

# ALT URGELL

## 01. Ossera, poble d'artesans

Ossera és un poble artesà. Si us hi arribeu podreu recórrer els seus carrers i anar descobrint els obradors i tallers dels productors i artesans que hi elaboren els seus productes. Si veniu a Ossera podreu tastar melmelades a l'era de Cal Casal, prendre una tisana al jardí botànic de Cal Nogué o degustar un tros de formatge al menjador de Cal Codina. A més a més, podreu passejar per la sala d'exposició de ceràmica i escultura del taller del Nico, on també hi podreu veure i comprar peces de Textil Jové fetes amb telar de pedals. Tot seguit, el recorregut us portarà a visitar l'Espai Jaume, que us permetrà perdre'us en un laberint de formes i colors per fer volar la vostra imaginació.

**Lloc i hora de trobada:** Es recomana concertar prèviament l'activitat posant-se en contacte amb qualsevol dels. Es pot deixar el cotxe a l'entrada del poble per iniciar la visita dels diferents obradors i tallers a peu.

**Durada:** 2,5h  
**Preu:** Gratuït

**Grup màxim:** 6 persones (Espai Jaume) i 15 persones (Formatgeria Serrat Gros i Melmelades Cal Casal)

**Estacionalitat:** Abril a desembre per assegurar la disponibilitat de formatge (Formatgeria Serrat Gros), la resta d'artesans, tot l'any.

**Idiomes:** Català i castellà  
**Pagament amb targeta:** Sí

**Si Formatgeria Serrat Gros, Melmelades Cal Casal, Herboristeria Nogué i Taller Nico de Winter) No (Espai Jaume)**

**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** Sí (Formatgeria Serrat Gros, Melmelades Cal Casal- a la botiga, però no a l'obrador-, Taller Nico de Winter) No (Espai Jaume, Herboristeria Nogué)

## 02. Curs de plantes medicinals

Herboristeria Nogué ofereix diversos cursos de plantes medicinals. Els cursos es fan en plena natura on el ple contacte amb les plantes ens introduirà en el seu món, aprenent tots els seus usos i virtuts. Podeu trobar els diferents temes i programes dels cursos a la pàgina web [www.herbessosera.com](http://www.herbessosera.com)

**Lloc i hora de trobada:** Els tallers es realitzen en espais propis de l'Herboristeria Nogué. Cal concertar-los prèviament.

**Durada:** En funció de cada curs.  
**Preu:** En funció de cada curs.

**Grup mínim / Grup màxim:** En funció de cada curs.

**Estacionalitat:** En funció de cada curs.  
**Idiomes:** Català, castellà, anglès i alemany

**Pagament amb targeta:** Sí  
**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** No

**Dades de contacte per la reserva:**  
**Herboristeria Nogué, Suzette Bohringer**  
Cal Nogué s/n. 25717, Ossera (La Vansa-Fórns)  
973 298 228 - 608 938 348  
[ossera@hotmail.com](mailto:ossera@hotmail.com)



## 03. Tallers de melmelades

Si vols aprendre a fer melmelada de fruita de temporada per poder fer un bon esmorzar o vols saber elaborar melmelades agredolços per acompanyaments de carn o peix, Melmelades Cal Casal t'ofereix un ampli ventall de possibilitats. Els nostres tallers s'estructuren en tres parts: introducció, elaboració i degustació a l'era de Cal Casal, on es pot fer un refresc. Si voleu consultar el detall de les nostres propostes, podeu mirar la nostra pàgina web: [www.melmeladesossera.com](http://www.melmeladesossera.com)

**Lloc i hora de trobada:** Els tallers es realitzen a l'obrador de Cal Casal i acostumen a ser pels matins, de 10h a 13:30h. Cal concertar prèviament.

**Durada:** 3,5h  
**Preu:** 26€ (inclou el llibre de receptes amb melmelades de la Núria Rosell, Melmeladera de Cal Casal, i un pot de la melmelada elaborada).

**Grup mínim:** 4-5 persones / **Grup màxim:** 8 persones

**Estacionalitat:** Alguns dels tallers estaran condicionats a la fruita disponible de la temporada.

**Idiomes:** Català i castellà  
**Pagament amb targeta:** Sí

**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** La botiga i l'era on es fan part dels tallers són accessibles, no ho és l'obrador.

**Dades de contacte per la reserva:**  
**Melmelades Cal Casal, Núria Rosell**  
Cal Casal s/n. 25717, Ossera (La Vansa-Fórns)  
973 298 220 - 608 10 80 57  
[info@melmeladesossera.com](mailto:info@melmeladesossera.com) / [nuriaossera@hotmail.com](mailto:nuriaossera@hotmail.com)



## 04. Tallers de fer formatge a casa

Us oferim dos tipus de taller: Mató i Formatge Fresc, per una banda, i Formatge madurat, per l'altra. Són tallers molt pràctics, l'objectiu dels quals és poder fer els matons i formatges a casa vostra, un cop hagueu après les indicacions principals.

Tot el material necessari es troba al taller. Els formatges i matons es fan amb la llet de les cabres de la Formatgeria Serrat Gros. Els alumnes només heu de portar algun recipient per emportar-vos els formatges i matons que feu (pot, carmanyola...) i un davantal per no embrutar-vos a l'hora del treball. Els tallers són impartits per la Judit Carreira de Formatges de l'Abadessa i compten amb l'ajut de la Mercè Lagrava del Serrat Gros.

**Lloc:** Antiques Escoltes de Josa de Cadí. Plaça Major s/n. Cal concertació prèvia.

**Durada:**  
Taller de Mató i Formatge fresc: de 10:30h a 13:30h.  
Taller de Formatge Madurat: de 10:30h a 17:30h. (cal portar alguna cosa de dinar per compartir)

**Preu:** Els tallers són per a adults i el preu és:  
Taller de Mató i Formatge fresc: 30€  
Taller de Formatge Madurat: 55€

**Grup mínim:** 8 persones / **Grup màxim:** 12 persones

**Estacionalitat:** Els tallers es fan del mes de maig al mes de setembre.

**Idiomes:** Català i castellà  
**Pagament amb targeta:** Sí

**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** Sí

**Dades de contacte per la reserva:**  
**Formatgeria Serrat Gros, Mercè Lagrava**  
Cal Codina. 25717, Ossera (La Vansa-Fórns)  
690 385 556  
[info@formatgeriaserratgros.com](mailto:info@formatgeriaserratgros.com)



## 05. Tast de formatges del Serrat Gros i sopar a Ca l'Amador de Josa de Cadí

Tast guiat dels formatges de la Formatgeria Serrat Gros d'Ossera, amb l'exposició sobre el funcionament d'aquesta formatgeria. Es tastaran els seus formatges i a continuació l'equip del Restaurant Ca l'Amador, oferirà un sopar amb aquests formatges treballats des de la seva cuina, amb la seva magnífica òptica personal, atrevida, respectuosa, curiosa i tradicional. El Tast i el Sopar es farà a Ca l'Amador, a Josa de Cadí, enmig del Parc Natural del Cadí-Moixeró.

**Lloc i hora de trobada:** Restaurant Ca l'Amador. Josa de Cadí. L'activitat serà al vespre, a concertar prèviament. Hi ha pàrquing habilitat.

**Durada:** 3 hores  
**Preu:** 40€/persona

**Grup mínim:** 20 persones / **Grup màxim:** 30 persones

**Estacionalitat:** El tast es pot fer entre els mesos de maig i novembre ja que el formatge és un producte estacional.

**Idiomes:** Català i castellà  
**Pagament amb targeta:** Sí

**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** Sí

**Dades de contacte per la reserva:**  
**Formatgeria Serrat Gros, Mercè Lagrava.**  
Cal Codina. 25717 Ossera (La Vansa i Fórns)  
690 385 556  
[info@formatgeriaserratgros.com](mailto:info@formatgeriaserratgros.com)

**Restaurant Ca l'Amador, Diego Alias.**  
Ca l'Amador. 25717 Josa de Cadí (Josa i Tuixent)  
973 370 046 - 687 873 067  
[info@calamador.cat](mailto:info@calamador.cat)



## 06. Vols Majubejar? O vols fer una visita guiada?

T'agradaria saber com és una granja d'ovelles, com es muny i com es fa el formatge que elaborem? Vols majubejar? Si la resposta és sí, nosaltres et proposem un pla que no pots deixar escapar!

8:00h Visita a la nostra granja d'ovelles on podrem donar-los menjar, veure com viuen i munyir-les per portar la llet a la formatgeria. 10:00h Visitem la formatgeria, situada a La Seu d'Urgell, i farem un tast-esmorzar de tots els productes que elaborem artesanalment. 11:30h Amb la panxa ben plena, és hora de visitar les instal·lacions i convertir-nos en mestres formatgers! Farem un taller d'elaboració de mató i formatge fresc, de principi a fi, per poder-nos endur el producte a casa. 13:00h L'activitat es donarà per acabada a la botiga de la formatgeria.

**Lloc i hora de trobada:** Granja Cal Majuba. 25718 Alàs.

**Durada:** de 8:00h a 13:00h  
**Preu:** 40€/adult i 30€/infants de 3 a 12 anys. Inclou la visita, activitats i un pack de productes valorat en 15€.

**Grup mínim:** 8 adults / **Grup màxim:** 16 adults

**Estacionalitat:** Tot l'any.  
**Idiomes:** Català, castellà, anglès i francès

**Pagament amb targeta:** Sí  
**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** Sí

També tens l'opció de fer la visita guiada a la granja i a la formatgeria, acabant amb un tast de tots els nostres productes

**Durada:** 2h  
**Preu:** 15€/majors de 15 anys, 10€/infants de 3 a 12 anys. Inclou el producte que més hagi agradat del tast per valor entre 3-4€.

**Grup mínim:** 4 persones / **Grup màxim:** 20 persones

**Dades de contacte per la reserva:**  
**Cal Majuba**  
**Jeroni Majoral**  
25718 Alàs  
622 21 80 42  
[calmajuba@gmail.com](mailto:calmajuba@gmail.com)



## 07. Descobreix Ca l'Andreu i viu una experiència eco

Visita l'explotació de Ca l'Andreu. La nostra diferenciació és la raça de les nostres vaques Angus de Nebraska, amb una carn molt apreciada per la seva qualitat. Durant la visita s'explicarà com funciona una explotació ecològica mostrant les diferències envers a una explotació convencional. En acabar, hi haurà una degustació de la nostra carn que constarà d'un plat calent (mini burger) i d'un plat amb carn crua (carpaccio o steak tarter).

**Lloc i hora de trobada:** Explotació de Ca l'Andreu a Alàs. Cal concertar la visita prèviament. Hi ha un espai de pàrquing a la mateixa explotació.

**Durada:** 1,5h  
**Preu:** 10€/adults i nens a partir de 10 anys. Gratuït/ Menors de 10 anys.

**Grup mínim:** 5 persones / **Grup màxim:** 10 persones

**Estacionalitat:** Tot l'any  
**Idiomes:** Català, castellà i francès

**Pagament amb targeta:** No  
**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** No

**Dades de contacte per la reserva:**  
**Ramaderia Ca l'Andreu**  
**Urgell Isús i Andreu Ramos**  
Ca l'Andreu, s/n. 25718 Alàs  
626 550 423 - 639 251 059  
[info@ramaderiacalandreu.com](mailto:info@ramaderiacalandreu.com)  
[www.ramaderiacalandreu.com](http://www.ramaderiacalandreu.com)



El catàleg que teniu a les mans us ofereix la possibilitat d'endinsar-vos a viure experiències innovadores i singulars. Experiències que us descobriran els productes locals, tan alimentaris com artesanals, que s'elaboren en el marc del Parc Natural del Cadí-Moixeró, des d'una perspectiva totalment diferent: visites a obradors o explotacions, tastos, maridatges, tallers pràctics o recorreguts guiats, entre d'altres. Ser pastor d'ovelles per un dia, anar a recollir trementina, degustar carn de vedella ecològica, aprendre a fer melmelades, formatges o allioli de codony, descobrir el món de les plantes i les seves propietats, conèixer com pasturen els pollastres, degustar la cervesa que es fa als peus del Pedraforca, participar en un taller de forja o de pintura al tremp o elaborar els teus propis instruments a partir del que t'ofereix la natura, són algunes de les propostes suggerides en aquest catàleg.

Cada una d'elles compta amb el segell propi de les persones que la fan possible perquè hi esmercen tot el seu esforç i dedicació.

## Us animem a viure-les!

Si ets productor/a o artesà/ana i t'interessa sortir en properes edicions del fulletó o a la pàgina web del parc, podeu contactar-nos:

Parc Natural del Cadí-Moixeró  
C/ la Vinya, 1 · 08695 Bagà · Tel. 93 824 41 51  
[pncadimojero@gencat.cat](mailto:pncadimojero@gencat.cat) · <http://parcnaturals.gencat.cat/cadi>  
facebook: [f /PNCadimojero](https://www.facebook.com/PNCadimojero)

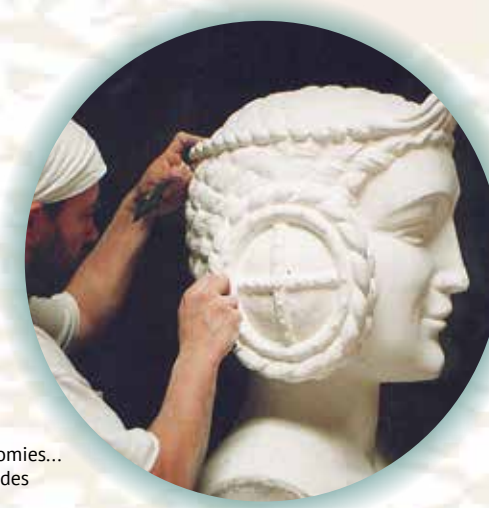
Actuació del Programa de Desenvolupament Rural de Catalunya 2014-2020, cofinançada per:





# BERGUEDÀ

## 08. Taller d'imatgeria festiva. "Museu Nan de Gegants"



Taller museu situat al casc medieval de Bagà prop el Palau dels Pinós, on podreu veure el procés de construcció dels gegants, el modelat amb argila, els motlles, l'estampació en cartró, el muntatge, les policromies... Opcionalment a les visites, realitzem tallers d'arts aplicades per a totes les edats, podeu experimentar amb el de "Siluetes" de 10 minuts o el de "Trep d'ou".

**Lloc i hora de trobada:** Plaça l'Especie - Bagà. Concertar prèviament per telèfon.  
**Durada:** entre 15 i 30 minuts.  
**Preu:** Entrada lliure, tot l'any. Taller de Silueta: 3€  
**Grup mínim:** 1 persona / **Grup màxim:** 10 persones, dins del taller-museu. Consultar per grups més nombrosos.  
**Estacionalitat:** Tot l'any.  
**Idiomes:** Català, castellà i francès.  
**Pagament amb targeta:** No  
**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** Sí

**Dades de contacte per la reserva:**  
**Francesc Cisa Camps**  
Plaça de l'Especier, 2. 08695 Bagà  
646 320 438  
cisabaga@gmail.com  
<https://francesccisa.wordpress.com/>

## 09. Pintura al tremp d'ou

El tremp d'ou és una tècnica pictòrica ancestral. Consisteix a utilitzar el rovell d'ou com aglutinant que barrejat amb pigments ens permet obtenir una pintura de gran transparència i lluminositat. Va ser molt utilitzada al Romànic i a l'Edat Mitjana. Podeu experimentar amb la tècnica, realitzant obres sobre fusta, teles o paper...

**Lloc i hora de trobada:** Plaça l'Especier - Bagà. Concertar prèviament telefònicament.  
**Durada:** 1,5 h  
**Preu:** Taller individual i en grup, preus populars: 7€/persona.  
**Grup mínim:** 1 persona / **Grup màxim:** 10 persones  
**Estacionalitat:** Tot l'any.  
**Idiomes:** Català, castellà i francès.  
**Pagament amb targeta:** No  
**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** Sí



**Dades de contacte per la reserva:**  
**Francesc Cisa Camps**  
Plaça de l'Especier, 2. 08695 Bagà  
646 320 438  
cisabaga@gmail.com  
<https://francesccisa.wordpress.com/>

## 10. Crea els teus propis instruments i viu la música

Us proposem una experiència musical ben diferent per gaudir de la música i de l'entorn natural del Parc Natural del Cadí-Moixeró, ahiora que esmorzeu o beneu amb productes artesans locals. L'activitat s'inicia des de Bagà on us dirigireu a un espai natural proper per tal de dur a terme un taller centrat en confeccionar els vostres propis instruments musicals a partir de materials naturals que ens ofereix l'entorn. S'aprendrà a utilitzar eines bàsiques (com ara ganivets, pedres, foc, i altres...) i es fomentarà la creativitat per trobar recursos quan no es tenen eines. Els materials que s'empraran seran canya de riu, pell, cordill, fustes, pedres, ossos... Els instruments que s'elaboraran són tradicionals, recollits a partir de fonts orals i escrites. Un cop construïts els instruments, podreu participar conjuntament de la música, tocar i cantar junts mentre degusteu d'un esmorzar i un berenar a partir dels productes artesans de l'Aranyonet, conserves artesanes. Es tracta d'un taller flexible per a tothom. Es poden fer instruments d'un grau de més o menys complicació en funció de les habilitats i capacitats de les persones interessades. Hi ha la possibilitat de portar instruments semielaborats perquè els acabin nens petits, gent gran o persones amb alguna dificultat física. Tothom qui pugui subjectar un objecte i fer-lo sonar, produir algun so o tan sols escoltar... pot participar d'aquesta activitat.

**Lloc i hora de trobada:** Cal concertar prèviament l'activitat i l'hora de sortida. El lloc de trobada serà el pàrquing municipal de Bagà darrere l'escola que és gratuït. Des de Bagà hi ha un gran nombre després als quals es pot accedir fàcilment caminant o amb cotxe, al mig de la natura. L'espai pot ser variable segons el temps o els gustos. Per tant, hi hauria la possibilitat d'oferir diferents plans de sortida que porten a llocs coberts o a espais oberts.  
**Durada:** 2h, 3h o més, depenent de la llunyania de l'espai escollit en el moment de la reserva.  
**Preu:** 43€/ adult sot; 23€/ 2 o més adults junts; nens: gratuït  
**Preus per família:** 43€/ 1 família; 28€/ 2 famílies (preu per a cada família); 23€/ a partir de 3 famílies  
**Grup mínim:** 1 persona / **Grup màxim:** 20 persones  
**Estacionalitat:** Tot l'any  
**Idiomes:** Català, castellà i anglès  
**Pagament amb targeta:** No  
**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** En funció de l'espai escollit.

**Dades de contacte per la reserva:**  
**Les Canyetes de la Foradada**  
Pujada del gall, 6. 08695 Bagà  
<http://musicalecanyetesdelaforadada.blogspot.com/>  
**Ismael Lopez Abad** caltarai@gmail.com 95 824 50 68  
**Francesc Quintana Gendrau** cestana@yahoo.es 685 274 297



## 11. Vols aprendre a fer de pastor/a?

Vols gaudir d'un dia en plena natura i descobrir una feina tradicional com és la de pastor d'ovelles? Doncs ara tens l'oportunitat de fer les dues coses!  
Vine a passar un dia d'estiu a Comabella (Coll de Pal) rodejat de paisatges d'alta muntanya, i sigues participant d'una de les feines més antigues del món! La de pastor! Podràs veure el ramat d'ovelles de la raça ripollès i el gos treballant i conduint el ramat seguint les indicacions del pastor. I amb una mica de sort veure voltors, lsards, marmotes, etc.  
Hi ha dues opcions, a escollir: trobada amb el pastor, esmorzar (torrades, botifarra a la brasa, etc.) i després anar a la muntanya i veure el ramat, o bé pujar a la muntanya, anar amb el ramat i fer un dinar de picníc (entrepans) enmig dels prats del Parc Natural del Cadí-Moixeró.

**Lloc i hora de trobada:** Cal anar amb cotxe particular fins a Coll de Pal, on s'aparca el cotxe i es continua el trajecte amb el cotxe del pastor Ricard fins a la pleta on hi ha el ramat. A partir d'allà, es segueix a peu acompanyats del ramat fins als prats de Coma Floriu, punt final del recorregut. Des de Coma Floriu a l'aparcament de Coll de Pal on hi ha el cotxe hi ha uns 15 minuts a peu. La caminada és de dificultat baixa, per camins planers i en bon estat, aptes també per a infants. L'hora de trobada cal concertar-la per telèfon.  
**Durada:** Un mati  
**Preu:** 20€/ adults - 10€/ nens (a partir de 6 anys) - 8€/ nens (de 3 a 6 anys)  
Places limitades, a concertar.  
**Estacionalitat:** Qualsevol dia de mitjans de juny a mitjans de setembre  
**Idiomes:** Català, castellà i francès  
**Pagament amb targeta:** No  
**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** No

**Dades de contacte per la reserva:**  
**Carn del Cadí-Moixeró**  
**Ricard García Canal**  
C. Font del sofre, 6, 1er La. 08695 Bagà  
620 04 16 64  
info@carndelcadimoixeró.com www.carndelcadimoixeró.com



## 12. Fem alloli de codony

Us oferim la possibilitat de fer un taller d'allioli de codony per aprendre com era i és, actualment, d'importar aquesta fruita a totes les cases del Pirineu i del Prepirineu. Durant el taller coneixereu el procés d'elaboració d'aquest allioli, els usos que li podem donar i, finalment, el podreu provar.

**Lloc i hora de trobada:** El taller es realitzarà a l'obraor de l'Aranyonet i l'horari serà els matins de 10h a 12h.  
**Durada:** 2h  
**Preu:** 10€/persona  
**Grup mínim:** 4 persones / **Grup màxim:** 10 persones  
**Estacionalitat:** El taller es durà a terme a la tardor, durant la temporada dels codonys, d'octubre a desembre.  
**Idiomes:** Català, castellà i anglès.  
**Pagament amb targeta:** No  
**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** Sí

**Dades de contacte per la reserva:**  
**L'Aranyonet Conserves Artesanes**  
**Susanna Rotllant i Ramon casals**  
C. Zon de Coromines, 9. 08696 La Pobla de Lillet  
93 823 65 08 - 617 590 156  
aranyonet@aranyonet.com



## 14. Pastor per un dia

Veni a conèixer el nostre ofici de pastor i a degustar la nostra can de xai. Podreu gaudir dels animals, veure com treballen els gossos amb el ramat i gaudir del magnífic paisatge del Parc Natural del Cadí - Moixeró. L'activitat s'iniciarà al pàrquing de l'Hotel El Jou, on ens conixerem, i des don anirem cap als camps on pasturen les nostres ovelles. És un recorregut d'uns 30 minuts caminant per un camí amb magnífiques vistes o si es vol fer en cotxe (4x4) es triguen uns 10 minuts.  
Quan hi arribem us trobareu rodejats d'autèntica natura, paratge ideal per fer un esmorzar de pagès (matins) o un bon berenar (tardes) per tal d'agafar energia i anar amb les ovelles a pasturar. Veureu com treballen els nostres gossos, podreu agafar els xais més dòcils i aventurar-vos a dirigir el ramat per un paisatge increïble. Fareu de pastor d'ovelles!!  
Després retornarem cap al pàrquing de l'hotel pel mateix camí i donarem per finalitzada la visita. Els visitants que estigueu interessats en degustar la nostra carn la podreu tastar en el restaurant de l'Hotel El Jou, un lloc fantàstic per dinar o sopar, amb moltes propostes d'activitats a la natura, com ara passejos a cavall o rutes 4x4.

**Lloc i hora de trobada:** Punt d'inici de l'activitat a l'Hotel El Jou. Adreça: Ctra. El Jou, s/n. Guardiola de Berguedà (Barcelona). L'hora es confirmarà prèviament per telèfon.  
**Durada:** De 3 a 4 hores  
**Preu:** Inclou guiatge i esmorzar o berenar, segons l'horari, amb xai ecològic de Cal Coix. 20€/persona i 10€/infants de 6 a 10 anys. Grups superiors a 8 persones: 15€/persona  
**Grup mínim:** 2 persones / **Grup màxim:** 15 persones  
**Estacionalitat:** L'activitat es podrà realitzar en caps de setmana i festius, matí o tarda, durant la tardor, la primavera i l'estiu. S'han de tenir en compte les condicions meteorològiques que poden condicionar l'activitat.  
**Idiomes:** Català i castellà  
**Pagament amb targeta:** No  
**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** No

**Dades de contacte per la reserva:**  
**Xai ecològic Cal Coix**  
**Isaac Reyes Liria i Virginia Peña Lorente**  
Ctra. Guardiola de Berguedà a Saldes, km 3,5. 08699 Vallcebre  
630 224 781 - 650 147 033  
isaacreyliria@gmail.com



# CERDANYA

## 15. 30 Cabres. Granja i Formatgeria

Som el Miquel i la Sara i estem engegant un projecte molt lligat a un territori que ens fascina, la Cerdanya. Tenim un petit ramat de cabres que cuidem, pasturem i munyim, i amb la seva llet fem el nostre formatge. El projecte comença a caminar i podreu tastar els formatges que us endinsaran als prats de muntanya on les nostres cabres pasturen a diari. Ens queda molt per fer, però us obrim les portes de casa per si voleu compartir amb nosaltres aquest projecte vital que tant ens il·lusiona.

**Lloc i hora de trobada:** El punt de trobada és a la Plaça de la Font d'Èlter. Cal fer la reserva de la visita a través del web: [www.visitesapages.origencerdanya.cat](http://www.visitesapages.origencerdanya.cat) Allà podreu triar dia i pagar la visita.  
**Durada:** 1h45 aproximadament.  
**Preu:** 8€/adult i 5€/infants de 4 a 12 anys.  
**Grup mínim:** 5 adults / **Grup màxim:** 20 persones  
**Estacionalitat:** Des de Setmana Santa i fins Novembre. Per altres dates cal contactar directament per telèfon.  
**Idiomes:** Català, castellà, anglès, francès i italià  
**Pagament amb targeta:** No  
**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** No

**Dades de contacte per la reserva:**  
**Cal Miquel**  
**Miquel Àngel Queralt i Sara Gutiérrez**  
C. d'Olopte, 3.  
25721 Èlter (Bellver de Cerdanya)  
Reserves a través del web:  
[www.visitesapages.origencerdanya.cat](http://www.visitesapages.origencerdanya.cat)  
616 547 795



## 16. A la recerca de la trementina

Saps què és la trementina? Coneixes els seus usos i aplicacions terapèutics i medicinals? I saps qui eren les trementinaires?  
Amb aquesta experiència enmig de la natura del Baridà, envoltats de boscos, descobrirem un dels secrets de la nostra farmàcia natural, la trementina d'abet. Observarem els avets i les seves pinyes, en recollirem la seva resina mentre redescobrim i recordem a les trementinaires, i acabarem elaborant la nostra pròpia trementina, que després ens podrem emportar.

**Lloc i hora de trobada:** El lloc de trobada de l'activitat és a Lles de Cerdanya, des d'on farem 15 minuts en cotxe, fins arribar al punt d'inici del recorregut a peu pels boscos d'Aransa o de la Molina. Cal concertar prèviament.  
**Durada:** 1h - 1,5 h (inclou desplaçaments)  
**Preu:** 15 € (inclou una ampolla de trementina de regal)  
**Grup mínim:** 2 persones / **Grup màxim:** 5 persones  
**Estacionalitat:** Caps de setmana de maig a octubre  
**Idiomes:** Català, castellà i francès  
**Pagament amb targeta:** No  
**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** No

**Dades de contacte per la reserva:**  
**Lagrimus. Michel Baylocq**  
Pujada de Joan Alay, 3  
25720 Bellver de Cerdanya  
670 337 975  
baylocqmichel@yahoo.es  
info@lagrimus.com



## 17. Cal Calsot, una granja sostenible

A la granja de Cal Calsot podreu descobrir el maneig tradicional d'una explotació ramadera de muntanya on es produeix carn ecològica d'alta qualitat que podreu degustar durant la visita. Tot amb unes vistes i un paisatge immilltorables al peu del Parc Natural del Cadí Moixeró.

**Lloc i hora de trobada:** Granja Cal Calsot. Divendres de 17.30h a 19.00h.  
Cal fer reserva prèvia (només juliol i agost).  
**Durada:** 1,5h  
**Preu:** 8 €/adult i 5€/infants.  
**Grup mínim:** 10 adults / **Grup màxim:** 50 persones  
**Estacionalitat:** Les visites es fan juliol i agost.  
**Idiomes:** Català i castellà  
**Pagament amb targeta:** Sí  
**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** Sí

**Dades de contacte per la reserva:**  
**Josep Bombardó. Cal Calsot**  
Montellà de Cadí  
650 541 277  
josep.bombardo3@gmail.com  
info@ecopyrene.cat



## 18. Visita la finca agroecològica de Mas Gintó i fes un tast de la nostra compota de poma

Visitarem la finca, l'hort, us explicarem qui som d'on venim i cap on anem. Podreu passejar entre els arbres fruiters i veure els animals de la granja. Al final us oferim un tast de compota de les nostres pomes.

**Lloc i hora de trobada:** Cal Gintó. C. Major, 2. Mosoll. (Das).  
**Durada:** 1,5h  
**Preu:** 7€/adult i 4€/infant de 4 a 12 anys  
**Grup mínim:** 8 persones / **Grup màxim:** 45 persones  
**Estacionalitat:** Tot l'any  
**Idiomes:** Català, castellà, francès i anglès  
**Pagament amb targeta:** Sí  
**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** Sí

**Dades de contacte per la reserva:**  
**Cal Gintó**  
**Mari-Carme Guàrdia**  
C. Major, 2  
17538 Mosoll. (Das)  
651 910 561  
calginto@hotmail.com



## 19. Visita a l'hort i tast de les hortalisses de l'Isidre Puigbó al Restaurant David's

Començarem la visita a l'hort de l'Isidre Puigbó, on us ensenyarem la gran varietat d'hortalisses que cultivem i us explicarem com ho fem. A continuació, podreu degustar les amanides del nostre hort al Restaurant David's.

**Lloc i hora de trobada:** L'experiència s'inicia a l'Hort de l'Isidre Puigbó, a Gallissà (Bellver de Cerdanya, i després es va al Restaurant Pizzeria David's, a Alp, on es fa la degustació. Hi ha 15 minuts de trajecte en cotxe des l'hort al restaurant. Cal fer reserva prèvia per telèfon.  
**Durada:** Entre 30 i 45 minuts la visita a l'hort, i 1 hora per la degustació.  
**Preu:** 12 €/persona (inclou la visita a l'hort i la degustació d'amanida).  
Hi ha possibilitat de complementar l'amanida amb plats de la carta (preus a banda, segons la carta del restaurant)  
**Grup mínim:** 4 persones / **Grup màxim:** 20 persones  
**Estacionalitat:** Mitjans juny fins mitjans octubre (temporada de l'hort).  
**Idiomes:** Català, castellà, francès i anglès  
**Pagament amb targeta:** Sí (només al restaurant)  
**Accesible per a persones amb mobilitat reduïda:** Sí

**Dades de contacte per la reserva:**  
**Isidre Puigbó Canal**  
**Jordi Casanovas Sirvent**  
Gallissà (Bellver de Cerdanya)  
669 845 057 (Jordi)  
667 723 070 (Isidre)  
jordi.cas@hotmmail.es

**Restaurant David's**  
Ctra. de Bellver, 1. 17578 Alp  
972 144 132  
Davidesports@gmail.com

