



Ajuntament de
SANT ANDREU DE LLAVANERES

Promoció Econòmica, Empresa, Comerç i Turisme

A Sant Andreu de Llavaneres, a les 19 hores, del 3 d'abril de 2017, es reuneixen els membres de la Comissió de seguiment de la marca d'ús "Pèsol de Llavaneres": Carlos Sanchez (Grup Municipal Ciutadans) i Joan Mora (Alcalde i president de la comissió), per celebrar sessió ordinària de primera convocatòria.

Hi assisteix també Marc Bertran i Pilar Creus (Horta Marcó); Francesc Pera (Horta Pera), Xavier Amat (Horta X. Amat) i Gemma Batayé, tècnica de Promoció Econòmica, Empresa, Comerç i Turisme, que exerceix de secretària.

Joan Mora dona la benvinguda als assistents i proposa el debat dels punts de l'ordre del dia, proposta que és acceptada per unanimitat.

1. APROVACIÓ DE L'ACTA DE LA SESSIÓ ANTERIOR

Es reparteix l'acta de la sessió anterior, amb data 6 d'abril de 2016, que s'aprova per assentiment sense cap esmena.

2. PROPOSTA D'ATORGAMENT DEL PÈSOL D'OR

Joan Mora introdueix el segon tema de l'ordre del dia, obrint la discussió sobre a qui donar el Pèsol d'Or i llegeix qui han estat fins ara els guardonats:

2007: CARME OBREGON, D'HORTA RABASSA

2008: PETRA LAFARGA (FILLS)

2009: JOSEP GRAUPERA BERTRAN

2010: DOMINGO CANAL (FILL)

2011: SALVADOR TRESSERRAS

2012: MARC BERTRAN, D'HORTA MARCÓ

2013: GERMANES REIXACH DEL RESTAURANT HISPÀNIA D'ARENYS DE MAR

2014: ANDREU RÒDENAS, MENJARS CUITS ROSETA

2015: HORTA PERA- FRANCESC PERA

HORTA GRAUPERA- JAUME GRAUPERA

HORTA MARRÉ- LLORENÇ GÓMEZ

2016: JOSEP GRAUPERA BOSCH

Es llegeixen propostes de persones i establiments que han sortit en altres reunions, es discuteix sobre possibles restaurants locals i de fora, i es valora que el temps es just i Nani Mora planteja que, atès que no hi ha prou *quorum* entre els assistents per atorgar el Pèsol d'Or, proposa declarar-lo desert per aquest any.

Arriben els representants d'Horta Marcó, Nani Mora els explica la proposta de declarar-lo desert i valorar el que diu el reglament en l'article 80: «La distinció Pèsol d'Or s'atorga a una persona o entitat que ha tingut una influència destacada en la projecció del pèsol garrofal. La decisió es pren per consens amb els membres de la comissió de seguiment de la marca de garantia pèsol de Llavaneres.» Es valora a partir d'ara atorgar-lo a qui faci difusió del Pèsol de Llavaneres, com ara periodistes o esportistes amb projecció fora del municipi.

Marc Bertran pregunta perquè no es pot seguir la mateixa línia que fins ara.

Francesc Pera contesta que s'ha de fer seguint un ordre correcte i no s'ha fet així.

Pilar Creus creu que es podria atorgar a un restaurant, que ja ho havien comentat a la regidora.

Nani Mora coincideix amb Francesc Pera que el sol fet de tenir el pèsol a la carta no ha de ser motiu per obtenir el Pèsol d'Or, que la persona n'ha de fer difusió i portar-lo a tot el món.

Gemma Batayé exposa que un restaurant de qualitat pot ser un prescriptor important pel pèsol pel simple fet de tenir-lo a la carta perquè el dona a conèixer entre un públic molt determinat. Que és important definit quin a estratègia es vol seguir, si tenim un producte d'alta qualitat, encara que sigui amb preu alt, o volem fer un producte de difusió massiva a un preu més assequible. Que fins ara s'ha intentat un apropament a la



Ajuntament de
SANT ANDREU DE LLAVANERES

Promoció Econòmica, Empresa, Comerç i Turisme

primera opció, sense deixar la segona i que si es vol arribar a tothom cal veure si tindrem prou pèsol per cobrir la demanda, que potser s'haurà d'esperar a tenir la Denominació d'Origen (DO) i que hi hagi més producció.

Marc Bertran diu, adreçant-se a la resta de productors, que a ells se'ls ha atorgat perquè «si tu i jo no hi som, res d'això es fa. Cap dels que estem aquí ens hem assabentat que tenim una cosa que fa que la televisió ens vingui a buscar, i no sabem treure-li el suc que podríem».

Carlos Sanchez considera que és important determinar l'estratègia, si interessa optar per la difusió per qualitat o quantitat.

Els productors coincideixen el pèsol l'han de vendre a restaurants que ho sàpiguen valorar. Francesc Pera comenta que la gent cada vegada mira més la quantitat i preu.

Carlos Sanchez insisteix que defineixin l'estratègia.

Francesc Pera comenta que si fa algun temps un restaurant podria vendre el plat de pèsol garrofal a 28€ i ara l'ha baixat a 18€ vol dir que fa servir un altre pèsol i, per tant, hem d'anar a restaurants que tenen qualitat.

Carlos Sanchez opina que la DO que es vol promoure pot ser molt interessant perquè els establiments podran posar a la carta que DO Pèsol de Llavaneres.

Xavier Amat diu que a Barcelona hi ha molts restaurants que ho tenen a la carta . Francesc Pera opina que molts restaurants ho posen a la carta perquè tenir pèsol de Llavaneres els fa famosos, ells han vingut a buscar el pèsol.

Nani Mora parla que hi ha restaurants locals com Masia Bartres que gasten molt producte local, i de tota la vida han tingut sempre a la carta pèsol de Llavaneres.

Marc Bertran opina que la gent s'adona de la qualitat del pèsol.

Francesc Pera considera que hi ha lluita de preus amb altres pèsols.

Marc Bertran diu que ell té molt clients que ja no entren en aquesta lluita.

Nani Mora proposa tancar el tema i declarar-lo desert aquest any i l'any que ve valorar bé a qui li donem.

Pilar Creus opina que Farnés compra moltíssims pèsols cada any i que es mereix el Pèsol d'Or. També Vil·la Minerva, amb la feina de difusió que estan fent amb aquest sopar, i la implicació d'en Marc i l'Antonio Graupera.

Nani Mora comenta que també s'ho mereixen la Maria de Can Jaume i la Masia Bartres.

Pilar Creus assenteix i comenta que cada any es dona a una persona diferent i que ara podria ser un restaurant o una botiga.

Joan Mora afegeix que restaurant local no se li ha donat encara a ningú.

Carlos Sanchez explica que tenen certa frenada per prendre la decisió perquè de 5 partits polítics que formen part de la comissió només 2 hi han assistit. I si entre els 2 i la secretària de la comissió s'ha de decidir no sembla quorum suficient. I exposa que si en un programa surt el producte, es dona a conèixer el producte, és una publicitat. Pregunta si podria ser algun dels proposats o algú altre.

Francesc Pera diu que ell no ho veu que es doni a un restaurant.

Marc Bertran diu que si prefereixen deixar-ho aquest any, es deixa.



Ajuntament de
SANT ANDREU DE LLAVANERES

Promoció Econòmica, Empresa, Comerç i Turisme

Carlos Sanchez proposa fer una trucada als membres de la comissió que no han assistit, amb una proposta i preguntar-los si hi estan d'acord. També es pot dir que queda desert perquè s'està canviant la reglamentació. Però comenta que, si ara no hi ha *quorum*, amb aquest canvi encara serà més difícil perquè hi haurà més membres. Joan Mora explica que no perquè també formaran part de la comissió els productors i tindran veu i vot.

Joan Mora exposa que el camí perquè el pèsol no es mori és la DO. Primer, cal lligar el pèsol de Llavaneres, definint les seves característiques, i després certificar-lo. És per no perdre el seu origen, i aquest encara s'ha d'escriure.

Carlos Sanchez creu que és una forma molt potent de portar la marca, marques la pauta i poses la bandera del que t'interessa.

3. **PRESENTACIÓ DE LA 18ª FESTA DEL PÈSOL**

Es reparteix el cartell de la 18ª Festa del Pèsol i els productors coincideixen a comentar que la foto els agrada molt.

Joan Mora explica als assistents que enguany es repeteix el concurs Llavamasterxef dissabte per la tarda i n'hi ha un de nou, el de la princesa i el príncep del Pèsol Garrofal que està obert a la participació de totes les entitats locals. Es reparteixen les bases del primer i també les del concurs de balcons i aparadors florits, tot explicant que enguany la Festa del Pèsol coincideix amb la Festa de la Primavera.

Gemma Batayé demana a les hortes assistents que per la pesolada caldrà tot el pèsol que puguin i tots coincideixen en que posaran 20kg, excepte Horta Marcó que pot arribar als 30kg. Es calcula que, tot i descomptar els 4kg taller de cuina i 10 kg pel concurs Llavamasterxef, si l'Horta Rabassa també en posa 20kg, serà suficient perquè cap assistent a la festa es quedi sense tastar el pèsol de Llavaneres.

4. **SUGGERIMENTS**

Joan Mora proposa no deixar passar més temps abans d'activar aquest tema i fixar ja la data per a la propera reunió, que serveixi per fixar el calendari per activar la DO i valorar la festa del Pèsol. Es fixa data per a la propera reunió el 24 d'abril de 2017 a les 19h.

5. **INFORMES, PRECS I PREGUNTES**

No n'hi ha.

I no havent-hi més assumptes a tractar, s'aixeca la sessió a les 20:57 hores, de la qual s'estén la present acta.