

Memòria d'activitats 2024

La IGP Pa de Pagès Català, motor fonamental de l'artesania i la tradició flequera a Catalunya.

PA DE PAGÈS CATALÀ
indicació geogràfica protegida



En memòria d'Antoni Figuera

El passat 28 de juny, de forma sobtada, ens va deixar Antoni Figuera, president del nostre Consell Regulador i una figura clau en la història recent de la IGP Pa de Pagès Català.

Natural de Badalona, Figuera regentava una empresa familiar fundada el 1928, amb botigues a Badalona, Santa Coloma de Gramenet i El Masnou. Apassionat per la seva feina i per la seva ciutat natal, va esdevenir un referent en el món de la fleca, guanyant-se l'estima i el respecte dels seus companys i companyes.

El 2013, Antoni Figuera va ser escollit el primer president electe del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català, càrrec que va renovar en tres ocasions. Durant els seus mandats, va impulsar iniciatives destacades com el concurs Millor Pa de Pagès Català i diverses campanyes de promoció amb presència als mitjans de comunicació, consolidant institucionalment la nostra entitat. La seva visió i dedicació van marcar un abans i un després en el reconeixement del nostre producte.

A més, Figuera havia format part de l'Executiu del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona i era membre de la Junta Directiva d'aquesta entitat, des d'on va continuar treballant per enfortir el sector.

Descansa en pau, president. Mai t'oblidarem.



Antoni Vila, president del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català

Benvolguts amics i amigues,

En primer lloc, vull agrair la confiança que m'heu dipositat per assumir la presidència del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català. És un gran honor i una gran responsabilitat que assumeixo amb tota la il·lusió i dedicació.

Aquest darrer any ha estat especialment dur per a tots nosaltres, amb la pèrdua del nostre estimat president Antoni Figuera. Ell va ser un líder visionari que va deixar una petjada inesborrable a la nostra entitat i al sector de la fleca. El seu llegat ens inspira a continuar treballant amb fermesa i compromís per consolidar el prestigi del nostre producte i enfortir la representativitat de la nostra IGP.

Com a tercera generació de flequers de Montornès del Vallès, sé molt bé l'esforç i la dedicació que comporta aquesta professió, i és per això que treballaré per donar veu a tots els companys i companyes que dia rere dia fan possible que el Pa de Pagès Català sigui reconegut com un producte d'excel·lència.

Durant aquest mandat, el meu objectiu és enfortir la cohesió entre els membres de la nostra IGP i donar més visibilitat a les diverses demarcacions territorials. Amb aquesta finalitat, hem proposat la creació de cinc vicepresidències territorials que permetran una millor representació institucional i una resposta més propera a les necessitats de cada territori.

Aprofito aquestes línies per fer una crida a la col·laboració i al treball conjunt. Només amb la implicació de tots podrem continuar fent créixer la nostra entitat i mantenir viu el valor i la qualitat del Pa de Pagès Català.

Gràcies per la vostra confiança i suport. Estic a la vostra disposició per escoltar les vostres inquietuds i propostes, i treballar plegats per assolir els nostres objectius comuns.

Amb estima,

Antoni Vila
President del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català.

Concurs Millor Pa de Pagès Català 2024







Montserrat Forners guanya la final

El forner Marc Casamitjana, de Montserrat Forners (Barcelona), va ser el guanyador de la **final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2024**, celebrada el 23 de novembre al Teatre Municipal de Banyoles (Girona).

Aquest obrador de Barcelona és la segona vegada que guanya aquest el concurs que convoca el Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català.

El altres finalistes d'aquesta edició van ser el Forn Sistaré (Reus), el Forn l'Espurna de Berga (Berga), el Forn de Pa Massana (Cornellà de Llobregat) i el Forn Mistral (Barcelona).

Marc Casamitjana, de 44 anys, és l'actual gerent de **Montserrat Forners**. Després de rebre la placa de reconeixement de guanyador i els 2.000 euros amb que està dotat el premi, va mostrar la seva satisfacció i va declarar que "*els nostres pans són maximitzadors del gust del cereal. Busquem constantment els millors ingredients i apliquem processos òptims per obtenir un producte saludable que senti bé al nostres clients*".

Els assistents a la final celebrada a l'Auditori de Banyoles van tenir l'oportunitat de gaudir d'una jornada única, plena d'emoció i tradició. La gala, presentada pels periodistes Francesc Lledó i Alfredo M. Verdegay, secretari del Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català, va comptar amb un espectacle especial de música a càrrec de la companyia Cor Teatre.



Els membres del jurat de la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2024 van ser Miquel Noguer, alcalde de Banyoles; Antoni Vila, president de la IGP Pa de Pagès Català; Josep Pere Colat, president de la Federació Catalana DOP-IGP; Miquel Guich, guanyador del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2023, i Dolors Busquets, presidenta de l'Associació Banyoles Comerç i Turisme.

Després de la final, el públic va poder degustar un còctel elaborat pel Forn de Jaume Figueras de Banyoles, on es van oferir productes emblemàtics de les DOP i IGP de Catalunya, com l'Avellana de Reus, la Poma de Girona, la Pera de Lleida, l'Oli de l'Empordà, el Formatge de l'Alt la Llonganissa de Vic. Tot plegat acompanyat de vins de la DO Terra Alta. També es van poder tastar els pans dels cinc finalistes, un autèntic exemple de la tradició i la qualitat del Pa de Pagès Català.



La final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2024 va comptar amb el suport dels patrocinadors: GPG Tècnicas de panificación, Eurofours Iberica, Agri-energia, Aragonesa de Harinas, Fills de Moretó, Dir Informàtica, Ramon Cusiné Hill, Bongard Iberia, Harinas Poquet, Harineras Villamayor, Comerç i Indústries Albareda i Bon llevat.



Més informació

Resum Final Concurs Millor Pa de Pagès Català 2024.

Entrevista amb Marc Casamitjana Millor Pa de Pagès Català 2024.

Entrevista amb Antoni Vila, president de la IGP Pa de Pagès Català.

Concurs Millor Pa de Pagès Català 2024





Reconeixement a la feina de tres fleques del Consell Regulador

La Comissió Rectora va aprovar aquest any la creació de tres distincions per a premiar la feina que desenvolupen les fleques integrades al Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català. Aquestes distincions són les del **Mèrit a la Trajectòria Professional**, la del **Jove Empresari** i la de l'**Excel·lència en el Servei**.

La del Mèrit a la Trajectòria Professional es va acordar concedir-la a títol pòstum a Antoni Figuera, del Forn de Pa Figuera (Badalona), expresident del nostre Consell Regulador.

Les altres dues distincions es van estudiar a partir d'una terna de empreses seleccionades per optar al reconeixement. En el cas del Jove Empresari va ser per l'Emilio José Ojeda (Forn Artesà Luna de Sant Joan Despí) i el Mèrit al Servei d'Excel•lència per a Jordi Morera (L'Espiga d'Or de Vilanova i la Geltrú).

Aquests distincions es van lliurar els seus guanyadors en el marc de **la Final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2024**, celebrada a Banyoles.



Les xarxes socials impulsen la final del Concurs del Millor Pa de Pagès Català 2024

El Teatre Municipal de Banyoles va acollir la Final del Concurs del Millor Pa de Pagès Català 2024 amb un gran èxit d'assistència. Les campanyes digitals prèvies a l'acte van superar totes les expectatives, arribant a **més de 84.000 persones** i generant **més de 217.000 impressions** dels anuncis a xarxes socials.

Aquest impacte digital no només va augmentar la visibilitat de l'esdeveniment, sinó que també va atraure assistents de tot el territori català i va fomentar l'interès per aquest producte artesanal i de qualitat.

Celebració de l'acte de l'eliminatòria

L'acte es va celebrar a l'Escola de la Fundació Gremi de Flequers de Barcelona. **Forn Mistral** (Barcelona), **Montserrat Forners** (Barcelona) **Forn Massana** (Cornellà de Llobregat), **Forn l'Espurna** (Berga) i **Forn Sistaré** (Reus), van ser les cinc fleques que es van classificar per a la final del Concurs Millor Pa de Pagès Català 2024.

El jurat de l'eliminatòria va ser presidit per Pilar Marqués, vicepresidenta de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers; i format Pere Sellarés, vicepresident de la Comissió Rectora de la IGP Pa de Pagès Català; M. Cruz Barón, sotsdirectora de l'Escola de Flequers Andreu Llargués, i Antoni Valls, director de l'Escola de la Fundació Gremi de Flequers de Barcelona.



La pujada del preu del Pa de Pagès Català en comparació amb la inflació

COMPARATIVA DE PREUS DEL PA DE PAGÈS CATALÀ ANYS 2023 - 2024

	PREUS 2023 (GENER)		PREUS 2024 (FEBRER)		INCREMENT % 2024	
	Pagès 1 kg	Pagès 1/2 kg	Pagès 1 kg	Pagès 1/2 kg	Pagès 1 kg	Pagès 1/2 kg
BARCELONA ciutat	3,48 €	2,14 €	3,80 €	2,43 €	9,19%	13,55%
BARCELONA província	3,09 €	2,07 €	3,20 €	2,10 €	3,55%	1,44%
GIRONA	3,45 €	2,09 €	3,61 €	2,18 €	4,63%	4,30%
LLEIDA	3,47 €	2,15 €	3,64 €	2,25 €	4,89%	4,65%
TARRAGONA	3,54 €	2,26 €	3,56 €	2,29 €	0,56%	1,32%
MITJANA CATALUNYA	**3,40 €**	**2,14 €**	**3,56 €**	**2,25 €**	**4,70%**	**5,14%**

- **Metodologia enquesta:** Realitzada mitjançant enquesta telefònica al 100% de les fleques integrades a la IGP Pa de Pagès Català entre el 5 i 17 de febrer de 2024.
- **% de variació:** 0.
- **Notes:** Els preus dels anys 2023 i 2024 no inclouen l'IVA del 4%. Cal tenir present també que hi ha un percentatge significatiu de fleques que en el moment de l'enquesta no havien incrementat el preu del seu pa respecte l'any anterior.

Les fleques adscrites a la IGP Pa de Pagès Català van incrementar de mitjana entre gener de 2023 i febrer 2024 el preu del pagès de kg un 4,70% i el del pagès de mig un 5,14%, segons l'enquesta realitzada pel Consell Regulador entre les seves fleques.

Tot i que s'han registrat aquests increments en el preus dels pans, **no arriben a la inflació registrada en els aliments a Espanya**, que segons l'INE va ser del 7,3% durant l'any 2023; amb diferències de 2,6 i 2,16 punts, depenent de les peces de pa.

En el moment de fer aquesta enquesta moltes fleques adscrites al Consell Regulador no havien incrementat encara els seus preus. Durant el mes de gener és habitualment quan la majoria de fleques varien els preus del pa, però aquesta circumstància no ha passat enguany.

Conclusió:
Un any més, els preus del Pa de Pagès Català no s'ajusten a la inflació registrada.

Des del Consell Regulador valorem amb preocupació aquestes dades que confirmem que en els dos últims anys les fleques han fet un enorme esforç de contenció dels preus dels seus pans, malgrat l'important pujada dels costos de matèria primera, energia i mà d'obra que s'han registrat.
Aquesta situació afecta, òbviament, al compte de resultats de les empreses, que estan veient com es van retallant els seus marges comercials any rere any.

A la recerca de la qualitat del Pa de Pagès Català

La IGP Pa de Pagès Català presenta l'Estudi sobre les característiques del seu pa fet per la Universitat de Barcelona

La doctora Carmen Vidal, del Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona, i el seu equip d'investigadores, van presentar el passat 24 de gener l'**Estudi Característiques Fisicoquímiques, Nutricionals i Aromàtiques del Pa de Pagès Català i la seva Massa Mare**. Aquest estudi, encarregat per la IGP Pa de Pagès Català, té com objectiu identificar les principals característiques del pa que elaboren les fleques. L'acte va comptar amb la presència d'una vintena de flequers i flequeres del Consell Regulador, i va poder seguir-se en directe per streamig.



L'objectiu de l'Estudi, únic al sector, ha estat la **caracterització nutricional i sensorial del Pa de Pagès Català**, l'elaboració de la qual, més enllà de les especificacions del Plec de Condicions, pot presentar diferències entre les fleques elaboradores. Per això s'han analitzat paràmetres físics (pH i acidesa), atributs relacionats amb les característiques organolèptiques (perfil de compostos volàtils, coordenades cromàtiques, indicadors de textura, i anàlisi sensorial amb tastadors entrenats), i composició centesimal i paràmetres nutricionals (índex glucèmic i càrrega glucèmica, midó i les seves fraccions de digestibilitat).

Per fer aquest Estudi el Consell Regulador va seleccionar 11 fleques en les quals els tipus de farines i masses mares que fan servir són diferents, a més de tenir present diferents processos. Tot plegat representa una mostra molt representativa del que fan la majoria de les fleques integrades a la IGP Pa de Pagès Català. Amb l'Estudi s'han pogut analitzar les **característiques dels pans i les masses seleccionades** i, aleshores, determinar quines poden ser millor pel producte final.

La IGP Pa de Pagès Català, amb xifres

208	74	830.590	1.472.000	1.531
PUNTS DE VENDA	ARTESANS DEL PA	KG. DE PA DE PAGÈS CATALÀ VENUTS	PECES DE PA ELABORADES	TREBALLADORS

2.924.109 impactes en promoció de la IGP Pa de Pagès Català

2.537
seguidors nous
53% increment

1.904.470
impactes
287% increment

Creixement a les Xarxes Socials de la IGP Pa de Pagès Català

L'evolució ascendent de les nostres xarxes socials l'any 2024 reflecteix l'**èxit de la nostra estratègia digital**.

El 2024 hem desenvolupat una estratègia integral basada en continguts audiovisuals, fotogràfics i gràfics per **connectar amb més usuaris** i **reforçar el posicionament** del Pa de Pagès Català amb IGP. Aquesta estratègia posa en valor els atributs del producte amb missatges interessants i entretinguts, fomentant la interacció i destacant la seva qualitat i tradició.

Instagram	De 1.474 a **3.011** seguidors De 585.250 a **1.656.043** Impressions
Facebook	De 2.691 a **2.753** seguidors De 585.250 a **1.118.575** Impressions
TikTok	De 629 a **1.095** seguidors De 76.490 a **141.531** Impressions
YouTube	De 51 a **60** seguidors De 3.897 a **3.147** Impressions

Hem establert una presència sòlida de creixement a les xarxes socials.



"Orgull de flequer", nou cartell identificador de les fleques IGP

Nou cartell identificatiu de les botigues de la indicació Geogràfica Protegida. El cartell és adhesiu i està dissenyat per ser exhibit en les portes de vidre d'accés a les fleques. Una frase crida l'atenció: "*Orgull de flequer*".

Campanyes de Promoció 2024

Durant l'any, la IGP posa en marxa diverses campanyes periòdiques amb l'objectiu de promoure i incentivar el consum dels productes de qualitat dels nostres forns i pastisseries, destacant especialment el seu pa de pagès català però també altres especialitats seves. Aquestes iniciatives busquen afavorir la reputació del Pa de Pagès Català i altres especialitats que representen l'excel·lència i la tradició de la panificació catalana.

- Divulgació estudi Masses Mare
- Tradició, autenticitat i artesania
- Salut i beneficis del pa
- Contingut atractiu i interactiu
- Sostenibilitat

El nostre objectiu és difondre la imatge d'un pa artesà, de qualitat, saludable i de proximitat, amb estratègies diferenciades per a cada segment d'edat.

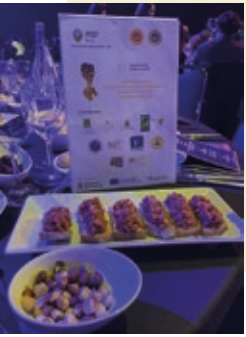


Descripció detallada de les accions de promoció

Gener

El Pa de Pagès Català a la Gala dels Premis Gaudí del Cinema Català

El Pa de Pagès Català va ser un dels productes destacats en el menú de la Gala dels Premis Gaudí de l'Acadèmia del Cinema Català. Gràcies a una acció promocional, la IGP Pa de Pagès Català el va servir com a element fonamental per elaborar un plat de Tartar de Llonganissa de Vic amb Oli d'Oliva Verge Extra de les cinc DOP catalanes.



Abril

De festa amb la revista Catorze

La revista cultural Catorze va celebrar els seus deu anys de vida en un acte a la sala principal del CCCB de Barcelona. Actors, músics, escriptors, cineastes, filòsofs... van poder gaudir del nostre Pa de Pagès Català. Una acció de promoció en la que van participar a través de la Federació Catalana DOP-IGP.

Març



Èxit del Forn Sistaré a la demostració a Alimentaria

En el Saló Alimentaria 2025, la IGP Pa de Pagès Català va brillar amb un esmorzar protagonitzat pel nostre pa i productes catalans amb DOP i IGP, elaborat per Xavier Pàmies (Forn Sistaré) i el seu fill. Entre les propostes destacaven torradetes amb formatge i confitura de pera, clotxa amb gall del Penedès i coca d'avellanes amb vermut de Reus.

El Pa de Pagès Català també va formar part de menús creats per xefs durant l'esdeveniment, consolidant el seu prestigi gastronòmic.

En ruta! Amb el Pa de Pagès Català i Pep Nogué

El programa *En ruta! amb Pep Nogué*, produït per la Federació Catalana DOP-IGP, ha estrenat la ruta dedicada al Pa de Pagès Català. De la mà del flequer Gerard Gil, del Forn-Pastisseria Gil, es descobreixen les característiques del nostre pa, i en Nogué prepara una deliciosa sopa de farigola.



Maig

La Generalitat reconeix la IGP Pa de Pagès Català com agrupació de productors

El Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, mitjançant la Resolució ACC/1568/2024 del director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia, Joan Gòdia, ha reconegut el Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català com agrupació de productors, en base a les modificacions dels reglaments (UE) 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 i la derogació del Reglament (UE) 1151/2012, publicades al Reglament (UE) 2024/1143 del Parlament Europeu i el Consell.
Una agrupació de productors és una entitat reconeguda oficialment per a defensar els interessos comercials dels seus membres i establir estratègies conjuntes.

Èxit del Pa de Pagès Català al Time Out Fest 2024

Els aliments amb segells de qualitat DOP i IGP van protagonitzar el Time Out Fest 2024, celebrat els 25 i 26 de maig. El Consell Regulador va presentar dues propostes destacades: una torrada de Pa de Pagès Català amb hummus d'edamame i amanida ecològica, elaborada per Noru Bar, i una truita de croissant amb pernil ibèric i torradeta de Pa de Pagès Català, creada pel restaurant Les Truites.





Torna la campanya 'Tria'ns! Busca els aliments amb DOP-IGP

La campanya *Tria'ns! Busca els aliments amb DOP-IGP* ha tornat a engegar-se, amb presència en autobusos de Barcelona i l'Àrea Metropolitana. Impulsada per la Federació Catalana DOP-IGP, de la qual forma part la IGP Pa de Pagès Català, l'objectiu és reforçar el reconeixement dels segells de qualitat certificada entre els consumidors.

Concurs joves cuiners



El pa de Pagès Català es va degustar al XVII Concurs de joves cuiners/eres i cambrers/eres dels Instituts d'Ensenyament Secundari i de les Escoles d'Hoteleria de Catalunya, que organitza el Departament d'Ensenyament. En la competició els cuiners van haver de fer servir aliments emparats en DOP-IGP.

Juny

El Pa de Pagès Català, amb la ciència

El Pa de Pagès Català va ser present al mes de juny amb la Federació Catalana de productes amb segell de qualitat certificada DOP-IGP als Premis Nacionals de Recerca que promou la Fundació Catalana per a la Recerca i la Innovació (FCRI).

Descripció detallada de les accions de promoció

Juliol

El Pa de Pagès Català amb el cinema Català

El juliol passat, la Festa d'Estiu del Cinema Català es va celebrar al Pati de la Casa de l'Aigua de la Trinitat Nova. El Pa de Pagès Català amb IGP va acompanyar la vetllada com a suport a la cultura catalana.

El consum de pa a Espanya segueix a la baixa

El consum mitjà de pa a Espanya el 2023 va ser de 27,35 kg/persona, segons les dades del Informe de Consumo Alimentario 2023 en España, que elabora el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació. Aquesta quantitat suposa un 2,1% de descens respecte a l'any 2022. El pa representa ja menys del 5% del volum de la cistella de la compra de les llars espanyoles.

El consum d'aliments i begudes a Espanya el 2023 va quedar gairebé estable: en volum va baixar un 0,7% amb respecte a l'any anterior, amb un total de 685 kg per càpita, tot i que en valor va créixer el 7,5%, amb una despesa per persona de 2.733 euros.



La Federació DOP-IGP aprova les seves accions fins el primer trimestre de 2025

El 27 de juny, la Federació Catalana DOP-IGP va aprovar les accions de promoció fins al 2025 i va ratificar el pressupost i els resultats fiscals de 2023. La jornada va incloure una visita a Fructícola Empordà per conèixer el procés de conservació de la IGP Poma de Girona.

Setembre

El Pa de Pagès Català, present a la XIII Festa Social dels Mossos d'Esquadra

El Pa de Pagès Català va destacar a la XIII Festa Social del CEME-Club Esportiu Mossos d'Esquadra, celebrada a Mollet del Vallès. Els assistents van gaudir d'aquest producte tradicional, que va ser protagonista de les degustacions, reforçant el vincle entre gastronomia i cultura.

Gastronomia i Teatre: El Pa de Pagès Català a la gala Catalunya Aixeca el Teló

La gala Catalunya Aixeca el Teló que marca l'inici de la temporada teatral va comptar amb la presència de la IGP Pa de Pagès. Durant l'aperitiu, el públic va tenir l'oportunitat de degustar el nostre Pa de Pagès Català, acompanyat d'altres productes amb segell IGP/DOP.

Octubre

Dia Mundial del Pa amb degustació de Pagès Català a Lleida

Com ja és tradicional, i amb col·laboració amb el Gremi de Forners de les Terres de Lleida, vam fer una degustació de Pa de Pagès Català aprofitant la celebració del Dia Mundial del Pa.



La Fira de Sant Miquel descobreix les qualitats del Pa de Pagès Català a l'estand de DOP Les Garrigues

Els companys de DOP Les Garrigues ens van permetre explicar en el seu estand a la Fira de Sant Miquel les característiques del Pa de Pagès Català i oferir una degustació de producte.

El Pa de Pagès Català, present a la Fira Tast d'Alfarràs

La IGP Pa de Pagès Català va participar a la Fira Tast d'Alfarràs (Lleida) vam explicar les característiques del Pa de Pagès Català i vam oferir la seva degustació.

Desembre

El torró de Pa de Pagès Català que conquereix tothom

Manel Pérez, de Fleca Casas d'Argentona, ha captivat les xarxes socials amb el seu torró de Pa de Pagès Català. Aquest producte nadalenc combina la tradició fornera amb la dolçor del torró i la xocolata, destacant l'essència del Pa de Pagès Català amb IGP.



Novembre



El Pa de Pagès Català, present a la gala solidària Amunt Teló per València

La IGP Pa de Pagès Català va participar a la gala benèfica *Amunt el Teló per València*, celebrada al teatre Tívoli de Barcelona al novembre, oferint el seu producte als artistes i voluntaris. L'acte, organitzat per AVETID, va destinar la recaptació als professionals de les arts escèniques de València afectats per la DANA.

El Pa de Pagès Català arriba a València en suport als afectats per la DANA

La IGP Pa de Pagès Català va col·laborar amb una iniciativa del mercat municipal de Santa Caterina de Barcelona per a traslladar a la ciutat valenciana de Catarroja menjar pels damnificats per la DANA que es va registrar a finals d'octubre passat. Per primera vegada, el Pa de Pagès Català es va distribuir a València.

Dinar de Nadal de la Comunitat de Sant Egidio

Com ja és tradicional, la IGP Pa de Pagès Català ha col·laborat amb el Dinar de Nadal que hi ofereix la Comunitat de Sant'Egidio de Barcelona entre les persones amb necessitats.

Accions de la IGP Pa de Pagès Català a les seves xarxes socials



















Més informació:

CONSELL REGULADOR DE LA IGP PA DE PAGÈS CATALÀ
secretaria@padepagescatala.org
Tel: 685 102 105

Publicitat:
publicidad@padepagescatala.org
Tel. 628 360 083

PA DE PAGÈS CATALÀ
indicació geogràfica protegida

Amb el suport de:
Generalitat de Catalunya