

PLA ESTRATÈGIC I D'ACTIVITAT DE LA FUNDACIÓ

INTRODUCCIÓ

La **Fundació** té per missió la creació d'una centre de desenvolupament gastronòmic i cultural, que tingui en compte el protegir la biodiversitat divulgar la cultura gastronòmica i promoure i desenvolupar l'agricultura ecològica així com un model d'alimentació sostenible, dinamitzant i visualitzant la cohesió del territori, amb voluntat de tenir un impacte en les dinàmiques d'integració social.

Les àrees d'actuació seran les següents:

- 1 DIVULGACIÓ DEL PATRIMONI GASTRONÒMIC CATALÀ
- 2 FORMACIÓ I ASSESSORAMENT EN L'ÀMBIT DE CUINA CATALANA
- 3 INNOVACIÓ I RECERCA
- 4 DESENVOLUPAMENT I XARXA LOCAL
- 5 PRESERVACIÓ I PROMOCIÓ DEL PATRIMONI GASTRONÒMIC NATURAL, CULTURAL, MATERIAL I IMMATERIAL
- 6 DIFUSIÓ DEL PROJECTE

Així mateix, de cada Àmbit d'actuació es deriven actuacions concretes, amb objectius específics i indicadors d'impacte, que serviran per atènyer els objectius generals descrits.

* Nota: atès la transversalitat del projecte, algunes de les actuacions que es descriuen responen a diferents eixos estratègics.

Àmbit d'actuació 1: DIVULGACIÓ DEL PATRIMONI GASTRONÒMIC CATALÀ

Un dels reptes més urgents i evidents de qualsevol projecte transformador d'avui és el de difondre al conjunt de la societat les idees, els valors i els canvis de paradigma que es vindiquen. Explicar de manera pedagògica què es vol, per què i de quina manera. L'objectiu d'aquest eix, doncs, no és pas cap altre que el de seduir la ciutadania a través de la difusió i l'exposició públiques del pensament, els avenços en recerca i els arguments amb què treballa la nostra Fundació. Així mateix, la Fundació realitzarà activitats multidisciplinars que, tot tenint la gastronomia com a eix vertebrador, sumaran altres disciplines per tal de promoure la cultura i difondre el coneixement.

Per fer-ho, en el període 2022-2025 s'han previst les actuacions següents:

- 2.1 Llibre dels 3/4 de mil·lenni del Consolat de Mar
- 2.2 Conferència sobre arquitectura sostenible
- 2.3 Aquaponia: estudi i aplicació
- 2.4 Accions al voltant de la tòfona: gastronomia, divulgació, I+D
- 2.5 Jornada sobre els desenvolupament i reconversió del món rural en tots els seus àmbits

- 2.6 Xerrades a universitats nacionals i estrangeres per explicar el projecte i el territori
- 2.7 Actuació en el marc de la Fira de la Perdiu
- 2.8 Coneixement de l'hort ecològic i col·lectius de defensa de la pagesia, llavors antigues
- 2.9 Centre d'Interpretació del Montsec: accions conjuntes de gastronomia i palentologia
- 2.10 Trobada multidisciplinària de creadors de moda a Vilanova
- 2.11 Energies renovables i autosuficiència: jornada
- 2.12 Primer Cicle de Cinema Gastronòmic de Meià
- 2.13 Coneixement de la cuina ecològica i del receptari tradicional, local i de nova incorporació per la difusió de cultures.
- 2.14 Coneixement de la biodiversitat del Montsec a l'escola
- 2.15 Coneixement del cançoner tradicional popular
- 2.16 Campus culinari per a nens
- 2.17 Memòria Històrica: accés a les trinxeres i experiència gastronòmica/històrica

Àmbit d'actuació 2 FORMACIÓ I ASSESSORAMENT EN L'ÀMBIT DE CUINA CATALANA

Formar nous professionals amb el coneixement actual és bàsic per tal que ells també puguin contribuir de manera decisiva al canvi de paradigma, ja bé sigui en l'aplicació de nous models, ja bé sigui amb la seva dedicació a la innovació i a la recerca. Per això, la Fundació realitzarà diferents accions de transmissió del coneixement com formació gastronòmica, enològica i cultural: tallers, cursos, xerrades, debats oberts, jornades, intercanvis, ponents, master class, etc. Però també taules d'experiències o transmissió de l'experiència empresarial, la nostra intenció és compartir tot el coneixement de tots els professionals vinculats al projecte, aportant visions externes de professionals.

Per fer-ho, en el període 2022-2025 s'han previst les actuacions següents:

- 1.1 Creació i adequació de l'espai gastronòmic i formatiu Montsec
- 1.2 Laboratoris experiencials: experiències gastronòmiques amb xefs de referència nacional i internacional
- 1.3 Desenvolupament del projecte de les patates fregides
- 1.4 Mel Alemany, projectes de recuperació
- 1.5 Assessorament i consultoria (restaurants, etc.)
- 1.6 Voluntariat europeu
- 1.7 Campus culinari per a nens

Àmbit d'actuació 3: INNOVACIÓ I RECERCA

Aquest doble eix uneix dos conceptes que, de fet, van entrelligats de manera natural. No hi ha dubte que tota organització que es proposi de transformar qualsevol element del seu entorn cal que prevegi recursos dedicats a innovar i fer recerca. La innovació és la capacitat de l'ésser humà d'inventar, d'imaginar quelcom d'una manera diferent de la realitat del moment. La innovació, doncs, és clau per a la transformació, però per innovar cal ser creatius, poder tenir l'espai, el temps i les eines per ser creatius. La recerca és, precisament, un dels camins que

ESBORRANY

ens acosten a la innovació. La investigació de noves tècniques, nous materials, nova tecnologia, nous enfocaments, és un pilar indispensable per arribar a innovar.

Per fer-ho, en el període 2022-2025 s'han previst les actuacions següents:

- 3.1 Creació i aplicació de l'hort gastronòmic i espai gastrosensorial
- 3.2 Estudi i aplicació de les plantes salvatges comestibles i medicinals del Montsec
- 3.3 Desenvolupament del projecte de les patates fregides
- 3.4 Mel Alemany, projectes de recuperació
- 3.5 Accions al voltant de la tòfona: gastronomia, divulgació, I+D
- 3.6 Aquaponia: estudi i aplicació
- 3.7 Estudi sobre la reparació i adequació del reg
- 3.8 Estudi aplicable de gestió i conservació dels aquífers
- 3.9 Estudi micològic i gastronòmic sobre els bolets del Montsec
- 3.10 Recuperació del receptari popular, tradicional i històric de Meià. Estudi sobre la h^a de la gastronomia del Montsec.
- 3.11 Energies renovables i autosuficiència: jornada
- 3.12 Fabricació i comercialització de producte Km0
- 3.13 Malbaratament alimentari i embalatge d'aliments
- 3.14 Estudi de la fauna i la flora del boix i de l'obac
- 3.15 Gestió dels residus de les granges
- 3.16 Estudi d'insectes i amfibis del Montsec
- 3.17 Estudi per repensar la sostenibilitat del cultiu del blat i de l'ordi

- 3.18 Projecte de protecció dels arbres fruiters oblidats
- 3.19 Apicultura - hotel insectes: estudi i aplicació

Àmbit d'actuació 4: DESENVOLUPAMENT I XARXA LOCAL

La Fundació cooperarà amb empreses del mateix sector: amb petits productors agroalimentaris per servir el seu producte, professionals del sector per fer 4 mans, amb empreses d'altres sectors, amb empreses del sector de la cultura, art i medi ambient.

Per fer-ho, en el període 2022-2025 s'han previst les actuacions següents:

- 4.1 Creació i adequació de l'espai gastronòmic i formatiu Montsec
- 4.2 Creació de l'oficina (seu)
- 4.3 Creació i aplicació de l'hort gastronòmic i espai gastrosensorial
- 4.4 Construcció del Centre
- 4.5 Estudi i aplicació de les plantes salvatges comestibles i medicinals del Montsec
- 4.6 Desenvolupament del projecte de les patates fregides
- 4.7 Mel Alemany, projectes de recuperació (Patronatge)
- 4.8 Accions al voltant de la tòfona: gastronomia, divulgació, I+D
- 4.9 Estudi sobre la reparació i adequació del reg
- 4.10 Estudi aplicable de gestió i conservació dels aquífers
- 4.11 Estudi micològic i gastronòmic sobre els bolets del Montsec

- 4.12 Dinamització dels cellers del Montsec, Noguera i Pallars. Festival "Dones i Vi"
- 4.13 Trobada multidisciplinària de creadors de moda a Vilanova
- 4.14 Reviu la teva terra: acció per demanar la cessió de terres agrícoles abandonades als seus propietaris.
- 4.15 Fabricació i comercialització de productes KM0
- 4.16 Projecte de modernització de la Fira de la Perdiu
- 4.17 Apicultura - hotel insectes: estudi i aplicació
- 4.18 Campus culinari nens
- 4.19 Memòria Històrica: accés a les trinxeres i experiència gastronòmica/històrica.

Àmbit d'actuació 5: PRESERVACIÓ I PROMOCIÓ DEL PATRIMONI GASTRONÒMIC NATURAL, CULTURAL, MATERIAL I IMMATERIAL

Conservar, defensar i reivindicar el patrimoni material i immaterial és una tasca cabdal de la nostra Fundació, com també ho és compartir-lo i exposar-lo al conjunt de la nostra societat, per tal de sensibilitzar i alhora oferir l'accés públic a aquest patrimoni. Per això, la nostra voluntat és que sigui un espai obert a tothom.

Per aconseguir-ho, en el període 2022-2025 s'han previst les actuacions següents:

- 5.1 Llibre dels ¾ de mil·lenni del Consolat de Mar
- 5.2 Estudi micològic i gastronòmic sobre els bolets del Montsec
- 5.3 Recuperació del receptari popular, tradicional i històric de Meià. Estudi sobre la h^a de la gastronomia del Montsec
- 5.4 Visites, rutes guiades i jornades de portes obertes
- 5.5 Dinamització dels cellers del Montsec, Noguera i Pallars. Festival "Dones i Vi"
- 5.6 Centre d'Interpretació del Montsec: accions conjuntes de gastronomia i paleontologia (interpretar el gust dels fòssils)
- 5.7 Graner de la memòria: gravació de la gent gran que ens pugui deixar el seu llegat (documentals)
- 5.8 Reviu la teva terra: acció per demanar la cessió de terres agrícoles abandonades als seus propietaris.
- 5.9 Estudi de la fauna i la flora del boix i de l'obac
- 5.10 Estudi d'insectes i amfibis del Montsec
- 5.11 Estudi per repensar la sostenibilitat del cultiu del blat i de l'ordi
- 5.12 Projecte de protecció dels arbres fruiters oblidats
- 5.13 Coneixement de la cuina ecològica i del receptari tradicional, local i de nova incorporació per la fusió de cultures.
- 5.14 Coneixement de la biodiversitat del Montsec a l'escola
- 5.15 Coneixement del cançoner tradicional popular
- 5.16 Memòria Històrica: accés a les trinxeres i experiència gastronòmica/històrica.

Àmbit d'actuació 6: DIFUSIÓ DEL PROJECTE

Aquest eix té com a objectiu bàsic la consolidació i la millora de la notorietat de la Fundació en el conjunt de la societat catalana i del món, així com la consolidació i la millora d'una imatge de marca positiva, a través de la difusió a gran abast de les activitats de la Fundació.

ESBORRANY

Influir amb la nostra opinió i sentit crític: publicar a mitjans de comunicació opinió gastronòmica, enològica i cultural; proporcionar continguts informatius, assaigs periodístics a mitjans de comunicació generalistes i especialitzats.

Per fer-ho, en el període 2022-2025 s'han previst les actuacions següents:

- 6.1 Posar en marxa la pàgina Web de la Fundació
- 6.2 Posar en marxa les xarxes socials de la Fundació
- 6.3 Posar en marxa el canal de Youtube de la Fundació i l'espai de videoteca
- 6.4 Presentació del projecte (roda de premsa)
- 6.5 Pla de premsa i mitjans de comunicació
- 6.6 Accions de publicitat i màrqueting
- 6.7 Càpsules de vídeos gastronòmics dels petits productors
- 6.8 Visites, rutes guiades i jornades de portes obertes
- 6.9 Pla d'adhesió a la fundació - "Amics de la Fundació"
- 6.10 Jornada sobre el desenvolupament i reconversió del món rural en tots els seus àmbits
- 6.11 Xerrades a universitats nacionals i estrangeres per explicar el projecte i el territori
- 6.12 Actuació en el marc de la Fira de la Perdiu
- 6.13 Graner de la memòria: gravació de la gent gran que ens pugui deixar el seu llegat (documentals)
- 6.14 Energies renovables i autosuficiència: jornada
- 6.15 Primer Cicle de Cinema Gastronòmic de Meià

BENEFICIARIS I PÚBLIC DE LA FUNDACIÓ:

- Ciutadania
- Persones interessades en la gastronomia, l'agricultura, la cultura i la natura
- Productors del territori
- Professionals del sector gastronòmic i alimentari
- Empreses del sector de la restauració, cultura, art i medi ambient.
- Clients locals i estiuejants, les persones que viuen total o parcialment al poble.
- Turisme nacional d'estada mínima d'un dia, que pot venir a gaudir de qualsevol de les nostres experiències i fer nit a qualsevol dels turismes rurals, hostals de la zona.
- Viatgers/turistes vinguts de qualsevol punt del planeta, per viure experiències úniques en un entorn natural. Contactes amb agències de viatges i agències governamentals de turisme.
- Botigues locals i nacionals en una primera fase i en una altra internacionalització.
- Estudiants, escoles, centres educatius i universitats
- Canal HORECA

ELS VALORS DEL PROJECTE:

- Genera llocs de treball al territori

ESBORRANY

- Compta amb la trajectòria i experiència professional en el món de la gastronomia del seu fundador, un dels precursors del Km0 a Catalunya dins del moviment Slow Food, col·laborador amb l'Agència Catalana de Turisme en la divulgació de les virtuts gastronòmiques del nostre país a nivell internacional i la col·laboració amb altres projectes amb els que poder compartir sinèrgies.
- Fomenta i sensibilitza la consciència de la protecció i desenvolupament de les zones rurals
- Consciència sobre la cuina Slow Food, Km0, referent en sostenibilitat, cuina justa, sana, ecològica i catalana.
- Garanteix una oferta de serveis gastronòmics i d'experiències turístiques al territori
- Fomenta la inclusió social
- Promou i posa en valor els productors de proximitat per garantir una cuina catalana 100% km0.
- Potencia i visibilitza el territori
- És una proposta única a nivell català i a nivell mundial (només existeixen 3 espais similars com a referents internacionals).
- Recupera oficis tradicionals i fomenta l'educació de qualitat.
- Vertebrada i cohesiona el territori
- Posa en valor i preserva el patrimoni rural català.
- Contribueix a una política alimentària sostenible

ESBORRANY

Cronograma detallat 2022-2025

Nº	ACCIONS	2022			2023			2024			2025		
		1er quadr.	2on quadr.	3er quadr.	1er quadr.	2on quadr.	3er quadr.	1er quadr.	2on quadr.	3er quadr.	1er quadr.	2on quadr.	3er quadr.
1	Creació i adequació de l'espai gastronòmic i formatiu Montsec												
2	Creació de l'oficina (seu)												
3	Posar en marxa la pàgina Web de la Fundació												
4	Posar en marxa les xarxes socials de la Fundació												
5	Presentació del projecte (roda de premsa)												
6	Creació i aplicació de l'hort gastronòmic i espai gastrosensorial												
7	Laboratoris experiencials: experiències gastronòmiques amb xefs de referència nacional i internacional												
8	Llibre dels ¼ de mil·lenni del Consolat de Mar												
9	Estudi i aplicació de les plantes salvatges comestibles i medicinals del Montsec (Eixarcolant)												
10	Pla de premsa i mitjans de comunicació												
11	Accions de publicitat i màrqueting												
12	Càpsules de vídeos gastronòmics dels petits productors												
13	Posar en marxa el canal de Youtube de la Fundació i l'espai de videoteca												
14	Desenvolupament del projecte de les patates fregides												
15	Mel Alemany, projectes de recuperació (Patronatge)												
16	Publicacions												
17	Assessorament i consultoria (restaurants, etc)												
18	Conferència sobre arquitectura sostenible (Enric Auli)												
19	Accions al voltant de la tòfona: gastronomia, divulgació, I+D												
20	Aquaponia: estudi i aplicació												
21	Jornada sobre el desenvolupament i reconversió del món rural en tots els seus àmbits												
22	Xerrades a universitats nacionals i estrangeres per explicar el projecte i el territori (Pere Castells)												
23	Estudi sobre la reparació i adequació del reg												
24	Estudi aplicable de gestió i conservació dels aquífers												
25	Estudi micològic i gastronòmic sobre els bolets del Montsec												
26	Recuperació del receptari popular, tradicional i històric de Meià. Estudi sobre la hª de la gastronomia del Montsec												
27	Visites, rutes guiades i jornades de portes obertes												
28	Dinamització dels cellers del Montsec, Noguera i Pallars. (Raul Bobet). Festival "Dones i Vi"												
29	Pla d'adhesió a la Fundació - "Amics de la Fundació"												
30	Actuació en el marc de la fira de la Perdiu 2023												
31	Alimentació sostenible a les escoles (Anna Raventós)												
32	Coneixement de l'hort ecològic i col·lectius de defensa de la pagesia, llavors antigues (xarxa)												
33	Centre d'Interpretació del Montsec, accions conjuntes de gastronomia i paleontologia (interpretar el gust dels fòssils)												
34	Graner de la memòria: gravació de la gent gran que ens pugui deixar el seu llegat (documentals)												
35	Trobada multidisciplinària de creadors de moda a Vilanova (Lluís Velasco)												
36	Reviu la teva terra: acció per demanar la cessió de terres agrícoles abandonades als seus propietaris.												
37	Energies renovables i autosuficiència: jornada												
38	Primer Cicle de Cinema Gastronòmic de Meià												
39	Voluntariat europeu												
40	Estudi de la fauna i la flora del boix i de l'obac												
41	Gestió dels residus de les granges												
42	Estudi d'insectes i amfibis del Montsec												
43	Estudi per repensar la sostenibilitat del cultiu del blat i de l'ordi												
44	Fabricació i comercialització de productes KMO												
45	Malbaratament alimentari i embalatge d'aliments												
46	Projecte de protecció dels arbres fruiters oblidats												
47	Coneixement de la cuina ecològica i del receptari tradicional, local i de nova incorporació per la fusió de cultures.												
48	Coneixement de la biodiversitat del Montsec a l'escola												