

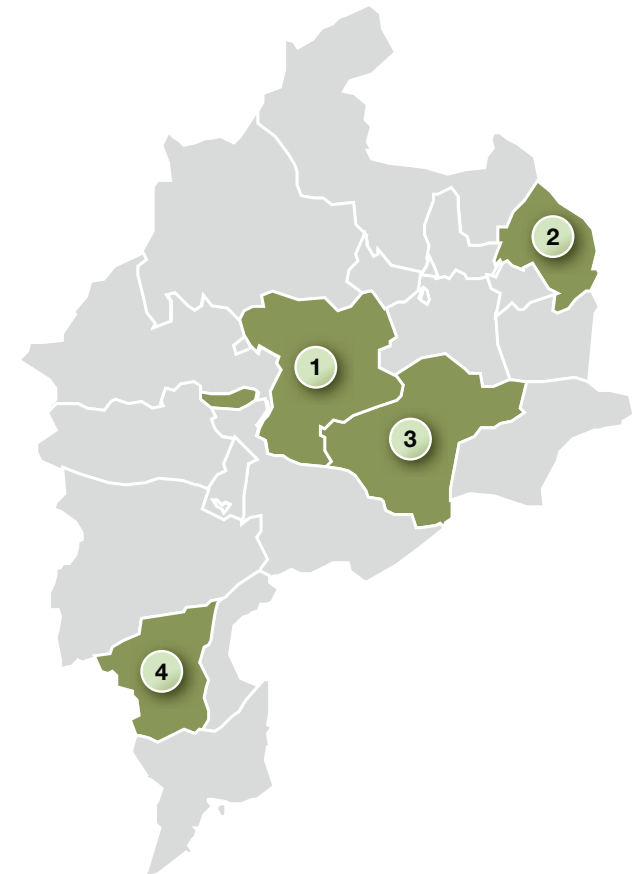


Fotografia: Albert Villaró. Arxiu Consell Comarcal Alt Urgell



Alt Urgell

La comarca pirinenca de l'Alt Urgell es vertebrada, de nord-est a sud, per la conca alta del riu Segre, els afluents del qual obren la vall principal a les diverses valls laterals, que conformen un variat mosaic orogràfic, des dels cims fronterers amb Andorra, la Cerdanya i el Pallars Sobirà fins a les terres que s'obren a la Noguera i al Solsonès. L'Alt Urgell es converteix en un entorn excel·lent per al bestiar de pastura, l'elaboració de formatges i la degustació de la bona cuina.



- 1 Adrall (Ribera d'Urgellet)
- 2 Bar (El Pont de Bar)
- 3 Ossera (La Vansa i Fórnoles)
- 4 Peramola



Formatgeria Mas d'Eroles



Salvador Maura Rayó
Joan Travé Iglesias
Mas d'Eroles
25797 Adrall
(Ribera d'Urgellet)

Tel. 973 354 057
Mob. 646 455 698
masderoles@gmail.com
www.masderoles.com



Alt Urgell
Adrall (Ribera d'Urgellet)



Explotació

Elaborem artesanalment formatges de màxima qualitat amb llet crua de vaca. El fet d'utilitzar la llet crua ens porta a utilitzar ferments naturals de la llet i així donem lloc a un producte amb un valor afegit. Formem part d'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA), de l'associació Artesans Alimentaris dels Pirineus i de l'associació de Formatgers Artesans dels Pirineus.

Productes

Diferents tipus de formatge de llet crua de vaca.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, de 10.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 19.00 h.

Formatge Baridà



Alt Urgell
Bar (El Pont de Bar)



Francesc Busquellà Ponce Tel. 973 384 060
Can Romà
25723 Bar (El Pont de Bar)



Explotació

Elaborem formatges de gran qualitat amb la llet de les cabres del nostre ramat, que cada dia surten a pasturar pels prats de Bar. D'aquesta manera, el formatge que elaborem té el valor afegit que és un formatge de pastor. La nostra producció de formatge és petita i la comercialitzem a la mateixa explotació i en alguns petits comerços de la zona de l'Alt Urgell i de la Cerdanya. Formem part de l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatges Artesans (ACREFA), de l'Associació de Formatgers de l'Alt Urgell i la Cerdanya i de l'Associació d'Artesans Alimentaris del Pirineu.

Productes

Formatge de llet de cabra curat i de pell florida.

Horaris

Mesos de venda: D'abril a novembre. *Horaris:* Cada dia, de 10.00 h a 12.00 h i a partir de les 19.00 h. *Fires / Mercats:* Fira de Sant Llorenç de Bellver de Cerdanya i Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell.





Formatgeria Serrat Gros



Mercè Lagrava
Raül Alcaraz
Paqui Hernández
Javier Saborido
Cal Codina
25717 Ossera
(La Vansa i Fòrnols)

Tel. 973 112 956
Mob. 690 385 556
serratgros@serratgros.com
www.serratgros.com



Alt Urgell
Ossera (La Vansa i Fòrnols)



Explotació

El nostre ramat està format per setanta cabres de raça alpina, raça que suporta el fred i l'altitud. Diàriament s'alimenten de les pastures de bosc i d'alta muntanya. Amb la llet crua elaborem el formatge de pastor de manera artesana i tradicional. Els nostres formatges Serrat Gros, Lo Pebrat i el Tupí d'Ossera han guanyat diversos premis al Concurs anual de Formatges Artesans dels Pirineus de la Seu d'Urgell. El Serrat Gros va guanyar la medalla de bronze al Concurs Lactium 2009 de Vic i la medalla de bronze del concurs World Cheese Awards 2009. Formem part d'ACREFA, entre altres associacions.

Productes

Formatge de llet de cabra crua de diferents tipus: serrat, amb pebre, conservat amb oli i de tupí.

Horaris

Mesos de venda: D'abril a desembre *Horaris:* Cada dia, d'11.00 h a 14.00 h i de 16.30 h a 20.00 h. *Fires / Mercats:* Fira Lactium de Vic, Festa de les Trementinaires de Tuixent, Festa dels Càtars de Josa de Cadí, Fira de Sant Llorenç de Bellver de Cerdanya, Mostra de Formatge Artesà de Borredà i Fira de Sant Ermengol de La Seu d'Urgell i Fira de la Vall de Tuixent.

Herboristeria Nogué



Alt Urgell
Ossera (La Vansa i Fórnols)



Suzzette Böringer
Peter Elmer
Cal Nogué
25717 Ossera
(La Vansa i Fórnols)

Tel. 973 298 228
Mob. 608 938 348
ossera@hotmail.com
www.herbesossera.com



Explotació

Tenim una empresa familiar que des de 1986 ofereix una selecció d'herbes medicinals i aromàtiques. Cultivem les plantes segons les normes de l'agricultura ecològica, a 1.200 metres d'altitud. El clima de muntanya i l'acurat treball artesà en totes les fases del procés -plantació, recol·lecció, assecatge i manipulació- us garanteixen unes plantes medicinals i aromàtiques amb tota la seva aroma i les millors propietats. Formem part de l'Associació d'Artesans Alimentaris dels Pirineus i de l'Associació de la Vall d'Artesans.

Productes

Tisanes: bonanit, bonprofit, muntanyenca, fresca, hivern. Herbes per infusions: camamilla, til·la, te de roca, menta poliol, marialluïsa, etc. Herbes i barreges d'herbes per condimentar, tot amb certificació ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* Tots els dies, matí i tarda (juliol i agost). Caps de setmana i festius, matí i tarda (resta de l'any). *Fires / Mercats:* Fira de Sant Llorenç de Bellver de Cerdanya, Fira de la Vall de Tuixent i Festa de les Trementinaries de Tuixent.





Formatges Castell-llebre



Fermí Tordesillas
Anna Garate
Assumpció Belmonte
Masia La Penella
25970 Peramola

Tel. 973 470 463
Mob. 616 433 709
tordesillas3@yahoo.es



Alt Urgell
Peramola



Explotació

Vam obrir la formatgeria i vam començar a elaborar formatges fa 25 anys, tot i que a la masia ja hi havia tradició formatgera. Elaborem formatges artesanalment amb llet de cabra produïda a la mateixa comarca, que posteriorment deixem madurar en una cava natural. Formem part de l'Associació Artesans Alimentaris del Pirineu i de l'associació d'Empresaris de l'Alt Urgell.

Productes

Productes elaborats amb llet de cabra: mató, formatge fresc, formatge de rotlle, formatge de llet pasteuritzada madurat en cava, formatge de llet crua madurat en cava i formatge de tupí.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* Tots els dies, de 10.00 h a 14.00 h i de 15.00 h a 18.00 h. *Fires / Mercats:* Fira de Sant Ermengol de La Seu d'Urgell, Fira de Sant Llorenç de Bellver de Cerdanya i Fira de Sant Isidre de Solsona.