

BENVINGUTS A PAGÈS

A collection of colorful, stylized icons representing various objects. The icons include a red apple with a green leaf, a green car with a yellow lightning bolt, four yellow rings, a brown hat, a light blue fork, a teal vase, a pink and purple jar, and a yellow dome-shaped object. The icons are arranged in a grid-like pattern on a light beige background.

Índex

- 1. Benvinguts a Pagès La Festa**
 - 1.1. El projecte
 - 1.2. Dades clau: edició 2025
 - 1.3. Eixos estratègics
- 2. Benvinguts a Pagès Tot l'Any**
- 3. Reconeixements**
- 4. El sector agroalimentari a Catalunya, en xifres**
- 5. Organitzadors i col.laboradors**
- 6. Contacte de premsa i recursos**

1. BENVINGUTS A PAGÈS LA FESTA

1.1 El projecte

Benvinguts a Pagès va néixer el 2016, en el marc de la distinció **Catalunya, Regió Europea de Gastronomia**, com un **cap de setmana de portes obertes a pagès** on el públic podia visitar les explotacions, conèixer els mètodes de producció i **comprar productes directament al productor**. Nou anys més tard és un **projecte referent, una iniciativa de país**, que continua **liderada per la Generalitat de Catalunya** en una actuació coordinada entre el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a través de Prodeca, i el Departament d'Empresa i Treball, a través de l'Agència Catalana de Turisme. **I en aquesta desena edició coincideix amb el reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia.**



Benvinguts a Pagès La Festa té l'objectiu de **reivindicar la feina del sector primari i divulgar l'origen del què mengem cada dia** a través de diferents eixos; **incentivar la compra d'aliments de proximitat**, apropant productors i consumidors i comunicant els atributs diferencials del conjunt d'empreses participants; **crear una experiència agroturística única** al voltant de les visites a les explotacions; **generar complicitats i reforçar vincles** entre els productors, elaboradors, restauradors i ciutadania; **apropar món urbà i pagesia i difondre** la feina dels professionals del sector alimentari a la societat.

Pel que fa als valors, el projecte s'alinea amb els **Objectius de Desenvolupament Sostenible de Nacions Unides (ODS)**, el **Pacte Verd** i el **Farm2Fork** europeu i el **Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya (PEAC)** en els àmbits de la promoció de la sostenibilitat, la biodiversitat, la producció d'aliments de proximitat i la viabilitat del sector, assegurant el futur de la pagesia arrelada al territori.

Benvinguts a Pagès compta amb acords de col·laboració amb el **Carnet Jove**, que ofereix un 2x1 en les visites Tot l'Any i també amb el **Club SX3**. Tots els nens i nenes que el tinguin, gaudeixen d'activitats gratuïtes. I si s'identifiquen amb el carnet durant les visites, els responsables de l'explotació els lliuraran un obsequi.



1.2 Dades clau: edició 2024



9
edicions



2024 1 i 2 de juny
10 a 14h i de 16 a 19h



196.000
visitants en total

(Valor absolut acumulat
fins avui dia)



més de 450
agents inscrits

- **90** explotacions
- **150** restaurants
- **150** allotjaments rurals
- **50** promotors d'activitats complementàries
- **10** elaboradors alimentaris



El 89%
dels visitants

Acaben comprant productes
amb un tiquet mitjà de

30€

**Mitjana de valoració
de l'experiència**

8,4

/ 10

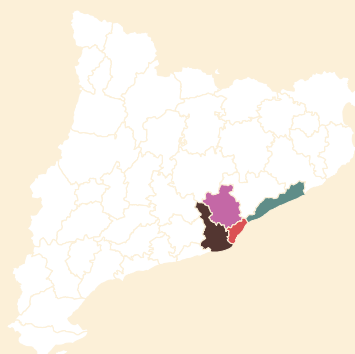
Segons les **6.800** enquestes
realitzades a visitants

Més de la meitat dels
enquestats tenen entre

36 i 45 anys

Són majoritàriament **famílies**

Comarca de procedència



Barcelonès

Maresme

Vallès Occidental

Baix Llobregat

La **meitat** del
públic visita

Un **25%** fa
un mínim de

1 explotació

2 visites

Les **comarques més visitades** són:

Osona, Vallès Oriental, Bages, Maresme,
Gironès i Pla de l'Estany.

La gran festa de la pagesia catalana

La desena edició de la gran festa de la pagesia catalana tornarà el **cap de setmana del 4 i 5 d'octubre de 2025** amb una nova experiència de portes obertes i visites a **més de 430** explotacions agroalimentàries i pesqueres, elaboradors alimentaris, allotjaments de turisme rural, restaurants i promotors d'activitats complementàries de Catalunya.

Categoria elaboradors alimentaris

La categoria **elaboradors alimentaris**, estrenada en l'anterior edició, passa a estendre's a tot Catalunya ara, gràcies a la bona valoració aconseguida de la prova pilot de l'any passat on aquests actors només van ser presents a les comarques de la Ribera d'Ebre i la Conca de Barberà, que mostraran productes de proximitat i processos d'elaboració artesanals en els obradors.

Eines, recursos i vies sostenibles

Aquest any també es fomentarà, encara més, **eines, recursos i vies sostenibles** per contribuir a mitigar l'emergència climàtica i reduir la petjada de carboni amb accions dirigides als futurs visitants, com ara amb informació a la web de punts verds de recàrrega de vehicles elèctrics arreu del territori a través de la web **Electromaps** o amb el foment de la utilització del transport col·lectiu, mitjançant la plataforma de car sharing **Som Mobilitat**, entre d'altres.

Activitats

Les activitats que s'organitzen en el marc de Benvinguts a Pagès La Festa es troben **repartides per tot Catalunya** i se celebren de forma simultània, durant el primer cap de setmana d'octubre. Amb la voluntat de poder oferir una oferta completa, diversa i representativa de tot el territori català.

Desena edició de la festa agrícola

La desena edició de la festa agrícola per excel·lència **s'organitza aquest any a l'octubre**, amb la voluntat de fer coincidir el cap de setmana amb l'època de la tardor i les bones temperatures. L'objectiu és que els visitants puguin experimentar i viure en primera persona i de forma més real, l'esforç, dedicació i dia a dia dels pagesos i pageses del nostre país.



La web, punt de referència

La pàgina **web** de la iniciativa també continua evolucionant. Es donarà **visibilitat als punts de venda dels productors i elaboradors agroalimentaris que participen en aquesta edició**. L'objectiu és que totes aquelles persones que tinguin interès en el consum de productes de proximitat, disposin d'informació detallada d'on poden comprar els seus productes, sigui a punts de venda físics o digitals. Així, el públic que els ha visitat durant Benvinguts a Pagès La Festa, pot continuar comprant els productes, que han tastat o adquirit durant la visita. En paral·lel, es millora la usabilitat de la pàgina, per tal que els diferents actors puguin gestionar fàcilment les reserves que reben i que el públic final localitzi més fàcilment les experiències.

Reserva prèvia

Benvinguts a Pagès La Festa manté l'obligatorietat de **reservar prèviament** les visites a les explotacions a través de la pàgina web **benvingutsapages.cat**, que funciona com a central de reserves i és on es pot fer una cerca àmplia i exhaustiva – per tipologia de productes o per comarques- de tota l'oferta preparada.

Pagament simbòlic

Enguany, es manté el **pagament simbòlic de dos euros per visita en concepte de reserva per a les persones majors de 15 anys**. Es tracta d'un pagament simbòlic, que garanteix la reserva de la plaça i reconeix la feina de preparació dels pagesos i pageses. Durant el cap de setmana rebran milers de visitants i han d'organitzar el seu horari, segons la quantitat de persones apuntades a cada activitat. La planificació prèvia és essencial per tal que els organitzadors puguin preparar-se per La Festa de forma òptima i assegurar la qualitat i productivitat de les visites.



1.3 Eixos estratègics

Descobrir l'origen d'allò que mengem: productes de qualitat i proximitat

Benvinguts a Pagès La Festa és una oportunitat única per a descobrir l'origen d'allò que mengem cada dia i conèixer a les persones que produeixen els aliments que arriben a la nostra taula. El projecte és una aposta decidida pel **producte de proximitat**, per **posar en valor la feina del món rural**, pel turisme d'interior i pel potencial de la **gastronomia catalana**. Una proposta lúdico-pedagògica i agroturística que permet descobrir els orígens de la pagesia ajudant a sensibilitzar la ciutadania sobre la seva importància i fomentant la incorporació de nous hàbits de compra de proximitat en el seu dia a dia.

Un projecte encaminat a retornar el valor únic que sostenen els productors i els productes a través de l'aprenentatge adquirit a partir de la visita directa a l'origen de la producció, a la granja, al corral, a l'hort, etc. La idea és que tothom pugui descobrir Catalunya des de la seva pagesia, amb l'objectiu de promoure el consum del producte de proximitat, fer valdre el món rural, proporcionar un impuls al turisme d'interior i promocionar la gastronomia autòctona.

La iniciativa, més que consolidada, té com a objectiu **donar prestigi al sector primari del país mostrant la feina diària que fan al territori els agricultors, ramaders, elaboradors i pescadors** per produir aliments de qualitat i reforçar sinergies amb la resta d'agents de la comarca que contribueixen a promocionar el producte i els productors. Es tracta d'una aposta decidida pel producte de proximitat, per fer valdre el món rural, desestacionalitzar el turisme i potenciar el redescobriment del territori. Una oportunitat que arriba a totes les comarques i que permet veure on es produeixen, es crien o es cultiven els productes alimentaris que consumim diàriament.



Destaquen els diferents **tipus d'explotacions i empreses** que es podran visitar durant Benvinguts a Pagès La Festa: projectes convencionals o ecològics; intensius o extensius; de secà o de regadiu... També, es poden descobrir **diversos tipus de conreus**, com ara el de l'arròs i altres cereals, la fruita fresca o seca, les herbes aromàtiques, la mel, condiments i salses, els llegums, l'oli i olives, les verdures, hortalisses i bolets, el pa, pastissos i dolços, així com **molts sectors d'activitat**, com per exemple el boví, l'oví-cabrum, el porcí, l'aviram, i tots els productes que en podem extreure: carn, embotits, ous, formatges i làctics. A més a més, es poden conèixer empreses del sector pesquer, marisc i derivats.

Els assistents d'aquesta edició podran conèixer com es treballa a l'explotació familiar agrícola-ramadera de **Mas Terricabras**, al Lluçanès, que es dediquen al cultiu de cereals i farratges per el bestiar, vaques de pastura, vedells d'engreix i truges; descobrir el Parc Natural del Montseny gràcies a **Mel dels Erms** al Vallès Oriental i el seu apiturisme ecològic; tastar el vi natural i l'oli d'oliva verge extra d'agricultura ecològica d'**Hericamps**, al Priorat; o conèixer **Cal Valls**, una empresa familiar dedicada a la producció i elaboració de suc i conserves vegetals, situada al Pla d'Urgell.



Els elaboradors alimentaris, agents del projecte que s'estenen arreu

En aquesta desena edició **continuarà el creixement arreu del país dels elaboradors i petits artesans** que l'any passat ja van ser una desena d'agents i enguany es preveu una major participació.

Es tracta d'empreses que no disposen d'una explotació agrària pròpia, però que **contribueixen a enaltir el conjunt d'empreses agroalimentàries catalanes, comprant la matèria primera per elaborar els seus propis productes a explotacions locals i pagesos de la zona.**

És una aposta per a la promoció i la notorietat dels productes catalans, que té l'objectiu de fer visibles els projectes empresarials i l'oferta alimentària dels elaboradors del territori català i donar a conèixer els **processos d'elaboració de productes en obradors de Catalunya**, tot connectant-los amb consumidors interessats en productes elaborats, artesanals i de qualitat, com ara, melmelades, embotits cuits o curats, formatges, conserves...

D'aquesta manera, Benvinguts a Pagès vol visualitzar **4 agents claus de la cadena alimentària (pagesos, elaboradors, restauradors i allotjaments de turisme rural)**, fent pedagogia al públic sobre la multiplicitat d'actors que hi intervenen, i que es diferencien pel seu model de producció, comercialització, logística i transformació agroalimentària.

Així, es localitzen perfils molt diversos en el seguit d'empreses participants: pagesos que fan venda directa del producte a

transformadors alimentaris locals, productors que tanquen el cercle de les seves finques (matèria primera, producte final, elaboració alimentària...).



Apropar el territori i la gastronomia catalana a la ciutadania

L'objectiu del Benvinguts a pagès La Festa és crear un cap de setmana de portes obertes a explotacions agroalimentàries i pesqueres que es complementa amb propostes de **restauració, allotjament i activitats**. Una experiència diferent pensada amb i per al territori que permet que cadascú organitzi el seu cap de setmana a mida en qualsevol punt de la geografia catalana, fomentant el **consum responsable** i estrenyent la relació entre productors i elaboradors alimentaris i el gran públic.

Així doncs, el públic podrà tastar la cuina catalana en diversos restaurants com ara el **Xalet la Coromina**, a Viladrau (Osona), que promou la cuina tradicional feta amb productes de proximitat de productors locals; el **Restaurant Capicua** de Cerdanyola del Vallès (Vallès Occidental), que impulsen una cuina catalana adaptada als nous temps, ecològica i amb un toc de modernitat; el **Restaurant Castell del Remei de Penelles** (Noguera), de cuina casolana amb productes de proximitat maridats amb vins del celler de la mateixa propietat; o bé, el **Restaurant Ca la Margarida** de l'Albi (Garrigues), que ofereix cuina tradicional i d'innovació, entre d'altres.

A més a més, bona part del públic aprofita per passar tot el cap de setmana a pagès, i fer estada en **allotjaments agroturístics**. Per exemple, els visitants podran dormir a **Mas Tulsà**, a Palol de Revardit (Pla de l'Estany), una casa immersa en un entorn rural i en ple contacte amb la natura; a l'**Hostal Totsompops** de Colera (Alt Empordà) a pocs quilòmetres

de la reserva natural de Cap de Creus; a **Casa Leonardo** de Senterada (Pallars Jussà), una casa rural especialitzada en activitats d'ecoturisme i senderisme, així com en la cuina tradicional pallaresa; o bé, les **Cabanes Dosrius** (Maresme), un refugi al mig del bosc molt singular, situat en el bell mig del Parc Natural del Corredor.

També, s'organitzen nombroses activitats per completar el cap de setmana, com per exemple una visita al **Castell de Penyafort i al seu entorn natural** a Santa Margarida i els Monjos (Alt Penedès); un ecotour a l'Ametlla de Mar (Baix Ebre) guiat per conèixer la fauna i la flora que viu al voltant del Barranc de Santes Creus, organitzat per **EcoNau**; una visita guiada a l'**Ecomuseu els Pastors de la Vall d'Àssua** (Pallars Sobirà); o un vol en Globus a Santa Pau (Garrotxa) amb l'empresa **Vol de Coloms**.



L'impacte en el desenvolupament local i econòmic de les zones rurals catalanes

Els pagesos i pageses de les empreses agroalimentàries i pesqueres participants comparteixen el seu treball a camp, el pasturatge, la granja o l'obrador i ofereixen unes visites en què el públic experimenta la vida a pagès i participa en activitats inoblidables.

Les visites, que inclouen tastos de productes, permeten a les explotacions **fidelitzar nous públics** i estrènyer la complicitat amb els visitants que coneixen l'origen d'allò que mengen cada dia. Fruita fresca, peix, verdures, cereals i llegums, carn, formatges, mel, espècies i herbes aromàtiques, són alguns dels productes que es podran conèixer i tastar.

Totes les explotacions participants disposen del **Segell de Venda de Proximitat de Catalunya**, que garanteix que els seus productes són

comercialitzats mitjançant la **venda directa i/o la venda en circuit curt**. Aquest segell porta associat diversos valors, ja que assegura que els productes han estat produïts i venuts per pagesos catalans i, per tant, que es **compra en origen**; permet contribuir al **consum responsable** gràcies a valors mediambientals, ètics i socials, a l'estalvi en transport i a reduir la petjada ecològica; fomenta la **compra de productes de temporada**, més frescos i nutritius, així com a mantenir varietats autòctones i la biodiversitat; **promou l'economia local i la gastronomia i la cuina catalana**.

L'experiència a Benvinguts a Pagès La Festa es complementa per part dels visitants, realitzant compres a les explotacions i omplint el rebost. Així doncs, és una gran oportunitat per fomentar la venda directa sense intermediaris: del productor al consumidor, del camp a la taula. **Les dades així ho indiquen: un 89% de les persones que hi participen compren els productes després de conèixer-ne el procés d'elaboració, amb un tiquet mitjà de 30 €.** Es tracta, doncs, d'un projecte que contribueix al desenvolupament econòmic i social rural i que crea noves connexions entre pagesia i ciutadania, que perduren més enllà del cap de setmana.



Impulsant el relleu agrari, la transmissió de coneixements i l'emprenedoria

Benvinguts a Pagès La Festa juga un **paper important en el relleu agrari del sector**, manifestant les **oportunitats laborals, innovadores i econòmiques** que ofereix el món agroalimentari. S'ha convertit en un espai per a la transmissió de coneixements i experiències, on els joves pagesos comparteixen la seva passió i vocació pel camp i els seus projectes emprenedors i creatius, demostrant que l'agricultura pot ser una opció viable i enriquidora per a les generacions futures.

El compromís i la dedicació dels joves pagesos són una **mostra de la vitalitat i el futur del sector agrícola**. Aquesta transmissió és fonamental per garantir la continuïtat de les activitats agrícoles i la preservació del sector a llarg termini.

La iniciativa mostra **el potencial de negoci de les zones rurals i els avantatges d'establir projectes empresarials en aquests entorns rurals que estan emergint com a destins atractius per als emprenedors que busquen connectar amb la vida rural**.

Benvinguts a Pagès La Festa aporta visibilitat i dona veu als projectes i negocis creats per professionals nouvinguts a les zones rurals, reconeixent el seu **esperit emprenedor i innovador**, així com la **contribució significativa que fan a les comunitats rurals**.



2. BENVINGUTS A PAGÈS, TOT L'ANY

Benvinguts a Pagès Tot l'Any és un projecte que respon a la demanda de bona part de la pagesia catalana de ser un reclam turístic més enllà de l'activitat del dia a dia. Va sorgir a partir de la gran festa de la pagesia catalana que va evolucionar amb una **proposta vigent els 365 dies de l'any** en els quals la ciutadania pot escollir entre més d'un **centenar d'activitats lúdiques i turístiques exclusives de qualitat per fer a Catalunya** que representen la majoria de les comarques catalanes i on el protagonisme és per als pagesos, ramaders, apicultors, elaboradors i pescadors que divulguen els productes amb què treballen.

Així, es fomenta la venda de proximitat, la revalorització de la pagesia i el producte local. En aquest sentit, es potencia una magnífica oportunitat de negoci que **promou l'apoderament dels pagesos i pageses en l'àmbit turístic.**

Les visites de pagament a les més de 120 d'explotacions participants han estat preparades al detall perquè el públic visqui una experiència única que desperta els sentits, ajuda a promoure la consciència ciutadana de la importància de tenir una pagesia potent i té com a fil conductor el **redescobrimnt del producte local i de temporada, la sostenibilitat i la importància del reequilibri entre territoris.**



Així doncs, Benvinguts a Pagès Tot l'Any té la finalitat de **potenciar i fidelitzar** la relació entre el productor i el consumidor sense intermediaris; incentivar la **compra directa** dels aliments; **desestacionalitzar** el turisme de proximitat; i, oferir en un sol lloc una **gran oferta anual de visites** a projecte agroalimentaris a tot el territori català. La proposta reuneix un gran ventall d'experiències, com ara **visites a explotacions, tallers d'elaboració de productes, activitats escolars, jocs de rol, tastos i degustacions de productes i altres activitats**.

De gener a desembre es poden reservar visites que assegurin una **experiència agroturística amb una oferta extensa d'activitats**, entre les quals el públic pot acompanyar un grup d'ovelles a pasturar pels camps del Pallars Sobirà, caminar entre animals de pastura a la Noguera, aprendre els secrets de la producció

de l'arròs a un antic molí al Delta de l'Ebre, visitar els castanyers centenaris d'Osona, alimentar cabres, vaques i conills a una granja del Maresme, degustar les pomes ribagorçanes als camps de l'Alta Ribagorça o descobrir com és el procés d'elaboració de la sidra a una petita explotació del Baix Empordà, entre altres activitats.

A través del projecte, es pot entendre tot el cicle de producció de l'arròs de Pals, per exemple, en què es podrà entrar en un molí del segle XV en el marc d'una visita en tren als camps d'arrossos de tot l'entorn natural proper al parc natural del Montgrí, Illes Medes i el Baix Ter. També s'ofereix l'oportunitat de conèixer l'elaboració de les avellanes de Tarragona i fer un tast amb els cinc sentits per aprendre a diferenciar les varietats i els graus de torrat d'aquest fruit sec o bé alletar un xai al Berguedà que pastura pel sotabosc del Prepirineu.



Setze rutes de cap de setmana

A més a més, Benvinguts a Pagès Tot l'Any posa a l'abast del públic familiar una destacada **oferta de setze rutes úniques arreu de Catalunya amb itineraris d'un cap de setmana, o bé, d'una única jornada, per facilitar les visites i fer més rodona l'estada a pagès.**

Aquests itineraris giren al voltant del paisatge, el patrimoni i la gastronomia i proposen redescobrir el patrimoni i la història de cada indret oferint una experiència més completa a tots els visitants que decideixin conèixer l'entorn de les explotacions. Així, es complementen les visites a les explotacions participants amb estades a allotjaments rurals i la degustació de productes de quilòmetre zero als restaurants recomanats pels mateixos productors i productores. Hi ha itineraris per fer a **Costa Brava, Pirineus, Terres de Lleida, Costa Daurada, Terres de l'Ebre, Costa de Barcelona...**



3. RECONeixEMENTS

**Benvinguts a Pagès,
iniciativa pionera de
Catalunya per apropar el
camp a la ciutat**

2023

La iniciativa ha estat clau en la valoració del jurat internacional per atorgar el reconeixement de **Regió Mundial de la Gastronomia a Catalunya per a l'any 2025**. Aquesta distinció, anunciada el juny de 2023, és impulsada per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT) i promou les regions que contribueixen activament en la millora de la qualitat de vida de la ciutadania, reivindicant les diferents cultures alimentàries, l'educació per a la salut i la sostenibilitat i la innovació gastronòmica. Així doncs, el reconeixement posa en valor la producció alimentària i la gastronomia del nostre territori i impulsa la marca Catalunya com a destinació i model turístic innovador i regeneratiu, basat a donar a conèixer la cultura de l'alimentació local i singular i obrir les portes a descobrir el territori.



2022

1r PREMI FOOD FILM MENU 2022 que atorga l'**International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT)** i la **Plataforma de Regions Europees de la Gastronomia**.

Millor Vídeo sobre Experiències de Visites a Activitats Agroalimentàries: **Les Cabres d'en Peyu** lliurat el 8 de novembre en el marc del 34 Girona Film Festival.

2017

Millor campanya per a la promoció de destinació en el marc d'un Congrés Europeu de Turisme Rural a Astúries organitzat per escapadarural.com, portal líder de turisme rural.

Premi Alimara a la Innovació en Producte o Experiència, un guardó que reconeix l'aportació de la iniciativa en la promoció turística de Catalunya. Es tracta d'uns guardons creats pel CETT, campus internacional de formació i transferència de coneixement en turisme, hoteleria i gastronomia adscrit a la Universitat de Barcelona.

2021

Interreg Europe recull el Benvinguts a Pagès com a pràctica destacable al document **Regional Branding for SME Success**.



4. EL SECTOR AGROALIMENTARI A CATALUNYA, EN XIFRES

El sector agroalimentari ja equival el

20% del PIB

(el 19,7%, concretament) i es consolida com el més important de la indústria catalana per volum de negoci i treballadors. En conjunt, el sector agroalimentari genera una facturació agregada de

48.231 M€

i ocupa

175.600 treballadors

El sector agroalimentari a Catalunya està format per tres grans àmbits. Per una banda, el sector primari el formen

55.000
explotacions agrícoles,
ramaderes i de pesca
del sector primari

que generen

6.040 M€

de facturació i donen feina a més de

55.000 treballadors

De l'altra, el gruix del sector es troba en la indústria de l'alimentació i begudes, formada per

5.017 empreses

que concentren més de

31.700 M€

de vendes i ocupen vora

93.000 treballadors

Finalment, l'agroalimentari el completa la indústria auxiliar directament vinculada al sector, amb

872 empreses

que generen més de

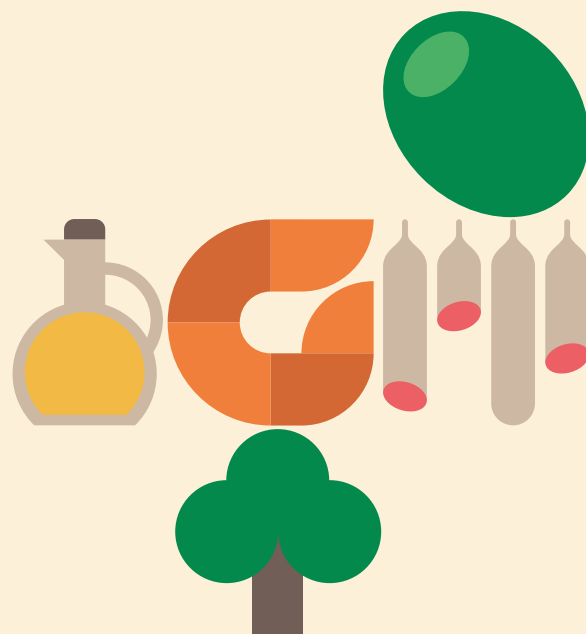
10.400 M€

i reuneixen prop de

28.000 treballadors

5. ORGANITZADORS I COL-LABORADORS

Benvinguts a Pagès és una iniciativa de la **Generalitat de Catalunya**, en una actuació coordinada pel **Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació**, a través de **Prodeca**, i pel **Departament d'Empresa i Treball**, a través de l'**Agència Catalana de Turisme**.
Collaboren amb el projecte la Fundació Àlicia, SX3 (CCMA), Carnet Jove, la Diputació de Barcelona, l'Ajuntament de Barcelona, l'Agència Catalana de Joventut, el Departament de Drets Socials, els Consells Comarcals, les Oficines Comarcals del DARPA, els Consorcis i Oficines de Turisme i altres entitats i associacions que treballen per la revalorització i la promoció del sector.



6. CONTACTE DE PREMSA I RECURSOS

Gemma Moliner

Comunicació de Benvinguts a Pagès
(PRODECA – Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació)

gmoliner@gencat.cat

667 116 942

Josep Salleras

Comunicació de Benvinguts a Pagès
(PRODECA – Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació)

josepsalleras@gencat.cat

677 254 221

 <https://www.facebook.com/BenvingutsPages>

 <https://twitter.com/BenvingutsPages>

 <https://www.instagram.com/benvingutsapages>

 <https://www.youtube.com/channel/UCIdLJ63u3PB4ZywlbWOAAKA>

#BAP25

Web de Benvinguts a Pagès La Festa

<https://benvingutsapages.cat/>

Web de Benvinguts a Pagès Tot l'Any

<https://benvingutsapages.cat/tot-lany/>

Secció premsa

www.benvingutsapages.cat/premsa



**BENVINGUTS
A PAGÈS**