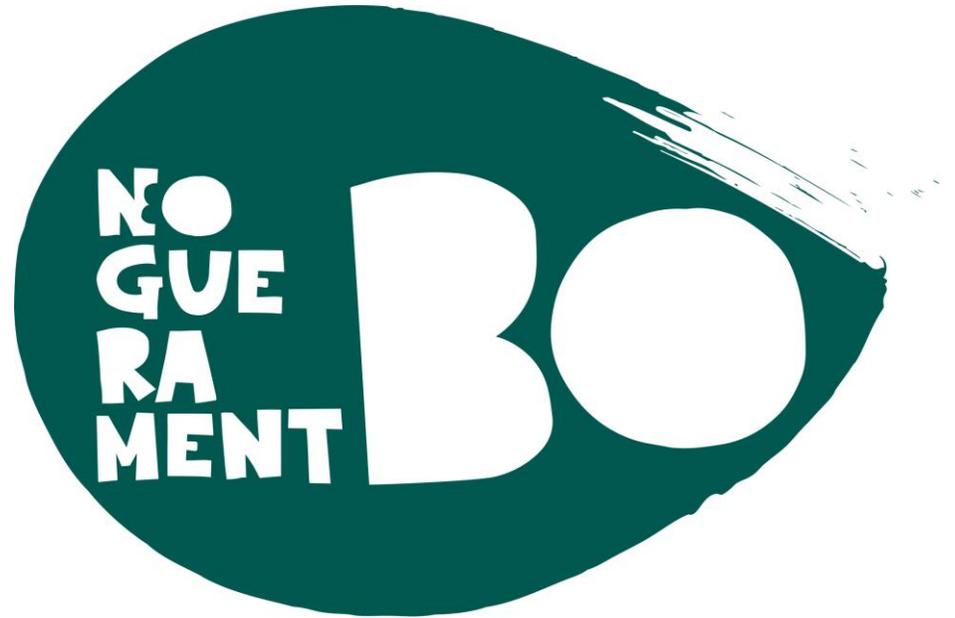


<http://www.nogueramentbo.cat>



#nogueramentbo



DATOS Y CIFRAS

Valor añadido bruto (VAB). 2018 (p) Por sectores. Millones de euros. Comarcas

Agricultura

Unidades: Millones de euros (Revisión estadística 2019).

Fuente: Idescat. Producto interior bruto. Comarcas y municipios.

(p) Datos provisionales.

Cataluña	2.062,30
Segrià	368,4
Noguera	165,8
Maresme	117,5
Pla d'Urgell	114,4
Alt Empordà	109,7

Valor añadido bruto (VAB). 2018 (p) Por sectores. Porcentaje. Comarcas Agricultura

Unidades: Tanto por cien (Revisión estadística 2019).

Fuente: Idescat. Producto interior bruto. Comarcas y municipios.

(p) Datos provisionales.

Noguera	19,4
Garrigues	19,1
Pla d'Urgell	12,4
Urgell	9,6
Solsonès	8,2



#nogueramentbo

EL PROYECTO

Nace del proyecto **Territori de Valor: Posar en valor els productes agroalimentaris davant dels productors agroalimentaris** impulsado por el GAL Noguera segrià Nord, se presenta el distintivo “Noguerament Bo”.



La Noguera presenta el distintiu 'Noguerament Bo' per als productes agroalimentaris de la comarca



Productors de la Noguera, amb representants del Departament d'Agricultura i del consell comarcal, després de la presentació del distintiu territorial 'Noguerament Bo', el 16 d'octubre del 2018. (Horitzontal)

ACN Balaguer.-La Noguera ha presentat aquest dimarts el distintiu territorial de productes agroalimentaris de la comarca 'Noguerament Bo', en el marc del projecte Territori de Valor coordinat per Consorci Grup d'Acció Local Noguera Segrià Nord i finançat pel Consell Comarcal de la Noguera, el Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural (FEADER) i el Departament d'Agricultura. Aquest distintiu pretén reforçar el valor afegit d'especial interès dels recursos agroalimentaris de la Noguera identificant-los amb el territori, posar en valor els diferents productors agroalimentaris de la comarca i generar sinergies entre aquests per cercar les fórmules més idònies per donar a conèixer els respectius productes.

Inicialment, els productors adherits al distintiu territorial 'Noguerament Bo' són Castell del Remei, Casa Patau, Cal Retjo, Cal Blasiet, Alimentació Farràs, Conill Corn Cal, FructumCat, Cal Esmet i Pla Ovi. No obstant això, qualsevol productor interessat a sumar-se a la iniciativa pot sol·licitar-ho al Consorci Grup d'Acció Local Noguera Segrià Nord sempre i quan compleixi els requisits necessaris per adherir-s'hi. En la presentació oficial del distintiu, s'ha lliurat als productors i als representants del Departament d'Agricultura i del Consell Comarcal de la Noguera el reglament d'ús acordat en altres reunions. També s'han debatut algunes qüestions relatives a les actuacions que es realitzaran conjuntament entre els productors participants en el projecte. A més, els productors han pogut visualitzar un primer esborrany del lloc web i han decidit un seguit d'actuacions per tal de promoure el distintiu i valorar la transformació i la comercialització del producte agroalimentari.





#nogueramentbo

OBJETIVOS

- Promover la transformación i la comercialización del producto agroalimentario, creyendo en su valor a través de una propuesta de identificación territorial.
- Mejorar la competitividad de las empresas del sector agroalimentario.
- Involucrar a los productores agroalimentarios en la generación de sinergias entre ellos para la difusión i la promoción de los productos agroalimentarios locales.

EL DISTINTIVO

Sirve para individualizar, personalizar i reconocer los productos agroalimentarios de la comarca de la Noguera (Lleida). Eso permite identificar estos productos y asociarlos a unos valores de calidad.





#nogueramentbo

<http://www.ccnoguera.cat/noguerament-bo>

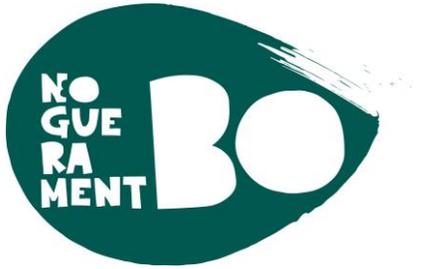
MATERIALES Y ACCIONES

- www.nogueramentbo.cat
- Material corporativo: bolsas, etiquetes, folletos...
- Participación en ferias
- Publireportaje de los miembros del distintivo
- Recetas de chefs de la zona con sus productos
- Cestas de productos Noguerament Bo



www.nogueramentbo.cat
#nogueramentbo #territoridevalor





#nogueraamentbo

ACCIONES DESTACADAS

Publireportaje en revista



Formatgeria de Clua

Nome: Formatgeria de Clua
Població: Clua de Meia (Ares de Segre)
Plat predilect: Endives amb ocells, nous i panons amb una mica de mel
Lloc on menjar: El nostre petit espai de tast amb vistes als espards i amb els colors d'acompanyants és el nostre millor escenari
Contacte: formatgeriadclua@gmail.com

Som una petita formatgeria situada a la falda del Montsec a la Clua de Meia (Ares de Segre). D'entre els vilatans de la Clua nova van sorgir empresaris que feren formatges des de l'any 1979 ajudats amb la lectura de llibres que en parlaven i acompanyats amablement per nostra sogres i sogres, gaire sempre a ferme de casolana. Produïm formatges amb llet crua de cabra i oví, el ramet està a menys d'un km i és de gestió familiar. A Formatgeria de Clua hem aconseguit fama de prestigi important i obtingut diverses quantions, entre elles les medalles d'Or a Alimentaria 86 de Barcelona i a la Fira del formatge artesà de Lleida. Els nostres formatges són: Sals de Clua, Cendra i Montsec. Fem visites guiades a la formatgeria i degustació de formatges. A més a més, durant la primavera i l'estiu també fem visita guiada amb bosc.



Cal Blasiet

Nome: Cal Blasiet
Població: Albesa (Balaguer)
Plat predilect: Fricadell de vedella
Lloc on menjar: A casa amb la família
Contacte: blasiet@gmail.com

Cal Blasiet, empresa fundada el 2012, som una petita explotació agrícola i ramadera.

Als camps cultiuem els cereals, per a després poder fer el pinso amb què alimentem les nostres vedelles.

Per a la marca Noguera Rament Bo hem triat l'esbòs de molts anys treballant amb vedella. Aquesta animala s'han criat en ramat, pasturant lliures per la muntanya, amb les avies marees i han escabot de orris a la Noguera amb els boníssims farratges i cereals de la nostra plana que nosaltres mateixos cultiuem i conreen.

Actualment comercialitzem el carn en dos petites agrobotigues/oratoris, una situada al carrer Major 9 de Balaguer, i l'altra al carrer dels Patins Catalans, 8 d'Albesa. Darrerament hem iniciat una nova línia de plats cuinats.

Per a més informació podeu trucar al 973 106 344 (Albesa), o al 973 445 640 (Balaguer).



FRUCTUMcat

Nome: FRUCTUMcat
Població: Gerb
Plat predilect: Mungotes del garnat amb onella i monro de porro
Lloc on menjar: A l'aire lliure, amb bona companyia
Contacte: www.fructumcat.com

FRUCTUMcat és el projecte de Montse Margueta Tàrraga, enginyera de l'edificació, que es va incorporar com a jove agricultora l'any 2016. El projecte va néixer quan vaig decidir tornar als meus orris, les terres de Lleida, després d'estudiar i treballar durant vuit anys a la ciutat de Barcelona. Formo part d'una família d'agricultors de quatre generacions gràcies al suport dels quals he sigut possible aquest projecte.

La filosofia de FRUCTUMcat és realitzar una agricultura sostenible, amb criteris de producció integrada i mantenint també els costums o tradicions de l'agricultura dels avantpassats. Tots els productes que oferim són de collita pròpia, elaborats de manera artesanal i 100% naturals, sense conservants ni colorants i amb el segell de venda de promoció.



Recetas en la web

RESTAURANT EL DIEN

Població: Vallfogona de Balaguer
https://www.eldien.com/

Productes Noguera Rament Bo: Mesclum de Pàmies Horticoles i costelles de Conill Com Cal

Coca d'espelta amb Mesclum, costelles de conill, rovellons escabetsxats i formatge de pastor

Xef: Enric Millà



Ingredients principals:

Mesclum d'herbes de Pàmies Horticoles, costelles de Conill Com Cal, rovellons, i formatge de pastor de llet crua.

Pàmiesvitae.com





#nogueramentbo

ACCIONES DESTACADAS



Participación en ferias



Cestas Noguera ment Bo





<http://www.ccnoguera.cat/noguerament-bo>

GRACIAS POR SU ATENCIÓN



Pl. Unió catalanista 1
25600 Balaguer
Tel. 973 448 933
leader@noguerasegriánord.cat
www.noguerasegriánord.cat

