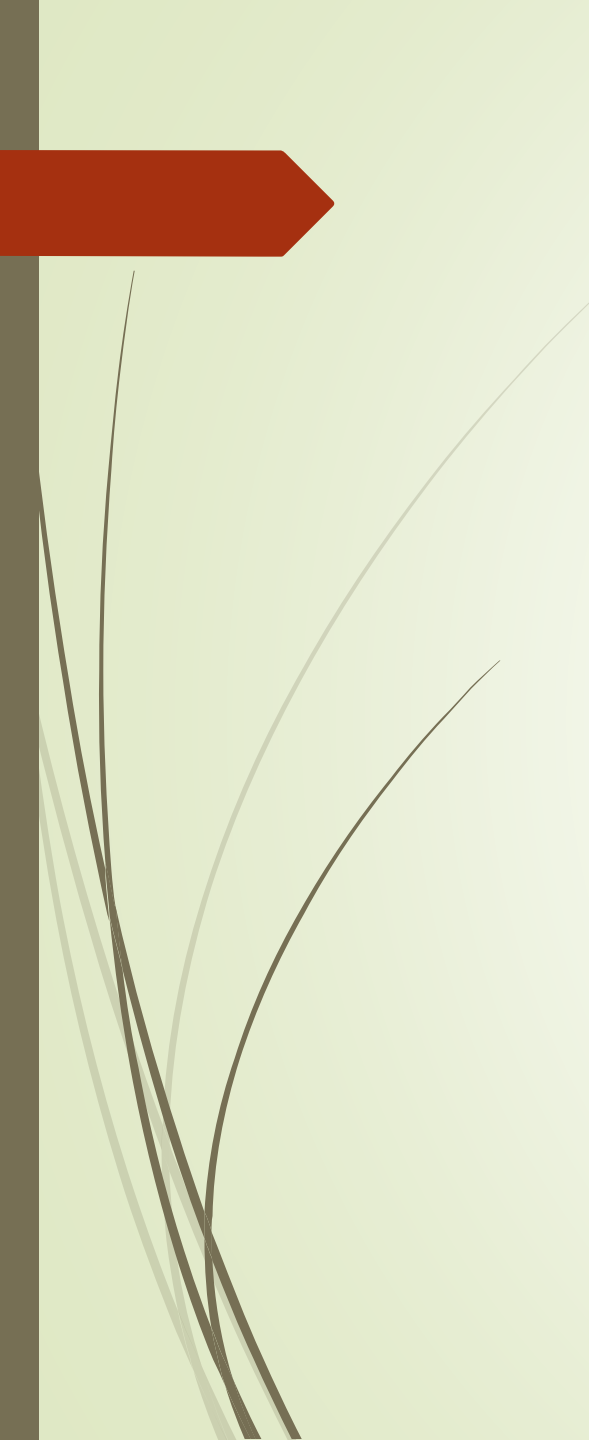


- 
- Accessibilitat a la informació del producte (origen, mètode elaboració, canals que ha seguit...).
 - Acabat de collir/elaborat.
 - Collit en el moment òptim de maduració.
 - Exigent control fitosanitari per part de les autoritats competents.
 - La naturalesa és molt sàvia i ens dona els fruits en la temporada de l'any que més ens convé.

Per la TRADICIÓ, pel SENTIMENT



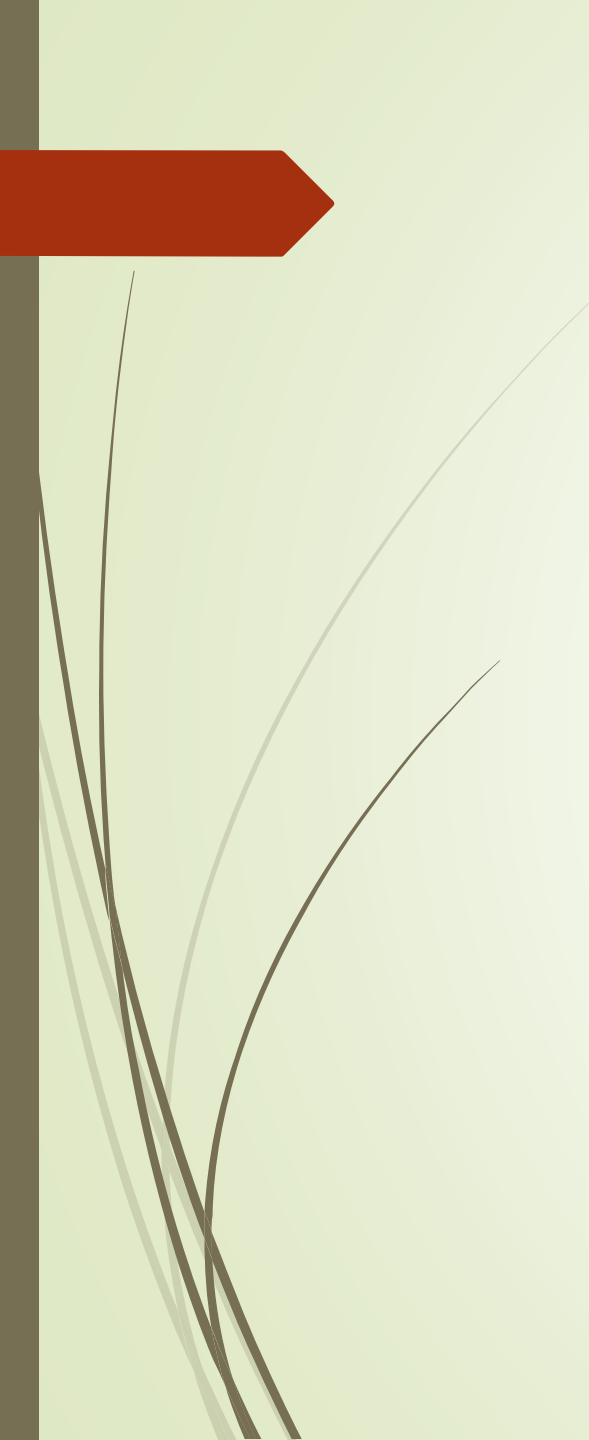
Quins valors volem transmetre a la següent generació?

- 
- Continuadors del saber fer dels pares.
 - Sentiment de pertinença a un territori únic.
 - Augment de l'autoestima en tot el procés productiu fins arribar al consumidor (en la cadena de valor afegit, el producte manté la identitat amb el nom i cognoms).
 - Esforç compartit a favor de preservar el territori.
 - Manteniment i millora del patrimoni familiar.
 - Compromís en mantenir els tractes comercials.

Per la IDENTITAT



Volem conservar l'autenticitat del territori?

- 
- Per promoure el turisme sostenible, singular i de qualitat com a sector econòmic generador de riquesa (ex: estudi Generalitat sobre turisme gastronòmic – mitjana de 4 dies, 2 o 3 àpats a rest. amb estrella, i la resta d'àpats?-).
 - Conserva i diversifica el paisatge.
 - Productes de varietats autòctones.
 - Plats elaborats amb productes km0 (ex: estudi Fundació Alícia sobre quin plat era més repetit a les cartes de Manresa –tataki de tonyina-).
 - Connexió amb el món rural vers la desconexió existent en zones urbanites.

INCONVENIENTS I PROBLEMES

27 d'abril del 2014
TEMA DEL DIA



Gemma Solà a les terres que cultiva a la zona de regadiu del Prat, que porten a un pare, a qui ella se refereix per nom de sobrenom

Pagesos de l'horta de Manresa diuen estar al límit per la sequera i reclamen més suport

► Horticultors consultats per **Regió7** viuen la situació amb molta incertesa, asseguren que els ja fa molt temps que van fer els deures per estalviar aigua i critiquen que els manca informació de l'administració, a la qual atribueixen decisions en aquest tema poc responsables.

Gemma Camps
Després de tres dies de treball per una zona de regadiu de l'horta de Manresa, la periodista Gemma Camps, ha estat acompanyada pel periodista **Regio7** en una visita a les terres de regadiu de l'horta de Manresa. Els pagesos de l'horta de Manresa diuen estar al límit per la sequera i reclamen més suport. Els agricultors de l'horta de Manresa estan preocupats pel futur de les seves terres de regadiu. Els pagesos de l'horta de Manresa estan preocupats pel futur de les seves terres de regadiu. Els agricultors de l'horta de Manresa estan preocupats pel futur de les seves terres de regadiu.

Una granja més que dolenta
Els agricultors de l'horta de Manresa estan preocupats pel futur de les seves terres de regadiu. Els agricultors de l'horta de Manresa estan preocupats pel futur de les seves terres de regadiu.

Un extorbador de la banca expert en l'estalvi d'aigua a l'hora de cultivar




Xosha Martínez té un hort horitzontal

Abandonament i incertesa
Els agricultors de l'horta de Manresa estan preocupats pel futur de les seves terres de regadiu. Els agricultors de l'horta de Manresa estan preocupats pel futur de les seves terres de regadiu.

Un extorbador de la banca expert en l'estalvi d'aigua a l'hora de cultivar

Un extorbador de la banca expert en l'estalvi d'aigua a l'hora de cultivar

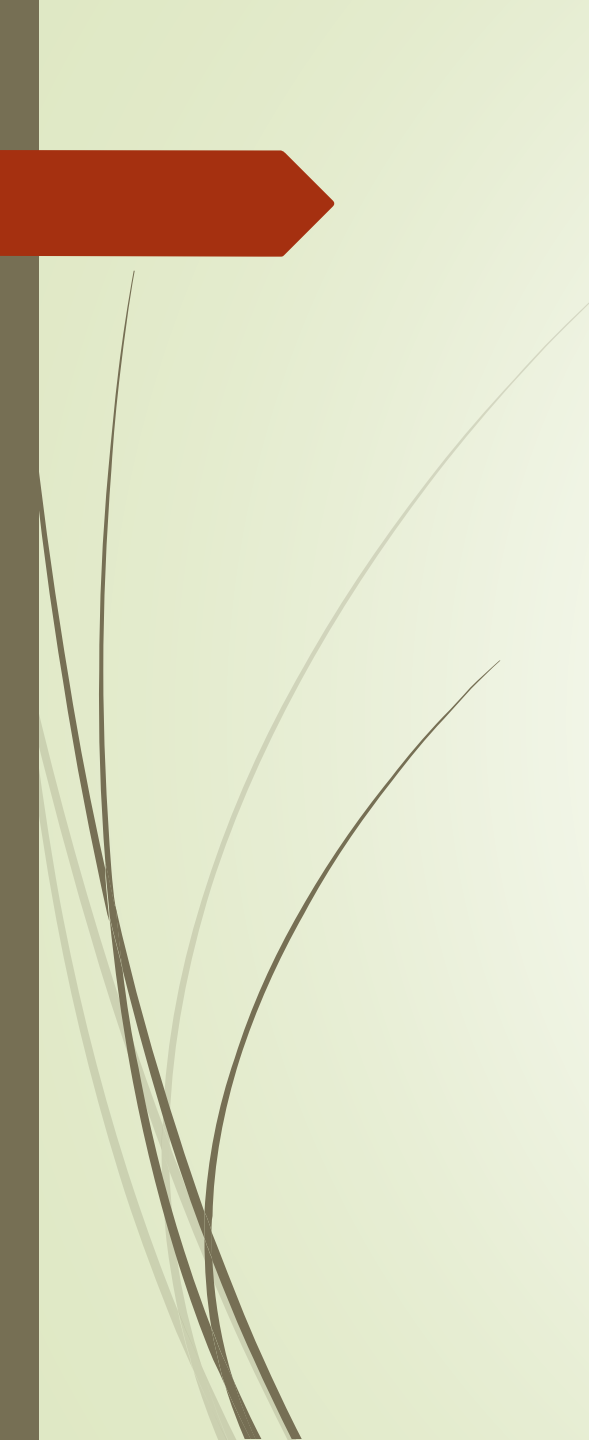
No tot són avantatges, oi?

- 
- Revolta pagesa!!!
 - Molt esforç, poca retribució.
 - Incertesa en l'obtenció dels ingressos esperats.
 - Pocs festius i poques vacances.
 - Normalment una sola persona per tots els departaments empresarials (elaboració, comercialització, distribució, comptabilitat...).
 - Treball a la intempèrie.
 - Relleu generacional.
 - Poc reconeixement social.
 - Poquíssim reconeixement polític.
 - Especulació amb els terrenys agrícoles.
 - Falta de canals de distribució.
 - Canvi d'hàbits de compra.

INCONVENIENTS I PROBLEMES



Tot són flors i violes?

- 
- Multiplicar les comandes.
 - No disposar de tot, tot l'any.
 - En ocasions, anar a buscar els gèneres.
 - No poder planificar en suficient antelació els menús ni els plats de carta.
 - Possibilitat de no tenir el producte compromès a l'últim moment.
 - Potser en moments puntuals, excés de gènere.
 - Més possibilitat de ser requerits per accions altruistes a favor del territori.
 - En determinats moments, prioritzar l'empatia amb el proveïdor vers als interessos propis.
 - Poc reconeixement al producte local per part de la societat (clients).

CONCLUSIÓ

Moltes més avantatges que desavantatges, creieu?



Aliança ciutadana per la sostenibilitat de Manresa (i del Bages)





Associació Bages Impuls

- Associació sense ànim de lucre que aglutina el sector turístic bagenc.
- Objectiu social: crear consciència col·lectiva sobre el potencial turístic del Bages i desenvolupar-lo seguint criteris de qualitat, sostenibilitat i d'identitat territorial.
- Qualsevol persona física o jurídica, exceptuant les administracions públiques, en poden ser associades.
- Quota anual de 100€ IVA inclòs.

**Bages
Impuls!**
Bagesimpuls.org

QUÈ FEM des del Bages Impuls?

- Comunitat Slow Food de la Catalunya Central:
- Les quatre temporades gastronòmiques del Bages.
- Trobades entre productors i restauradors.
- Mercat de la terra a Sant Fruitós.
- Comunitat Slow Food educa; projecte socioeducatiu "l'hort a l'escola".
- Nit de turisme del Bages.
- Guia Viu el Bages.
- Col·laboració amb altres entitats públiques i privades.



Comunitat Slow Food Catalunya Central pel producte local

- Valors Slow Food Internacional:
Bo, net i just
- Comunitat oberta a tothom (quota anual de 50€):
productors, restauradors, educadors i ciutadania en general.
- Preservació de la diversitat i el producte en risc de desaparició.
- Fomentar la cultura culinària del territori.
- Fomentar la producció i el consum local.
- Fomentar aquests valors en l'educació.



Slow Food®
Comunitat

PER LA PROMOCIÓ
DEL PRODUCTE DE PROXIMITAT
DE LA CATALUNYA CENTRAL

4 temporades gastronòmiques del Bages

- Temporada hivern; sopar Col verda Manresana
(Transéquia)
- Temporada primavera; sopar hortalisses amb
tavella
(Fira Viba)
- Temporada estiu; sopar tomàquet
(Festa del tomàquet)
- Temporada tardor; sopar albergínia blanca
(Fira Sant Miquel)



Trobades entre productors i restauradors

- Mas de la Sala
- Oller del Mas
- Món Sant Benet
- Castelladral
- Escola Joviat (18 de febrer)



Mercat de la Terra Slow Food de Sant Fruitós de Bages

- Col·laboració amb l'Ajuntament de Sant Fruitós.
- Venda directa del productor/elaborador regit per la normativa Slow Food.
- En tota la Península Ibèrica només hi ha 2 mercats.
- Periodicitat mensual, cada tercer dissabte de mes.



Comunitat Slow Food Educa

- A nivell de Catalunya.
- Implicació d'escoles, residències, agricultors i restaurants.
- Hort a l'escola; els alumnes cultiven una hortalissa en risc de desaparició.
- Assessorament d'un/a pagès/a.
- El resultat, el cuiner/a el cuina a l'aula dels alumnes.
- Trobada entre els alumnes i els avi/es a la residència. Transmissió d'experiències i vivències.
- Hort a la residència; residència Teresa Duran a Cornellà (al Bages està en fase inicial).



Nit de Turisme al Bages

- Primera edició, 3 de desembre de 2014, diada de Sant Francesc Xavier patró del turisme.
- Esdeveniment itinerant entre els 4 hotels col·laboradors.
- Reivindicació del sector turístic bagenc i de la gastronomia elaborada amb productes km0.
- Atorgament dels reconeixements a l'esforç turístic.
- Obert al públic en general.
- Propera Nit del Turisme, 27 de febrer a Montserrat (mil·lenari).

9^a Nit del Turisme al Bages

MONTSERRAT,
Hotel Hostal Abat Cisneros
Dijous, 27 de febrer de 2025
Visita al museu, 17:30H
Entrega de premis i sopar, 20H
Preu: 30€

En nom de l'Associació Bages Impuls i dels 4 hotels col·laboradors, ens plau convidar-vos a assistir a la **9a Nit del Turisme al Bages**.

Enguany, ho celebrarem a Montserrat, en motiu del Mil·lenari.
Els nostres anfitrions ens proposen un **programa** molt interessant!

Començarem amb una visita al museu, on gaudirem d'una visita guiada a l'exposició temporal **"Montserrat, Mil anys d'art i història"**, acabant a l'**Espai Immersiu del Montserrat s. XIV**. Continuarem a la basílica amb les Vespres i el **Video Mapatge Lux Splendens** i acabarem al saló de Sant Miquel, de l'edifici dels Apòstols, amb l'entrega dels **9ns Premis Bages Impuls!** i el sopar.

Us hi esperem!

FEU LA VOSTRA INSCRIPCIÓ A:



Bages Impuls!

Bages Impuls!
bagesimpuls.org

HOTEL MON SANT BENET ★★★★	HOTEL HOSTAL ABAT CISNEROS MONTSERRAT ★★★★	HOTEL MAS DE LA SALA ★★★★	HOTEL PARADOR DE CARDONA ★★★★
------------------------------	---	------------------------------	----------------------------------

Guia Viu el Bages

- Edició anual.
- Recull de fitxes turístiques.
- 10.000 exemplars i web www.viuelbages.com
- Classificació per temàtiques.
- Guia gratuïta a disposició en les habitacions dels hotels i en tots els establiments receptors de visitants al territori.



Col·laboració amb entitats

- Bages Turisme.
- Anella Verda de Manresa.
- Consell de turisme de Manresa (fins el 2023).
- Cambra de comerç de Manresa (Taula de turisme).
- Municipis Salins Sostenibles (Comissió sobre la mineria de Sallent).
- Agenda urbana Manresa 2030.





Quins ODS creieu que treballa Bages Impuls?

- “2” Fam zero
- “3” Salut i benestar
- “8” Treball digne i creixement econòmic
- “11” Ciutats i comunitats sostenibles
- “12” Consum i producció responsables
- “15” Vida terrestre
- Eliminaríeu o n’afegiríeu algun altre?

El “13” Acció pel clima, el “17” Aliances per aconseguir els objectius?



MOLTÍSSIMES GRÀCIES!!!

NANI SALA; CUINER I ACTIVISTA EN CREAR RIQUESA, PRESERVANT LA IDENTITAT, A LA CATALUNYA CENTRAL

**Bages
Impuls!**
Bagesimpuls.org