

# Presentació i objectius de la jornada

En els darrers anys, als territoris de l'Alt Pirineu i Aran s'han endegat un seguit d'iniciatives agronòmiques amb plantejaments diversos i, sobretot, dispersos.

Els projectes que es mouen, sovint ho fan amb objectiu conservacionista, plantejant prospeccions de material local, planters de salvaguarda i catàlegs de difusió de les varietats agrícoles tradicionals. Però també amb intencions de buscar en els fruits i la seva transformació, una nova estratègia econòmica al territori d'alta muntanya, per recuperar i valorar un patrimoni genètic, paisatgístic i culinari pirinenc.

Temàticament, la jornada que es presenta se centra en les tasques de recuperació i les potencialitats de nous productes emergents al voltant de les varietats locals de fruita, però de ben segur que es podrien proposar des del punt de vista de la vinya o de les hortalisses (àmbits temàtics que, en menor mesura, també es tractaran).

La jornada s'organitza amb l'objectiu de posar en contacte els agents impulsors de les diverses iniciatives, a fi i efecte d'establir un diàleg entre els responsables dels projectes i possibilitar la dinamització conjunta de les experiències que es porten a terme als territoris de muntanya. D'altra banda, en el marc de la jornada també es proposa presentar un seguit d'experiències demostratives en què s'ha reeixit en la realització de projectes encaminats vers la comercialització de productes a partir de varietats locals.

Aquesta acció està adreçada als tècnics de l'administració, els productors que aposten per les varietats locals, els representants d'entitats associatives gastronòmiques que utilitzen les varietats tradicionals per a l'elaboració dels seus plats i el conjunt de persones que treballen des del territori per afavorir la valoració d'aquestes varietats i el consum de productes de proximitat.

Organitzen:



**IDAPA**

Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran  
Institut entath Desenvolopament e era Promocion deth Naut Pirenèu e Aran



Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural**

Col·laboren:



Consell Comarcal  
del  
Pallars Sobirà



IRTA  
RECERCA I TECNOLOGIA  
AGROALIMENTÀRIES



**INCAVI**

Institut Català de la Vinya i el Vi



Consell Assessor  
per al Desenvolupament Sostenible



espai de  
recursos  
agroecològics



# Fruita de muntanya: recuperació de varietats locals i potencialitats a l'Alt Pirineu i Aran

Dia: 21 d'octubre | Lloc: Sala de premsa del Conselh Generau d'Aran | Vielha (Val d'Aran)

# Programa de les jornades

## 9.30h Presentació

**Sr. Francés X. Boya**, síndic d'Aran

**Sr. Josep Escales**, director dels Serveis Territorials del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) de l'Alt Pirineu i Aran

**Sr. Arcadi Castelló**, director de l'Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA)

## 10.00h La recuperació de les varietats locals de fruita al Pirineu

- Prospecció dels fruiters de varietats antigues del Parc Natural del Cadí-Moixeró, a càrrec de Mireia Sisquella (Associació l'ERA)
- El projecte de recuperació de fruiters i vinya al Pallars Sobirà, a càrrec de Marc Sans (tècnic del Servei de Medi Ambient del Consell Comarcal del Pallars Sobirà) i de Carme Domingo (Secció de Viticultura i Producció Experimental de l'INCAVI)
- L'experiència de la finca de Llesp (Alta Ribagorça) en el marc del programa Ribagorça Romànica, a càrrec d'Ignasi Iglesias (responsable del programa d'avaluació de noves varietats de l'IRTA) i Xavier Farré (propietari i gestor)

## 11.00h - 11.30h Pausa - Cafè

## 11.30h - 12.30h Les potencialitats econòmiques de les varietats tradicionals

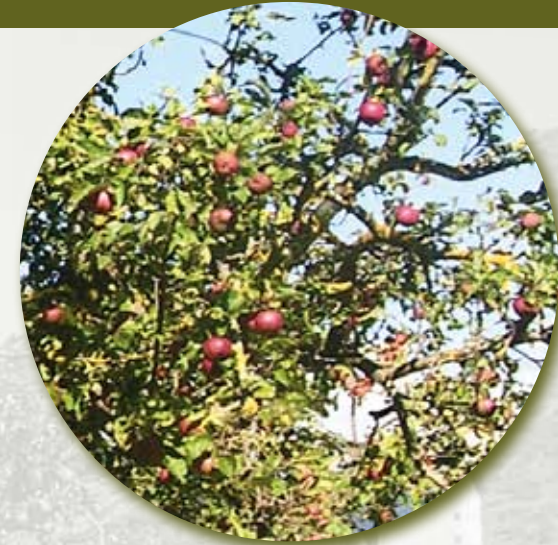
- Una iniciativa entre la plana i la muntanya: l'elaboració de suc de Ruravitàlia, a càrrec d'Eulàlia Mazarico (productora i comercialitzadora de productes artesans)
- Sidra i Suc Aranès, oportunitats per als arbres fruiters locals, els seus propietaris i noves plantacions. A càrrec de Henning Herd, Carles Macias i Manel Monge
- Les varietats locals en l'àmbit de la restauració, a càrrec de Carles Pujol (gerent de Cuina Pirinenca de la Cerdanya)

## 12.30h - 13.30h Debat i conclusions

A càrrec de Guillem Arribas  
(enginyer agrònom)

## 13.30h - 14.00h Tancament de les jornades

**Sr. Jaume Sió**, subdirector general d'Innovació Rural (DAR)  
**Sr. Simó Alegre**, director Estació Experimental de Lleida, coordinador del programa de producció ecològica i bioenergia de l'IRTA



## Informacions

### La inscripció és gratuïta

Cal formalitzar-la a través de correu electrònic o per telèfon a l'**Institut per al Desenvolupament** i la **Promoció de l'Alt Pirineu i Aran** (IDAPA)  
Tel. **973 355 552-973 654 641** • [idapa@gencat.cat](mailto:idapa@gencat.cat)

## Dades per a la inscripció

**Nom i cognoms**

**Entitat/empresa/institució amb la qual treballa/col·labora**

**Correu electrònic**

**Telèfon de contacte**

Us informem, igualment, que si no manifesteu el contrari, l'IDAPA us enviarà informació sobre properes activitats, jornades i cursos que organitzi.

D'acord amb la Llei Orgànica 15/1999, del 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal, us informem que les vostres dades seran incorporades a un fitxer del qual és responsable l'IDAPA. La finalitat d'aquest fitxer és gestionar les activitats, jornades i cursos que aquest institut organitza. Podeu exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició adreçant-vos a l'IDAPA, pl. Mossèn Casimir Torrent, 2. 25620, Tremp.