REUNIÓN CONVIVIUM RIBAGORZA:

FECHA: 24 DE OCTUBRE DE 2013

HORA: **19h**

LUGAR: AYUNTAMIENTO DE BENABARRE, SALÓN DE PLENOS

ORDEN DEL DÍA:

- Situación actual de la asociación, cuentas, etc.
- APPS Slow Tour Aragón
- Nuevos productos Arca del gusto
- Restaurantes km 0 y polémica Aragón
- Proyecto de intervención educativa a escuelas de la Ribagorza y subvención CEDESOR
- Propuesta de actividad para el día de Terra Madre (10 de diciembre) acción el puente de la constitución.
- Creación de un blog del convivium e identificación de socios.
- Ruegos y preguntas.

ASISTENTES:

- MªJosé Sánchez
- Imma Cascalló
- Sergio Baños
- Alfredo Sancho
- David Grasa
- Pedro Díaz
- Beatriz Espericueta

Se excusan:

- Juan José Baró
- Javier Pascual
- Daniel Grau
- Rut Polo
- José Luis Porté

Actualmente la asociación cuenta con 27 socios repartidos por la comarca de la Ribagorza, Sobrarbe y la Alta Ribagorza. El actual estado de cuentas es de 530€, pendiente de ingresar varias renovaciones y de liquidar cuotas con Italia. Surge el comentario que otros convivium de España no son tan numerosos en cuanto a territorio representan, por lo que se decide solicitar información del número de socios existente en los distintos conviviums nacionales.

Aplicación Slow Tour Aragón, aplicación para móviles que están realizando en el Convivium Zaragoza, piden colaboración económica para poder costear el 100% ya que han recibido subvención por valor de 1500 y el coste total es de 700€. Desde nuestro convivium proporcionaremos la información que nos solicitan para realizar la aplicación pero no disponemos de liquidez para poderles realizar una aportación. Se traslada la propuesta de colaboración económica a las empresas privadas presentes por si quieren participar a título personal. La información que solicitan, además e baluartes, productos del arca del gusto y restaurantes km 0, es sobre alojamientos, fiestas alimentarias, rutas turísticas, etc.

Se propone la ruta de los oficios y la gastronomía en Benabarre (incluye el molino harinero, molino de aceite, pozo de hielo, museo del chocolates, quesos Benabarre, entre otros), así como la Festa de Sant Sebastià, la Fira de Sant Medardo, La Festa de la Coqueta. Se solicita también colaboración de los socios para poder aportar más información sobre fiestas o rutas en todo el territorio del convivium, no sólo en Benabarre.

En la anterior reunión se comentó la necesidad de crear nuevos productos del Arca del Gusto para consolidar nuestro convivium y para facilitar que cumplan requisitos los restaurantes km0 de la zona. Se propusieron tres: Queso de cabra o cabritillo, mermelada de ciruela y chocolate. Referente al queso o al cabritillo, el no proceder de raza autóctona no cumple criterios del arca del gusto. No están presentes Javier y Marta para comentar la propuesta de la mermelada de

ciruela y hay que documentar la propuesta del chocolate en cuanto a procedencia de ingredientes. Se informa a Imma para que estudie la posibilidad como principal interesada.

Restaurantes Km0. Javier Pascual no ha podido acudir y como restaurante implicado gestiona la información sobre los restaurantes km0. Recientemente se ha generado un debate a través de varios correos electrónicos sobre el posible cambio de nombre de Restaurantes km0, ya que ASAJA ha registrado una cafetería en Barcelona con Km0. Sin conocer más información al respecto, los presentes defienden mantener el distintivo km0 a los restaurantes debido al reconocimiento ya existente por el trabajo realizado hasta ahora. Se puede añadir alguna referencia SF delante si fuera necesario registrar o diferenciar. Se ha pedido información a Italia, pero a fecha de esta reunión no se ha dado respuesta. Se solicita realizar una reunión exclusiva con la temática km0 ya que son numerosos los socios que tienen interés, incidiendo en que no hay que desvirtuar la esencia del km0 y que hay que cumplir unos cánones que se están debatiendo en la actualidad.

Tres socias del convivium: Marta, Verónica y MªJosé han realizado una propuesta de intervención educativa para alumnos de primaria a realizar en las escuelas de la comarca de la Ribagorza en el curso 2013-2014. Se iniciará en noviembre y cuenta con el apoyo económico de CEDESOR, por lo que Slow Food Ribagorza solicitará una subvención formal para tal fin. Aunque finalmente ha sido CEDESOR a través de ayudas a formación quien ha apoyado el proyecto ha sido de gran acogida por todos aquellos a quienes se ha informado de la propuesta, por lo que es un proyecto que puede tener continuidad.

Para poder cumplimentar debidamente la subvención es necesario realizar una reunión con el mayor número de socios posible así como para tratar otros temas que se describen a continuación.

Ante la necesidad de realizar acciones visibles por parte de los socios, para captar nuevos socios y para promover la filosofía Slow Food se proponen varias actividades:

- 1) Realizar una acción conjunta por parte de los restaurantes u hosteleros socios del convivium para el puente de la constitución para celebrar el día Terra Madre. Se propone una reunión de coordinación.
- 2) Realizar una identificación para los comercios socios, por ejemplo una pegatina con un slogan tipo SOY SLOW FOOD RIBAGORZA o algo similar, con algún código QR o link para ampliar información. Este identificativo serviría para captar más socios, así como para mostrar al cliente que se comparte la filosofía buena, limpia y justa. Este distintivo se otorgaría por el convivium con un control previo.
- 3) Creación de un blog (por ser una herramienta gratuita) con información general del convivium, de los socios que lo forman y por qué, en el que poder enlazar información del proyecto de escuelas (con acceso exclusivo a participantes del proyecto, por ejemplo sites.google) así como otro exclusivo a socios con información de las actas y otros documentos.

Pendiente: realizar una reunión a mediados de noviembre para concretar acciones para Terra Madre, gestionar el blog y tramitar la subvención. También para conocer a muchos socios en persona ya que hasta ahora no ha surgido la oportunidad.