



Ajuntament de  
**SANT ANDREU DE LLAVANERES**

Promoció Econòmica, Empresa, Comerç, Turisme i Consum

A Sant Andreu de Llavaneres, a les 9.00 hores, del dilluns 28 de gener de 2019, es reuneixen els membres següents de la Comissió de seguiment de la marca d'ús "Pèsol de Llavaneres" per celebrar sessió ordinària de primera convocatòria 2019: Ma Carmen Obregon (Horta Rabassa); Pilar Creus (Horta Marcó); Maria Passi (Can Jaume); Josep Oller (Unió de Pagesos); M. Teresa Vidal (Grup Municipal ERC i regidora de Promoció Econòmica, Empresa, Comerç, Turisme, Consum i Noves Tecnologies) i Joan Mora (Alcalde, president de la comissió. Horta Graupera).

Hi assisteix també Gemma Batayé, tècnica de Promoció Econòmica, que exerceix de secretària per delegació.

Ha excusat l'assistència Carlos Sánchez (Grup Municipal Ciutadans) i Joan Moya (Port Balís)

M. Teresa Vidal dóna la benvinguda als assistents i passa a repassar els punts de l'ordre del dia.

**1. APROVACIÓ DE L'ACTA DE LA SESSIÓ ANTERIOR**

S'aprova l'acta de la sessió anterior celebrada el 9 d'abril de 2018 sense cap esmena.

**2. VALORACIÓ DE LA 19ª FESTA DEL PÈSOL**

M. Teresa Vidal dona pas a Gemma Batayé, que explica els resultats de la Festa del Pèsol 2018:

**La 19a edició de la Festa i Mostra Gastronòmica del Pèsol Garrofal** va tenir bons resultats, tenint en compte la pluja de dissabte i la massiva manifestació popular de diumenge a Barcelona.

**La Festa del Pèsol**, celebrada el cap de setmana del 14 i 15 d'abril, va augmentar el nombre d'expositors especialitzats en alimentació però no l'afluència de públic ni la venda de tiquets.

La Festa va començar divendres 13 amb el **taller de cuina al mercat** que va anar bé però que cal reforçar-ne la difusió, per al públic en general, o entre les escoles, perquè el producte que es cuina i se serveix agrada però hi ha molt pocs assistents. La majoria són persones venen al mercat però el taller no genera per si sol atracció.

El divendres al vespre el restaurant Vil·la Minerva va acollir el **sopar del Pèsol**, que va reunir 170 comensals, una xifra inferior a l'any anterior que van ser 206 i molt superior al 2016 que havien estat 137. El restaurant organitzador de l'esdeveniment, Vil·la Minerva, comenta que per ells la xifra està estancada perquè està condicionada pels seus clients i, que de cara al municipi i la promoció del producte pèsol garrofal, és convenient que aquest sopar el puguin organitzar de forma rotativa altres establiments locals, per atraure públic d'altres restaurants.

Durant el sopar, es va servir un aperitiu, complementat amb una mostra de productes de qualitat que sota la denominació Nit Gourmet, hi van participar productes com el pèsol envasat d'Horta Marcó; melmelada de pèsol garrofal de Melmelades Calanda i Horta Graupera; vins i caves Juvé Camps i botifarres de Can Farnés. Durant el sopar, es va organitzar de nou el joc introduït en l'edició anterior, amb tres preguntes, que va actuar d'element dinamitzador, juntament amb la intervenció del Mag Lari. Tot plegat va tenir molt èxit.

En **participació a la fira de dissabte i diumenge**, hi va haver instal·lades 34 carpes i 4 caravanes. Es va obrir dissabte al matí però amb la tempesta l'organització va decidir suspendre la fira per la tarda tot mantenint les activitats, que es van celebrar a l'antiga escola Labandària.

En total, hi va haver 26 expositors amb carpa i 4 caravanes: 4 entitats, 1 administració (Ajuntament) i 25 empreses comercials, a més dels 6 establiments de restauració que van participar del tast de pèsol diumenge al matí. Entre expositors i restauradors a les degustacions, la fira va tenir un total de 36 participants, 1 més que en l'edició del 2017 i 6 més que el 2016.

Dels 36 participants, 13 vam contestar l'**enquesta de satisfacció** i els resultats són:

1. La valoració global sobre la fira ha estat de bé
2. Gairebé tots manifesten intenció de participar en la nova edició de la fira el 2019



Ajuntament de  
**SANT ANDREU DE LLAVANERES**

Promoció Econòmica, Empresa, Comerç, Turisme i Consum

3. Els aspectes millor valorats han estat l'accés i la facilitat d'inscripció a la fira i tràmits administratius
4. El grau de satisfacció sobre la comunicació de la fira s'ha valorat positivament
5. La majoria consideren que està bé que la fira comenci dissabte pel matí i acabi diumenge al migdia però també que hauria de tenir una data fixa
6. Les activitats han rebut valoració de notable, destacant la degustació de Pèsol de diumenge
7. L'objectiu de participar a la fira ha estat vendre i promocionar productes
8. Més del 50% dels enquestats han assolit els resultats esperats

Pel que fa a les **activitats**, aquesta edició de la festa ha portat una novetat, la gimcana urbana del Pèsol, la Coca i el Comerç, que es va celebrar tot i la pluja amb 4 equips participants que s'ho han passat d'allò més bé i han felicitat l'Ajuntament per la iniciativa.

Enguany s'ha repetit l'èxit del concurs de cuina **Llavamasterxef** que va tenir molt bona acollida. Hi va haver 5 equips inscrits de 5 persones cadascun, xifra que queda molt allunyada dels 2 participants que tenia el concurs de cuina el 2015 abans de reconvertir-se en Llavamasterxef. El jurat va estar format per 4 persones que hi van participar desinteressadament: Marc Graupera, xef del restaurant Vil·la Minerva i Joan Mora, Alcalde, que repetien respecte les dues edicions anteriors, i Jaume Torrents del restaurant Can Jaume i Àlex Robert del restaurant L'Oliver. El pèsol cuinat es va demanar a les diferents hortes locals.

L'activitat de diumenge al matí que volia aconseguir la participació de les entitats locals i la recuperació de la tradició catalana de molts municipis de l'hereu i la pubilla, adaptats a la festa, en un **Princep Verd i Princesa del Pèsol** està costant d'implementar. Tot i la persistència i implicació de la regidoria de Participació Ciutadana, no es va inscriure cap entitat i finalment es va celebrar perquè vam anar parlant amb famílies assistents a la fira i animant els infants a participar. Hi van participar finalment 4 nenes i un nen. De cara a aquest any, cal valorar si cal mantenir l'activitat o si es fa adaptant les bases a la tradició i requisits del pubillatge.

La **degustació** de diumenge va comptar amb la participació de totes les hortes certificades amb la marca Pèsol de Llavaneres, que van aportar entre 10 i 30 kg amb tavella cadascuna (es va demanar que portessin el màxim que poguessin).

En total, a la pesolada popular, encarregada a l'entitat El Casal de Llavaneres, es van cuinar 105 kg de pèsol garrofal que es van acabar tot i haver menys públic perquè en conjunt hi havia menys producte a degustar que públic que en volia. En la degustació es van inscriure 2 restaurants menys que el 2017 (6 enlloc de 8). Els restaurants participants van portar un total de 6 cassoles que, si comptem a cada cassola hi podia haver fins a 16kg de pèsol (algunes eren més grans i altres més petites però cap anava al 100% plena) s'estima que poden arribar a 100kg. Així, en total, es van servir fins a 205kg de pèsol garrofal que es van oferir a través de tiquet.

Es va demanar pèsol garrofal a totes les hortes certificades (Horta Marcó, Horta Rabassa, Horta Graupera, Horta Pera i Horta Xavier Amat ) i es va cuinar el màxim de pèsol que aquestes van poder facilitar. Tot i això, a dos quarts de 2 del migdia de diumenge ja s'havia acabat el pèsol, fet que frustra les expectatives de persones que venen a la fira a partir del migdia procedents d'altres poblacions, i això va en detriment de la imatge del certamen i per tant, del resultat de públic de les posteriors edicions.

Per la **venda de tiquets i l'afluència de públic**, es calcula que la fira va tenir bona acollida i la van visitar al voltant de 3.000 persones que es van concentrar especialment en la degustació i activitats programades diumenge al matí. Diumenge feia bon temps i dissabte, tot i la pluja, hi va haver públic que va venir a la fira a comprar pèsol.

Per la seva banda, la **Mostra Gastronòmica** als restaurants va mantenir el número de participants de l'edició anterior.

La Policia Local va informar que, en acabar la fira, un cop retirades les carpes de Diputació de Barcelona, el fet que no es recollissin les taules i cadires, així com les restes d'escombraries i ampolles de vidre, els va obligar a precintar els accessos al parc per evitar actes vandàlics i furtos de cadires i creuen que es podrien prendre altres mesures al finalitzar aquest acte per assegurar el material.



Ajuntament de  
**SANT ANDREU DE LLAVANERES**

Promoció Econòmica, Empresa, Comerç, Turisme i Consum

Enguany, l'organització va requerir la realització de més d'una 150 tasques que es van repartir entre tot el personal intern i extern de la regidoria. En el desenvolupament del certamen hi van col·laborar les regidories de Comunicació, Brigada, Policia Local, Serveis Tècnics, Medi Ambient i Participació Ciutadana. I cal destacar que també es va poder comptar amb una persona voluntària i amb els estudiants de l'escola Enti en l'organització de l'Escape Room.

### **3. PROPOSTA DE PROGRAMA DE LA 20ª EDICIÓ DE LA FESTA DEL PÈSOL**

Es reparteix el programa 2018 i M. Teresa Vidal convida als assistents a proposar més accions perquè tot i les més de 150 tasques que requereix la preparació, estem en la 20 edició i és una bona ocasió per incloure al programa noves activitats.

Per part de la regidoria, es proposa:

- Demanar subvenció a Diputació de Barcelona per a l'edició d'un llibre sobre el pèsol i la seva història
- Convidar a Marc Ribas al sopar del Pèsol
- El joc que es fa durant el sopar del Pèsol es canviarà, s'intentarà que sigui més experimental
- Contactar amb la Fundació Àlicia per mirar d'establir alguna col·laboració i que participin d'alguna activitat de la festa i fer-la encara més rellevant

### **4. PROPOSTES PÈSOL D'OR 2019**

M. Teresa Vidal llegeix els guardonats fins al moment i les persones o establiments que han estat nomenats en alguna sessió.

Fins ara els guardonats han estat:

2007: CARMEN 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

2017: DESERT

2018: VIL·LA MINERVA

Les persones i/o establiments que s'han citat en altres sessions de la comissió de la marca del garantia són:

- MAS NADAL (Miquel Costa Perejoan)
- FARNÉS
- MASIA BARTRÉS
- RESTAURANT CAN JAUME (Maria Pasi)
- PEREJOAN (Joan Caraltó)
- RESTAURANT RAVELL (Barcelona)
- CAN MARIO (Mario Muñoz)
- Productors inactius:
  - ANTÓNIO SERRA NONELL
  - JOSEP ROCA COLLBONI
  - JORDI TOMÀS (fills)

S'acorda atorgar el premi a Maria Passi del restaurant Can Jaume.

### **5. SEGUIMENT DOP PÈSOL DE LLAVANERES**

M. Teresa Vidal diu que la DOP Pèsol de Llavaneres és un tema per ara estancant perquè l'Ajuntament no ho pot moure si no hi ha una associació de productors legalment constituïda (punt 7).



Ajuntament de  
**SANT ANDREU DE LLAVANERES**

Promoció Econòmica, Empresa, Comerç, Turisme i Consum

**6. ESTAT PAISATGE FAO**

M. Teresa Vidal explica que l'estiu passat es va enviar en qüestionari a totes les hortes de pèsol i que encara no s'ha pogut completar la recollida d'informació.

Pilar Creus convida la regidora a visitar les hortes i explica que no ho acaba de veure per la poca quantitat de terreny on es conrea pèsol. M. Teresa Vidal accepta la invitació de visitar les hortes per fer personalment l'enquesta i explica que aquest projecte es fonamenta en aconseguir un reconeixement europeu del valor del paisatge del pèsol. Nani Mora afegeix que quan les hortes de pèsol estan florides és molt bonic passejar-hi, és un paisatge digne del reconeixement.

**7. INFORMACIÓ ESTAT ASSOCIACIÓ PRODUCTORS DEL PÈSOL I ESTATUTS**

M. Teresa Vidal exposa que des de la regidoria s'ha redactat una proposta d'estatuts perquè la llegeixin i mirin si els hi pot servir per constituir l'associació. Explica que en llegir-la veuran que tot el text és molt genèric i la part particular del redactat són bàsicament les finalitats de l'associació. Es lliura una còpia a cadascuna de les hortes assistents.

**8. SEGUIMENT MARCA PRODUCTE DE LLAVANERES**

M. Teresa Vidal comenta que durant el 2018 es va treballar en la Marca Producte de Llavaneres: es va definir la marca i es va presentar durant la 1<sup>a</sup> Jornada empresarial que es va fer el 25 d'octubre, entre d'altres accions.

A dia d'avui hi ha inscrites 22 empreses de diferents sectors. Només 6 han demanat etiquetes identificatives per a la porta de l'establiment i 4 d'aquestes també n'han demanat per al producte. La idea és que totes tinguin l'etiqueta de l'establiment i totes les que venen un producte concret el puguin afegir també al producte.

**9. SUGGERIMENTS**

Nani Mora comenta que el Pèsol d'Or està bé però que creu que caldria canviar el reglament i que el rebés una persona que durant tot l'any hagi fet una bona difusió del pèsol garrofal de Llavaneres.

**10. INFORMES, PRECS I PREGUNTES**

No hi ha informes, precs ni preguntes.

I no havent-hi més assumptes a tractar, s'aixeca la sessió a les 10.30 hores, de la qual s'estén la present acta.