



Diagnosi sobre restauració i productes agroalimentaris

La restauració entra de ple dins del sector turístic. El sector agrari, en canvi, solament es vincula amb el turisme de manera tangencial. Una gran part del sector agrari no té contacte amb el turisme, fins i tot pot tenir-ne una visió crítica. Però hi ha una part del sector agroalimentari que sí que es vincula molt directament amb el turisme: són les **produccions agroalimentàries locals**, produccions que amb diferents adjectius: artesanals, de qualitat, ecològiques, etc., poden anar destinades en bona part als visitants de la zona del Montsec.

Conservar la fesomia agrària: una qüestió fonamental

El sector agrari continua sent l'activitat que caracteritza la zona del Montsec, tot i que avui en dia té més pes al paisatge que no a l'ocupació i al PIB. Se surt de la base de que el sector agrari ha de continuar sent un pilar fonamental de l'economia de la zona. L'Atles de la Nova Ruralitat, dirigit per Ignasi Aldomà i publicat per la Fundació del Món Rural l'any 2009, classifica el territori català en 10 tipus de paisatges agraris. La zona del Montsec entra plenament en el paisatge de les muntanyes seques prepirinenques.

Les produccions agroalimentàries que poden vincular-se al sector turístic

Al parlar del paper del sector agrari en el desenvolupament local acostumen a dominar les argumentacions a favor de l'agricultura de qualitat, de petites produccions, més o menys ecològica i amb alt valor afegit. A l'hora de la veritat, però, el sector es recolza en explotacions grans, molt mecanitzades i allunyades dels paràmetres ecològics. Aquest tipus d'explotacions són, i han de continuar sent, la base del sector agrari local, ja que són la garantia de producció "industrialitzada" d'aliments a baix cost.

Les explotacions grans, mecanitzades i amb ramaderia integrada podran subsistir a base d'anar ampliant: més terra, arrendant-la o comprant-la a les explotacions que pleguin, i granges integrades més grans. Amb aquest panorama, el nombre de pagesos continua decreixent i tot fa pensar que la tendència es mantindrà, ja que hi ha bastantes explotacions poc viables econòmicament i sense relleu generacional. Un futur realista és que es mantingui la terra conreada però disminueixi el nombre de pagesos.

L'única alternativa clara per lluitar contra la reducció del nombre de pagesos és la introducció d'activitats de més valor afegit, sortint de la base de que, en general, el sector agrari en genera comparativament poc. L'increment del valor afegit s'hauria de basar en tres factors: optar per produccions locals, de qualitat i artesanals, avançar en la transformació i l'elaboració de productes derivats i millorar els canals de comercialització

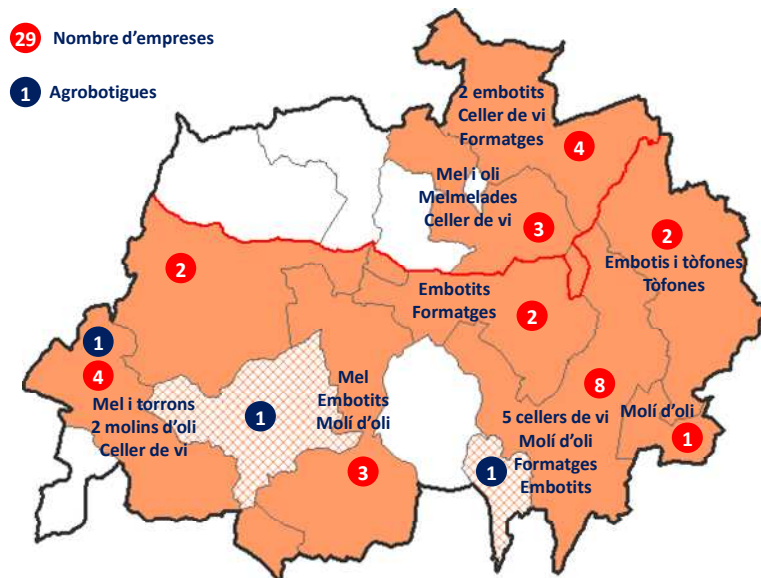
Aquests tipus de produccions agroalimentàries són les que tenen o poden tenir vincles amb el sector turístic. Els seus productes es poden incorporar als atractius del territori.

Un ventall cada cop més gran de produccions agroalimentàries locals

El nombre d'empreses dedicades a les produccions agroalimentàries locals no ha parat de créixer en els darrers temps. Actualment es comptabilitzen més de 30 empreses agroalimentàries amb un ventall de produccions cada vegada més ampli; cellers de vi, molins i envasadors, d'oli, apicultors i envasadors de mel, productors de torrons i de derivats de l'ametlla, productors de melmelades, comercialitzadors de tòfones, productors d'embotits, formatgers, etc.

Les produccions agroalimentàries locals estan escampades per tota la zona del Montsec; són pocs els municipis que no tenen alguna d'aquestes activitats al seu territori. També s'ha de remarcar l'obertura d'agrobotigues, tres a l'actualitat, tot i que hi ha molts establiments turístics que ja fan una mica de petita agrobotiga.

Productes agroalimentaris i agrobotigues a la zona del Montsec

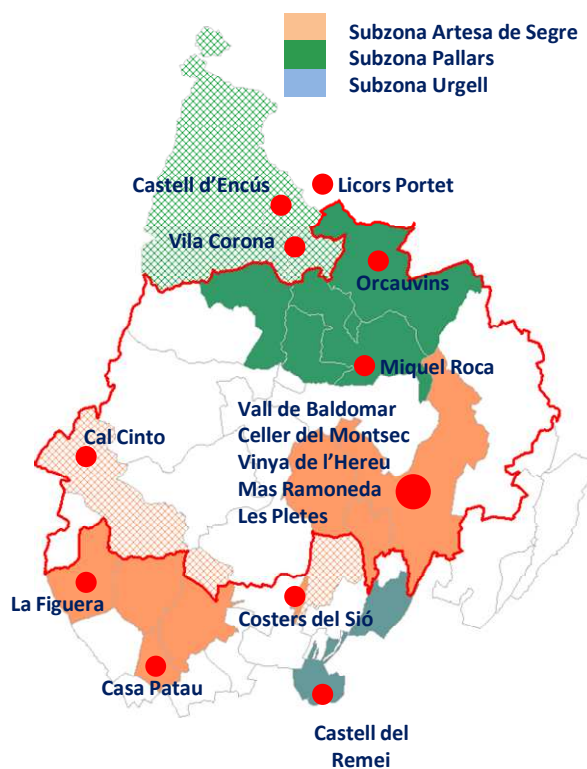


Font: Elaboració pròpia

L'empenta de la vinya

La vinya havia estat un conreu molt estès en altres èpoques, després es va abandonar d'una manera generalitzada i ara s'està recuperant amb produccions de qualitat. Els darrers temps s'han obert diversos cellers, la majoria adscrits a la DO Costers del Segre i la vinya torna a ser present a l'economia i al paisatge. Actualment es poden comptabilitzar vuit cellers de vi a la zona del Montsec, molts més que uns anys enrere. La principal concentració es dona al municipi d'Artesa de Segre amb un total de 5 cellers, tots adscrits a la DO. Alguns cellers organitzen visites, convertint-se a la practica en una atractiu turístic més del territori.

La presència de la vinya i els cellers a la zona del Montsec 2012



Font: Elaboració pròpia

Una iniciativa a remarcar és **La ruta del Vi de Lleida**, un passeig per la gastronomia, la cultura i la geografia lleidatanes vistes a través dels seus cellers. Actualment, la Ruta del Vi de Lleida inclou un total de 17 cellers, 10 restaurants, 7 establiments d'allotjament turístic i 2 enoteques. La Ruta té una presència important a la zona del Montsec, amb tres cellers, 2 restaurants i dos establiments hotelers que s'hi han adherit.

Noves possibilitats per als conreus més tradicionals

El conreu de l'olivera ha patit una forta regressió durant dècades, fins arribar a tenir un caràcter molt secundari a l'agricultura de la zona del Montsec. En els últims temps s'ha produït una certa recuperació a l'empara de les petites produccions de qualitat, tot i que sense assolir la força que ha pres la recuperació de la vinya. Els molins d'oli van anar tancant, però els que han arribat fins avui en dia estan ressorgint amb nova força i noves idees. Avui en dia hi ha 6 molins d'oli funcionant al conjunt de la zona del Montsec, dels quals, 5 a la comarca de la Noguera. Alguns establiments d'agroturisme estan produint també oli en petites quantitats i el comercialitzen sobretot a partir del circuit turístic. És una manera de donar més valor afegit a l'explotació agrària.

Una senyal de la revitalització de l'olivera ha estat la creació l'any 2010 de **l'Associació de molins d'oli de la Noguera**, que agrupa actualment un total d'11 molins, dels quals, 5 pertanyen a la zona del Montsec.

El conreu de l'ametller no ha experimentat un procés similar, però continua present i proporciona matèria primera a algunes empreses locals.

L'apicultura, les tòfones, les melmelades

L'abundància i diversitat de la flora mediterrània fan de l'àrea del Montsec una zona ideal per a la producció de mel, i l'activitat té una llarga tradició a totes les poblacions de la zona. Tot i la producció de mel, el nombre d'empreses envasadores continua sent petit: actualment n'hi ha tres. La mel s'ha connectat amb la restauració, amb la iniciativa de la cuina de la Mel.

La tòfona s'està convertint en l'especialitat de la Baronia de Rialb, on es donen les principals iniciatives de conreu d'aquest bolet a partir d'alzines micoritzades. Actualment hi ha dos empreses que comercialitzen tòfona negra.

La producció de melmelades casolanes és, ara per ara, una activitat minoritària, amb una sola empresa que s'hi dedica.

La producció d'embotits i de derivats làctics

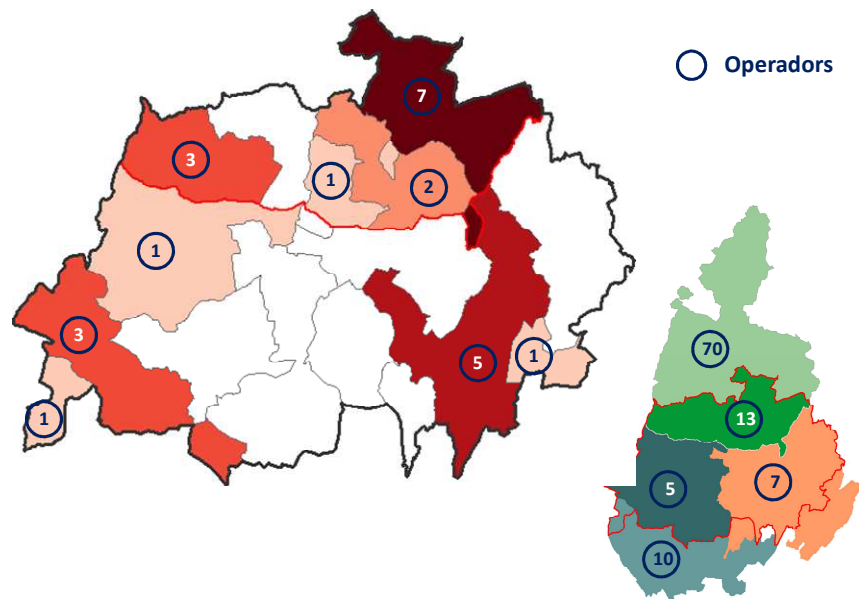
L'elaboració d'embotits de tipus casolà està molt escampada arreu de la zona del Montsec, però el nombre d'empreses que comercialitzen els seus productes és molt menor. Actualment es comptabilitzen 6 productors d'embotits arreu de la zona del Montsec. La principal concentració es dona al Pallars, i més concretament a Isona, amb llarga tradició en l'elaboració d'embotits pallaresos.

Pel que fa al formatge i derivats làctics, s'ha de dir que hi ha alguns productors de caire casolà que no han fet el pas a la creació de petites empreses elaboradores i comercialitzadores. Tot i amb això, aquesta activitat ha fet un salt endavant aquests darrers temps. Actualment hi ha tres empreses, localitzades a la Clua, a Tòrrec i a Basturs.

El pes feble de l'agricultura ecològica

Les produccions de l'agricultura ecològica també són vinculables al sector turístic. L'agricultura ecològica també és present a la zona del Montsec però hi té un paper molt moderat. A data d'avui, hi ha un total de 24 operadors d'agricultura ecològica, repartits entre diversos sectors d'activitat. En 7 municipis de la zona del Montsec no hi ha cap presència d'agricultura ecològica, en quatre més n'hi ha solament un, a Gavet de la Conca n'hi ha 2, i a Os de Balaguer i Sant Esteve de la Sarga n'hi ha tres. A davant de tot hi ha Artesa de Segre amb cinc explotacions, i Isona i Conca Dellà, amb set, repartides entre Basturs (4), Orcau, Benavent i Isona.

La distribució municipal dels operadors d'agricultura ecològica 2012



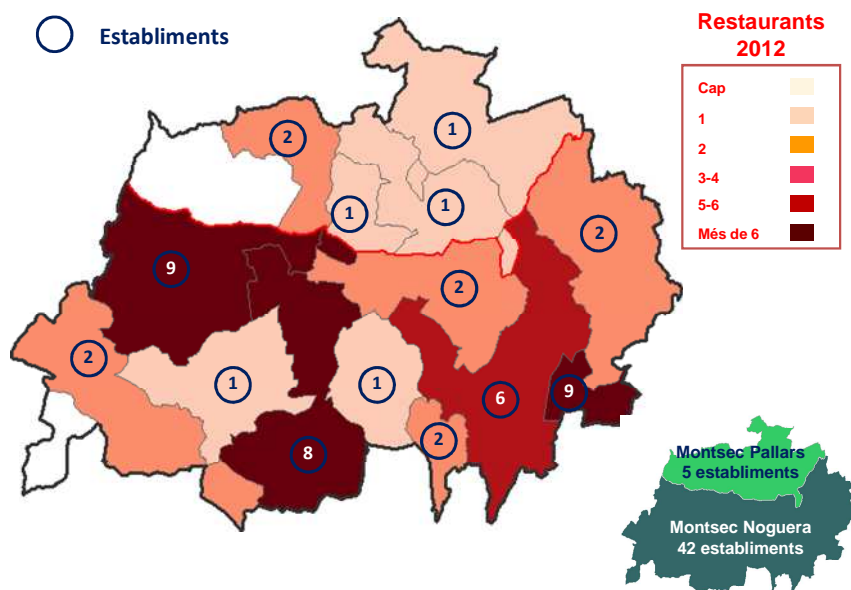
Font: CCPAE

La restauració i les especialitats gastronòmiques

La restauració està àmpliament representada a la zona del Montsec. L'any 2012 es comptabilitzen 47 establiments, alguns dedicats exclusivament a la restauració i altres compartint-la amb l'allotjament turístic. Val a dir que la frontera entre restaurants i cafès o cafeteries a vegades no és del tot exacta, de manera que és possible que hi hagi algun establiment més on a la pràctica es pugui menjar.

Els 47 establiments comptabilitzats es reparteixen per 14 municipis. Solament a Ivars de Noguera i a Sant Esteve de la Sarga no se'n comptabilitza cap, tot i que a la Clua hi ha una casa de pagès que fa dinars als hostes. Els establiments es concentren sobretot als municipis més grans i/o amb més activitats turística. Destaca, en primer lloc, la vila de Ponts, amb nou establiments. És un nucli habitual de parada en l'accés a Andorra, i això explica la important oferta de restauració, i també d'allotjament turístic. Àger i Camarasa comptabilitzen, respectivament, 9 i 8 establiments, repartits en els dos casos entre diversos nuclis de població. Segueix Artesa de Segre, amb sis establiments.

Establiments de restauració a la zona del Montsec 2012



Font: Elaboració pròpia

Entorn de la restauració i de les especialitzats gastronòmiques del Montsec han sorgit una sèrie d'iniciatives interessants.

- La **Cuina de la Mel** ha estat una iniciativa de l'Associació Montsec Turístic. S'hi han adherit 17 restaurant repartits per tota la geografia del Montsec, a més de tres celles de vi i un productor de mel.
- La **cuina de la tòfona** és una iniciativa bàsicament de la Baronia de Rialb i del Consorci Segre-Rialb. A la Cuina de la Tòfona hi han participat 8 restaurants de l'àrea del Segre Rialb i dos productors de tòfona Negra.
- **Noguera Cuina** és un col·lectiu de restauradors que han decidit unir-se per a mostrar el millor de la Gastronomia de la Noguera. Aplega un total de 11 restaurants repartits per la comarca, dels quals, 4 a la zona del Montsec.
- **Slow Food Terres de Lleida** va néixer el 2006 i té la seu a Balaguer. Des del seu naixement ha reivindicat una nova alimentació que ha de millorar la nostra salut i la del planeta. Està molt vinculada al desenvolupament de les produccions locals.
- L'any 2011 es va crear l'**Associació de Professionals de l'Àmbit turístic del Pallars** Jussà (APAT). En el moment de la seva creació incloïa 19 establiments entre hotels, restaurants i cases de pagès, dels quals, 4 a la zona del Montsec. Hi té un pes molt gran la gastronomia, amb l'organització de les Jornades Gastronòmiques de la Primavera, que es van dur a terme per primer cop l'any 2011.

Les sinergies amb altres activitats productives

Les produccions agroalimentàries locals han d'ampliar la col·laboració amb el sector turístic del Montsec. En primer lloc, amb la restauració; seria molt interessant que els restaurants de la zona oferissin més productes de la zona, i que això s'associés a un distintiu de qualitat. En segon lloc,

amb les agrobotigues i altres possibles punts de venda de les produccions locals. En tercer lloc, obrint la seva empresa a les visites turístiques. Alguns cellers ja ho fan, algun formatger també, però podria ser una pràctica més generalitzada.

La zona del Montsec ofereix moltes possibilitats. Hi ha moltes coses a veure i moltes coses a fer. Això ha permès l'emergència d'un sector de serveis turístics cada cop més potent i amb activitats molts diverses: vol lliure, caiac, escalada, barranquisme, senderisme, BTT, cavalls, turisme cultural, etc. Hi ha equipaments dinamitzadors, el més emblemàtic el Centre d'Observació de l'Univers, i elements del patrimoni arquitectònic a visitar. També s'hi ha d'afegir les produccions agroalimentàries locals.

La crisi i la competència creixent

La crisi econòmica ha arribat també al Montsec, però s'ha de fer el possible per convertir aquesta amenaça en una oportunitat de futur. Hi ha una tornada al turisme de proximitat que no necessita agafar avions i fer mils de kms per trobar racons encisadors. Està bé anar a buscar visitants més lluny, però no s'ha d'oblidar que les àrees més urbanitzades de Catalunya són una font enorme de visitants potencials. Les produccions agroalimentàries locals s'han de veure com produccions de proximitat.

La marca Montsec

Ja hi ha empreses que comercialitzen els seus productes amb el nom de Montsec, però encara està pendent la introducció i promoció de la marca Montsec, que recolzi totes les produccions que es fan a la zona.

Els atractius del territori

El territori del Montsec està ple d'atractius, de recursos turístics, però pocs es poden considerar productes turístics consolidats. Aquest hauria de ser el punt central de la trobada. En quins productes turístics s'ha de recolzar la promoció turística del Montsec? En que es basa la capacitat real d'atracció del Montsec, des de l'òptica dels empresaris de turisme rural?

I un cop clar quins són els productes turístics estratègics, s'ha de veure en quina situació es troben, quines millores s'hauran de fer de cara al seu aprofitament integral. Que caldrà fer per augmentar la seva visibilitat.

I la resta de recursos turístics? El Montsec també està fet de moltes petites coses que sumades donen un territori ric i atractiu. La fórmula proposada és alguns productes turístics estratègics que abastin la pluralitat d'un territori extens, i molts recursos turístics que s'han de convertir en productes turístics incorporant-los en rutes ben dissenyades i atractives.

Els productes agroalimentaris locals s'han d'incloure als atractius turístics de la zona del Montsec, bé com a productes turístics consolidats o com a integrants de les rutes a proposar.

DAFO DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ I DE LES PRODUCCIONS AGROALIMENTÀRIES

F ortaleses	D ebilitats
<p>És un territori amb una activitat agrària molt arrelada</p> <p>Hi ha un nucli significatiu de pagesos joves amb ganes de continuar</p> <p>Hi ha un sector emergent de produccions agroalimentàries locals</p> <p>Hi ha una activitat de restauració important i una revalorització de la gastronomia local</p>	<p>El sector de produccions agroalimentàries locals és encara feble i amb molt poca coordinació</p> <p>Poca sinèrgia entre la restauració i les produccions agroalimentàries locals</p> <p>Encara hi ha poca penetració de les produccions ecològiques i/o de proximitat</p>

O portunitats
<p>Aprofitar les possibilitats actuals de l'agricultura ecològica i de proximitat</p> <p>Aprofitar les possibilitats actuals de les produccions agroalimentàries locals</p> <p>La declaració de parc natural donaria impuls a les produccions agroalimentàries locals</p>
A menaces
<p>Competència amb altres zones del Pre-Pirineu més properes a l'àrea de Barcelona i que disposen d'altres atractius similars</p>

	F	D
O	<p>Objectiu Consolidar un sector de produccions agroalimentàries locals amb la marca Montsec</p> <p>Recomanacions a la iniciativa privada Més produccions agroalimentàries locals: encara hi caben més iniciatives empresarials Més coordinació amb el sector turístic</p> <p>Actuacions públiques Impuls a les produccions agroalimentàries locals de marca Montsec Impulsar la coordinació de les produccions locals amb el sector turístic</p>	