

# 4 ESTACIONS, 12 SABORS

## Promoció dels productes alimentaris propis de les comarques del Baix Ebre i Montsià



Presentació del projecte (Consorti per al Desenvolupament del Baix Ebre i Montsià)

### El projecte

Les comarques del Baix Ebre i Montsià ofereixen una enorme riquesa de productes alimentaris de mar i muntanya que són la base de la seva cuina tradicional i un dels seus principals atractius turístics. Aquest atractiu s'ha de posicionar com un dels principals motius per a la promoció de la destinació donat el volum de riquesa que genera en el nostre territori.

El projecte “4 estacions, 12 sabors” va orientat a **enfortir els vincles entre la restauració i el producte local de qualitat, a partir de jornades de conscienciació d'aquest sector envers a les potencialitats que té el territori**. Es vol treballar per promocionar i posicionar la destinació com a territori gastronòmic des del punt de vista turístic.

### Objectius

L'objectiu general del projecte es centra en **posar en valor els productes agroalimentaris de qualitat de la Reserva de la Biosfera Terres de l'Ebre** fomentant la tramesa de coneixements entre els restauradors per engegar accions que posicionin el territori com la destinació gastronòmica. Es vol afavorir la permanència del sector en el territori com a motor de desenvolupament local, mitjançant:

- Projectar els **productes agroalimentaris** de qualitat.
- Traslladar les **propietats organolèptiques i de nutrició** dels productes agroalimentaris més representatius.
- Mostrar diverses **tècniques d'elaboració i cuina** dels productes agroalimentaris escollits.
- Fomentar la inclusió dels productes agroalimentaris del territori a les **cartes dels restauradors**.
- Intercanviar **coneixements i experiències** entre restauradors del territori.
- Generar **Networking entre els agents** implicats en les accions.

#### GAL coordinador:

Consorti per al Desenvolupament del Baix Ebre i Montsià

#### Persona de contacte:

Rubén Alegria - [r Alegria@leader.cat](mailto:r Alegria@leader.cat)

#### Entitats col·laboradores:

Consell Comarcal del Baix Ebre  
Consell Comarcal del Montsià  
Ajuntament de Deltebre  
Ajuntament de Sant Carles de la Ràpita  
Col·lectiu de Cuina La Ràpita Delta de l'Ebre  
Plat i Got  
Associació Restauradors d'Amposta  
Escola nàutica La Ràpita  
Associació d'Empreses Turístiques de les Terres de l'Ebre  
Escola Cuina IES Joaquim Bau de Tortosa  
Escola de Cuina Villa Retiro  
Fepromodel  
ACOBEM  
Gremi de pastissers de Terres de l'Ebre  
Arrossaires  
Associació de productors Taronja de Xerta  
Més 25 restauradors de la zona i 30 productors

#### Àmbit d'actuació:

Comarques del Baix Ebre i Montsià

#### Més informació:

[www.leader.cat](http://www.leader.cat)

[@consorcibemo](mailto:@consorcibemo)

### Públic objectiu

“4 estacions, 12 sabors” és un projecte de caràcter no productiu, ara bé, es preveu que a partir de les jornades tècniques es generin eines que puguin ser útils tant a **productors** com a **restauradors** com a la **ciutadania** en general.

També es preveu captar l'atenció del **sector turístic** aconseguint que els productes locals provoquin un interès i siguin motiu de visita de les terres de l'Ebre.

### Accions

Les accions principals del projecte consisteixen en **4 jornades tècniques** a desenvolupar durant l'any, una per estació. En cadascuna d'elles s'hi presenten els diferents productes de proximitat de la zona (12 en total) amb ponències dels productors respectius i de nutricionistes seguides de demostracions culinàries i degustacions de cadascun d'ells.

- Acció 1 – **SABORS DE PRIMAVERA**: Mels de terres de l'Ebre, pastissos típics i sal del Delta.
- Acció 2 – **SABORS D'ESTIU**: Musclo i ostra arrissada del Delta i tonyina.
- Acció 3 – **SABORS DE TARDOR**: Arròs, ànecs del Delta i cítrics.
- Acció 4 – **SABORS D'HIVERN**: Horta i productes del camp, carns i olis de les terres de l'Ebre.

## Resultats

- 25 restauradors del territori han inclòs en les seves cartes els continguts apresos (25 entrevistes i sessions preparatòries amb el sector).
- Participació en les accions d'un mínim de 30 productors dels diferents productes.
- Increment del valor dels productes tan bon punt s'incrementi la seva utilització en els diferents àmbits de consum.
- Implicació efectiva en l'objectiu de les associacions territorials dels sectors econòmics implicats.



Ponència tècnica (Consorti per al Desenvolupament del Baix Ebre i Montsià)



Demostració de cuina preparada amb productes del territori per el professional Albert Guzmán (Consorti per al Desenvolupament del Baix Ebre i Montsià)

Projecte coordinat per:



Consorti per al Desenvolupament  
del Baix Ebre i Montsià

Membre de:



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola de  
Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix en les zones rurals