

Estudis i Investigacions: ACE CG

LA FIRA AGROALIMENTÀRIA, un producte turístic i cultural de valor patrimonial

Atès el creixent interès per la gastronomia com a recurs turístic cultural, Mercè Civera ha dedicat el seu treball final del Màster Oficial en Innovació de la Gestió Turística – Gestió del Patrimoni Culinari i Gastronòmic del CETT a la creació d'un marc definitori –i no tant regulador– del que podria considerar-se un model de fira de producte agroalimentari/gastronòmic, reconeguda oficialment per un segell de qualitat, d'interès turisticocultural i valor patrimonial, estretament vinculat al territori i/o a les tècniques tradicionals de cultiu i elaboració artesanal del producte.

Catalunya és un país de contrastos: litoral, alta muntanya, planes interiors, deltes... Les diferències paisatgístiques i climàtiques propicien una producció agropecuària rica i diversa, amb productes marcadament distintius. Alguns adquireixen un reconeixement especial atès que doten d'identitat a zones geogràfiques concretes i constitueixen un patrimoni alimentari de gran valor per la seva qualitat i singularitat. Moltes zones rurals recorren a aquesta riquesa per atraure visitants, tot celebrant fires agroalimentàries que s'han convertit en un recurs turístic molt apreciat per dinamitzar els territoris.

La popularitat d'aquests esdeveniments es deu principalment a tres factors:

1. El patrimoni alimentari com a element intangible identificador de pobles i cultures.
2. El producte agroalimentari de qualitat com a expressió tangible d'aquest patrimoni. S'observa una tendència del sector agroalimentari cap a productes de més valor, la diferenciació per l'origen i les marques de qualitat, i un gir cap als canals de venda directa.
3. El seu atractiu com a lloc de trobada i proveïdor d'experiències. A l'intercanvi comercial i social, s'hi suma l'atractiu turístic, fet que genera un canvi en el paradigma de l'experiència de la visita i de la compra.

L'estat de la qüestió mostra una realitat en la qual l'auge de la gastronomia genera una sobreoferta de fires amb qualitats diferents. Sovint els aspectes culturals i patrimonials relatius al territori i al producte hi són absents o reben un tractament poc professional, fet que pot desvirtuar la fira i generar desconfiança entre els productors i visitants. D'altra

banda, l'apreciació i la valoració del producte gastronòmic, i les iniciatives institucionals a fi de promoure el turisme en les zones rurals són una oportunitat per a la celebració d'aquests esdeveniments.

A partir d'aquest panorama sorgeix la següent reflexió: de la mateixa manera que hi ha figures de protecció que emparen la qualitat, l'autenticitat i la territorialitat de diversos productes agroalimentaris i la seva elaboració artesanal (DOP, IGP, ETG...), pot existir un segell que garanteixi les mateixes qualitats en una fira de producte agroalimentari i que en reconegui el valor patrimonial?

Un model de fira d'aquestes característiques i certificat oficialment pot esdevenir un producte turisticocultural de gran valor. La certificació procediria d'un organisme integrat per entitats públiques i privades: associacions empresarials, agricultors, productors... que aportessin coneixement expert sobre els sectors implicats en aquests esdeveniments.

L'ESTUDI

Anàlisi i conclusions

Alguns resultats del treball de camp efectuat en el marc del projecte final del citat Màster del CETT indiquen que les fires són organitzades per l'Administració local, tenen una mida mitjana, venen bàsicament productes locals i artesanals, i ofereixen la seva degustació. El programa d'activitats sol incloure jornades tècniques per a professionals, i propostes relacionades amb el producte, la cultura local, i d'oci vinculades amb la temàtica de la fira.

El productor participa a les fires segons criteris de proximitat i prefereix les especialitzades en producte de qualitat. Es



denuncia l'existència de males pràctiques com ara la presència de revenedors que s'aprofiten de la imatge de l'artesà o l'engany sobre l'autenticitat del producte. Hi ha una preocupació per la proliferació d'esdeveniments similars, ja que poden causar la "banalització" del patrimoni i la pèrdua de la seva autenticitat.

El perfil del visitant mostra una persona d'entre 29 i 55 anys, que visita entre 1 i 4 fires l'any, principalment en família. Diu que està força interessat en la gastronomia, la seva motivació és conèixer i degustar productes, i gasta una mitjana de 10-30 euros en formatges, embotits i vins. Un 66% desitjaria rebre més informació sobre l'origen, l'elaboració, la tradició i la relació del producte amb el territori. Un 70% valoraria positivament una fira reconeguda amb un segell de qualitat i preferiria que el producte també el tingués, i prefereix el casc històric com a ubicació de la fira, ja que contribueix a crear un ambient afí. El visitant s'informa sobre els esdeveniments per Internet, tot i que el boca-orella és una font de difusió important.

Els paràmetres avaluatius per a aquest model de fira es refereixen a la seva gestió turística i cultural, la qualitat de la matèria primera, els processos d'elaboració i una sèrie de recomanacions sobre aspectes com ara la ubicació de la fira al casc històric, la utilització d'edificis patrimonials per allotjar activitats culturals complementàries que donin a conèixer el producte i altres atractius culturals locals, i contribueixin a augmentar el grau de satisfacció del visitant.

Es proposen visites a tallers artesans, la recreació i demostració dels oficis tradicionals, sessions per conèixer el producte, per propiciar la implicació de la població local en les activitats i la seva interacció amb el visitant. Es recomana una web institucional pròpia com a canal obert que mantingui informats a productors i visitants, i que actuï d'aparador tant de la fira com dels productes i les activitats culturals del territori. Com a punts forts destacarien la garantia i el reconeixement de qualitat i autenticitat, i la funció de conservació i difusió del patrimoni alimentari que comportaria la certificació de la fira, fet que la diferenciaria de la resta d'esdeveniments, aportaria valor afegit i contribuiria a generar beneficis mitjançant activitats turístiques.

En definitiva, es pretén donar un enfocament innovador, una visió integradora i responsable de l'activitat firal, i crear un espai i un temps únics per transmetre experiències, on la gestió i les accions destinades a protegir el patrimoni alimentari divulguin valors i coneixement. Es proposa un model de fira que pugui donar resposta a les problemàtiques detectades, que contribueixi al desenvolupament econòmic, social i cultural del territori i que garanteixi una relació sostenible entre patrimoni i activitat turística. ■

Mercè Civera. *Professora del Grau en Turisme al CETT. Màster en Innovació de la Gestió Turística - Gestió del Patrimoni Culinari i Gastronòmic*

ALIMENTACIÓ SALUDABLE i cuina de qualitat

L'ACE de Cuina i Gastronomia del CETT participa en el projecte multidisciplinari "Gastronomia i Salut", impulsat per la Universitat de Barcelona a través del Campus d'Excel·lència Internacional (HUB^C), en el qual col·laboren diversos professors del Campus de l'Alimentació de Torribera (UB), el Grup d'Investigació en Nutrició Aplicada (GRNA) del Departament de Nutrició i Bromatologia (Facultat de Farmàcia) i la Fundació ALÍCIA.

El mencionat projecte pretén analitzar les necessitats específiques



Health Universitat de
Barcelona
Campus

de les persones amb algun tipus de restricció, intolerància o al·lèrgia alimentària quan mengen fora de casa, i conèixer la problemàtica de la restauració comercial pel que fa a l'adaptació de la seva oferta gastronòmica per a aquests col·lectius, així com la valoració, respecte dels avantatges i inconvenients experimentats, que fan els establiments que ja han iniciat l'adaptació de les seves cartes a les demandes d'aquests afectats. Els experts participants en l'estudi tenen un objectiu comú: promoure una alimentació sana i equilibrada, alhora que saborosa, atractiva i segura, per a aquest tipus d'usuaris quan mengen fora de casa. Per aconseguir-lo, s'ha definit un acurat estat de la qüestió, s'han portat a terme diversos *focus group*, i també s'han realitzat enquestes entre els afectats i els professionals de la restauració comercial.

Aquest projecte, que es desenvolupa des de fa més d'un any, culmina en una jornada tècnica que té lloc el 29 d'abril al Campus de l'Alimentació de Torribera i a les instal·lacions de l'EUHT CETT-UB. Al llarg d'aquesta jornada, en què participen experts en nutrició, portaveus de les associacions d'afectats, representants d'empreses de restauració comercial, i centres de formació i investigació d'àmbit internacional, s'han de presentar els resultats de l'estudi, es portaran a terme taules rodones i debats sobre les necessitats dels afectats i el nivell d'implicació dels operadors, i s'impartiran tallers formatius adreçats als professionals del sector de la restauració. ■