

Potenciarán la compra como 'souvenirs' de productos del Pallars

Quieren vincular los productores locales con los restaurantes

Se trata de una iniciativa pionera en las comarcas leridanas

Se enmarca en el proyecto del Consell Comarcal 'Del Tros al Plat'

■ LLESSUÍ

Marta Lluovich

El proyecto *Del Tros al Plat* que lidera el Consell Comarcal del Pallars Jussà reunió ayer en Llessuí a todos los productores de la comarca y a los restauradores. El objetivo de la reunión era para intentar vincular el sector primario con el de la restauración para que se suministren mutuamente y de esta manera ayudar a garantizar la continuidad del sector primario en la comarca, actualmente en una situación de retroceso importante, y aportar un plus de calidad a los restaurantes de la comarca.

El objetivo final es que sean los productores los que de manera directa suministren a los restaurantes y éstos incorporen en sus cartas los productos que se elaboran en la comarca como embutidos, carne de cordero o ternera, quesos, yogures o repostería. En la comarca del Sobirà hay un centenar de restaurantes y un total de 18 productores; 5 de quesos y lácteos, 5 de carne de ternera o cordero, 7 de embutidos y 1 de pastas artesanales.

Para que tanto los habitantes como los visitantes de la comarca conozcan todos los productos agroalimentarios que se elaboran en la zona se repartirán unos folletos con toda la información necesaria para poder adquirir estos productos. En estos folletos, que se encontrarán en restaurantes, hoteles, establecimientos comerciales, oficinas de turismo o similares, se aconseja consumir productos del país y comprarlos siempre que sea posible directamente al productor o a través de comercios de la zona. En este folleto también se reco-



MARTA LLUVICH

El periodista i gastrónom Jordi Estadella estuvo ayer en una jornada en Llessuí

mienda a los turistas que adquieran productos locales a modo de *souvenir* y que a los establecimientos en los que compren o coman pidan productos del territorio. A través de este proyecto también se pretende potenciar el turismo agroalimentario.

Durante la jornada de ayer celebrada en Llessuí, en la que se reunieron los productores y los restauradores, para darles a conocer el proyecto estuvo el periodista y gastrónom Jordi Estadella, quien aplaudió la iniciativa y animó a los restauradores a diferenciar los productos de la zona en sus cartas ya que los turistas lo agradecen y valoran la gastronomía característica de una determinada zona, en este caso el Pallars Sobirà.

Para respaldar el proyecto y animar al sector primario y al de la restauración a apostar por la producción local también estuvo ayer en Llessuí Oriol Rovira del restaurante Els Casals de Sagàs, en el Berguedà, premiado el año 2007 como mejor cocinero del año por l'Acadèmia Catalana de Gastronomia y el cocinero y profesor de l'Escola d'Hosteleria Hofmann de Barcelona, Mariano Gonzalvo, coordinador de la actividad educativa del proyecto *Del Tros al Plat*.

'Del Tros al Plat' en centros escolares

Uno de los sectores en los que el proyecto *Del Tros al Plat* está incidiendo de manera especial es en los esco-

lares. Además de hacer algunas jornadas en los comedores escolares de menús *pallaresos* basados en productos autóctonos de la zona como el *trinxat* de verdura, la *girella* o el *filiberto* también se realizaron talleres de educación gastronómica para dar a conocer los platos de la zona.

Además a los colegios de la comarca, desde el proyecto *Del Tros al Plat*, se les ofrece la posibilidad de realizar itinerarios para conocer todo el proceso de elaboración de un determinado producto. En estos talleres los escolares pueden descubrir todo el proceso que hay desde la cría de una oveja o vaca para la producción de la leche hasta que llega a un obrador para elaborar el queso o el yogur hasta que llega a la tienda.

Adjudican las obras de abastecimiento de agua a Esterrí d'Àneu

ESTERRÍ D'ÀNEU

M. L.

El Ayuntamiento de Esterrí d'Àneu ha adjudicado las obras de abastecimiento de agua potable a la localidad. Se trata de unas obras de tramitación urgente ya que hace unos 4 meses la localidad se quedó sin agua potable por una avería en la canalización que lleva el agua hasta el municipio.

Esta obra a sido adjudicada a la empresa Gestión y Aplicaciones Hidráulicas, SA por un importe de 99.993, 93 euros.

Se trata de una obra de urgencia que garantizará el suministro de agua de calidad y cantidad a los habitantes de Esterrí d'Àneu. Con esta obra se pondrá fin a posibles problemas como los ocurridos el pasado mes de diciembre cuando se tuvo que prohibir a los veci-

nos beber agua del grifo ya que los análisis demostraron que no era potable. Se llegó a aquella situación por dos problemas: por la extrema sequía que dejó uno de los pozos secos y por una avería en la canalización del agua.

Ahora esta obra de abastecimiento de agua potable solucionará de manera definitiva este problema y garantizará el subministro de agua a la población.

■ La actuación, de carácter urgente, ha sido adjudicada por un importe total de 99.993 euros

El Consell del Sobirà inicia una campaña para que se utilicen vasos reciclables

SORT

M. L.

El Consell Comarcal del Pallars Sobirà, con el objetivo de reducir los residuos de la comarca, sigue trabajando en diferentes campañas de prevención. Una de estas campañas es la reutilización de vasos con la finalidad de reducir el consumo de plástico en los ámbitos festivos. Estos vasos se dejan en depósito y la gente los debe retornar una vez finalizada la fiesta y así poderlos utilizar en otro certamen. A todas aquellas asociaciones o entidades que organicen

fiestas populares se les anima a pedir este tipo de vasos reutilizables a su Ayuntamiento. Si el municipio al que pertenecen aún no se ha incorporado a la campaña de los vasos reutilizables pueden pedirlos al Consell Comarcal.

La campaña de los vasos reutilizables se inició en la comarca del Sobirà hace dos años en las fiestas mayores de la zona. Los buenos resultados han hecho que esta iniciativa se amplíe a todo tipo de actividades populares.

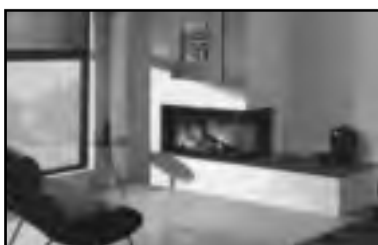
L'Oficina de Turisme de Sort amplia su horario en días festivos

SORT

M. L.

El Área de Turisme del Consell Comarcal del Pallars Sobirà ha dotado con más recursos humanos l'Oficina de Turisme de Sort para poder ampliar los horarios de la oficina los días festivos y

de temporada alta y así mejorar el servicio que ofrece y cubrir mejor las necesidades de los usuarios. El pasado puente ya se ampliaron los horarios. Actualmente todos los domingos estaba cerrada la oficina de turismo y a partir de la ampliación de horarios la gente podrá visitarla. Ésta es una vieja reivindicación de la gente ya que lamentaban que los días que había gente en el territorio estuviera cerrada la Oficina de Turisme del Consell.



CUINA Ambient

Gaudeix de la renovada exposició i de les noves llars de foc a "gas"

Ctra. N-II (sortida Alcarràs direcció Fraga) Tel. 973 79 04 02



LEIRO

Xemeneies - Llar
Barbaques
Climatització
Recuperadors calor
www.cuinaambient.com