

El producte local, clau per la biodiversitat dels espais naturals

El Parc Natural de l'Alt Pirineu ha coordinat una jornada d'intercanvi d'experiències entre gestors d'espais naturals



Les jornades s'han celebrat al centre MónNatura Pirineus, a Son | Territori

Tècnics i gestors d'espais naturals han intercanviat experiències de valorització de la biodiversitat gràcies als productes locals. El Parc Natural de l'Alt Pirineu ha coordinat la jornada on hi han participat membres del projecte *Poctefa Green*, de gestió i posada en xarxa dels espais naturals protegits dels Pirineus.

La trobada s'emmarca en el seminari "Valorització dels productes locals en favor de la conservació dels espais naturals oberts", que se celebra aquest dimecres i dijous a les instal·lacions de MónNatura Pirineus, a Son.

Alguns dels projectes exposats són el de Mendiko Gazta, d'elaboració de formatges en les pastures d'alçada, el centre d'artesanía local "La Quadra de Casa Carne" de l'Ecomuseu de les Valls d'Àneu, i l'Obrador Xisqueta, entre d'altres.

El projecte

POCTEFA GREEN, de 18 socis europeus, està participat pel Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, el Parc Natural de l'Alt Pirineu, Cadí-Moixeró i Capçaleres del Ter i Freser i el Centre Tecnològic Forestal de Catalunya, juntament amb altres parcs pirinencs de França, el País Basc, Navarra i Andorra.

L'objectiu del projecte és realitzar accions comunes en matèria de coneixement i conservació de la biodiversitat i el paisatge, en tres grans línies: boscos, ambients humits i espais oberts.

En el seminari participen persones de perfil i procedència diversa: tècnics d'empreses i entitats relacionades amb la valorització dels recursos locals, i tècnics i gestors d'espais naturals protegits socis del projecte POCTEFA GREEN.