



Resum de la convocatòria dels Premis del Parc a taula 2019



Referència original: **Anunci de la convocatòria que incorpora les bases específiques dels Premis del Parc a taula 2019**, publicat al Butlletí Oficial de la Província de Barcelona en data 18/01/2019. Disponible a: <https://bit.ly/2SfkPea>

Necessites més aclariments?

Escriu-nos a parcataula@diba.cat

Qui s'hi pot presentar?

Tots els adherits al Parc a taula.

També les persones físiques o jurídiques, públiques o privades, que, tot i no podent ser membres del Parc a taula sí que poden acreditar activitats i/o projectes relacionats amb alguna de les 7 modalitats dels premis.

Quin és el termini?

Fins el **19/03/2019**.

On es presenten les candidatures?

(Teniu 3 opcions)

Telemàticament, **amb certificat digital**, a la seu electrònica de la Diputació de Barcelona.

I també **físicament**:

- A qualsevol **oficina de correus**, sol·licitant el servei de **correu administratiu**, adjuntant el vostre DNI o NIF, i indicant com a destinatari la Diputació de Barcelona (Rbla. Catalunya, 126, CP 08008, de Barcelona).
- O bé al **Registre General de la Diputació de Barcelona** (només si sou persona física), adjuntant el vostre DNI, que està situat a Rbla. Catalunya, 126, de Barcelona.

Quina documentació es demana i on la trobo?

(dos documents que trobareu a internet)

Heu d'omplir i signar un **formulari de sol·licitud general** (instància) i adjuntar-hi un **formulari de sol·licitud específic**.

El primer **formulari, de sol·licitud general** o instància, el teniu a:

- Si opteu per la **presentació telemàtica**, i sou persona **jurídica**: <https://bit.ly/2DMDsOh>
- Si opteu per la **presentació telemàtica**, i sou persona **física**: <https://bit.ly/2Wvt3OI>
- Si opteu per la **presentació física**: <https://bit.ly/2HHOSHh>

El segon **formulari, de sol·licitud específica**, el teniu a:

<https://bit.ly/2WHFWoQ>

Quin és el premi?

Un distintiu a mode de reconeixement, per a cadascuna de les 7 modalitats dels premis, i l'**oportuna difusió** amb els recursos comunicatius propis de la Diputació de Barcelona.



Qui decideix?

Un jurat format per 9 persones, vinculades a la Diputació de Barcelona, al programa Parc a taula, a la Xarxa Productes de la Terra, a l'Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica i, també, a la revista La Torre i la Fundació Alcía.

Quan s'entrega el premi?

En un acte públic, que se celebrarà **dilluns 3 de juny del 2019, a les 11h**. A la sala La Cuina de l'**Espai Francesca Bonnemaïson** (Sant Pere Més Baix, 7 de Barcelona).

Assistència gratuïta. Aforament limitat. **Es prega inscripció** omplint aquest formulari: <http://bit.ly/3juny2019>

Què valora el jurat?

Projectes o activitats actualment vigents, o finalitzats com a màxim fa un any, i que estiguin **relacionats amb alguna de les 7 modalitats dels premis**:

- 1. Distinció a la contribució en recerca, recuperació o promoció de races i varietats agroalimentàries pròpies del territori**

Qualsevol iniciativa en relació a les races i productes agroalimentaris de varietats específiques del territori, també les autòctones i les que tenen els distintius d'IGP (indicació geogràfica protegida) i DOP (denominació d'origen protegida). Es farà èmfasi en aquelles actuacions que comportin un impacte positiu pel territori o les que suposin la recuperació de races o varietats extingides o en desús que necessitin d'un impuls per tornar-les a posar en valor.
- 2. Distinció a la contribució en recerca, recuperació o promoció del patrimoni cultural o natural.**

Qualsevol iniciativa en relació al treball desenvolupat en favor de la recuperació d'un determinat patrimoni que repercuteixi en la consecució dels objectius del programa Parc a taula, ja sigui de caire cultural, etnològic, arquitectònic o natural. Es farà èmfasi en aquelles actuacions que demostrin una finalitat concreta que comporti un impacte positiu pel territori.
- 3. Distinció a la contribució i promoció de la cuina de proximitat i la venda de productes agroalimentaris i artesanía de proximitat.**

Qualsevol iniciativa que es refereixi a la cultura gastronòmica vinculada a un territori del Parc a taula i realitzada amb productes de proximitat. També a la venda directa i la venda en circuit curt, amb el mínim d'intermediaris possibles. També s'emfatitzaran aquelles actuacions vinculades a la implantació, comunicació o divulgació de la Marca Cuina Catalana o la certificació Restaurant km 0-Slow Food, o similars.
- 4. Distinció a la participació o promoció en projectes territorials o temàtics associatius vinculats a la visió de Parc a taula.**

Projectes en col·laboració amb altres empreses u organismes tant públics com privats, sigui amb un rol de líder o de soci, sigui en projectes de nova creació o ja existents. Es posarà èmfasi en la part del projecte que desenvolupi el candidat, que haurà d'ajudar a dinamitzar els territoris Parc a taula o que contribueixin al desenvolupament sostenible de la zona, amb una òptica social, econòmica i ambiental. També s'emfatitzaran les candidatures que presentin projectes que disposin d'una estructura associativa formal.
- 5. Distinció a la pro-activitat i participació en relació al programa Parc a taula.**

Qualsevol iniciativa que demostrï la implicació del candidat en el programa Parc a taula. Es farà èmfasi en les propostes de millora que el candidat hagi plantejat a l'Òrgan gestor del Parc a taula i que permetin evolucionar el programa guanyant en utilitat, efectivitat i/o notorietat. També s'emfatitzarà la participació i pro-activitat en la gestió i desenvolupament de les activitats programades del Parc a taula. O les



candidatures que destaquin per una bona implementació global del Reglament d'adhesió al Parc a taula. O les que destaquin pel compliment específic d'algun dels requisits del mencionat reglament, com pot ser, sense que resulti excloent, el compliment del requisit de promoció o divulgació del Parc a taula, el d'elaboració de Plats Parc a taula, el d'identificació d'aquests plats als menús, el d'incorporar proveïdors i referències comercials vinculades al Parc a taula, el de formació als seus treballadors, etc.

6. Distinció al millor Plat Parc a taula.

Fent èmfasi en la qualitat i varietat d'ingredients vinculats a productors adherits al programa. També s'emfatitzarà el procés d'elaboració del plat, la seva estètica i la utilitat del plat pel que fa a la transmissió dels valors del Parc a taula. El sabor del plat no serà objecte de valoració per la complexitat logística que planteja i entenent que queda garantit per la professionalitat del xef i la qualitat dels ingredients emprats. Perquè el jurat consideri que un plat té la consideració de Plat Parc a taula el 40% dels seus ingredients hauran de provenir de productors adherits al programa Parc a taula, incloent obligatòriament l'ingredient principal, el singular o majoritari del plat. Caldrà adjuntar en la candidatura la fitxa de dades del plat per a la seva verificació.

7. Distinció a la imatge i desenvolupament de marca en producte o servei sostenible i/o saludable.

Qualsevol iniciativa on els valors ambientals, econòmics i/o socials esdevingui un referent estratègic en el desenvolupament d'un producte, servei o imatge de marca. Es farà èmfasi en la implantació, comunicació o divulgació d'accions concretes, a mode de bones pràctiques, que siguin mesurables i que suposin una millora en el comportament sostenible de les organitzacions, com poden ser la contractació de proveïdors d'energia verda, l'ús de vehicles elèctrics, la contractació de proveïdors que per ells mateixos tinguin alguna distinció ecològica, etc. També s'emfatitzaran aquelles actuacions vinculades a la implantació, comunicació o divulgació d'ecoetiquetes o sistemes de gestió ambiental promoguts per organismes oficials, com ho són el segell del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), el Distintiu de garantia de qualitat ambiental de la Generalitat de Catalunya, l'Ecoetiqueta europea, el distintiu Bandera Blava, la certificació en el Sistema comunitari de gestió i auditoria ambiental de la Unió Europea (EMAS), l'adhesió a la Carta Europea de Turisme Sostenible (CETS), la certificació en la norma internacional UNE-EN ISO 14001, la certificació Biosphere, l'acreditació AMED, les marques Ecoturisme i Senderisme a Catalunya i el segell Natura i muntanya en família, o similars.