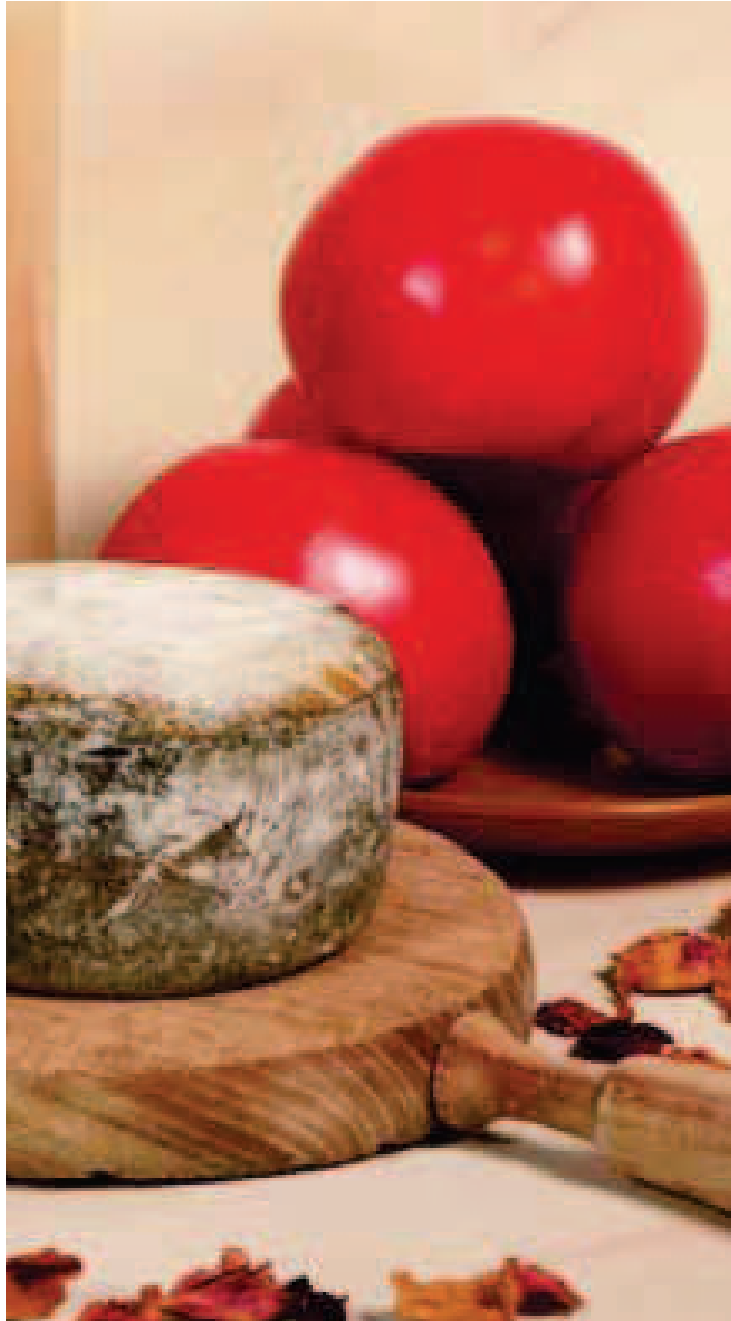




Fotografia: Jordi Uriach

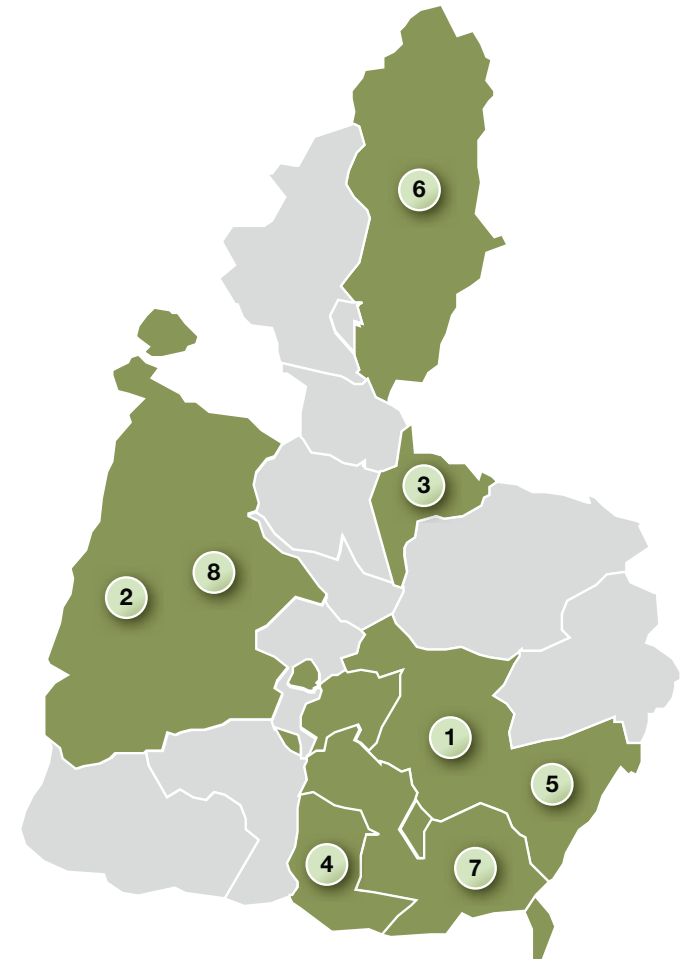


# Pallars Jussà

Una de les característiques del Pallars Jussà és la varietat de paisatges rurals que conviuen a tocar els uns dels altres. Aquest fet queda palès en la riquesa dels productes que ofereix la comarca: des del vi i l'horta de les conques fins a l'embotit d'alta muntanya, com la girella, les carns provients d'animals de pastura, els formatges, els bolets, els codonys, etc. Una diversitat de productes que han configurat la bona cuina i les tradicions d'aquestes contrades.



- 1 Basturs (Isona i Conca Dellà)
- 2 Fígols de Tremp (Tremp)
- 3 La Pobla de Segur
- 4 Llimiana
- 5 Orcau (Isona i Conca Dellà)
- 6 Pobellà (La Torre de Cabdella)
- 7 Sant Martí de Barcedana (Gavet de la Conca)
- 8 Tremp





# Formatges Vilavella



**Dolors Codina**  
**Pere Galceran**

C/ Major, 19  
25650  
Basturs (Isona i Conca Dellà)

Tel. 973 664 415  
Mob. 651 691 130  
formatgesvilavella@gmail.com  
www.formatgesvilavella.es.tl



**Pallars Jussà**  
Basturs (Isona i Conca Dellà)



## Explotació

Elaborem els formatges amb llet de cabres del nostre ramat. La granja està situada al costat de la formatgeria. Si ens visiteu, podreu conèixer el ramat i tastar els nostres productes. Estem fent la reconversió cap a producció ecològica i d'aquí poc els nostres formatges portaran el segell d'ecològic, que els donarà un valor afegit i un distintiu de qualitat. Obrirem una botiga al costat de l'explotació, on vendrem tots els nostres productes, com nous, ametlles, raïm, oli, etc. Formem part de l'Associació per a la Conservació de l'Agricultura de Proximitat.

## Productes

Formatge de llet crua de cabra semicurat i curat, formatge curat, formatge curat aromatitzat, formatge amb oli, formatge de tupí, crema de formatge i taules de degustació.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a divendres, de 8.00 h a 10.30 h i de 21.00 h a 22.00 h. Caps de setmana, a convenir (truqueu prèviament).

*Fires / Mercats:* Mercat de l'Hort a Taula de Lleida. Fires: de la Trumfa i la Tòfona de Solsona, Sant Josep de Mollerussa, Balaguer, Primavera de Tremp, Promopallars de la Pobla de Segur.

# Pollastres de Pagès Ecològics la Torre d'Erbull



Pallars Jussà  
Fígols de Tremp (Tremp)



**Martí Però Tomàs**  
Mas Mirabet  
25620  
Fígols de Tremp (Tremp)

Mob. 636 552 134  
pollastres.erbull@gmail.com



## Explotació

La nostra explotació de pollastres ecològics està situada a Fígols, un petit nucli del terme municipal de Tremp. Estem en una zona apartada i l'accés per una pista forestal de 5 km de vegades resulta complicat. Els nostres pollastres, doncs, es crien en un entorn privilegiat, amb alimentació ecològica, sense cap mena de tractament químic.

## Productes

Pollastres ecològics: sencers (canal) i envasats (sencers o tallats).

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Cada dia, de 8.00 h a 20.00 h (truqueu prèviament).

*Fires / Mercats:* Fira Slow Lleida.



# Cal Tomàs



**Tomàs Gordó Rius**  
**Miquel Gordó Pérez**  
Botiga de Llania,  
C/ Doctor Casanovas, 14  
25500  
La Pobla de Segur

Tel. 973 681 427  
info@ecologicaltomas.com  
www.ecologicaltomas.com



**Pallars Jussà**  
La Pobla de Segur



## Explotació

Fem carn de vedella ecològica provinent de vaques que pasturen durant l'hivern pels prats de la nostra explotació, a La Pobla de Segur, i que a l'estiu puguen a les pastures d'alta muntanya del Port del Cantó. Disposem de sala de desfer i d'obrador propi, on preparam els productes elaborats i els lots que distribuïm directament als nostres clients que compren per Internet. També tenim una botiga, "Llania", on venem directament la nostra carn de vedella i també els embotits de porc ecològics que elaborem de manera artesanal.

## Productes

Carn de vedella ecològica (lots de 6 i 10 kg, filetejada i envasada).

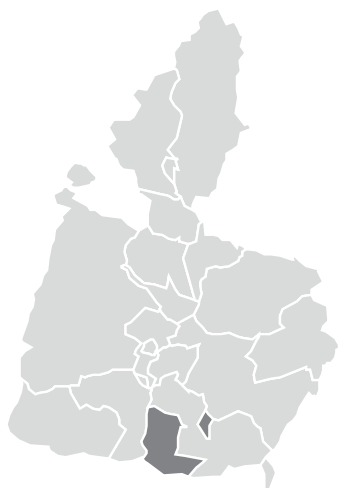
## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 14.00 h i de 17.30 h a 20.30 h.

*Fires / Mercats:* Mercat del Tren de La Pobla de Segur.

# Fruita i Verdura Casa Navarro



Pallars Jussà  
Llimiana



**Sebastià Casas**  
**Montserrat Colomé**  
Masia Navarro  
25639 Llimiana

Tel. 973 085 016  
masianavarro@gmail.com



## Explotació

Cultivem productes ecològics amb varietats autòctones, adaptades al clima de la zona, collides en el moment òptim de maduració i venudes directament al consumidor per tal de garantir-ne la qualitat. Els nostres fruits neixen i creixen en un cultiu de secà, que n'afavoreix la dolçor i el gust, tot i ser més petits. Venem els nostres productes a la nostra botiga situada a Llimiana, al carrer Esportelles, 2, tots els dissabtes des del mes de juny fins al novembre i també oferim servei a domicili a Tremp.

## Productes

Verdura i fruita amb certificació ecològica: Tomàquets, pebrots, cebes, carbassons, cogombres, enciams, escaroles, albergínies, cireres, albercocs, prunes, peres, melons, síndries i pomes.

## Horaris

*Mesos de venda:* De maig a desembre.

*Horaris:* A convenir (truqueu prèviament).





# Verdura Cèlia

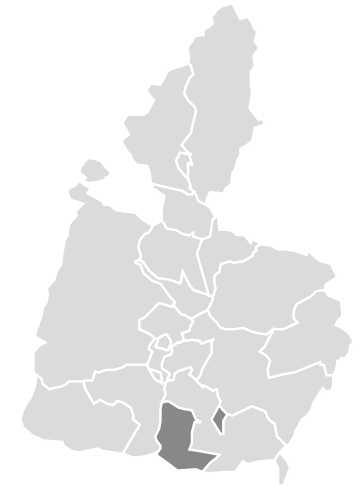


---

## Cèlia Español Moyes

Masia Sarau  
25639 Llimiana

---



Pallars Jussà  
Llimiana



## Explotació

Tenim una petita explotació familiar on produïm diferents tipus de verdura. Estem situats en una masia de Llimiana i venem la nostra producció d'horta directament als clients que vénen a l'explotació i al mercat de Tremp.

## Productes

Productes d'horta: tomàquets, mongetes, cols, coliflors, cebes, pebrots, pebrots de bitxo, enciams, escaroles, etc.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Dimarts, dimecres, dissabtes i diumenges, matí i tarda, a l'explotació. Dilluns, dijous i divendres, de 9.00 h a 13.00 h al Mercat setmanal de Tremp i, a les tardes, a l'explotació.

*Fires / Mercats:* Mercat de Tremp.

# Sauvella



**Pallars Jussà**  
Orcau (Isona i Conca Dellà)



**Jeroen Nagtegaal**  
C/ Abadia, 6  
25655 Orcau  
(Isona i Conca Dellà)

Tel. 973 085 015  
Mob. 600 765 803  
sauvella@gmail.com  
www.sauvella.com



## Explotació

Hem recuperat la tradició del vi al municipi d'Orcau i hem reconvertit els conreus en cereal i ametller. Hem plantat a les nostres vinyes les varietats de raïm autòctones, com el brocada i el sumoll negre, varietat que havia desaparegut i que hem recuperat, així com altres varietats foranes que s'adapten al medi. Cada varietat de raïm fermenta separatament i no és fins al final que les barregem per a crear els diferents tipus de vi. Les nostres vinyes són ecològiques des de l'any 2004, i el vi, encara que no té la certificació, també ho és.

## Productes

Vi blanc, vi negre jove i vi negre de criança en fusta de roure.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any. *Horaris:* Divendres, de 16.00 h a 20.00 h; dissabtes, d'11.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 20.00 h; diumenges, d'11.00 h a 14.00 h.

*Fires / Mercats:* Fira de Primavera de Tremp.







# Brunec



**Assumpta Codinachs**  
**Ramon Font**  
Casa Mestrepere  
25512 Pobellà  
(La Torre de Cabdella)

Tel. 973 663 022  
Mob. 608 899 551  
aixalda1@gmail.com  
www.vedellabrunec.com



**Pallars Jussà**  
Pobellà (La Torre de Cabdella)



## Explotació

Tenim una explotació familiar de vaques de la raça Bruna dels Pirineus amb certificat ecològic des del 1989. Tenim les mares i fem l'engreix dels vedells fins al sacrifici. Fem transhumància amb el ramat de les vaques per aprofitar les pastures de l'alta muntanya de la Vall Fosca a l'estiu i les pastures de la muntanya del Prepirineu a l'hivern. Actualment hem fet un obrador propi on desfem les canals i filetegem les carns. Preparem caixes d'uns 10 kg de carn tallada i envasada al buit que servim directament a grups de consumidors i famílies i que s'han d'encarregar prèviament. Formem part de Som lo que Sembrem i de l'Associació de la Vaca Bruna.

## Productes

Carn de vedella ecològica (lots de 10 kg, amb diferents parts i envasada al buit).

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a dissabte, de 14.00 h a 16.00 h (truqueu prèviament).

# Casa Roca



**Pallars Jussà**  
Sant Martí de Barcedana  
(Gavet de la Conca)



**Mònica Tomàs Reig**  
**Josep Maria Roca Canal**  
Casa Roca  
25639  
Sant Martí de Barcedana  
(Gavet de la Conca)

Tel. 973 651 070  
Mob. 639 543 858  
monica@casaroca.info  
www.casaroca.info



## Explotació

A Casa Roca elaborem melmelades de diverses fruites fresques, així com l'oli de la Vall. La casa és una antiga masia que avui en dia hem convertit en un allotjament rural amb tota mena d'activitats i comoditats. Podeu gaudir dels nostres productes elaborats, així com dels fruits de l'hort i de la nostra cuina al restaurant de Casa Roca, situat a la masia.

## Productes

Oli d'oliva verge i melmelada extra de móra, de préssec, de figa, de codony i poma i de cirera.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a divendres, de 12.00 h a 17.00 h. Caps de setmana, tot el dia (truqueu prèviament).





# Eulàlia Mazarico de “La Revolució de la Forquilla”



**Eulàlia Mazarico Escribà**  
*Mercats:* Mercat de Tremp  
Pl. Francesc Pujol, s/n  
25620 Tremp

eulalia@ruravitalia.com  
www.ruravitalia.com



Pallars Jussà  
Tremp



## Explotació

Ens dediquem a la producció d'horta diversificada de conreu ecològic i amb un ventall ampli de varietats. Portem els nostres productes directament a domicili i a escoles arreu del Pallars Jussà i ens trobareu durant els mesos de juliol, agost i setembre al mercat de la Seu d'Urgell (dimarts i dissabtes), al mercat del Pont de Suert (divendres), al mercat d'Esterrí d'Àneu (diumenges) i a la Font de les Bagasses (diumenges a la tarda). Formem part de l'associació Ruralvitàlia.

## Productes

Productes d'horta amb certificació ecològica: Carbassons, albergínies, tomàquets, pebrots, porros, mongetes, enciams, escaroles, melons i síndries, etc.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Dilluns i dissabtes, al matí.

*Fires / Mercats:* Mercat de la Seu d'Urgell, Mercat del Pont de Suert i Mercat d'Esterrí d'Àneu.