



Un programa de dinamització  
agroalimentària al Pallars Jussà





El projecte arrenca d'un procés de participació ciutadana on es debatia el model de desenvolupament ( any 2008-2009).






DESENVOLUPAMENT ECO

1. Fomentar que el polígon abrigi una unitat de producció local
2. Formació i abastiment a grups locals a ciutat
3. Fomentar la creació de productes locals de qualitat  
→ atorgar reconeixement
4. Creació d'ocupació i abastiment a unitats locals  
→ Aplica de desenvolupament
5. Fomentar la creació de productes locals de qualitat  
→ atorgar reconeixement
6. Millora del patrimoni agroalimentari
7. Creació de productes locals de qualitat  
→ atorgar reconeixement
8. Incrementar el patrimoni agroalimentari

Emergeixen com sempre els valors del patrimoni agroalimentari i la necessitat de potenciar-lo



A group of people are seated around a dark wooden conference table in a meeting room. The room has a red lower wall and a light-colored upper wall. A window with vertical blinds is visible in the background. Several papers and documents are spread across the table. One person in the foreground is gesturing with their hands while speaking. The overall atmosphere is professional and collaborative.

Es fonamenta amb un treball  
conjunt amb altres  
administracions, productors i  
associacions turístiques

# Treballa en 3 eixos:

- La millora de la competitivitat de les empreses que l'integren: tallers, seminaris, intercanvis, acompanyament individualitzat, participació en fires especialitzades.
- Promoció i difusió del patrimoni agroalimentari tant dins com fora de la comarca: accions a les escoles, a les fires comarcals, esdeveniments gastronòmics...
- Creació de sinèrgies entre el sector agroalimentari i la restauració

- Accions de millora de la competitivitat

QUÈ ÉS CREAR MARCA?  
COM ENS COMUNIQUEM AMB ELS NOSTRES CLIENTS?  
COM CAPTEM L'ATENCIÓ?  
PODEM PRESENTAR MILLOR ELS NOSTRES PRODUCTES?  
..I AIXÒ DEL COMERÇ ELECTRÒNIC?  
QUÈ I COM HEM DE PARLAR A LA XARXA?



**SI VOLS DONAR RESPOSTA A AQUESTES PREGUNTES, APUNTA'T ALS  
SEMINARIS **VULL VENDRE MÉS!****

MÉS INFORMACIÓ AL FULLETÓ ADJUNT.





# Seminaris de Comunicació eficaç

Marca, webs, xarxes, blogs...  
Comuniquem bé allò què fem?  
Utilitzem les eines necessàries? Cal que les utilitzem totes? Com i quan?

<p><b>Seminari 1</b> Principis de la comunicació eficaç</p> <p><i>Durada: 4 hores</i> Dimecres dia 11 de febrer de 16:30 a 20:30h</p>	<p><b>Seminari 2</b> L'estratègia i els canals de comunicació digital</p> <p><i>Durada: 4 hores</i> Dimecres dia 18 de febrer de 16:30 a 20:30h</p>	<p><b>Seminari 3</b> La comunicació online activa i a les xarxes socials</p> <p><i>Durada: 4 hores</i> Dimecres dia 25 de febrer de 16:30 a 20:30h</p>	<p><b>Seminari 4</b> Pàgina web amb Wordpress</p> <p><i>Durada: 6 hores (3+3h)</i> Dilluns dies 2 i 9 de març de 16:30 a 19:30h</p>	<p><b>Seminari 5</b> La gestió clients, introducció a CRM (software de gestor de relació amb clients)</p> <p><i>Durada: 4 hores</i> Dilluns dia 16 de març de 16:30 a 20:30h</p>	<p><b>Seminari 6</b> Plataforma de venda online: Les botigues virtuals</p> <p><i>Durada: 6 hores (3+3h)</i> Dilluns dies 13 i 20 d'abril 16:30 a 19:30h</p>
---	---	--	---	--	---

**Inscripcions**  
Lloc: Centre Cívic Tarraquet - Inscripció i preu: 5 € per persona i curs.  
Cal fer la inscripció abans del dia 7 de febrer enviant un correu a: [detxalar@tremp.cat](mailto:detxalar@tremp.cat) o trucant al 973650005 ext 341  
Les places són limitades i per ordre d'inscripció.  
Es donarà prioritat als establiments adherits al projecte Al teu Gust, atiments del Pallars.

## Tremp - de l'11 de febrer al 20 d'abril

**Organitza**

**Amb el suport de**

Aquesta acció està subvencionada pel Servei d'Ocupació de Catalunya en el marc de la Programació de suport al desenvolupament local i cofinançada pel Fons Social Europeu i pel Ministeri de Treball i Seguretat Social, través del Fons d'Occupació Estatal.

<http://www.alteugust.com>















# Accions de promoció i difusió



# NADAL, AL TEU GUST!



POSA ELS ALIMENTS DEL PALLARS A LA TEVA TAULA  
COMPRA EN AQUEST ESTABLIMENT I  
GUANYA UNA PANERA DE PRODUCTES  
AL TEU GUST!

Sorteig de 3 paneres amb productes del Pallars.

Les butlletes premiades seran les que coincideixin amb les 4 últimes xifres dels 3 primers premis de la Loteria de Nadal.

Els premiats s'hauran de posar en contracte amb l'Ajuntament de Tremp al telèfon: 973650005















# 10 raons per consumir productes Al teu gust, aliments del Pallars

- 1.-Perquè són productes de qualitat.
- 2.-Perquè fomentem l'economia local : creen ocupació i mantenen el petit comerç.
- 3.-Perquè assegurem el manteniment de l'activitat agrícola i ramadera de casa nostra.
- 4.- Perquè invertim en el futur del nostre territori: donem oportunitats als emprenedors i confiem en la seva feina.
- 5.- Perquè ajudem a perpetuar la cultura alimentària de la nostra comarca.
- 6.- Perquè diferencien i donen autenticitat a la gastronomia local.
- 7.-Perquè contribuïm a la conservació de les races autòctones i les varietats locals.
- 8.-Perquè evitem despeses econòmiques i ambientals en el transport.
- 9.-Perquè són saludables i formen part de la dieta mediterrània.
- 10.- Perquè garantim la conservació d'un paisatge viu amb les persones com a protagonistes.

**I en definitiva, perquè són boníssims!**



- Creació de sinèrgies entre el sector agroalimentari i la restauració



## JORNADA PROFESSIONAL PER A PRODUCTORS I RESTAURADORS

Dijous 15 de desembre de 2011 a les 16.30 hores  
Restaurant GAB'S de Talarn

L'objectiu de la jornada és oferir un espai de coneixement-intercanvi entre els productors i elaboradors amb els restauradors i altres empresaris de l'àmbit turístic.

**16,30 hores - Taula - col·loqui.** L'ús de productes de proximitat a la restauració. Una oportunitat per a diferenciar-nos i oferir una de cuina singular i de qualitat, amb la participació de *Ramon Perisé* del Restaurant Mugaritz de Renteria, i *Pep Palau*, Director del Fòrum Gastronòmic de Girona.

**18,30 hores - Degustació,** amb productes agroalimentaris de la comarca, elaborat i comentat per *Mariano Gonzalvo*, cuiner de l'Espai Gastronòmic Lo Paller del Coc.

La inscripció a les jornades és de 10 € (degustació-berenar inclòs). Cal formalitzar-la enviant un correu electrònic a: [detxalar@ajuntamentdetremp.cat](mailto:detxalar@ajuntamentdetremp.cat) o [anna@montanyanes.net](mailto:anna@montanyanes.net). O trucant a al 973620670 (Anna).















La inscripció a les jornades és gratuïta.

Cal formalitzar la inscripció a la jornada omplint el formulari d'inscripció. O trucant al 973650005 (ext. 341/348) o al 973620670.

# Jornada d'intercanvi d'experiències: Els productes locals a la restauració

Dilluns 4 de juny de 2012. Restaurant Gab's de Talarn (C13 km 90,2)

- 9.30 h. - **Benvinguda** a càrrec de *Lluís Oliva*, alcalde de Talarn.  
**Presentació de la jornada**, a càrrec de *Víctor Orrit*, alcalde de Tremp
- 9.45 h. - Conferència inaugural: **Una visió del Pallars des de l'alta cuina a càrrec de Josep Monje**, propietari del restaurant **Via Veneto**
- 10.15 h. - **Taula rodona: Compromís amb la terra**. Restaurants que aposten pel producte local  
Modera *Pep Palau*, gastrònom i Director del Fòrum Gastronòmic de Girona ([www.forumgastronomic.com](http://www.forumgastronomic.com))  
*Gonzalo Ferreruela*, propietari del restaurant **Ferreruela, cuina de la Terra** (Lleida) ([www.ferreruela.com](http://www.ferreruela.com))  
*Enric Millà*, propietari del restaurant **El Dien** (Vallfogona de Balaguer) ([ww.eldien.com](http://ww.eldien.com))  
*Joan Luque*, propietari del **Celler dels Joglars** (Montardit de Baix) ([www.elcellerdelsjoglars.com](http://www.elcellerdelsjoglars.com))  
*Neus Monllor*, directora de l'**espai Tomata** (Burg) ([www.laccb.cat](http://www.laccb.cat))
- 11.30 h. - **Pausa cafè**
- 11.45 h. - **Taula rodona: Cooperació per la terra**. Col.lectius que promouen el territori a través de la cuina  
Modera *Pep Palau*  
*Jaume Mora*, de l'associació gastronòmica **la Xicoia**, Pallars Sobirà. ([www.laxicoia.blogspot.com.es](http://www.laxicoia.blogspot.com.es))  
*Edgar González*, del col.lectiu gastronòmic **Cuina Vallès** ([www.cuinavalles.cat](http://www.cuinavalles.cat))  
*Eva Martínez*, de **Cuines de la Vall de Camprodon** ([cuinesvalldecamprodon.blogspot.com.es](http://cuinesvalldecamprodon.blogspot.com.es))  
*Josep Antoni Sánchez*, de l'associació **Noguera Cuina** ([www.nogueraquina.com](http://www.nogueraquina.com))  
*Gabriel Serra*, **Associació de Professionals Turístics del Pallars Jussà (APAT)**
- 14.00 h. - **Cloenda** a càrrec de l'Hble. *Sr. Josep Maria Pelegrí Aixut*, conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Rural (pendent de confirmar)
- 14.15 h. - **Dinar** al restaurant Gab's. Preu menú: 15 euros.







# Acompanyament tècnic als restaurants de la comarca

- 16 restaurants participants
- 1 informe individual i 1 informe global amb propostes formatives
- 1 pla de formació a 3 anys

## Seminaris per a Restauradors



### **Seminari 1:**

El servei a taula, com i per què  
febrer

### **Seminari 2:**

El vi, alguna cosa més que un complement  
març

### **Seminari 3:**

La cuina per a cuiners  
d'abril a juny

### **Seminari 4:**

Gestió de cuina  
maig i juny



# Seminari avançat de cuina per a restauradors

*13, 15, 20, 22 i 27 d'octubre  
a càrrec de Mariano Gonzalvo*

Seminaris per a Restauradors 2015



# Seminari integral de postres

a càrrec de Mariano Gonzalvo

Seminaris per a Restauradors 2015



## Seminari integral de postres

Les demostracions faran un recorregut per les bases i tècniques de la pastisseria clàssica, a través de receptes tradicionals de la pastisseria del país i europea.

SESSIÓ 1	SESSIÓ 3	SESSIÓ 5
- Brioix	- Tiramisú	- Cookies
- Pasta de full	- Cake de nous	- Sablés de formatge
- Croissant	- Sablés de llimona	- Panets de pasta de full salats
- Pasta choux	- glacejats	- Palmeres
- Bunyols de quaresma		- Brownie
	<b>SESSIÓ 4</b>	- Trufes
<b>SESSIÓ 2</b>	- Trio de xocolata i praliné	
- Pastís Sachert	- Pastís Tatin	
- Pastís de fruita y crema mussolina	- Pastís Bordaloue amb merenga	
- Pastís de fruites	- Pastís Ganache	

Lloc: Obrador d'És Pallarès

Dies: 17 i 24 de febrer, 3, 10 i 17 de març

Horari: de 16,30 a 20,30 hores

Inscripció i preu: 10 euros per establiment

Cal fer la inscripció abans del dia 7

de febrer enviant un correu a:

detxalar@trep.cat o trucant al 973650005 ext 341

Les places són limitades i per ordre d'inscripció.

Es donarà prioritat als establiments adherits al projecte Al teu Gust, aliments del Pallars.

Obrador d'És Pallarès:  
Travessera segona de Sant Jaume, 5, baixos, Trep

## Seminaris per a restauradors 2015

### Presentació i continguts

El projecte Al teu gust, aliments del Pallars va iniciar l'any 2013 un programa de suport als restauradors de la comarca que tenia com a objectiu conèixer la seva realitat i elaborar conjuntament un pla de treball que els fes més competitius.

Fruit del treball conjunt i del debat en va sorgir una proposta en forma de seminaris professionalitzadors que es van iniciar el 2014 i que ara continuen amb el seminari que us proposem. Esperem que sigui del vostre interès.



### Organitza



<http://www.alteugust.com>



### Amb el suport de



Aquesta acció està subvencionada pel Servei d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local i cofinançades pel Fons Social Europeu i pel Ministerio de Empleo y Seguridad Social-Servei Públic d'Ocupació Estatal.











# El treball amb Alicia

- Objectiu: consensuar una estratègia de comunicació compartida vinculada a la promoció eno-gastronòmica de la comarca.
- Promoció i valorització de la comarca a través de la seva gastronomia.



- Entrevistes i visites amb diferents productors i restauradors adherits al programa
- Informe – proposta
- Debat conjunt i recollida de propostes



# Perquè Pallars Terra de corder





La pertinència: el corder és omnipresent al Pallars, forma part del seu paisatge. La comarca és una de les que posseeix més caps d'ovella productiva.





Les tradicions: perduren tradicions vinculades a la cria i maneig i també al processament de la carn del corder.



La cuina: el receptari tradicional de les comarques de muntanya i en particular del Pallars té el corder com a protagonista. A més, la girella en pot ser la icona.





L'autòctona: la xisqueta.





**PALLARS**  
**TERRA** DE  
**CORDER**









# 1a Festa PALLARS TERRA DE CORDER

Tremp, 1 de maig  
Parc del Pinell



Més informació: [www.alteugust.com](http://www.alteugust.com)



Aquesta acció està subvencionada pel Servei d'Ocupació de Catalunya en el marc del Programa de suport al desenvolupament local i cofinançada pel Fons Social Europeu i pel Ministeri de Treball i Seguretat Social-Servei Públic d'Ocupació Estatal.



## CARNISSERIES

A partir de l'1 de maig a les nostres carnisseries trobareu les següents elaboracions amb carn de corder:

### Tremp

#### Badia Xarcuters

- Pintxo moruno
- Bistec rus amb formatge d'ovella
- Crep de corder amb verduretes

Tel. 973 65 24 82

#### Carnisseria Castilló

- Mandonguilles de corder
- Brotxetes de corder
- Escalopa de corder

Tel. 973 65 09 59

#### Carnisseria Fondevila

- Cuxa farcida amb bolets
- Mandonguilles de corder

Tel. 973 65 14 90

#### Carnisseria Pociello

- Pintxos de corder

Tel. 973 65 09 78

### La Torre de Cardener

#### Ca d'Antema

- Terrina de corder amb ceps

Tel. 973 66 30 55

#### Can Alfons

- Paté de corder amb picada
- Llibrets de corder
- Terrina de corder amb ceps (per encàrrec)

Tel. 973 66 30 38

### La Pobla de Segur

#### Cal Tomàs

- Palpis per emportar

Tel. 973 68 15 94

#### Cansaladeria Bellera

- Hamburgueses de corder
- Pintxos de corder
- Espatlla desossada farcida

Tel. 973 68 01 56

#### Carns Bastus

- Hamburgueses de corder
- Oques de corder
- Palpis de corder

Tel. 973 66 01 82

#### Guàrdia Carns Embotits i Formatges

- Palpis de corder
- Caldereta de corder
- Brotsela amb salsa de iogurt
- Espatlla farcida

Tel. 973 68 02 56

### Isona i Comca delà

#### Carns Mensó

- Remenat de cuxa de corder amb cirrics i prunes

Tel. 973 66 40 39



## RESTAURANTS

A partir de l'1 de maig, als nostres restaurants trobareu els següents plats amb corder:

### Tremp

#### Buenos Aires

- Cassola d'arròs amb girella
- Caus couc amb verduretes i corder
- Canelons de corder amb beixamel de ceps i salsa de rostit
- Mandonguilles de corder amb tocs orientals
- Rit de corder brasejat al forn amb herbes aromàtiques

Tel. 973 65 07 27

#### Ca l'Aurèlia

- Patates estofades amb corder
- Llibrets de corder amb formatge

Tel. 973 66 44 68

#### Cal Borrell

- Caldereta de corder
- Cap de corder al forn

Tel. 973 65 28 88

#### ... de Gurb

- Corder a l'estil medieval

Tel. 973 65 28 06

#### És Pallarès (càtering)

- Terrina de corder amb nous i ratella.
- Espatlla de corder confitada amb patata gratinada.

(Per emportar)

Tel. 973 65 46 21

#### Hostal La canonja

- Brotxetes de daus marinats amb espècies i pera
- Braó a la brasa amb marinada d'herbes

Tel. 973 65 05 58

#### Hotel Segle XX

- Cuxa de corder cuita a baixa temperatura amb puré de prunes

Tel. 973 65 00 00

#### Llac Neçre

- Farcellats de girella amb melmelada de tomata
- Cuxa farcida amb salsa de ceps i limbal de patata

Tel. 973 65 00 71

### Talarn

#### Restaurant Casa Lola

- Ragú de corder a la catalana amb verduretes de temporada
- Cuxa de corder amb bolets

Tel. 973 65 08 14

### Sant Martí de Barceloneta

#### Casa Roca

- Corder arrebossat aromatitzat amb timens i menta i tira de pebrot escalivat

Tel. 973 65 10 70

### Salàs de Pallars

#### Hotel Bertran

- "Ternasco" Pallarès al forn

Tel. 973 67 61 00

### La Pobla de Bellver

#### Hotel Arturo

- Palpis de corder
- Petetes de corder i girella
- Garrons al forn

Tel. 973 66 17 21

#### L'Era del marxant

- Espaguetis amb bolets i corder
- Braó a la brasa amb marinada d'herbes

Tel. 973 66 17 35

### La Pobla de Segur

#### Can Fasersia

- Girella
- Palpis de corder

Tel. 973 68 02 45

#### La cuineta

- Palpis de corder
- Caldereta de corder
- Brotxeta de corder amb salsa de iogurt
- Espatlla de corder farcida

Tel. 973 68 02 56

#### Restaurant Solé

- Corder amb sabors asiàtics i hummus

Tel. 973 68 04 52

### Isosa

#### Bar restaurant Miami

- Peus de corder
- Farcit de corder amb ceba caramel·litzada

Tel. 973 66 41 72

### Figuerola d'Orcau

#### Xics Cal Borrech

- Espatlla de corder al forn

Tel. 600 35 04 47

#### Clavero

#### Cal Portalé

- Espatlla de corder desossada, rostida al forn amb mel i farigola, acompanyada amb pastís de patata i herbes del parc de les Olors

Tel. 973 68 05 37

### Celers

#### Hotel Terradets

- Espatlla de corder a les 12

# PALLARS

## TERRA DE CORDER

hores amb salsa de tòfona d'hivern  
- Melós de corder amb fornatge nevat i brots verds  
Tel. 973 65 11 20

### Surra

#### Casa Masover

- Corder a la brasa
- Girella amb peus de corder
- Oca de corder amb mel de la Vall de Manyanet

Tel. 973 66 17 00



Aquest passaport serveix per acreditar la participació a les diferents activitats **Pallars Terra de Corder** organitzades a les Fires de tardor del Pallars Jussà.

Un mínim de 3 segells permet la participació al sorteig d'un corder, que es farà a la **Fira de Nadal** de la Poble de Segur (el 6 de desembre de 2015 a les 12:00h).

Per a més informació i bases: [www.alteugust.com](http://www.alteugust.com)

Organitzen

Col·laboren



Aquesta activitat està subvencionada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de Catalunya i el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de les Illes Balears. També està subvencionada pel Fons Social Europeu i pel Ministeri d'Economia i Seguretat Social, Govern de les Illes Balears.

# PASSAPORT



FIRES DE TARDOR

NOM: .....

TELÈFON: .....

FIRA DE LA POBLETA DE BELLVEÍ

3 i 4 d'octubre de 2015

[www.vallflosca.net](http://www.vallflosca.net)

FIRA DEL MOSTILLO DE LLIMIANA

11 d'octubre de 2015

[www.llimiana.cat](http://www.llimiana.cat)

FIRA DEL BOLET D'ISONA

25 d'octubre de 2015

[www.isona.cat](http://www.isona.cat)

FIRA DEL CODONY DE TREMP

31 d'octubre de 2015

[www.ajuntamentdetremp.cat](http://www.ajuntamentdetremp.cat)

FIRA DE SALÀS

7 i 8 de novembre de 2015

[www.salas.cat](http://www.salas.cat)

FIRA DE SANT MARTÍ DE TALARN

15 de novembre de 2015

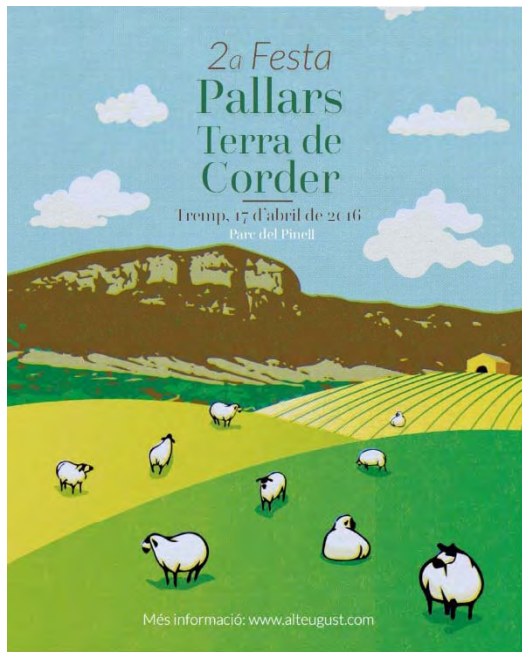
[www.talarn.cat](http://www.talarn.cat)

Avis Legal: D'acord amb la LLOPD 15/1999, de 13 de desembre us informem que les dades facilitades podran ser registrades en un fitxer automatitzat. El tractament d'aquesta informació és confidencial. Podeu exercir drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició per escrit a: Ajuntament de Tremp, Pl. de la Creu, 1 - 25620 Tremp (Lleida).

NOM: \_\_\_\_\_

NOM: \_\_\_\_\_

NOM: \_\_\_\_\_



# 2a Festa Pallars Terra de Corder

Tremp, 17 d'abril de 2016  
Parc del Pinell

Més informació: [www.alteugust.com](http://www.alteugust.com)

## 2a Festa - Pallars Terra de Corder

17 d'abril de 2016 - Parc del Pinell



### Cultura convidada: Communauté de communes du Saint-Affricain (França)

El Pallars és la comarca de Catalunya on hi ha més caps d'ovella productiva i destaca la presència d'una raça autòctona, la xisqueta. La configuració del paisatge i la manera de viure de molts dels seus habitants és motiu suficient per entendre la força del corder com a marca del Pallars. El nostre receptari tradicional està farcit d'elaboracions amb corder en què destaca la girella com una icona i producte característic.

Volem reivindicar el consum d'aquesta carn perquè des de fa uns anys, malgrat la seva qualitat, la seva producció artesanal i ecològica i les seves virtuts culinàries, el seu consum ha minvat molt.

Us volem atansar a un producte d'excel·lent qualitat i propietats nutricionals i amb l'ajut dels nostres carnisseres i restauradors, us presentarem noves maneres d'assaborir-lo. Durant la festa podreu tastar el nostre corder amb les preparacions que en fan altres cultures.



### Programa

**10:45h:** Ballada de Gegants amb els Geganters de Tremp

**11:00 a 12:00h:** Tallers amb il·lana. A càrrec d'Obrador Xisqueta

**11:00 a 12:00h:** Vine a cosir la teva girella - Taller d'elaboració de girella amb Jaume Badia, de Badia Xarcuters

**12:00 a 13:00h:** Pallars, terra de corder. Demostració de cuina amb corder i Est. A càrrec de Núria May, de la Fundació Alicia, Mariano González, de la Pallars del Coc i cuiners d'APAT Pallars

**13:00h:** Tots Mengem corder. Cultura convidada: Communauté de communes du Saint-Affricain. Demostració de cuina i tast a càrrec d'un cuiner local

**13:45h:** Agraïment i lliurament d'obsequi a la cultura convidada

**14:00h:** Dinar popular Preu del menú: **10 euros / Menú infantil (fins a 10 anys, 5 euros)**

- Ananida
- Corder a l'estaca i tximitburri
- Patates al caliu
- Aiguix vi, postre

Es recomana portar plats i coberts de casa i que no siguin de plàstic. En cas que no en porteu, l'organització posarà a la vostra disposició plats i coberts fins a les 15h per un import de 0,50 €.

Els tiquets pel dinar poden adquirir-se a l'Ajuntament de Tremp (Plaça de la Creu, 1, 25620, Tremp) i a diferents carnisseries de la comarca.

També podreu reservar-los per correu electrònic a [promocioeconomic@enteup.cat](mailto:promocioeconomic@enteup.cat) o trucant al telèfon 973 65 00 05 i ext. 341/348).

"Aquesta festa és possible gràcies a la col·laboració dels ramaders de la comarca". Per informació sobre allotjaments contacteu l'Epicentre (Tel. 973653470 / [epicentre@pallarsjussa.cat](http://epicentre@pallarsjussa.cat)) <http://pallarsjussa.net/catalotjaments>



## Carnisseries i Restaurants

### Pallars Terra de Corder



#### Carnisseries

A partir del 15 d'abril trobareu diferents presentacions i elaborats de corder a les següents carnisseries:

##### TREMP

- Badia Xarcuters**  
Plaça Capdevila, 2  
Tel. 973 65 24 68
- Carnisseria Castilló**  
C/Mercadal, 3  
Tel. 973 65 09 59
- Carnisseria Fondevila**  
C/Dector Raura, 7  
Tel. 973 65 14 90
- Carnisseria Pociello**  
Plaça de la Creu, 24  
Tel. 973 65 09 78

##### LA TORRE DE CAPDELLA

- Can Alfons**  
Carrerera s/n  
Tel. 973 66 30 38

##### LA POBLA DE SEGUR

- Cal Tomàs**  
C. Doctor Casanovas, 14  
Tel. 973 68 15 34
- Canaladeria Bellera**  
Av. Sant Miquel del Pal, 13  
Tel. 973 68 03 56

##### Carns Bastuts

- Av. Sant Miquel del Pal, 20  
Tel. 973 68 01 82

##### LA PLANA DE MONTRÓS

- Ca d'Antena**  
Tel. 973 66 30 55

##### ISONA I CONCA DELLA

- Carns Monsó**  
R. del Royal, 8  
Tel. 973 66 40 39

##### VISITES

Durant tot el cap de setmana podreu viure l'experiència de fer de pastor amb les següents explotacions:

- Casa Mateu de Toralla amb reserva prèvia: 630 737 627 [miquel@casamateu.com](http://miquel@casamateu.com)
- E-corder de Torallola, amb reserva prèvia: 667 02 50 70

##### PREU ESPECIAL FESTA PALLARS TERRA DE CORDER

Sonors menor de 5 anys (gratuït)

#### Restaurants

I podreu tastar diferents elaboracions amb corder als següents restaurants:

##### VILAMITJANA

- Bar Pisan**  
Av. Catalunya, 20  
Tel. 973 65 11 99

##### TREMP

- Tapes i vins**  
Av. Espanya, 22  
Tel. 973 65 40 06
- Restaurant Alegret**  
Plaça de la Creu, 30  
Tel. 973 65 01 00
- Restaurant Buenos Aires**  
Av. Pírrhus, 11  
Tel. 973 65 07 27

##### LIAC NEGRE

- Plaça de la Creu, 1  
Tel. 973 65 00 73

##### Hostal La Canonja

- Passatge del Vall, 5  
Tel. 973 65 05 58

##### Hotel Segle XX

- Plaça de la Creu, 8  
Tel. 973 65 00 00

##### Es Pallars - Catering

- Travessera Segona de Sant Jaume, 5  
Tel. 973 65 46 21

##### ...de Gurp

- Av. Riera Manyanet, 49  
Tel. 973 65 20 06

##### Ca l'Aurèlia

- Passatge Pompeu Fabra, 2  
Tel. 973 66 44 68

##### Cal Borrell

- Carrer Sant Jordi, 22  
Tel. 973 65 28 88

##### Bar Espanya

- Plaça Capdevila, 11  
Tel. 609 39 18 20

##### Bar El Mesón

- Plaça Capdevila, 17  
Tel. 973 65 05 57

##### TALARN

- Restaurant Casa Lola**  
Carrer Saldavilla, 2  
Tel. 973 65 08 14
- SANT MARTÍ DE BARCEDANA**  
**Casa Roca**  
Tel. 973 65 10 70
- SALAS DE PALLARS**  
**Hotel Bertran**  
Raval de la Carretera, 9  
Tel. 973 67 63 00
- E-corder de Torallola**, amb reserva prèvia: 667 02 50 70
- Era d'en Balust**  
Raval de la Carretera, 3  
Tel. 630 02 67 80
- Pizzeria l'Era del Salasse**  
Raval de la Carretera, 11  
Tel. 659 68 08 36

##### MOLINOS

- Hotel Vall Fosca**  
Ctra. Capdella s/n  
Tel. 973 66 30 24

##### LLIMIANA

- Hostal Centre del Montsec**  
Plaça del ferrer vell s/n  
Tel. 973 65 14 11

##### LA POBLET DE BELLEVEI

- Hotel Arturo**  
C/ Major, 19  
Tel. 973 66 17 23
- L'Era del Marxant**  
Plaça portol, 25  
Tel. 973 66 17 35

##### LA POBLA DE SEGUR

- Can Fasseria**  
Major, 4  
Tel. 973 68 02 45

##### La culneta

- Calle la Riba  
Tel. 973 65 02 56

##### Hotel Solé

- Calle la Riba  
Tel. 973 65 04 52

##### Restaurant La Riba

- Av. Catalunya, 7  
Tel. 973 66 00 65

##### ISONA

- Bar restaurant Miami**  
C/Sant Jaume, 5  
Tel. 973 66 47 23

##### FIGUEROLA D'ORCAU

- Xics Cal Borrech**  
C/ del Pou, s/n  
Tel. 600 35 04 47

##### ESPUI

- Hotel Montseny**  
Carretera s/n  
Tel. 973 66 30 60

##### EL PONT DE CLAVEROL

- Lo Roca del Pont**  
C/Únic, s/n  
Tel. 973 68 05 37

##### CELLERS

- Hotel Terradets**  
Ctra. Salgüer - Tremp, C13, Km7,5  
Tel. 973 65 11 20

##### BUIRA

- Casa Masover**  
C/Únic, s/n  
Tel. 973 66 17 00





# Tasteu-lo a les nostres carnisseries i restaurants



A partir del 15 d'abril a les nostres carnisseries trobareu les següents elaboracions amb carn de corder:

**Tremp**  
**Radia Xarcuters**  
 - Hamburgueseta de corder farcida  
 - Crep de corder a la cuixirama amb verdures saltejades  
 - Broxeta a les espècies morunes  
 Tel. 973 65 24 82

**Carnisseria Castilló**  
 - Hamburgueses de corder  
 - Mandonguilles de corder  
 - Broquetes de corder  
 - Escalopa de corder  
 Tel. 973 65 09 59

**Carnisseria Fondèvila**  
 - Espatlla farcida amb bolets  
 - Mandonguilles de corder  
 Tel. 973 65 14 90

**Carnisseria Pociello**  
 - Pintxos de corder  
 Tel. 973 65 09 78

**La Torre de Capdella**  
**Ca d'Antema**  
 - Palpis de corder  
 - Mandonguilles de corder  
 Tel. 973 66 30 55

**Can Alfons**  
 - Paté de corder amb ratallat i pera  
 Tel. 973 66 30 38

Més informació: [www.alteugust.com](http://www.alteugust.com)

## Carnisseries i Restaurants Pallars Terra de Corder



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya i és el marc del Programa de suport al desenvolupament local.

## Carnisseries

A partir del 15 d'abril a les nostres carnisseries trobareu les següents elaboracions amb carn de corder:

### Tremp

**Radia Xarcuters**  
 - Hamburgueseta de corder farcida  
 - Crep de corder a la cuixirama amb verdures saltejades  
 - Broxeta a les espècies morunes  
 Tel. 973 65 24 82

### Carnisseria Castilló

- Hamburgueses de corder  
 - Mandonguilles de corder  
 - Broquetes de corder  
 - Escalopa de corder  
 Tel. 973 65 09 59

### Carnisseria Fondèvila

- Espatlla farcida amb bolets  
 - Mandonguilles de corder  
 Tel. 973 65 14 90

### Carnisseria Pociello

- Pintxos de corder  
 Tel. 973 65 09 78

### La Torre de Capdella

**Ca d'Antema**  
 - Palpis de corder  
 - Mandonguilles de corder  
 Tel. 973 66 30 55

### Can Alfons

- Paté de corder amb ratallat i pera  
 Tel. 973 66 30 38

### La Pobla de Segur

**Cal Tomàs**  
 - Palpis per emportar  
 - Girella  
 - Ternasco per encàrrec  
 Tel. 973 68 13 99

### Carnaladeria Bellera

- Hamburgueses de corder  
 - Pintxos de corder  
 - Espatlla desossada farcida  
 Tel. 973 68 01 56

### Carns Bastús

- Hamburgueses de corder  
 - Oques de corder  
 - Palpis de corder  
 Tel. 973 68 01 82

### Guàrdia Carns Embotits i Formatges

- Fideus a la cassola amb pit de corder  
 - Ternasco amb salsa de pera  
 - Pastís de formatge d'ovella i melmelada de fruits vermells  
 - Broxeta de corder  
 Tel. 973 68 02 56

### Isona i Conca d'ella

#### Carns Mósó

- Remenat de cuixa de corder amb cítrics i prunes  
 Tel. 973 66 40 39

## Restaurants

A partir del 15 d'abril, als nostres restaurants trobareu els següents plats amb corder:

### Buirà

**Casa Masover**  
 - Corder xisquet de casa Badia de Benés a la brasa  
 - Girella amb salsa de peus de corder  
 - Espatlla de Corder xisquet de casa Badia de Benés a la baixa temperatura amb salsa d'agredolç  
 - Hamburgueses de corder xisquet de casa Badia de Benés  
 Tel. 973 66 17 00

### Cellers

#### Hotel Terradets

- Braó de corder lacat amb parmentier cremós  
 - Costellam de corder xisquet macerat a la brasa  
 Tel. 973 65 11 20

#### Claverol

- Espatlla de corder xisquet del Pallars, desossada i rostida al forn amb mel i timonets  
 - Girella de Carns Bastús  
 - Corder xisquet a la brasa  
 Tel. 973 68 05 37

#### El Pont de Claverol

#### Lo racó del Pont

- Corder a la brasa  
 - Girella a la brasa  
 - Espatlla de corder al forn a l'aroma d'all i amb xerbs sec  
 Tel. 973 68 11 95

### Espui

#### Hotel Montseny

- Palpis de corder  
 Tel. 973 66 30 69

### Figuerola d'Orcau

#### Xics Cal Borrech

- Espatlla de corder xisquet al forn  
 - Corder xisquet a la brasa  
 Tel. 600 35 04 47

### Isona

#### Bar restaurant Miami

- Carn de corder a la brasa, macerat amb oli de tují i herbes aromatzades.  
 Tel. 973 66 41 72

### La Pobla de Segur

#### Can Fasersia

- Palpis de corder  
 - Girella  
 Tel. 973 68 02 45

#### La cuineta

- Farciellet de girella amb crema de bolets  
 - Fideus a la cassola amb pit de corder  
 - Ternasco amb salsa de pera  
 - Pastís de formatge d'ovella i melmelada de fruits vermells  
 Tel. 973 68 02 56 (amb reserva prèvia)

#### Restaurant La Riba

- Ternasco al forn  
 - Corder a la brasa  
 Tel. 973 66 00 65

#### Restaurant Solé

- Corder amb sabors asiàtics i humus  
 Tel. 973 68 04 52

### La Pobleta de Bellvei

#### Hotel Arturo

- Palpis de corder  
 - Potetes de corder i girella  
 - Garrons al forn  
 Tel. 973 66 17 21

### L'era del marxant

- Espaguetis amb bolets i corder  
 - Braó a la brasa amb marinada d'herbes  
 - Girella  
 - Corder a la brasa  
 - Palpis de corder  
 Tel. 973 66 17 35

### Llimiana

#### Hostal Centre del Montsec

- Corder a la brasa  
 Tel. 973 65 14 11

### Salàs de Pallars

#### Hotel Bertran

- "Ternasco" Pallarès al forn  
 - Corder a la brasa  
 Tel. 973 67 61 00

### L'era d'en Balust

- Corder agredolç  
 - Cuixa adobada amb tou de llimers, gratinada al forn  
 Tel. 638 02 67 82

### L'era del Salasse

- Piza La Queca  
 Tel. 973 67 60 78

### Sant Martí de Barcedana

#### Casa Roca

- Braó de corder al forn amb verdures  
 Tel. 973 65 10 70

### Talarn

#### Restaurant Casa Lola

- Raig de corder a la catalana amb fiques  
 - Cuixa de corder amb bolets  
 Tel. 973 65 08 14

### Tremp

#### Buenos Aires

- Albergínia farcida de corder xisquet amb la seva brasa al perfum de romaní  
 - Broqueta de girella amb formatge pallarès i salsa de ratallat  
 - Mandonguilles de corder xisquet amb focs thai  
 - Costelletes de corder xisquet ecològic  
 Tel. 973 65 07 27

#### Ca l'Aurèlia

- Prims de corder amb patates i pissis  
 - Espatlla de corder al forn,  
 - Corder a la brasa  
 - Girella a la brasa  
 Tel. 973 66 44 68

#### Cal Borrell

- Espatlla de corder al forn  
 - Cap de corder al forn  
 Tel. 973 65 28 88

#### ...de Gurb

- Corder a la brasa  
 - Brans estofats amb trompetes de la mort  
 Tel. 973 65 28 06

#### El Mesón

- Corder a la brasa, amb patates fredes i amanida  
 Tel. 973 65 05 57

#### Es Pallarès (càtering)

- Terrina de corder amb nous i ratallat  
 - Espatlla de corder confitada amb patata gratinada.  
 Tel. 973 65 46 21

### Espanya

- Corder farciat amb ceba confitada i formatge brie.  
 Tel. 609 79 16 20

#### Hotel Alegret

- Cap i potes de corder  
 Tel. 973 65 01 00

#### Hotel Segle XX

- Cuixa de corder cuita a baixa temperatura amb puré de prunes  
 Tel. 973 65 00 00

#### La Canonja

- Carró de corder amb carreteres  
 - Palpis de corder  
 Tel. 973 65 05 58

#### Llac Negre

- Cous cous de corder amb verdures  
 - Palpis de corder amb bolets  
 Tel. 973 65 00 71

#### Tapes i vins

- Estofat de corder  
 - Mandonguilles de corder  
 Tel. 973 65 10 08

### Vilamitjana

#### Bar Plasan

- Estofat de corder  
 - Corder a la brasa  
 Tel. 973 65 11 99



Retalla la butlleta per la línia de punts i  
diposita-la a l'urna Pallars Terra de Corder.  
**Una butlleta per persona i fira.**

Aquesta butlleta permet participar en:

- El sorteig d'una panera de productes *Al teu gust, aliments del Pallars* que es farà a la Fira de Nadal de la Pobla de Segur (el 10 de desembre de 2016 a les 13:00h).
- El sorteig d'un lot de productes *Al teu gust, aliments del Pallars* que es farà al finalitzar cadascuna de les fires.

Per a més informació i bases  
[www.alteugust.com](http://www.alteugust.com)

Organitzen



Ajuntament de Tremp



[www.alteugust.com](http://www.alteugust.com)



PALLARS  
TERRA DE  
CORDER

Collaboren



Ajuntament de Salses de Pallars



Ajuntament de Talarn



Ajuntament de La Torre de Cardener



Ajuntament d'Isona i Conca de Dalt



Ajuntament de Llívia



Conca de Tremp Montsec



Consell Comarcal del Pallars Jussà



AJUNTAMENT DE LA POBLA DE SEGUER

Amb el suport de

SOC

Servei d'Ocupació de Catalunya



Generalitat de Catalunya



DEPARTAMENT D'ACCIÓ SOCIAL I TREBALL SOCIAL

## Fires de tardor del Pallars Jussà



PALLARS  
TERRA  
CORDER

*Participar a les  
nostres fires té premi!*

[www.alteugust.com](http://www.alteugust.com)

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya  
i pel Departament d'Acció Social i Treball Social.



# Fires de tardor

del Pallars Jussà

## OCTUBRE 2016

1 2  
3 4 5 6 7 8 9  
10 11 12 13 14 15 16  
17 18 19 20 21 22 23  
24 25 26 27 28 29 30  
31

### 1 i 2 d'octubre

Fira de la Pobleta de Bellvei  
[www.vallfosca.net](http://www.vallfosca.net)

### 9 d'octubre

Fira del Mostillo de Llimiana  
[www.llimiana.cat](http://www.llimiana.cat)

### 23 d'octubre

Fira del Bolet d'Isona  
[www.isona.cat](http://www.isona.cat)

### 29 d'octubre

Fira del Codony de Tremp  
[www.ajuntamentdetremp.cat](http://www.ajuntamentdetremp.cat)

### 5 de novembre

Fira de Sant Martí de Talarn  
[www.talarn.cat](http://www.talarn.cat)

### 12 i 13 de novembre

Fira de Salàs  
[www.salas.cat](http://www.salas.cat)

### 10 de desembre

Fira de Nadal de La Pobla de Segur  
[www.lapobladesegur.cat](http://www.lapobladesegur.cat)

## NOVEMBRE 2016

1 2 3 4 5 6  
7 8 9 10 11 12 13  
14 15 16 17 18 19 20  
21 22 23 24 25 26 27  
28 29 30

## DESEMBRE 2016

1 2 3 4  
5 6 7 8 9 10 11  
12 13 14 15 16 17 18  
19 20 21 22 23 24 25  
26 27 28 29 30 31

NÚM.:

NÚM.:

NOM.:

TEL.

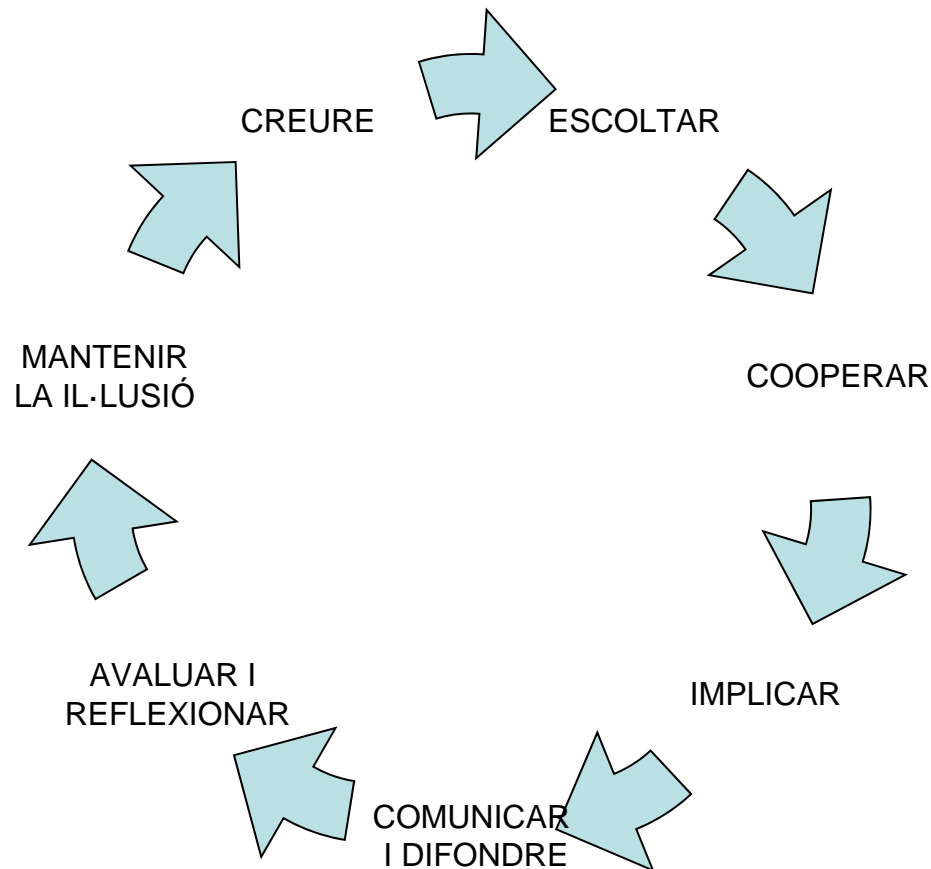


*Tota comesa col·lectiva demana **confiança**. Des dels jocs infantils fins a les complexes institucions socials, els humans no podem treballar si no és que aparquem el recel mutu. Una persona aguanta la corda. L'altra salta. Una fixa l'escala, l'altra puja. Per què? En part, perquè esperem reciprocitat, però també perquè existeix una propensió natural a treballar cooperativament a fi de treure'n un guany col·lectiu.*

*Tony Judt*



# Què hem anat aprenent i quins són els valors o actituds que considerem clau?





Creure





Escoltar



A group of people are gathered in a room, participating in a team-building exercise. They are standing in a circle, holding onto a network of colorful strings that are stretched across the floor. The strings are connected to each other, forming a complex web. The participants are dressed in casual to business-casual attire. The floor is a light-colored, speckled tile. The background shows a plain wall and some chairs. The overall atmosphere is one of collaboration and teamwork.

Cooperar





Implicar bons  
professionals



[www.alteugust.wordpress.com](http://www.alteugust.wordpress.com)

Comunicar i  
difondre





Avaluar i  
reflexionar



Mantenir la  
il·lusió