

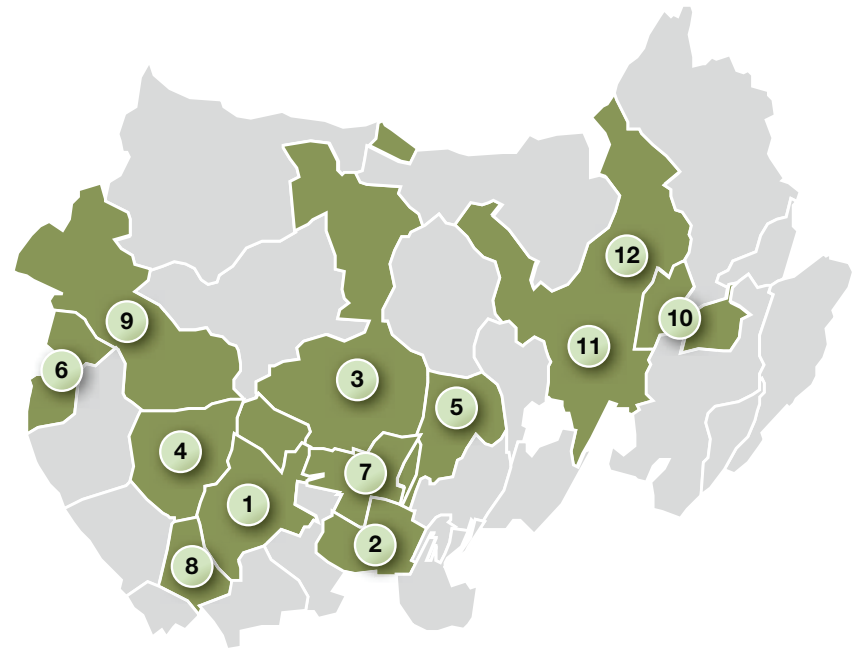


Fotografia: Slow Food Terres de Lleida



Noguera

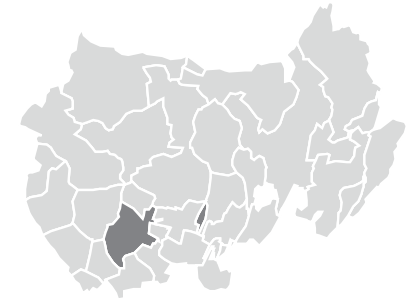
A la Noguera, la comarca més extensa de Catalunya, hi destaca la majestuositat de la Serralada del Montsec. La gastronomia es nodreix dels millors productes de l'horta, del bosc, del secà i de les plantacions de fruiters. Tot acompanyat de les millors carns procedents de la caça, les pastures, les granges i els corrals.



- 1 Balaguer
- 2 Bellcaire d'Urgell
- 3 Camarasa
- 4 Castelló de Farfanya
- 5 Cubells
- 6 Ivars de Noguera
- 7 La Sentiu de Sió
- 8 Menàrguens
- 9 Os de Balaguer
- 10 Ponts
- 11 Seró (Artesa de Segre)
- 12 Tudela de Segre (Artesa de Segre)



Pàmies Hortícoles



Noguera
Balaguer

Miquel Pàmies

Tel. 973 451 421

Josep Pàmies

Mob. 629 372 391

Camí Primera Marrada, s/n
25600 Balaguer

Fax 973 449 162

info@pamieshorticoles.com

www.pamieshorticoles.com

Explotació

La nostra explotació, situada al costat del riu Segre, data de tres generacions enrere. Produïm enciams de diferents colors, herbes silvestres variades per a amanides, plantes aromàtiques i medicinals, flors comestibles i miniverdures. Totes formen una combinació de colors, sabors i olors dins de l'explotació digna dels millors paisatges i sensacions. Som introductors de l'estèvia i d'altres plantes medicinals que poden solucionar molts problemes de salut i que han estat ignorades per la indústria farmacèutica.

Productes

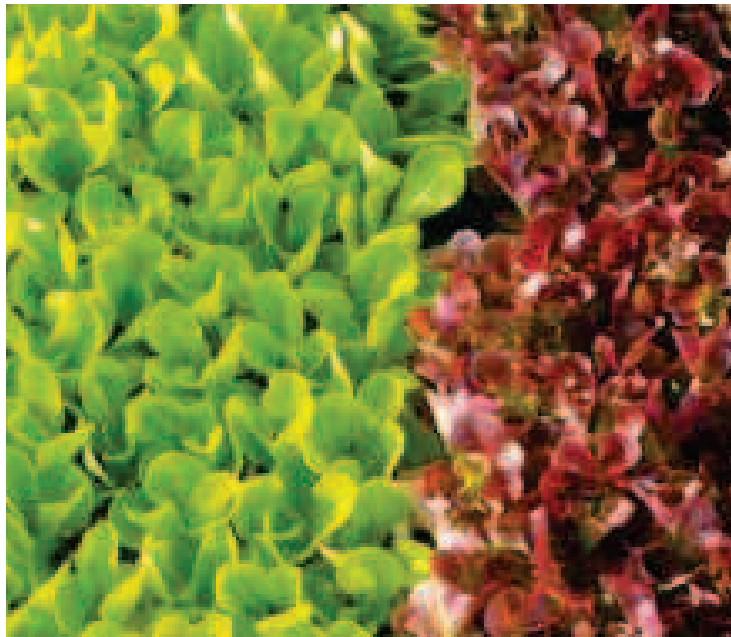
Enciams de colors, "mesclum" d'herbes silvestres, flors comestibles i plantes medicinals i aromàtiques.

Horaris

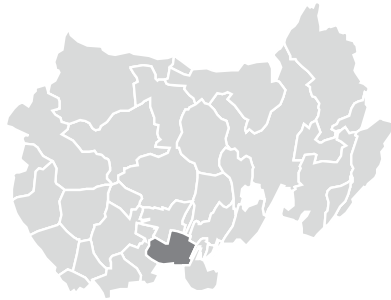
Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, de 9.00 h a 13.30 h i de 16.00 h a 20.00 h.

Dissabtes, de 9.00 h a 13.30 h. Diumenges, al matí (de maig a octubre).



Cal Bergé



Noguera
Bellcaire d'Urgell



Juli Bergé Armengol
C/ Molí, s/n
25337 Bellcaire d'Urgell

Tel. 973 586 173
Mob. 615 489 485
julioberge@gmail.com

Explotació

Som una explotació familiar dedicada a cultius extensius de fruita dolça i a l'avicultura de posta. Tots els nostres productes estan certificats pel CCPAE com a ecològics. Estem situats a la comarca de la Noguera, al poble de Bellcaire d'Urgell, on tenim els camps, la granja i la sala de classificació i d'envasament dels ous. Les nostres gallines viuen en llibertat, disposen de molt espai de pastura i, com que creixen lliures d'estrès, poden desenvolupar els seus hàbits socials. Formem part de l'Associació de Productors d'Ous Ecològics de Catalunya.

Productes

Ous i pomes amb certificació ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, de 8.00 h a 20.00 h.



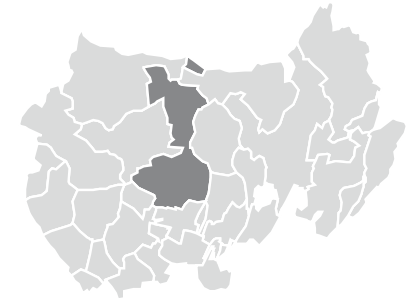


Agrària de Camarasa



Blai Amat Fornieles
Miquel Miret Montané
Daniel Martí Solé
Av. Jaume I, s/n
25613 Camarasa

Tel. 973 420 017
Mob. 676 613 510
Fax 973 420 017
agrariacamarasa@gmail.com



Noguera
Camarasa



Explotació

Estem situats a la comarca de la Noguera, al poble de Camarasa, a cavall de la confluència del riu Segre amb el Noguera Pallaresa i al peu de la falda del Montsec. El nostre oli està elaborat amb les varietats d'oliva verdiell, arbequina i grossal i està realitzat amb el sistema tradicional i per decantació. La composició d'aquests elements, juntament amb la climatologia de la zona, donen com a resultat un oli d'una acidesa inferior a 0,5 graus i d'un gust exquisit, apreciat pels paladars més exigents. Formem part de l'Associació de Molins d'Oli de la Noguera.

Productes

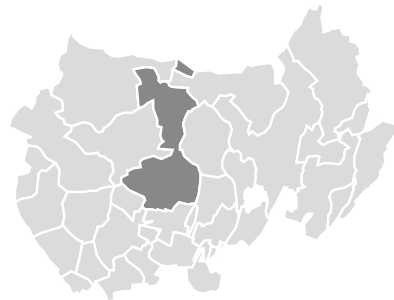
Oli.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, de 18.00 h a 20.00 h. Dissabtes, de 15.00 h a 20.00 h. Diumenges, de 9.00 h a 13.00 h.

Apícola Bonet



Noguera
Camarasa



Josep M. Bonet Ros
Fani Gardia Martos
Pol. Sant Jordi, nau 19
25613 Camarasa

Tel. 973 420 184
Mob. 657 995 719
Fax 973 420 184
apicolabonet@hotmail.com

Explotació

La nostra explotació està situada a les falces del Montsec, al poble de Camarasa, on les nostres abelles pol·linitzen les plantes autòctones de la zona i elaboren la mel de romaní, farigola i botja, segons el temps de floració. A partir de Sant Joan les traslladem a l'Alt Pirineu per aprofitar la gran varietat de flora existent i poder produir una mel d'excel·lent qualitat. A part de la botiga, a la casa rural també podreu trobar el nostre producte i, per la vostra visita, us obsequiarem amb la nostra mel. Formem part de l'Apicultors Lleidatans Associats i de l'Associació Catalana d'Agricultura de Proximitat.

Productes

Mel.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a dissabte, de 17.00 h a 19.00 h.
Fires / mercats: Fira de Sant Miquel de Lleida, Fira de Sant Josep de Mollerussa i Fira de Balaguer.





Molí d'Oli Gabriel Alsina



Gabriel Alsina Llorens

Ctra. de Balaguer, s/n
25136

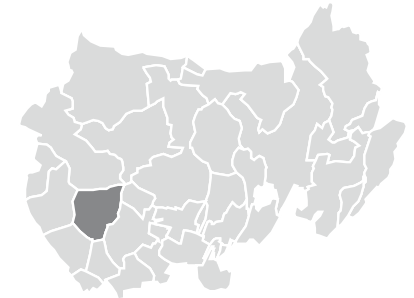
Castelló de Farfanya

Tel. 973 428 227

Mob. 661 245 549

Fax 973 428 227

olidecastello@wanadoo.es



Noguera
Castelló de Farfanya



Explotació

A la nostra explotació conreem oliveres d'onze varietats diferents, que es molturen per separat, tres de les quals són autòctones: la verdier, la sarrut i l'arbequina. A la nostra botiga també trobareu productes cosmètics derivats de l'oli, com crema de mans, sabó d'oli, crema antiarrugues, gel o xampú d'oli. També venem vi, mel i fruits secs autòctons del poble. A més, podeu veure una exposició a la botiga de més de mil ampolles en miniatura d'oli d'oliva d'arreu del món. Formem part de l'Associació de Productors Oliaires de Catalunya (OPOC) i de l'Associació de Molins d'Oli de la Noguera.

Productes

Oli.

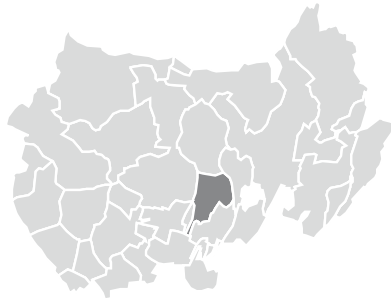
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 19.00 h.

Fires / mercats: Fira de l'Oli de Les Borges Blanques i Fira de Balaguer.

Olivarera Sant Julià



Noguera
Cubells



Jaume Cuñat Castells

secretari
Pl. Sant Julià, s/n
25737 Cubells

Tel. 973 459 006
Mob. 660 885 964

Explotació

Som una cooperativa productora d'oli d'oliva, que és el fruit del treball dels socis de la nostra zona, que cuiden les oliveres centenàries de verdiell, com a varietat principal. La forma d'elaboració del nostre producte és el sistema tradicional a la pedra, amb extracció en fred com s'ha fet tota la vida. Com a resultat, podem dir que obtenim un producte de qualitat excepcional i recomanat arreu. Formem part de l'Associació de Molins d'Oli de la Noguera.

Productes

Oli.

Horaris

Mesos de venda: De novembre a març.

Horaris: Desembre i gener: de dilluns a dissabte, de 9.00 h a 13.00 h i de 16.00 h a 19.00 h. Diumenges, de 9.00 h a 14.00 h, febrer i març, durant tot el cap de setmana.



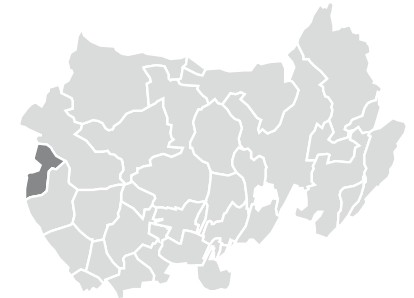


Cistells al Punt



Miquel Terés
Gemma Magrí
Nadal Cabiscol
C/ Costa del Xato, s/n
25122 Ivars de Noguera

Tel. 973 760 276
Mob. 609 574 034
gemmacalroca@gmail.com
www.cistellsalpunt.cat



Noguera
Ivars de Noguera



Explotació

La nostra producció és totalment ecològica i cultivem varietats locals molt diferenciades del mercat convencional, com per exemple el "préssec groc d'Ivars". Recol·lectem aquest préssec fins el 30 d'octubre i l'embossem. Som una explotació pionera en el cultiu de préssec tardà i ecològic del país. El microclima i l'altitud de les nostres terres ens permeten cultivar un producte únic al món. Estem situats al costat del riu Noguera Ribagorçana i, tant pomes com préssecs, adquireixen una coloració molt atractiva. Formem part de la Cooperativa Agrícola d'Alfarràs i de l'ADV de Producció Ecològica de Ponent.

Productes

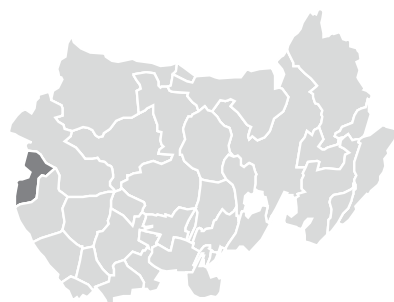
Préssecs grocs d'Ivars, peres, pomes, patates, tomàquets, mongetes, cogombres, carbassons, pebrots, altres hortalisses i plantes aromàtiques.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 14.00 h.

Fires / mercats: Mercat de l'Hort a Taula de Lleida.

Josep Ramon Magrí



Noguera
Ivars de Noguera



Josep Ramon Magrí

Pda. Font dels Malalts, s/n
25122 Ivars de Noguera

Tel. 973 756 757

Mob. 657 271 259

maba0206@emailpersonal.com

www.fruitalpuntbio.cat

Explotació

Estem situats en una zona privilegiada a cavall de la Noguera, el Segrià i la Llitera, a 370 metres d'altitud. L'aigua que utilitzem ve directament dels Pirineus, fet que potencia el gust i la qualitat del nostre producte. L'estrella del nostre camp és el préssec del Ribagorçana, que està avalat pels organismes oficials i embossat artesanalment un per un per mantenir les seves qualitats òptimes. Totes les nostres finques són conreades sota el cultiu ecològic. Formem part de l'ADV de Producció Ecològica de Ponent, de l'associació Menjar Sa i de la Cooperativa del Camp d'Alcarràs.

Productes

Préssecs, nectarines i peres amb certificació ecològica.

Horaris

Mesos de venda: De juliol a febrer.

Horaris: De dilluns a dissabte de 9.00 h a 13.00 h i de 16.00 h a 20.00 h.

Fires / mercats: Mercat de l'Hort a Taula de Lleida.



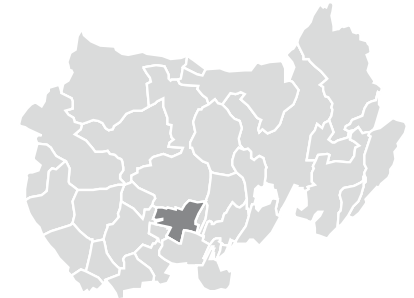


Àngel Garriga París



Àngel Garriga París
C/ Gaudí, 21
25617 La Sentiu de Sió

Tel. 973 424 075
Mob. 686 659 963
angelgarparis@hotmail.com



Noguera
La Sentiu de Sió



Explotació

La nostra explotació està situada a la comarca de la Noguera, al poble de la Sentiu de Sió, on fem mel de romaní i de flors de muntanya. Tenim cura de les nostres abelles per poder oferir un bon producte de qualitat. Les nostres instal·lacions estan adequades per a l'extracció i l'envasament del producte fins que arriba al consumidor. Estem disposats a mostrar les nostres instal·lacions i els nostres ruscs a tothom que ho desitgi. Formem part d'Apicultors Lleidatans Associats.

Productes

Mel.

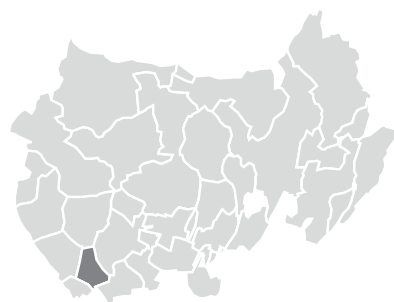
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 13.00 h i de 16.00 h a 20.00 h.

Fires / mercats: Fira de la Mel de Balaguer.

Casa Patau



Noguera
Menàrguens



Josep Ros

Santiago Ros

C/ Costa del Senyor, s/n
25139 Menàrguens

Tel. 973 180 367

Mob. 680 469 786

Fax 973 180 367

patau2@eresmas.com

www.casapatau.com

Explotació

Som una explotació familiar dedicada principalment al cultiu de la vinya. Tenim 9 hectàrees de vinya inscrites a la DO Costers del Segre. Conreem els ceps tenint cura del medi ambient, sense aplicació de cap mena d'herbicida, collint manualment el raïm i elaborant-lo artesanalment fins al seu embotellament. Tenim vi negre, blanc, rosat i vins de criança per poder satisfer els paladars dels nostres consumidors. Formem part de l'Associació per a la Conservació de l'Agricultura de Proximitat.

Productes

Vi.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Diumenges, de 10.00 h a 14.00 h.

Fires / mercats: Fira de Santa Llúcia de Balaguer.



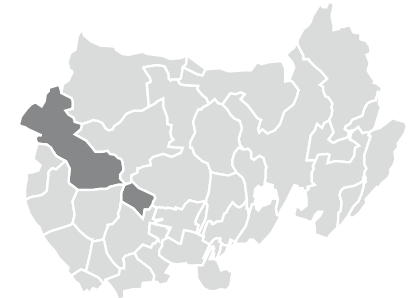


Celler Cal Cinto



Jordi Fortuny Daviu
Jacint Fortuny Freixes
Mercè Daviu Garrofé
Pl. de l'Església, 7
25610 Os de Balaguer

Tel. 973 438 065
Mob. 649 235 848
info@calcinto.com
www.calcinto.com



Noguera
Os de Balaguer



Explotació

Els membres de la família dediquem el nostre dia a dia al conreu de la vinya i a la posterior transformació del most en vi, vi escumós i vinagre. Continuem el procés després de la fermentació i destil·lem la brisa (precipitats de la fermentació). El procés que efectuem mitjançant un alambí d'aram, del qual fem brollar un petit rosari de gotes, dona com a resultat els nostres aiguardents i ratafies. Realitzem tota l'elaboració de manera artesanal. Formem part de l'Associació Manduca Catalana.

Productes

Vi, vi escumós, vinagre, aiguardent i ratafia.

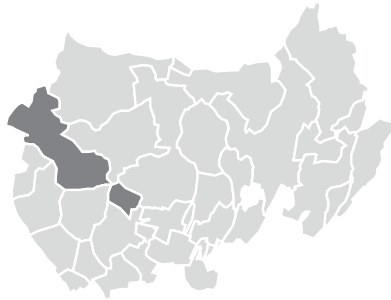
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a diumenge, de 10.00 h a 14.00 h i de 17.00 h a 21.00 h.

Fires / mercats: Fira d'Artesans Plaça del Fòrum de Tarragona i Fira d'Artesans de Badalona.

Freixes - Solà



Noguera
Os de Balaguer



Raül Freixes Solà
Rosa Martínez
C/ La Creu, 4
25610 Os de Balaguer

Tel. 973 438 014
Mob. 615 069 806
Fax 973 438 205
freixasola@hotmail.com

Explotació

Som una empresa familiar de la comarca de la Noguera que produïm oli i olives. El sabor d'ambdós productes és especial gràcies a la zona geogràfica on neixen, que es defineix per una altitud, un sòl i una pluviometria únics. Una acidesa baixa i uns aromes naturals imitats de la natura propera, fan un producte amb unes característiques especials i apreciades per tots els nostres clients i amics.

Productes

Oli i olives.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a diumenge, de 9.00 h a 13.00 h i de 15.00 h a 20.00 h.



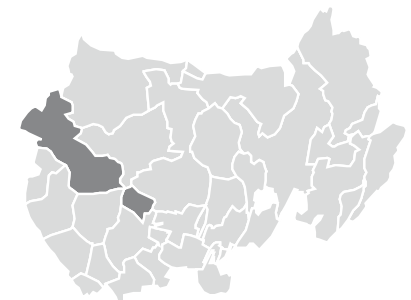


Molí del Pau



Pau Mora Gregori
Jordi Mora Gregori
Av. Lleida, 13
25610 Os de Balaguer

Tel. 973 438 098
Mob. 635 479 694
jordidelpau@yahoo.es
www.molidelpau.cat



Noguera
Os de Balaguer



Explotació

Som elaboradors d'oli d'oliva verge extra, produït amb varietats d'oliveres autòctones de la comarca de la Noguera alta: arbequina, verdiell, grossal i sarrut. Tot el nostre oli està elaborat artesanalment respectant totes les qualitats característiques de l'oli d'aquesta zona al costat del Montsec. Estem presents en diferents fires d'arreu de Catalunya, on podeu comprar tots els nostres productes. També ens podeu trobar a la botiga El Rebot dels Vilars al mateix poble d'Os de Balaguer. Formem part d'OPOC, d'ACAE i de l'Associació de Molins d'Oli de la Noguera.

Productes

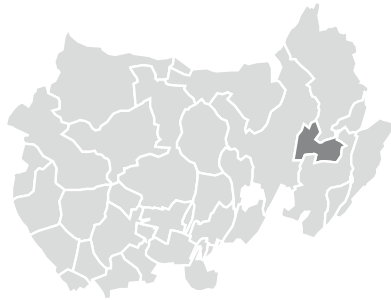
Oli i olives.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* A convenir (truqueu prèviament).

Fires / mercats: Fira de l'Aixada de Manresa, Fira del Torró d'Agramunt, Fira de l'Arbre de Mataró, Fira de l'Oli de Les Borges Blanques, Fira de Santa Llúcia de Balaguer, Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell i Fira Medieval de la Seu d'Urgell.

Vedella de Cal Miró



Noguera
Ponts



Verònica Martínez
Xavier Solé
C/ Sant Cristòfol, 3
25740 Ponts

Mob. 629 240 739
info@vedelladecalmiro.com
www.vedelladecalmiro.com

Explotació

Tot el bestiar que comercialitzem està produït per nosaltres, des dels quinze dies de vida fins a arribar al pes òptim, amb una alimentació totalment natural i sota uns paràmetres de benestar animal molt per sobre dels exigits legalment. La carn es pot comprar per Internet durant les 24 hores del dia, tot l'any i us la portem a casa, ja madurada i tallada, a punt per menjar. Formem part de l'Associació per a la Conservació de l'Agricultura de Proximitat.

Productes

Carn de vedella.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).





Vinya L'Hereu



Jaume Pijuan
Antoni Pijuan
Joan Pijuan

C/ Molí, s/n
25739 Seró (Artesa de Segre)

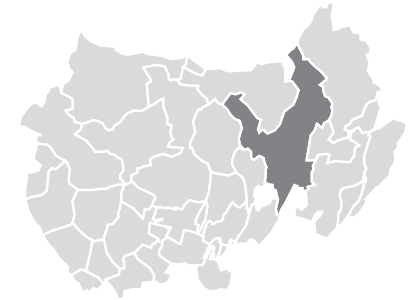
Tel. 973 400 472

Mob. 616 976 592

Fax 973 400 472

vinyalhereu@vinyalhereu.com

www.vinyalhereu.com



Noguera
Seró (Artesa de Segre)



Explotació

Vinya l'Hereu de Seró som una empresa familiar amb una gran tradició vinícola que es dedica a elaborar vins a partir de la collita pròpia. Actualment tenim 14 hectàrees de raïm negre de les varietats syrah, merlot i cabernet sauvignon, cultivades seguint els mètodes d'agricultura ecològica. La nostra filosofia com a viticultors és elaborar vins que siguin un reflex del terrer de les nostres vinyes, de les terres argiloses i del clima continental, al peu del Prepirineu, buscant vins frescos i equilibrats que mostrin el potencial i caràcter de la zona.

Productes

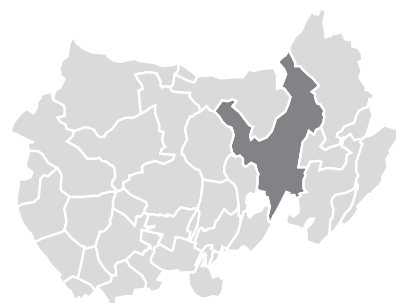
Vi.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a diumenge, de 8.00 h a 13.00 h i de 15.00 h a 20.00 h (demaneu cita prèviament).

Hortalisses Ecològiques Cal Peretó



Noguera
Tudela de Segre
(Artesa de Segre)



Marc Solé Caballol
Dolors Caballol Campà
C/ Castell, 46
25739 Tudela de Segre
(Artesa de Segre)

Mob. 660 509 189
info@calpereto.cat
www.calpereto.cat



Explotació

Som una empresa familiar dedicada a la producció i comercialització directa d'hortalisses ecològiques. Els nostres productes són de gran qualitat, lliures de productes químics, recol·lectats en el seu punt òptim de maduració i sempre recent collits. Les propietats de la terra, de l'aigua de font i del clima extrem de la zona caracteritzen el sabor, la textura i els nutrients de les nostres hortalisses. Tenim una xarxa de distribució pròpia per poder arribar més directament al consumidor final. Formem part de la Cooperativa d'Artesa de Segre i de l'ADV de Producció Ecològica de Ponent.

Productes

Hortalisses ecològiques de temporada i ametlles

Horaris

Mesos de venda: De març a octubre. *Horaris:* De dilluns a dissabte, de 8.00 h a 20.00 h.
Fires / mercats: Fira del Meló d'Artesa de Segre.