

Apropa't als productors i artesans del Parc!!!



Programa de visites als tallers i obradors del Parc Natural de l'Alt Pirineu

La producció artesanal i alimentària és un element clau del Parc Natural de l'Alt Pirineu: contribueix a la conservació dels espais naturals i preserva els coneixements tradicionals i els oficis locals, alhora que esdevé una activitat econòmica sostenible, gràcies a la qual aquest és un espai viu i dinàmic. Visitar les explotacions, tallers i obradors del territori és una forma de donar a conèixer i compartir aquests valors, tradicions i oficis.

Aquest és l'objectiu d'aquest cartell, en el qual us presentem els productors i artesans que ofereixen visites, tallers o tastos a les seves instal·lacions. Veure des de dins una explotació ramadera, participar en tallers artesanals o degustar els productes del Parc són algunes de les activitats que pots escollir.

ANIMAT A PARTICIPAR-HI!

Agrària i Ram. del Pallars de Sort SCCL

Carn de vedella ecològica

Ramaders ecològics del Pallars Sobirà i socis de La Cooperativa C. Doctor Carles Pol i Aleu, 28
25560 Sort
973 620 213
sort@coopallars.com
www.coopallars.com

Visita guiada

Durant la visita guiada a la Granja Cassovall, situada a la carretera d'Estac, podràs visitar una finca d'engreix ecològic on els vedells estan lliures així com també la nau on es fa la darrera fase de l'engreix.



Carnisseria Boté

Embotit de porc i poltre i altres productes

Angelina Vázquez i Antonio Tomás
C. Major, 68
25560 Sort
973 620 606
vikivp@hotmail.com

Visita guiada

Podràs visitar l'obrador i veure com es realitza el procés d'embotir. A més, si ho desitges, podràs visitar les granges de poltre (segons època de l'any).



Carns i embotits Pallars Sobirà S.L.

Embotits de porc i carns de la zona

Alba Segarra Peret
C. Major, 10
25560 Sort
973 621 128
sagarraalba@hotmail.com

Visita guiada

Veuràs com s'elaboren els embotits de porc de manera artesanal i el despeçament de les carns de corder i vedella de la zona. Per fer un tast i degustació dels productes concerteu amb l'artesana.



Josep Antoni Gallart

Explotació de vaques i cavalls

Josep Antoni Gallart
25569 Malmercat. Soriguera
973 621 128
sagarraalba@hotmail.com

Visita guiada

Durant la visita es farà un recorregut per diverses finques i, en algunes èpoques de l'any, es podrà donar de menjar als animals.



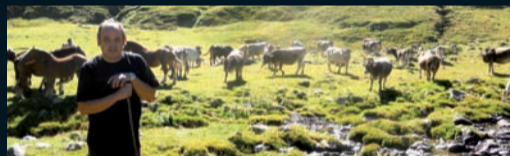
Vitacarn

Carn ecològica de vedella

Ignasi de Castellarnau
Casa Coix
25574 Alins
654 303 440
vitacarn@hotmail.com
www.vitacarn.com

Visita guiada

Visita la nostra explotació ramadera on durant tot el recorregut podràs veure com viuen els animals al camp, t'explicarem què mengen i què fan. També t'oferim la possibilitat de visitar la casa i la torre de Casa Coix d'Alins.



Casa Mateu

formatges i iogurt d'ovella

Clara Ferrando Quer
C. Únic, s/n
25594 Surp. Rialp
973 621 405
clarasurp@hotmail.com
www.formatgeriacasamateu.com

Visita guiada

Durant la visita t'ensenyarem les instal·lacions, la maquinària i el seu funcionament, així com tot el procés d'elaboració dels formatges i els iogurts d'ovella. Inclou degustació.



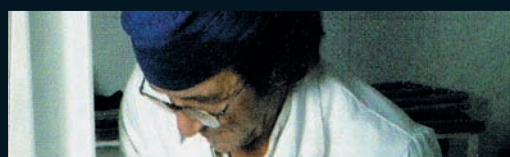
La Roseta de Gavàs

Elaboració de formatges

Jesús Caravaca i Garcia
Casa Roseta
25588 Gavàs. La Guingueta d'Àneu
973 250 079
casigall@hotmail.com

Visita guiada

Podreu veure les nostres instal·lacions i us explicarem com s'elabora el formatge modern i antic.



Lo Gormand

iogurt de vaca natural i amb melmelada

Ferran Lloret Riart
Cap de la Vila, 12
25580 Esterrri d'Àneu
629 451 839
info@logormand.com
www.logormand.com

Visita guiada

En el transcurs de la visita t'explicarem tot el procés de fabricació artesanal del iogurt natural de vaca i del iogurt amb melmelada.



Lo Paller del Coc

taller gastronòmic de cuina del formatge

Mariano Gonzalvo
Casa Lo Paller del Coc
25594 Surp. Rialp
690 805 296
info@lopallerdelcoc.com
www.lopallerdelcoc.com

Taller de cuina del formatge

Durant el taller aprendràs el procés de fabricació de formatge i les diferents maneres d'utilitzar la cuina, sempre des de la perspectiva de la cultura alimentària pròpia del nostre territori. Inclou visita a la formatgeria Casa Mateu de Surp.



Tros de Sort

Formatges artesans amb llet de vaca crua

Josep Font
Camí de les Vernedes, s/n
25560 Sort
973 621 220 - 973 621 387
info@trosdesort.cat
www.trosdesort.cat

Visita guiada

T'explicarem el procés d'elaboració dels formatges i podràs gaudir d'un tast degustació.



SERRALLERIA PALLARS SOBIRÀ S.L.

Forja i artesanía metàl·lica

Ildefons Poch i Antoni Poch
Pol. Ind. Salancoms, 9
25560 Sort
973 620 386
conta@tallerspallars.net

Visita guiada

Durant la visita podràs veure les instal·lacions de la serralleria i una demostració de com es treballa de manera artesanal el metall.



Ecomuseu de les Valls d'Àneu

Mostra de material artesà del Pirineu

Carrer del Camp, 22
25580 Esterrri d'Àneu
973 626 436
jtugues@ecomuseu.com
www.ecomuseu.com

Visita guiada

La visita a l'ecomuseu et permetrà conèixer l'artesania d'arts i oficis del Pirineu i els diversos productes artesanals que s'hi elaboren. L'espai inclou una mostra de diversos productes artesanals (elaborats amb fusta, tèxtil, terrissa i ferro, entre altres), de territoris pirinencs catalans, aragonesos, navarresos i francesos.



Associació Obrador Xisqueta

Edifici El Racó · Espai mOn
C-13 km 131
25594 Rialp
973 620 977
info@obradorxisqueta.cat
www.obradorxisqueta.cat

Visita guiada

Vine a conèixer l'associació Obrador Xisqueta. Vine a la nostra oficina i t'explicarem qui som i què fem. També podràs tocar i conèixer la llana Xisqueta i tot de productes totalment artesanals, fets al territori, amb 100 % pura llana Xisqueta



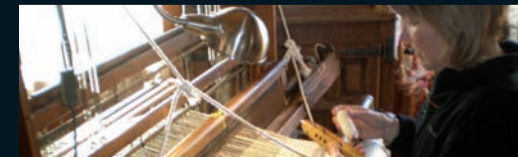
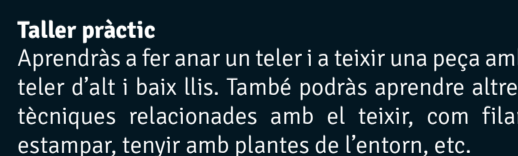
Artesania Tèxtil Ginestarre

Taller de teixir amb teler

Rosa M. Tejedor Ferrer
Casa Nilló
25571 Ginestarre. Esterrri de Cardós
973 623 195 - 620 291 182
teixitama@gmail.com
artesaniatextilginestarre.blogspot.com.es

Visita guiada

Descobriràs l'art de teixir amb teler de baix i alt lliis seguint el procés d'elaboració artesanal de diferents peces



Amb el suport de:



Amb el cofinançament de:



Executat per:

