



Hecho en los  
Pirineos

SEMINARIO DE DIFUSIÓN DE RESULTADOS

Interreg  
POCTEFA



# “Hecho en los Pirineos” una experiencia gastronómica transfronteriza

Proyecto EFA 08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional.



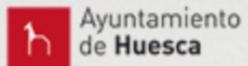
Ayuntamiento  
de Huesca



## ‘Hecho en los Pirineos’

### II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos

Enmarcado en el Proyecto EFA08/15 INSPYR  
financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional



# Qué fue de una manera visual: Una imagen vale más que mil palabras....





# Qué fue el I Congreso en cifras:

CONCEPTO	Nº TOTAL
Nº habitaciones reservadas	139
Nº comidas y cenas invitados	97
Nº congresistas	365
Nº ponentes conferencias	79
Nº ponentes talleres	44
Nº establecimientos restauración concertados	12
Nº expositores	37
Nº visitantes feria	8315
Nº talleres	28
Nº conferencias auditorio	16
Nº asistentes talleres	793
Nº bonos degustación	895
Nº entradas vendidas	5091
Nº tapas consumidas	750
Nº establecimientos hoteleros ocupados	6

## ¿Que buscábamos?:

Preguntarse si existe una gastronomía vinculada al producto hecho en los Pirineos y, si la había, descubrir cuál era, acotarla y generar un corpus básico de dicha culinaria pirenaica.

¿Se cumplió con las expectativas?:

Congreso tuvo una aceptación muy alta por parte de los ciudadanos y de los profesionales, superando las expectativas previstas en el proyecto, tanto por número de asistentes a la feria y las degustaciones, como a las ponencias y talleres, así como por el número de ponentes que participaron.

## Frutos:

- ▶ Se explicaron diferentes fórmulas para fijar la población, buscando que el valor añadido del producto agroalimentario se quede en el territorio.
- ▶ Se plantearon los primeros contactos para intercambiar producto local de ambos lados de los Pirineos: la cooperación entre el consumidor, el productor y el distribuidor incide en la responsabilidad social, y en el consumo responsable.
- ▶ Quedó clara la importancia del productor agroalimentario como vertebrador del territorio y la necesidad de unificar mensajes con las marcas de Calidad para no confundir al consumidor.
- ▶ Se mostró el enorme potencial investigador en agroalimentación de la comunidad y como los aspectos nutricionales se integran en la gastronomía.
- ▶ El congreso avaló la consolidación de los vinos blancos del lugar.

## Frutos:

- ▶ Se reivindicó el Ternasco de Aragón como producto local.
- ▶ Se mostró la larga tradición en dulces y helados en constante actualización.
- ▶ Se constató la consolidación de la trucha, el esturión y el caviar como producto pirenaico.
- ▶ Desde Francia nos acercaron la cultura del pato y del foie.
- ▶ Se reivindicó el retorno de las salsas.
- ▶ Se explicó el buen uso del arroz crecido con las aguas del deshielo para las preparaciones de origen asiático.
- ▶ Se puso en valor las setas y la trufa, tanto en cocina, como para asentar población en el territorio.



Hecho en los  
Pirineos

Interreg  
POCTEFA



# Hecho en los Pirineos

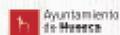


Il Congreso del  
producto y la  
gastronomía de  
los Pirineos

Del 23 al 26 de marzo de 2019  
Palacio de Congresos  
Huesca



Proponen y financian  
por Fondo Europeo de  
Desarrollo Regional



Edición 2019:

Ejes del congreso:

- a) Cocina de Montaña
- b) Fruta y frutos de Montaña - Producción agroalimentaria
- c) Restauración de proximidad y autoabastecimiento
- d) Proyectos y trabajos innovadores vinculados

Ejes de la feria, talleres y exposición de productos:

- a. Producción y oferta de productos en zona de Montaña
- b. Gastronomía de futuro, el papel y actividad de las Escuelas de Hostelería
- c. Innovación en el ámbito agroalimentario
- d. Producción agroalimentaria - gastronomía - sociedad

Del 23 al 26 de marzo de 2019  
Palacio de Congresos  
Huesca

# Hecho en los Pirineos

Ejes del congreso:

a) Cocina de Montaña:

Contamos con un territorio lo suficientemente rico en iniciativas de buenos cocineros que han creado restaurantes en el espacio montañoso proveyéndose de productos de proximidad singulares, facilitando así una verdadera gastronomía de montaña.

Este eje busca conocer alguna de las iniciativas singulares existentes.

Además pretende mostrar alguna iniciativa innovadora en algún otro lugar de montaña diferente del espacio central de los Pirineos.

Del 23 al 26 de marzo de 2019  
Palacio de Congresos  
Huesca

# Hecho en los Pirineos

Ejes del congreso:

## b) Fruta y frutos de Montaña - Producción agroalimentaria

La producción agroalimentaria existente en el territorio montañoso de los Pirineos no es de iniciativas de gran envergadura, pero su singularidad no es cuestionable. Esta singularidad debe mostrarse, ha de potenciarse, y permite generar una base de atracción de una oferta ávida de singularidades.

Existen iniciativas impulsadas por organismos que potencian la recuperación y producción de frutales en altura, y otros frutos de la tierra a través de innovadores proyectos de gestión.

Del 23 al 26 de marzo de 2019  
Palacio de Congresos  
Huesca

# Hecho en los Pirineos

Ejes del congreso:

## c) Restauración de proximidad y autoabastecimiento

La preocupación por el producto, la diferenciación por este y la técnica a aplicar en la cocina, hace que existan en nuestro territorio grandes ejemplos de restaurantes que emplean un gran porcentaje de productos de su entorno, favoreciendo así la economía del territorio, y su conocimiento.

Mostrar donde, y como lo hacen ayudará a otros a conocer esta estrategia de diferenciación, y posicionará al territorio como productor de singularidades.

Del 23 al 26 de marzo de 2019  
Palacio de Congresos  
Huesca

# Hecho en los Pirineos

Ejes del congreso:

## d) Proyectos y trabajos innovadores vinculados

Existen varias iniciativas que con objetivos diferentes promueven la creación de una producción agroalimentaria especial, favorecen el conocimiento de un territorio gastronómico singular, y acercan la gastronomía a todos, y nos ayudan a crecer como territorio gastronómico.

Estos proyectos deben darse a conocer y deben generarse sinergias entre ellos para que crezcan aun más.

Del 23 al 26 de marzo de 2019  
Palacio de Congresos  
Huesca

# Hecho en los Pirineos

Ejes de la feria, talleres y exposición de productos:

a. Producción y oferta de productos en zona de Montaña

Una feria para muestra, venta y degustación de productos producidos, transformados, y elaborados en el territorio montañoso, principalmente en los Pirineos centrales.

Del 23 al 26 de marzo de 2019  
Palacio de Congresos  
Huesca

# Hecho en los Pirineos

Ejes de la feria, talleres y exposición de productos:

a. Producción y oferta de productos en zona de Montaña

Una feria para muestra, venta y degustación de productos producidos, transformados, y elaborados en el territorio montañoso, principalmente en los Pirineos centrales.

Del 23 al 26 de marzo de 2019  
Palacio de Congresos  
Huesca

Ejes de la feria, talleres y exposición de productos:

b. Gastronomía de futuro, el papel y actividad de las Escuelas de Hostelería

El futuro del sector pasa por la mano de obra, y su capacidad. Es necesario mostrar al público general el buen hacer y como lo hacen las Escuelas de Hostelería de espacios montañosos, principalmente las escuelas de los Pirineos Centrales.

Del 23 al 26 de marzo de 2019  
Palacio de Congresos  
Huesca

Ejes de la feria, talleres y exposición de productos:

c. Innovación en el ámbito agroalimentario

Este sector está en continua evolución y es necesario mostrar cuales son algunas de las mejoras que nos harán creer.

II Congreso del  
producto y la  
gastronomía de  
los Pirineos

Del 23 al 26 de marzo de 2019  
Palacio de Congresos  
Huesca

# Hecho en los Pirineos

Ejes de la feria, talleres y exposición de productos:

d. Producción agroalimentaria - gastronomía - sociedad

Todos estamos implicados en

II Congreso del  
producto y la  
gastronomía de  
los Pirineos

Del 23 al 26 de marzo de 2019  
Palacio de Congresos  
Huesca

# Hecho en los Pirineos

Borrador de programa:

Sábado 23

- Inauguración de “Hecho en los Pirineos”
- Conferencia Inaugural
- Entrega premios “La Cocina de los Pirineos” - Teodoro Bardají
- Inauguración de la Feria
- Bufet con productos y productores de la feria
- Talleres vinculados con la producción agroalimentaria
- Demostración Escuelas de Hostelería

Domingo 24

- Actos de dinamización, demostración, cata y venta en la feria
- Demostración Escuelas de Hostelería
- Talleres vinculados con la producción agroalimentaria

# Hecho en los Pirineos

Borrador de programa

Lunes 25

- Comienzo del congreso
- Ponencias temáticas por ejes del congreso y debates
- Acto de networking sector agroalimentación

Martes 26

- Ponencias temáticas por ejes del congreso y debates
- Congreso clausura

Del 23 al 26 de marzo de 2019  
Palacio de Congresos  
Huesca

Algunos detalles del modelo de congreso:

- Se mostrarán experiencias existentes de los cuatro ejes
- Se incitará para que se pueda generar debate, conseguir conclusiones de los temas de los cuatro ejes
- Se mostrará la oferta gastronómica de montaña y las experiencias existentes.
- Se pondrá en valor la producción agroalimentaria de los pirineos centrales.

Del 23 al 26 de marzo de 2019  
Palacio de Congresos  
Huesca

¡¡¡No lo olvidéis!!!

Del 23 al 26 de marzo de 2019  
Palacio de Congresos de Huesca

iiii Muchas gracias!!!!