



ACTA

1ª REUNIÓ DE LA COMISSIÓ DE SEGUIMENT DE LA MARCA D'ÚS PÈSOL DE LLAVANERES 2024

A Sant Andreu de Llavaneres, a les 19:00 hores, del dilluns 31 de gener de 2024, es reuneixen els membres següents de la Comissió de seguiment de la marca d'ús "Pèsol de Llavaneres" per celebrar la sessió ordinària de la primera convocatòria 2024: Pilar Creus (Horta Marcó); Marc Bertran (Horta Marcó); Carme Obregón (Horta Rabassa); Joan Mora (Horta Graupera); Noemí Llorens (vicepresidenta del Consell Comarcal del Maresme), Nadine Van Look (grup municipal ERC) i Annabel Martínez (grup municipal PSC i regidora de Promoció Econòmica, Empresa, Comerç, Turisme i Consum).

A més, hi assisteix Joan Ramón Sala (Pastisseria Sala) i Jaume Pera (president de l'Associació Agrària Cinc Sènies, Mata i Valldeix).

Excusen la seva assistència Juan Antonio Casado (grup municipal Movem Llavaneres); Lluís Perich (restaurant Can Perich), Josep Robles (Congelats Krill) i Xavier Amat (horta Xavier Amat).

Hi assisteix també Míriam Martínez, auxiliar administrativa de la regidoria de Promoció Econòmica, i Gemma Batayé, tècnica de Promoció Econòmica, que exerceix de secretària per delegació.

La regidora de Promoció Econòmica dona 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, sense cap esmena.

2. **VALORACIÓ DE LA FESTA DEL PÈSOL I DE LA COCA 2023**

Es reparteix l'informe tècnic de la valoració final de l'activitat 23ª Festa del Pèsol Garrofal.

Es reparteix l'informe tècnic de la valoració final de l'activitat 24ª Festa de la Coca de Llavaneres.

Annabel Martínez explica les principals dades de l'informe i recalca que els resultats van ser positius.

3. **PREVISIÓ DE LA COLLITA DEL PÈSOL I APROVACIÓ DATES DE LA FESTA DEL PÈSOL 2024**

Marc Bertran explica que aquest any de moment la collita va bé, de fet ja han començat a recollir, creu que tindrà producció fins a principis d'abril.

Joan Mora hi està d'acord.

Annabel Martínez planteja congelar el pèsol de seguida que surti per assegurar que n'hi ha per la Festa del Pèsol i proposa celebrar-la entre els dies 13 i 14 d'abril perquè cal fixar una data per poder preparar el certamen amb temps suficient.

Els assistents **aproven la data de la Festa del Pèsol: del 12 al 14 d'abril i la mostra gastronòmica del 15 de març a l'1 de maig.**

Annabel Martínez planteja canviar les dates de la festa de la coca al cap de setmana del 12 i 13 d'octubre, explicant que si la deixem al novembre com sempre, s'ajunta molt amb altres actes i esdeveniments del municipi.

Joan Ramón Sala diu que a les pastisseries ja els hi anirà bé perquè així també poden separar més la fira del temps dels panells.

Joan Mora afegeix que aquestes dates lliguen més amb la sembra del pèsol, que també se celebra durant la festa de la coca.

Els assistents **aproven la data de la Festa de la Coca: 12 i 13 d'octubre.**



4. RECOLLIDA IDEES PER REDISSENY PROGRAMA FESTA DEL PÈSOL I FESTA DE LA COCA 2024

Es reparteix el programa de la Festa del Pèsol de l'any passat, mentre Annabel Martínez explica que li agradaria unir més la festa amb el món agrari. Vol continuar fent la festa al parc de Ca l'Alfaro amb degustació de pèsol a les parades però també portar productes sostenibles i que redueixin la petjada de carboni i ens fereixi un aparador a nivell comarcal d'aquests productes.

Joan Mora comenta que si es vol fer la fira en format sostenible i vegà, no te sentit que també vinguin parades d'embotits perquè llavors no seguim la mateixa línia.

Jaume Pera comenta que s'ha de vigilar amb la producció dels aliments perquè hi ha alguns que es venen com a vegans però en realitat son processats.

Annabel Martínez afegeix que la intenció és apropar els productors de pèsol al poble. Proposa donar treball als joves a les hortes per donar continuïtat a la pagesia. Vol que la fira ens faci referents en l'ecologia, sostenibilitat i la conscienciació al públic de la bona alimentació. Proposa començar per fer activitats amb les escoles de Llavaneres per tal que els joves visitin les hortes i comencin a aprendre.

Jaume Pera diu que es més complex del que sembla, estem parlant d'un nivell generacional. Els pagesos no facturen ni tenen treballadors, i cuinar eco implica esforç personal i no tothom hi estarà disposat. Falta més consciència, que la gent inverteixi temps en la seva pròpia salut. Però per altre banda, si hem d'ensenyar a joves a collir, a com tractar la terra i els aliments, perdem el dia i amb la feina que requereix el camp no ens ho podem permetre. Caldria que primer els professors els hi fessin 5 cèntims de l'horta o del que aniran a fer. A més, les vegades que hem col·laborat amb escoles, no ens han pagat res per fer activitats d'aquest tipus i si ho volem fer bé potser els productors hauríem de començar a cobrar.

Pilar Creus hi està d'acord.

Annabel Martínez demana si algú vol fer alguna proposta pel programa de la fira.

Joan Mora diu que s'adaptaran al que es programi des de la regidoria.

Annabel Martínez pregunta què els hi semblaria fer experiències culinàries dins les hortes.

Joan Mora argumenta que durant els dies de la fira impossible, que fos abans o després. Proposa que en comptes de fer les jornades professionals al Port Balís es podrien fer a una de les hortes, i que tots el productors s'uniran.

Jaume Pera proposa posar un QR a cada horta amb la seva informació, per fer un recorregut i que el públic o les escoles les puguin visitar independentment.

Pilar Creus pensa que com només son 5 es podria fer fàcil.

Joan Mora creu que es una bona idea, afegeix que es podria fer maco, amb un cartellet.

Pilar Creus anima a Annabel Martínez a visitar totes les hortes per tal que tingui una visió general i pugui tirar el projecte endavant.

Joan Ramón Sala comenta que s'ha de vigilar amb el tema dels QR perquè ell sap d'alguns casos en que la gent s'aprofita i enganxa un QR fraudulent a sobre del bo i enganyen a la gent.

5. ASSIGNACIÓ DEL RESTAURANT PER A ELABORAR LA RECEPТА DEL PÈSOL

Annabel Martínez pregunta als assistents si tenen alguna proposta nova.

Carme Obregón comenta que ella va escriure una recepta fa anys i creu que no ha canviat.

Joan Mora recorda que un any es va imprimir la recepta en un punt de llibre que es va repartir durant la fira, i va quedar tant maca que la gent la demanava temps després.



Ajuntament de
SANT ANDREU DE LLAVANERES

Promoció Econòmica, Empresa, Comerç, Turisme i Consum

Annabel Martínez coincideix en que es una bona idea i que es podria donar com a regal.
Annabel Martínez proposa esperar a tenir l'opinió dels restaurants perquè a la reunió no hi ha cap restaurador.

6. PROPOSTA DEL PREU DE VENDA DEL KG DE PÈSOL ELS DIES DE LA FESTA

Tots acorden mantenir el preu del 2023 de **10 €/kg de pèsol amb tavella** i, segons com vagi el temps i la collita, revisar-ho més endavant si fa falta.

Annabel Martínez aprofita per preguntar si hi haurà prou pèsol per tornar a recuperar la cassolada que es feia antigament amb tiquets de venda al públic.

Noemí Llorens aporta que a la mostra que es fa a Cabrils no els hi funciona aquesta activitat perquè no tenen participació dels restaurants, ja que aquests no els interessa deixar el seu establiment per assistir a la cassolada, prefereixen que el públic que atrau l'activitat vagi a fer menú al seu local.

Joan Mora diu que aquest any com ja està mig jubilat i té temps, farà cassola a la seva parada. Però que estaria bé buscar a algú que sàpiga tractar el producte per tal que faci la cassolada general. Proposa al petitxef, que ja ha vingut altres vegades i sap el que fa.

Gemma Batayé recorda que la Criscooks també ho fa bé i és de Llavaneres.

Nadine Van Look hi està d'acord i afegeix que els showcookings que organitza a la Plaça Cuba de Mataró surten molt bé.

Joan Mora també proposa al Casal o a la Paquita Pons, ja que ells si que fan menjars per grans quantitats de gent.

Annabel Martínez torna a preguntar quants kg de pèsol ens podran facilitar.

Gemma Batayé creu que tots els que ens facilitin es gastaran.

Carme Obregón comenta que tots els kg de pèsol que tindrà ja els té venuts.

Joan Mora diu que això els hi passa a tots els productors i que a la fira van amb el que tenen en aquell moment i si només poden vendre 1 h perquè s'acaba ràpid, doncs faran això. Però proposa anar amb compte amb les quantitats que es donen a les cassoles, perquè hi ha gent que en demana molt i varies racions, es podria limitar a una per persona i posar-ne més, que sigui com un tastet i no pas un plat, perquè així pugui durar més temps la degustació i la provin més quantitat de persones.

Carme Obregón explica que la producció és poca perquè el temps de collita és molt curt.

Joan Mora hi està d'acord i afegeix que a sobre el que es cull un dilluns, el dissabte ja no es pot vendre perquè es posa en mal estat molt ràpid. I que, per tant, a la fira que comença un dissabte hauran de venir amb el que cullin el dijous d'aquella setmana. Una altra opció és que cada setmana anem congelant una mica per tenir més previsió.

Marc Bertran comenta que s'ha de tenir en compte que no només es la producció de la fira, també n'hauran de guardar pel sopar del pèsol, per les jornades professionals i a més abastir els clients que cada productor té ja com habituals.

Annabel Martínez recull la conversa preguntant si podem comptar amb el seu compromís d'anar guardant una mica de producció cada setmana i congelar-la. Així es deixen els pèsols frescos pels clients i els congelats per la fira. Demana a Gemma Batayé que des de la regidoria busquem un lloc per anar emmagatzemant-los, i torna a preguntar amb quina previsió podem comptar.

Joan Mora diu que pot arribar a guardar-nos 30 kg. Marc Bertran diu que ell també uns altres 30 kg.

Pilar Creus no sap calcular-ho perquè no s'atreveix a preveure quina producció tindrà.



7. PROPOSTES PÈSOL D'OR 2024

Annabel cita els últims establiments que han rebut el guardó i proposa donar-li aquest any a Xavier Amat.

Pilar Creus pensa que li falta experiència.

Joan Mora diu que també li falten pèsols, que no produeix gaire.

Annabel Martínez pregunta si la seva qualitat i la manera de treballar és bona.

Joan Mora argumenta que no perquè quan no té pèsol en compra fora.

Gemma Batayé els hi pregunta si hi ha algun restaurant que els hi compri molt.

Pilar Creus diu que el Club de Golf de Llavaneres sí que li compra molt i creu que no ha rebut mai el guardó.

Joan Mora pensa que és una bona opció i que d'aquesta manera també es dona una mica de promoció a l'esport.

S'aprova per unanimitat donar el pèsol d'or a Carlos Graupera Fàbregas del Club de Golf Llavaneres i s'acorda no dir-li per tal que sigui sorpresa.

8. SEGUIMENT MARCA GARANTIA PÈSOL I COCA

Annabel Martínez explica que li agradaria aconseguir la Denominació d'Origen Protegida (DOP) i que la idea es que l'ajuntament doni suport per fer el tràmit i poder donar-li una rellevància que ens diferenciï de la resta de pèsols que es cultiven al maresme.

Gemma Batayé recorda que per tal d'aconseguir-ho, cal crear primer una associació que abanderi.

Joan Mora creu que essent els pocs productors que són, és difícil crear una associació i que aquest tema ja es parla des de fa anys. Proposa que sigui el sindicat qui ho abanderi.

Annabel Martínez diu que si el problema és que són pocs, potser caldria valorar d'obrir el tipus de producció que cal pel Pèsol Garrofal a gent de fora que també compleixi amb els requisits de la marca de garantia. Afegeix que caldria fer un estudi de què podem abastar, perquè podem parlar de DOP sempre que tinguem una mirada ampla. Cal una planificació de què fem amb les terres cultivables que hi ha a Llavaneres. Qui les mantindrà a llarg termini?

Joan Mora explica que Joan Roca ha fet un estudi exhaustiu sobre el Pèsol de Llavaneres, estaria bé contactar amb ell perquè té mostres de totes les hortes i podrà definir les característiques específiques del Pèsol Garrofal de Llavaneres i en quines condicions de la terra cal cultivar-lo per produir-lo igual. A més, comenta que creu que abans de buscar gent de fora, seria millor començar per estudiar la plana agrícola que hi ha a Llavaneres i veure quines terres són cultivables.

Pilar Creus hi està d'acord i afegeix que si aquests propietaris no volen conrear, es pot buscar gent que sí que vulgui i fer algun acord.

Gemma Batayé comenta que des de la regidoria es demanarà una subvenció a la Diputació de Barcelona per tal de finançar aquests estudis del pèsol i de les terres per engegar el projecte. També demana als productors que omplin el formulari per saber les etiquetes de marca de garantia que necessitaran durant aquest any 2024 i poder fer la comanda.

Annabel Martínez creu que s'hauria de tornar a fer els controls de qualitat anuals per demostrar que realment el Pèsol Garrofal és únic i que es fa tot aquí.

Joan Mora creu que seria millor reprendre-ho un cop es tingui l'estudi d'en Joan Roca, per tal que l'empresa que faci els controls pugui saber exactament com ho han de fer i què han de mirar.

9. DOP, AMENACES I COMPETÈNCIES



Ajuntament de
SANT ANDREU DE LLAVANERES

Promoció Econòmica, Empresa, Comerç, Turisme i Consum

Tema comentat al punt anterior.

10. PROPOSTA DE CANVIAR EL REGLAMENT DE LA MARCA PER SUMAR PRODUCTORS

Tema comentat al punt 8.

11. SEGUIMENT MARCA PRODUCTE DE LLAVANERES

Gemma Batayé explica que s'hauria de reflexionar sobre si la marca producte 100% Llavaneres té sentit o no. Veu que cada vegada menys comerços demanen les etiquetes i proposa fer més atractiu el packaging dissenyant una caixeta per donar les coques als clients on s'indiqui el nom de la pastisseria i que es producte 100% de Llavaneres.

Joan Ramón Sala diu que li sembla una bona idea, tot i que ells ja tenen el seu packaging personalitzat per la coca, si que es podria parlar amb la resta de restauradors i pastisseries, perquè es donés el mateix a les pastisseries i als restaurants que també en venen.

12. SUGGERIMENTS

No hi ha cap suggeriment.

13. INFORMES, PRECS I PREGUNTES

No n'hi ha cap.

I no havent-hi més assumptes a tractar, s'aixeca la sessió a les 21:32 hores, de la qual s'estén la present acta.