



AÍNSA ACOGERÁ EL PRIMER SEMINARIO HECHO EN LOS PIRINEOS

[DIARIODEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com) ([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/](http://diariodegastronomia.com/author/diariodegastronomia-com/)), x 13/10/2017

Tras una primera fase del proyecto Hecho en los Pirineos, que ha consistido en la celebración de cinco Mercados Agroalimentarios en la calle con participación de Huesca y de Francia, ahora se analizarán los primeros resultados y se tratará de sentar las bases de las líneas de acción para el futuro.

Para llevar a cabo esta tarea desde el proyecto se han programado tres seminarios en los que diferentes agentes partícipes de la iniciativa, tanto de Francia como de España, debatirán sobre las experiencias vividas hasta el momento. El primero de los seminarios tendrá lugar en Aínsa, el próximo 17 de octubre y estará centrado en los Mercados Agroalimentarios en la calle.

La primera cita es un encuentro entre ayuntamientos, productores, socios del proyecto y otros actores del sector para “analizar cómo se pueden organizar los mercados, a quién pueden dirigirse, qué características pueden tener y cuál puede ser el coste estimado para los ayuntamientos”, según explica Pedro Salas, director del Proyecto Hecho en los Pirineos, añadiendo que “en los primeros cinco mercados, los celebrados en Hecho, Aínsa, Boltaña, Benasque y Villanúa, han participado cuarenta productores distintos de Huesca, que han asistido al menos a un mercado y ocho productores franceses”.

Más información (<http://diariodegastronomia.com/en-diario-de-gastronomia-usamos-cookies/>)

Otra de las cuestiones que plantea Pedro Salas es "el reconocimiento de que el nombre Hecho en los Pirineos comienza a ser una marca de prestigio y reconocida", hecho que puede atraer a más productores a los encuentros. Esta situación y otros asuntos como la rentabilidad y la viabilidad futura de los mercados centrarán el primer seminario. Igualmente se empezará a trazar un modelo de mercados para el futuro y se lanzarán nuevas propuestas de mejora a desarrollar en los Mercados Agroalimentarios de 2018.

El objetivo de Hecho en los Pirineos es, al final de la experiencia, disponer de un modelo de mercado que se ofrecerá a los ayuntamientos de la provincia para su posible continuidad posterior al proyecto, además de otras acciones que permitan que los productores y los consumidores puedan encontrarse directamente sin necesidad de intermediarios.

Foros de debate

En la primera cita, que tendrá lugar el próximo 17 de octubre en la sala de plenos del [Ayuntamiento de Aínsa \(http://www.ainsa-sobrarbe.es/\)](http://www.ainsa-sobrarbe.es/), se hablará sobre cómo son los mercados en Francia; sobre las necesidades de logística y de comunicación que conllevan

Suscríbete gratis y recibe las mejores noticias de gastronomía en tu email

Suscribirme



En noviembre se celebrarán los siguientes seminarios dedicados a la vertiente comercial. El primero tendrá lugar en Huesca, en la sede de la Diputación Provincial de Huesca, el 9 de noviembre y tratará sobre el análisis de los viajes de familiarización de productores altoaragoneses a Francia realizados hasta la fecha y ahondará en las nuevas formas de comercialización en circuitos cortos aplicables a la provincia de Huesca y en las consecuencias de la Ley de venta local de productos agroalimentarios en Aragón. El segundo será el 14 de noviembre en Tarbes y tratará sobre la misma temática, pero enfocado en la vertiente francesa.

RESUMEN



TÍTULO Aínsa acogerá el primer seminario Hecho en los Pirineos

DESCRIPCIÓN Tras la primera fase del proyecto Hecho en los Pirineos, la celebración de cinco Mercados Agroalimentarios en la calle con participación de Huesca y de Francia, ahora se analizarán los resultados.

AUTOR Diario de Gastronomía

[ARTÍCULO ANTERIOR \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/ANDRAJOS-UBEDA-BACALAO-GAMBAS/\)](http://diariodegastronomia.com/andrajos-ubeda-bacalao-gambas/)

[ANDRAJOS DE ÚBEDA CON BACALAO Y GAMBAS \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/ANDRAJOS-UBEDA-BACALAO-GAMBAS/\)](http://diariodegastronomia.com/andrajos-ubeda-bacalao-gambas/)

[ARTÍCULO SIGUIENTE \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/COSECHA-RIOJA-2017-ESCASA-GRAN-CALIDAD/\)](http://diariodegastronomia.com/cosecha-rioja-2017-escasa-gran-calidad/)

[COSECHA RIOJA 2017: ESCASA Y DE GRAN CALIDAD \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/COSECHA-RIOJA-2017-ESCASA-GRAN-CALIDAD/\)](http://diariodegastronomia.com/cosecha-rioja-2017-escasa-gran-calidad/)

ARTÍCULOS RELACIONADOS

Las cookies permiten ofrecer los servicios de Diario de Gastronomía. Al utilizar nuestros servicios, aceptas el uso que hacemos de las cookies.

[Más información \(http://diariodegastronomia.com/en-diario-de-gastronomia-usamos-cookies/\)](http://diariodegastronomia.com/en-diario-de-gastronomia-usamos-cookies/)