

GASTRONOMIA I CUINA DE LA GARROFA



Gastronomia i cuina de la
GARROFA



Elaboració de plats amb farina de garrofa (Consorti per al Desenvolupament del Baix Ebre i Montsià)

GAL coordinador:

Consorti per al Desenvolupament del Baix Ebre i Montsià

Persona de contacte:

Rubén Alegria - ralegría@leader.cat

Entitats col·laboradores:

EiG, Empreses Innovadores de la Garrofa
Col·lectiu de Cuina de Sant Carles de la Ràpita i el Delta de l'Ebre
Associació d'Hostaleria del Montsià
Consell Comarcal del Baix Ebre
Consell Comarcal del Montsià
Unió de Pagesos
JARC
ASAJA
Gremi de pastisseria i forners de les Terres de l'Ebre

Àmbit d'actuació:

Territori del Consorti per al Desenvolupament del Baix Ebre i Montsià

Més informació:

www.leader.cat

[@consorcibemo](https://twitter.com/consorcibemo)

El projecte

El **garrofer** és un cultiu característic de les comarques del Baix Ebre i Montsià, però el seu fruit no té el valor que es mereix com a producte alimentari. Amb aquest projecte s'aposta per **fomentar la garrofa com a producte de proximitat i d'alt valor patrimonial**.

Amb la garrofa es poden elaborar productes alimentaris en forma de farina, xarops, rebosteria variada, bombons, gelats, licors, etc. per el consum humà amb un valor afegit.

La **gastronomia ebrenc** és clau per anar introduint la garrofa en els seus plats, per això es vol facilitar el coneixement de les seves possibilitats culinàries i les seves qualitats organolèptiques duent a terme **tallers organolèptics, de cuina creativa i, finalment, el disseny d'unes jornades gastronòmiques**.

Objectius

L'objectiu general del projecte és centra en **convertir la garrofa en un producte propi i de valor estratègic, donant a conèixer les seves potencialitats com a producte de qualitat i potenciador de la salut** i fomentant la cooperació i l'associacionisme territorial entre els agents socioeconòmics vinculats al sector de la garrofa i la restauració. Resultant així una millora de la vida de les poblacions rurals fomentant el desenvolupament rural a través de la promoció de la garrofa.

I tot això mitjançant els següents **objectius específics**:

- **Editar material** per donar a conèixer el garrofer i la garrofa.
- Elaborar un **taller professional** per descobrir els secrets de la garrofa i la posta a punt d'un test tècnic organolèptic.
- Desenvolupar **tallers de cuina creativa** al voltant d'ela garrofa.
- Posar en valor les potencialitats de la garrofa en el camp de la **salut**.

- Dissenyar les **jornades gastronòmiques** de la garrofa.
- Impulsar les **iniciatives associatives** i de la pròpia administració i, al mateix temps, incentivar el sector privat perquè aposti d'una manera ferma per a aquest producte.
- Recopilar **imatge gràfica** sobre el garrofer i la garrofa per crear una **biblioteca de recursos**.

Públic objectiu

"Gastronomia i Cuina de la Garrofa" és un projecte de caràcter no productiu, ara bé, es preveu que la valorització del producte de la garrofa pugui afavorir la generació d'activitat econòmica d'una manera indirecta sobre el productor i les empreses que desenvolupin activitat transformadora. Per tant, té per públic objectiu:

- **Productors i Restauradors:** introducció i potenciació de la garrofa com a producte de valor dins la gastronomia ebrenc.
- **Administració pública:** impulsar a les administracions a apostar per aquest producte.
- **Ciutadania en general:** promoció de la garrofa com a producte local i potenciar-ne el seu consum dins la població.

Accions

El projecte va dividir les seves accions en:

Elaboració de tallers:

- **Organolèptic:** Elaboració de tallers tècnics i professional per decidir la implementació d'un test de valoració dels criteris organolèptics dels productes derivats de la garrofa.
- **Cuina creativa:** Organització de tallers amb professionals de la cuina per mirar de posar en valor el producte agroalimentari derivat de la garrofa mitjançant la participació de professionals de la cuina ebrenc.

Elaboració d'un protocol de tast normalitzat:

- En col·laboració amb la fundació Alicia es dissenya una metodologia de tast i propietats organolèptiques dels diferents tipus de farina de garrofa.

Estratègies de comunicació i comercialització:

- Organitzar una sessió de **networking** per presentar el projecte i facilitar l'intercanvi de coneixements entre els agents implicats.
- Elaboració de **material gràfic** per promocionar esdeveniments al territori o bé, publicitat del projecte (material publicitari, disseny i imatge corporativa).
- Creació d'una **Biblioteca fotogràfica** (banc d'imatges).

Resultats

Tallers organolèptics i de cuina creativa:

Es realitza un taller de cuina creativa amb dos tipus de cuina diferents: cuina salada i cuina dolça. També es realitza un taller per establir un tast normalitzat de la farina de garrofa.

- Hi participen un total de 54 persones entre els dos tallers (29 i 25 respectivament).
- Hi participen un total de 13 professionals de cuina de restauració i pastisseria.
- Es desenvolupen un total de 13 plats diferents; 6 de cuina salada i 7 de cuina dolça.

Estratègies de comunicació:

- Accions en mitjans de comunicació: 2 entrevistes televisives en mitjans comarcals i dues entrevistes radiofòniques.
- 4 Mitjans diferents informant del projecte: Canal TE, Canal 21, Imagina Radio i Cadena Ser.
- 234 fotografies totals adquirides.



Recol·lecció de garrofes (Consorci per al Desenvolupament del Baix Ebre i Montsià)



Taller de propietats organolèptiques de la farina de garrofa a Tortosa (Consorci per al Desenvolupament del Baix Ebre i Montsià)

Projecte coordinat per:



Consorci per al Desenvolupament
del Baix Ebre i Montsià

Membre de:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals