

Jornada “Productes locals i venda de proximitat, valor de territori a la Ribera d’Ebre”



UN PARADÍS **PER** **DESCOBRIR**

La clau de la bona cooperació

Equip humà/ Treball en equip

Objectius compartits/ Consensuats

Ganes/ necessitat

Diàleg, confiança i transparència

Humilitat

Interlocutors



VINE AL PALLARS viu el jussà

UN PARADÍS PER DESCOBRIR
UN PARAÍSO POR DESCUBRIR



GUÍA 2018 - GUÍA 2018

RESTAURANTS - PRODUCTORS LOCALS - ALLOTJAMENTS - EMPRESES D'ACTIVITATS
RESTAURANTES - PRODUCTORES LOCALES - ALOJAMIENTOS - EMPRESAS DE ACTIVIDADES

Activitats Actividades

Oferim 69 propostes diferents per conèixer la comarca vivint-la d'una manera diferent: activitats esportives, lúdiques, culturals, recreatives i gastronòmiques.

Ofrecemos 69 propuestas diferentes para conocer la comarca viviéndola de una manera diferente: actividades deportivas, lúdicas, culturales, recreativas y gastronómicas.



VINE AL PALLARS
viu el jussà



Associació de Professionals de l'Àmbit Turístic del Pallars Jussà

Allotjaments Alojamientos

En els 33 allotjaments adherits al projecte hi trobareu la informació necessària per fer les inscripcions a les sortides guiades i a les activitats.

En los 33 alojamientos adheridos al proyecto encontrará la información necesaria para hacer las inscripciones a las salidas guiadas y las actividades.



Producte local Producto local

Productes locals com la mel, el formatge, el vi, la carn, la girella, el xolís, les coques, les plantes aromàtiques són presents en tot el nostre programa.

Productos locales como la miel, el queso, el vino, la carne, la girella, el xolís, las tortas, las plantas aromáticas están presentes en todo nuestro programa.

Restaurants Restaurantes

Cuina de casa, de vanguardia, de disseny amb productes de proximitat, de temporada i de qualitat en podem gaudir als nostres restaurants.

Cocina de casa, de vanguardia, de diseño con productos de proximidad, de temporada y de calidad podremos disfrutar en nuestros restaurantes.



Lleure Ocio

24 empreses d'activitats esportives i lúdiques de la comarca ofereixen conèixer el Pallars Jussà d'una manera diferent.

24 empresas de actividades deportivas y lúdicas de la comarca ofrecen conocer el Pallars Jussà de una manera diferente.



Busquem el "Millor ambaixador de Vine al Pallars Viu el Jussà"

Ser ambaixador de ViuJussà té premi!

Si estàs al Pallars Jussà i t'encanta fer fotos no perdís l'oportunitat de participar en el sorteig del "Millor ambaixador de Vine al Pallars Viu el Jussà".

Comparteix les teves fotos a Instagram amb el hashtag #viujussà, afegeix la ubicació (que formi part del Pallars Jussà) i etiqueta'ns amb @viujussa.

Si publiqués 10 fotos o més entre el 21 de març i el 31 de desembre de 2018 entraràs al sorteig del "Millor Ambaixador de Vine al Pallars Viu el Jussà" i podràs guanyar 1.200 € en metàl·lic.*

Participa-hi!

Buscamos el "Mejor embajador de Vine al Pallars Viu el Jussà", ¿eres tú?

¡Ser embajador de ViuJussà tiene premio!

Si estàs en el Pallars Jussà y te encanta hacer fotos no pierdas la oportunidad de participar en el sorteo del "Mejor embajador de Vine al Pallars Viu el Jussà".

Comparte tus fotos en Instagram con el hashtag #viujussà, añade la ubicación (que forme parte del Pallars Jussà) y etiquétanos con @viujussa.

Si publicas 10 fotos o más entre el 21 de marzo y el 31 de diciembre de 2018 entrarás en el sorteo del "Mejor embajador de Vine al Pallars Viu el Jussà" y podrás ganar 1.200 € en metálico.*

¡Participa!

*Consulta les bases legals al Facebook de Viu Jussà

*Consulta las bases legales en el Facebook de Viu Jussà

421 fotos classificades

50.520 impressions

40.416 usuaris impactats

25.260 Interaccions totals



Associació de Professionals de l'Àmbit
Turístic del Pallars Jussà

Creació de sinergies entre restauradors i productors

Acompanyament tècnic als restauradors

Pla de formació pels restauradors

Pallars Terra de corder

Promoció eno-gastronòmica del territori



Creació de sinergies entre restauradors i productors



Jornades de treball

Sopars de productes amb noms i cognoms



Acompanyament tècnic als restauradors

Diagnosi

Informe individual de cada restaurant participant

Informe Global

Resultat: Pla de formació



Pallars Terra de corder

Nous talls del corder

Noves receptes amb corder

Plat estrella de tots els actes

Promoció a carnisseries i Restaurants

Creació del Consell de Corder

CARNISSERIES

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

Tremp

Badia Xarcutors

- Pintxo marí
- Bistec rus amb formatge d'ovella
- Crep de corder amb verdura

Tel. 973 65 24 82

Carnisseria Castilló

- Mandonguilles de corder
- Brotxets de corder
- Escalopa de corder

Tel. 973 65 09 59

Carnisseria Fondevila

- Cuixa farcida amb bolets
- Mandonguilles de corder

Tel. 973 65 14 90

Carnisseria Pociello

- Pintxo de corder

Tel. 973 65 09 78

La Torre de Capdellà

Ca d'Antema

- Terrina de corder amb ceps

Tel. 973 66 30 95

Can Alfons

- Palet de corder amb picada
- Librets de corder
- Terrina de corder amb ceps (per enlancer)

Tel. 973 66 30 38

La Pobla de Segur

Cal Tomàs

- Palpis per emportar

Tel. 973 68 15 94

Cansaladeria Bellera

- Hamburgueses de corder
- Pintxo de corder
- Espatlla desossada farcida

Tel. 973 68 01 56

Carns Bastus

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

Tel. 973 68 01 82

Guàrdia Carns Embotits i Formats

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

Tel. 973 68 02 96

Isone i Conca delà

Carns Monsó

- Remenat de cuixa de corder amb cítrics 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 caus amb verduteres i corder
- Canelons de corder amb beixamel de ceps i salsa de rostí
- Mandonguilles de corder amb tocs orientals
- Pit de corder brasejat al forn amb herbes aromàtiques

Tel. 973 65 07 27

Ca l'Aurèlia

- Palates estofades amb corder
- Librets de corder amb formatge

Tel. 973 66 44 68

Cal Borrell

- Caldereta de corder
- Cap de corder al forn

Tel. 973 65 25 88

... de Gurb

- Corder a l'estil medieval

Tel. 973 65 28 06

Ès Pallars (càtering)

- Terrina de corder amb nous i natafia
- Espatlla de corder confitada amb patata gratinada. (Per emportar)

Tel. 973 65 46 21

Hostal La canonja

- Brotxetes de daus marins amb espècies i pera
- Bràs a la brasa amb marinada d'herbes

Tel. 973 65 05 58

Hotel Segle XX

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

Tel. 973 65 00 00

Llac Negre

- Farçellet de girella amb melmada de llimata
- Cuixa farcida amb salsa de ceps i llimata de patata

Tel. 973 65 00 71

Talarn

Restaurant Casa Lola

- Ragú de corder a la catalana amb verduteres de temporada
- Cuixa de corder amb bolets

Tel. 973 65 08 14

Sant Martí de Barcedona

Casa Roca

- Corder arreboçat aromatitzat amb llimata i menta i llima de pebrot escalivat

Tel. 973 65 10 70

Saló de Pallars

Hotel Bertran

- "Ternasco" Pallars al forn

Tel. 973 67 61 00

La Pobla de Bellví

Hotel Arturo

- Palpis de corder
- Polsetes de corder i girella
- Garroba al forn

Tel. 973 66 17 21

L'Era del marxant

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

Tel. 973 66 17 35

La Pobla de Segur

Can Fàsseria

- 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

Bona

Bar restaurant Miami

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

Tel. 973 66 41 72

Figuerola d'Urgell

Xics Cal Borrech

- Espatlla de corder al forn

Tel. 600 35 04 47

Clavell

Cal Portat

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

Tel. 973 68 05 37

Coliers

Hotel Terradets

- Espatlla de corder a les 12

4a Festa — PALLARS — TERRA DE CORDER

*Tremp - 29 d'abril
Parc del Pinell*



Ovelles convidades la tarda
www.alteugust.com

Organitzat per: 

Promoció eno-gastronòmica del territori

VINE AL PALLARS
viu el jussà

apat
Associació de Professionals de l'Àmbit
Turístic del Pallars Jussà

Show Cooking a fires

Sopar maridatge al Kursal

Pallars Foodfest

Tast de producte local en jornades

Presentació Vine al Pallars al Palau Robert

Red mountains beer Fest



Promoció eno-gastronòmica del territori

VINE AL PALLARS
viu el jussà

apat
Associació de Professionals de l'Àmbit
Turístic del Pallars Jussà

Curtmetratge Xisca

Elaboració del Receptari del Corder

Xef ambaixadors del corder

Canal Girella



Reconeixement a la bona feina

VINE AL PALLARS
viu el jussà

apat
Associació de Professionals de l'Àmbit
Turístic del Pallars Jussà



I tot això Per què?

2008

1 o 2 Licors

4-5 vins

Corder

Vedella

Xolís, girella

2018

3-4 Licors

Mitjana 15 vins

Alguna carta és 100% pallars

Oli del Pallars

Corder amb nom

Vedella amb nom

Xolís, girella amb nom

Sumar i multiplicar

VINE AL PALLARS
viu el jussà

apat
Associació de Professionals de l'Àmbit
Turístic del Pallars Jussà

2008

Som una comarca de pas i aquí no hi ha res

2018

Tenim un territori impressionant, ple de racons magnífics on es menja molt bé.

**Avui som un destí!
Continuem!**

MOLTES gràcies

VINE AL PALLARS

viu el jussà



Associació de professionals de
l'àmbit turístic del Pallars Jussà