Ara Pirineus, 25/04/21

Mitja dotzena de petits productors pirinencs innoven de la mà de la Fundació Alícia

El projecte s'emmarca en un Pla d'Acompanyament a la innovació

Tremp. Aquest febrer han començat els assessoraments del tercer Pla d'Acompanyament a la Innovació per a petits productors agroalimentaris. Aquest pla té com a objectiu posar a l'abast de les empreses agroalimentàries del Pirineu la metodologia i els recursos que la Fundació Alícia aplica en el desenvolupament de nous productes vinculats a l'alimentació. L'acompanyament pot consistir tant en la creació de nous productes com en la millora de processos de producció. En aquesta ocasió hi participen sis empreses, la majoria de les quals volen treure noves referències al mercat.

Les empreses participants són del Pallars Jussà (Casa Masover, És Pallarès i La Fornera), del Pallars Sobirà (Tros de Sort), de l'Alt Urgell (Mas d'Eroles) i de Cerdanya (Làctics l'Esquella). Totes elles han iniciat aquesta setmana passada el treball amb les tècniques de la Fundació Alícia (tecnòlegs dels aliments, cuiners, nutricionistes, etc.) i el procés s'allargarà fins a finals de maig.

Aquesta proposta sorgeix l'any 2018 en el marc de la cooperació que la Fundació Alícia i el programa Al teu gust desenvolupen des de fa anys al Pallars Jussà. Durant les edicions anteriors s'han acompanyat un total de tretze empreses.

A banda d'aquests assessoraments, el programa Al teu gust, aliments del Pallars, ofereix des de fa temps accions de formació i millora de les competències professionals no només a les empreses del Pallars sinó també a comarques veïnes. Així, s'han treballat especialment els acompanyaments i accions formatives per al sector vitivinícola, oleícola i de la restauració, a banda d'accions transversals que poden ser d'interès per a petits productors en general.