

## Benvinguts a Pagès creix amb una oferta estable tot l'any

*El projecte, que recuperarà la presencialitat el primer cap de setmana d'octubre, es va presentar a Rajadell per en Peyu*



Presentació de Benvinguts a Pagès, aquest dilluns a Rajadell | Prodeca

**Benvinguts a Pagès** recuperarà la presencialitat aquest 2021. La  **festa de la pagesia catalana**  tornarà a obrir les portes de les explotacions agroalimentàries de Catalunya el primer cap de setmana d'octubre i, en paral·lel, creix amb una oferta estable els 365 dies de l'any. La ciutadania tindrà l'oportunitat de desplaçar-se al territori i participar d'una experiència que permet **conèixer l'origen d'allò que mengem i comprar directament als productors** sense intermediaris.

El projecte es va presentar aquest dilluns a l'explotació **Masiets & Perich, de Rajadell**, al Bages, i va comptar amb la participació del director gerent de **Prodeca**, Ramon Sentmartí, del comunicador i ramader, en **Peyu**, i de la responsable de l'explotació, Mònica Soler.

Més de **150 explotacions, prop de 200 allotjaments rurals i uns 200 restaurants** que treballen amb productes de proximitat configuraran l'oferta de **La Festa, el cap de setmana del 2 i 3 d'octubre a Catalunya**. La situació de pandèmia va impedir l'any passat celebrar la jornada de portes obertes de la pagesia, però aquest any es recupera el format tradicional amb la participació de totes les comarques catalanes.

Els públics familiar, sènior, *foodie* i jove podran accedir a una oferta agroalimentària diversa amb productes làctics, fruita, verdures i hortalisses, llegums, vi, cereals, mel i peix, entre d'altres. La

diversitat de sectors queda reflectida en un esdeveniment que és el mirall de l'oferta agroalimentària de Catalunya.

## Benvinguts a Pagès a Sabadell

La iniciativa, i a diferència d'altres anys, no comptarà amb activitats, però sí amb les explotacions agroalimentàries que es poden visitar tot l'any: la **Finca el Corral Els Nous**, que es troba a Sabadell, en direcció a Sentmenat, passat el Santuari de la Salut. Una horta de proximitat que fa tastet de calçots. **La Muntada-5 Quarteres**, una vinya a Sant Llorenç Savall i **Viver Tres Turons**, a Castellar, dedicada a la producció de plantes autòctones.

Les visites, propostes gastronòmiques i d'allotjament que s'oferiran per la Festa, tant a Sabadell com al Vallès Occidental, es poden consultar al mateix web.

## Reserva prèvia

La principal novetat de l'edició d'aquest any de Benvinguts a Pagès serà l'obligatorietat de **reservar prèviament** les visites gratuïtes a través de la seva pàgina web, que esdevé el punt de trobada i de consulta d'informació de tot el projecte. "Els pagesos i pageses estan responent amb entusiasme i il·lusió, tenen ganes d'obrir les portes de casa seva i explicar a la ciutadania el seu dia a dia", ha explicat Ramon Sentmartí, director gerent de Prodeca.

La festa s'adapta a la situació de pandèmia i, en aquest sentit, es respectaran les mesures de seguretat i prevenció vigents en cada moment (distància de seguretat, control d'aforament, rentat de mans, ús de la mascareta en espais interiors, etc). El termini d'inscripcions per a les explotacions, allotjaments rurals i restaurants **finalitzarà aquesta setmana**.

## Rutes d'un dia o de cap de setmana

El primer cap de setmana d'octubre es mantenen les rutes d'un dia o bé de cap de setmana que inclouen les **visites gratuïtes a les explotacions**, l'estada als allotjaments i restaurants de cada territori i també proposen redescobrir el patrimoni i la història de cada indret. Benvinguts a Pagès inclou les rutes Costa Brava, Paisatges de Barcelona, Costa Barcelona, Costa Daurada, Terres de l'Ebre, Terres de Lleida i Pirineus.

## Benvinguts a Pagès Tot l'Any

Benvinguts a Pagès creix i consolida un projecte que estrena una nova línia a partir d'aquest any amb la **incorporació de Benvinguts a Pagès Tot l'Any**, una oferta estable amb un centenar d'explotacions que ofereixen unes experiències turístiques de qualitat per fomentar la venda de proximitat, la revalorització de la pagesia i el producte local.

"Responem a una demanda del sector que, a través d'aquestes visites de pagament, podrà obrir una nova via de negoci amb unes estades de primer nivell, que en alguns casos incorporen tasts de producte", ha detallat Sentmartí. Prodeca ha ofert un assessorament individualitzat previ a les explotacions participants a Benvinguts a Pagès Tot l'Any, que compten amb el **Segell de Venda de Proximitat**, per ajudar-les a donar forma a aquestes visites, que busquen promoure la professionalització del sector.

El públic compta amb una gran oferta d'activitats turístiques diferenciades i exclusives en què destaquen, per exemple, poder **fer de safraner durant un dia** a una explotació del Pallars Jussà, visitar una **producció de mel** al Baix Camp i descobrir el món de les abelles o fer de pagès durant tot un dia en una explotació de la Garrotxa en què es podran **munyir les vaques**, entrar al galliner i recollir la fruita.

El projecte està **obert al conjunt d'explotacions del territori** i manté les inscripcions obertes de manera permanent per promoure que cada productor es pugui adherir tenint en compte l'estacionalitat del seu producte.

## Presentació del projecte

En Peyu, que s'estrenarà a Benvinguts a Pagès per primera vegada, ha apuntat la importància que "la ciutadania valori el sector primari, que **prengui consciència de l'origen d'allò que mengem**, recuperar el prestigi i que ser pagès pugui ser una sortida laboral i un projecte de vida tan vàlid com qualsevol altre". En aquest sentit, el popular comunicador i ramader ha mantingut una conversa amb la responsable de Masiets & Perich amb qui han compartit la feina a pagès i les seves vivències.

L'explotació de **carn de vedella, pollastre ecològic i oli** compta amb l'empenta de dos joves ramaders del Bages que des de fa dos anys han decidit emprendre des del sector primari. Mònica Soler ha comentat que en el marc de les visites de Benvinguts a Pagès Tot l'Any "expliquem a la ciutadania què és un **ramat extensiu**, què mengem les nostres vaques, on dormen i, en definitiva, el nostre dia a dia a pagès en què treballem també la producció de pollastre i les oliveres". Soler ha explicat que "el nostre avi era pagès i des de fa dos anys vam decidir emprendre i llançar-nos en aquest món, que és dur i sacrificat, però té recompensa".

En les cinc edicions presencials celebrades fins al moment de Benvinguts a Pagès **més de 100.000 persones han visitat les prop de 800 explotacions, 930 allotjaments i més de 750 restaurants** que han participat de la iniciativa fins al moment. L'any passat el projecte es va traslladar a la xarxa durant un cap de setmana en què es van aconseguir més de 330.000 visualitzacions a les xarxes socials.

Benvinguts a Pagès és una iniciativa de la Generalitat de Catalunya, en una actuació coordinada pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, Ramaderia, a través de Prodeca, i del departament d'Empresa i Coneixement, a través de l'Agència Catalana de Turisme. Col·laboren al projecte la Fundació Alícia, els Consells Comarcals, Consorcis i Oficines de Turisme i altres entitats i associacions que treballen per la revalorització i la promoció del sector.