

CODI DE BONES PRÀCTIQUES DE LA GASTRONOMIA DE LLEIDA

Introducció

Turisme de Lleida té per objectiu, situar Lleida com a destinació de turisme gastronòmic, per tal que l'activitat turística sigui capaç de crear més ocupació i generi un impacte positiu sobre l'economia lleidatana.

Per assolir aquest repte és necessari, que tant empreses privades, institucions i sector públic local, treballin en una única direcció, amb suficient complicitat i cooperació que permeti incrementar les capacitats individuals de cada participant, per tal d'assolir l'èxit col·lectiu.

Un dels elements claus és la generació i la transmissió de coneixement sobre la situació actual i el futur de la nostra gastronomia amb tots els reptes que planteja per tal de poder-la convertir en el motor bàsic de la nostra activitat turística. Per assolir aquests objectius es proposa l'aprovació i adhesió, dins el marc del 1r Simposi de Gastronomia i Turisme de Lleida, celebrat al Palau de congressos de la Llotja el dia 12 de novembre de 2012, del següent **Codi de Bones Pràctiques de la Gastronomia de Lleida**, per part de les diferents empreses i col·lectius implicats en tota la cadena de valor agroalimentària i turística del nostre territori.

Clàusules

1. La missió del Codi de Bones Pràctiques de la Gastronomia de Lleida és aconseguir **situar la gastronomia de Lleida en un alt nivell, mitjançant la qualitat, la innovació i la singularització** que passa pel respecte per la diversitat de tradicions i productes de les terres de Lleida.
2. En la gastronomia lleidatana **es prioritzarà l'ús de productes de la terra, frescos de temporada**, amb la finalitat de respectar els cicles naturals i es valorarà la transformació dels mateixos, per part dels cuiners, mitjançant tupines, melmelades i altres manipulacions que permetin gaudir-ne al llarg de l'any.
3. És necessari que els productes que requereixin transformació, **siguin manipulats preferentment per elaboradors lleidatans arrelats al territori**, garantint el màxim de qualitat en tot el procés.
4. El **procés** de producció, elaboració i control dels productes i mitjans **és cabdal per mantenir els valors tradicionals i permetre el seu desenvolupament sense deteriorar els recursos que el fan possible**.
5. Totes les persones i empreses implicades (cuiners, productors, empreses transformadores, distribuïdors...) **defensen el consum dels productes de la terra i les receptes tradicionals**, compaginant tradició i modernitat als fogons, garantia del manteniment de la diversitat del patrimoni culinari lleidatà.
6. Els cuiners, mitjançant la gastronomia, **defensen una alimentació basada en els valors de la cuina saludable, la diversitat de sabors, la varietat d'ingredients** i presenten al consumidor una alimentació sana així com una aportació nutricional equilibrada.
7. Tots els agents es comprometen a **donar un servei de qualitat** en tot el procés, des de la matèria primera fins que el nostre client final marxa per la porta de l'establiment.
8. Els agents **mantenen bones relacions entre si i transmeten una imatge unitària** al consumidor final garantint uns principis comuns compartits per tots els sectors adherits a aquests codi, divulgant les bones pràctiques en el si dels seus col·lectius.
9. Els consumidors han de rebre, per part de tots els implicats, **la informació i formació** necessària per aprendre i difondre la defensa dels valors de la gastronomia lleidatana inclosos en aquest codi.
10. **La veracitat i respecte al compliment dels punts** d'aquest decàleg es fonamental per conservar la confiança i credibilitat de tots per assolir que Lleida sigui un referent turístic i gastronòmic.