

### **Acompanyament per la incorporació d'olis a la cuina**

L'Ajuntament de Tremp ha accedit als fons de finançament del Departament d'Agricultura i Acció Climàtica per desenvolupar una projecte en el marc del Pla de foment de la transformació del sistema agroalimentari de Catalunya. Concretament, es tracta del projecte "Oli, salut i desenvolupament sostenible al Pallars" i una de les accions inclosa en aquest projecte consisteix en l'assessorament sobre la utilització dels olis d'oliva verge extra del Pallars a la cuina a les empreses del sector de l'hoteleria i la restauració.

Per aquest motiu, l'Ajuntament de Tremp obre la convocatòria per participar en aquest pla assessoraments, que es concreta tot seguit:

L'objectiu d'aquesta convocatòria és acompanyar **quatre d'aquestes empreses** en la utilització dels olis d'oliva verge extra del Pallars a la cuina.

#### **Destinataris:**

Empreses d'hoteleria i restauració en actiu que tinguin la seu de les seves empreses al Pallars Jussà o al Pallars Sobirà.

Aquest acompanyament atindrà 4 empreses o professionals. 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, i es valorarà la possibilitat de facilitar a les empreses no seleccionades l'assistència a la sessió formativa teòrica prèvia als assessoraments individuals.

#### **Criteris de selecció:**

##### **REQUISITS MÍNIMS:**

- Les empreses seleccionades han de ser restaurants 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*.

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.

Aquesta fitxa incorporarà un qüestionari que permetrà :

**Coneixement general:**

- *Utilitzes oli d'oliva verge extra?*
- *Saps quina/es varietat utilitzes (arbequina, picual, llargueta, empeltre, negral...)?*
- *Utilitzes olis mono varietals o cupatges?*
- *Treballes amb una única marca o productor?*

**Organolèptica i ús:**

- *Tens identificat el valor organolèptic dels olis que utilitzes?*
- *Utilitzes els olis segons l'aplicació culinària (amanits, fregits, confitats...)?*
- *Utilitzes el mateix oli a la sala que a la cuina? Ho expliques al client?*
- *Com tries l'oli: per preu, costum, segons com maridi amb els teus plats...?*
- *Hi ha una relació entre la teva carta i els olis que ofereixes?*

A partir de la informació facilitada en aquesta fitxa es valoraran els següents criteris:

**CRITERIS A VALORAR:**

- Nombre d'olis del Pallars incorporats a l'oferta actual (5 punts per referència, 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, citats expressament a la carta o oferta gastronòmica (fins a un màxim de 15 punts).
- Ordre d'inscripció a la proposta

**Condicions en relació a la propietat intel·lectual:**

Els resultats obtinguts (manuais 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

Laia Badal, química

**Per part de l'Ajuntament de Tremp**

Laia Figuera, tècnica de Promoció Local

Dolors Etxalar, tècnica de Promoció Local