

Acompanyament a la innovació i desenvolupament de productes vinculats a la cuina de bosc 2021

L'ajuntament de Tremp i la Fundació Alícia realitzen un projecte de recerca sobre els recursos dels boscos del Pirineu i la seva aplicació a la cuina. En aquest context s'ha dut a terme un treball intens amb restauradors i productors del Pallars, que han estat una peça clau tant en l'aportació de coneixements sobre els utilitzacions tradicionals d'aquests productes com en la recerca gastronòmica per l'elaboració dels plats.

Per tal que aquest projecte tingui un impacte real al territori, és necessari donar continuïtat a aquesta col·laboració donant un paper rellevant a les empreses, per tal que siguin elles les que desenvolupin aquesta oferta als seus establiments i així comuniquin i difonguin entre la població els coneixements desenvolupats o recuperats.

L'objectiu d'aquesta convocatòria és acompanyar **dues d'aquestes empreses** en la creació de productes vinculats a la cuina de bosc que se centrin en:

- Productes ja preparats per servir als restaurants
- Productes que es pugui vendre als comerços amb interès gastronòmic tant per gent del territori com per a visitants.
- Productes que es vulguin singularitzar en relació amb els conceptes alimentació salut i benestar

I que tinguin la voluntat de donar a conèixer aquesta proposta entre el seu públic fent constar l'origen del projecte i el seu desenvolupament.

Destinatari:

Restaurants i productors participants en les sessions de treball de cuina de bosc realitzades entre 2018 i 2021.

Aquest acompanyament atindrà 2 empreses o projectes. En el cas que el nombre de sol·licituds sigui superior, es durà a terme una selecció a partir de les dades facilitades a les fitxes d'inscripció.

Les empreses participants en altres edicions només seran admeses en el cas que no hi hagi nous col·laboradors.

Criteris de selecció:

REQUISITS MÍNIMS:

- Les empreses seleccionades han de ser restaurants o petits productors agroalimentaris de l'àmbit de referència (Pallars Jussà o Sobirà) i ser participants de les accions organitzades des del programa *Al teu gust, aliments del Pallars*.
- El producte que vulgui desenvolupar-se a ha de ser alimentari.

Totes les empreses interessades i que compleixin els requisits anteriors hauran de lliurar a l'Ajuntament de Tremp una fitxa descriptiva amb les dades bàsiques de l'empresa i del projecte que volen desenvolupar. A partir de la informació facilitada en aquesta fitxa es valoraran els següents criteris:

CRITERIS A VALORAR:

- Grau d'innovació que s'espera aconseguir amb la participació al pla d'acompanyament. (fins a un màxim de 20 punts).
- Impacte al territori del projecte o acció a desenvolupar en termes socials, econòmics i ambientals. (fins a un màxim de 20 punts).
- Participació activa en altres accions incloses dins del programa *Al teu gust, aliments del Pallars*. Concretament es valorarà la participació en les sessions i sortides del projecte cuina de bosc. (fins a un màxim de 15 punts)
- Ús preferent per part de l'empresa de productes de proximitat, específicament, en el projecte que vulgui desenvolupar-se. (fins a un màxim de 15 punts).
- Ordre d'inscripció a la proposta.

Condicions en relació a la propietat intel·lectual:

Els resultats obtinguts (manuals de procediments, ingredients, informes, etc) seran propietat intel·lectual de l'Ajuntament, que en podrà fer ús, en el cas que ho consideri necessari, sense autorització prèvia de l'empresa col·laboradora.

En el cas que es requereixi, altres empreses o administracions podran consultar els coneixements generats.

Valoracions i comitè d'experts:

Per tal de valorar les sol·licituds rebudes es constituirà un comitè d'experts format per:

Per part de la Fundació Alicia

Marc Puig-Pey, cuiner

Noemí Igual, nutricionista i tecnòloga dels aliments

Laia Badal, química

Valeria Sgrignuoli, cuinera i tecnòloga dels aliments

Per part de l'Ajuntament de Tremp

Laia Figuera, tècnica de Promoció Local

Dolors Etxalar, tècnica de Promoció Local