

“TERRA DE XICOIES”

Promoció de la cuina d'alta muntanya a partir de les produccions agroalimentàries locals del Pirineu Occidental Català



Cuina de muntanya (Consorci Leader Pirineu Occidental)

El projecte

L'Associació Gastronòmica “La Xicoia”, creada l'any 2003, és un col·lectiu que agrupa professionals de la restauració que volen difondre els atractius i les particularitats de la cuina d'alta muntanya i de proximitat. El projecte “Terra de Xicoies” vol impulsar aquesta iniciativa **promovent la cultura del producte local i de proximitat i la innovació en el sector gastronòmic, com a motor dinamitzador del turisme i del propi territori.**

Objectius

“Terra de Xicoies” es fixa un doble objectiu estratègic, **promoure la cuina d'alta muntanya a partir de les produccions agroalimentàries locals del Pirineu Occidental Català**, i incidir en la **formació tècnica dels professionals de la restauració del territori.**

Com a objectius específics, el projecte es planteja:

- Afavorir la **producció de productes de qualitat i amb un gran valor territorial.**
- **Promoure el consum d'aquests productes** entre la població de dins i fora del territori.
- **Impulsar el comerç de proximitat.**
- Promoure la **cooperació i l'associacionisme local i sectorial.**
- Fomentar la **formació, la innovació i la transferència de coneixements en el sector de restauradors.**

GAL coordinador:

Consorci Leader Pirineu Occidental

Persona de contacte:

Marian Rius Robres - gerencia@leaderpirineuoccidental.cat

Entitats col·laboradores:

Associació Gastronòmica “La Xicoia”, formada per restauradors del Pallars Sobirà

Altres actors Locals Implicats:

Aula de Cuina “El Leader Gastronòmic”

Àmbit d'actuació:

Territori del Consorci Leader Pirineu Occidental

Més informació:

www.leaderpirineuoccidental.cat

[@LeaderPirineu](https://twitter.com/LeaderPirineu) / [#terradexicoies](https://twitter.com/terradexicoies)

Públic objectiu

“Terra de Xicoies” és un projecte que es dirigeix a un públic especialitzat en restauració i gastronomia, a productors i consumidors de producte agroalimentari local, i al públic en general.

Accions

El projecte ha previst un seguit d'accions centrades en:

- La **difusió i promoció de la cuina de muntanya** mitjançant el **disseny d'una estratègia per donar a conèixer i promocionar el projecte.** A la vegada, es treballarà en:
 - o La **dinamització de l'Aula de Cuina “El Leader Gastronòmic”.**
 - o L'**impuls del “X Sopar de la Xicoia”** i l'entrega dels **premis “Xicoia d'Or”.**
 - o L'organització de la **setmana de promoció i intercanvi de productors** entre les quatre comarques que participen al projecte.
- La **millora de les aptituds i tècniques dels professionals dedicats al món de la restauració del territori** a través de l'**organització de jornades formatives especialitzades.** S'han previst dues sessions de treball dedicades a la carn de caça i als diferents tipus de conservació d'aliments de temporada.

Resultats previstos

Es preveu que les accions del projecte assoleixin els següents resultats:

- Popularitzar la cuina d'alta muntanya i de proximitat, dins i fora del territori.
- Desestacionalitzar i diversificar l'activitat en determinats sectors i diverses temporades de l'any (*el patrimoni culinari i gastronòmic es consumeix tot l'any*).
- Impulsar un turisme gastronòmic que aposti per la cultura culinària del territori.
- Posar en valor el patrimoni natural, cultural i gastronòmic del territori.
- Millorar la formació tècnica dels restauradors de la zona.
- Fomentar la col·laboració i cooperació entre els agents del territori.
- Implicar a les Administracions Públiques en les activitats que contribueixin a la promoció i difusió de la gastronomia d'alta muntanya i les produccions agroalimentàries locals.



Aula de Cuina "El Leader Gastronòmic" (Consorci Leader Pirineu Occidental)

Projecte coordinat per:



Membre de:



Amb la col·laboració de:



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



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