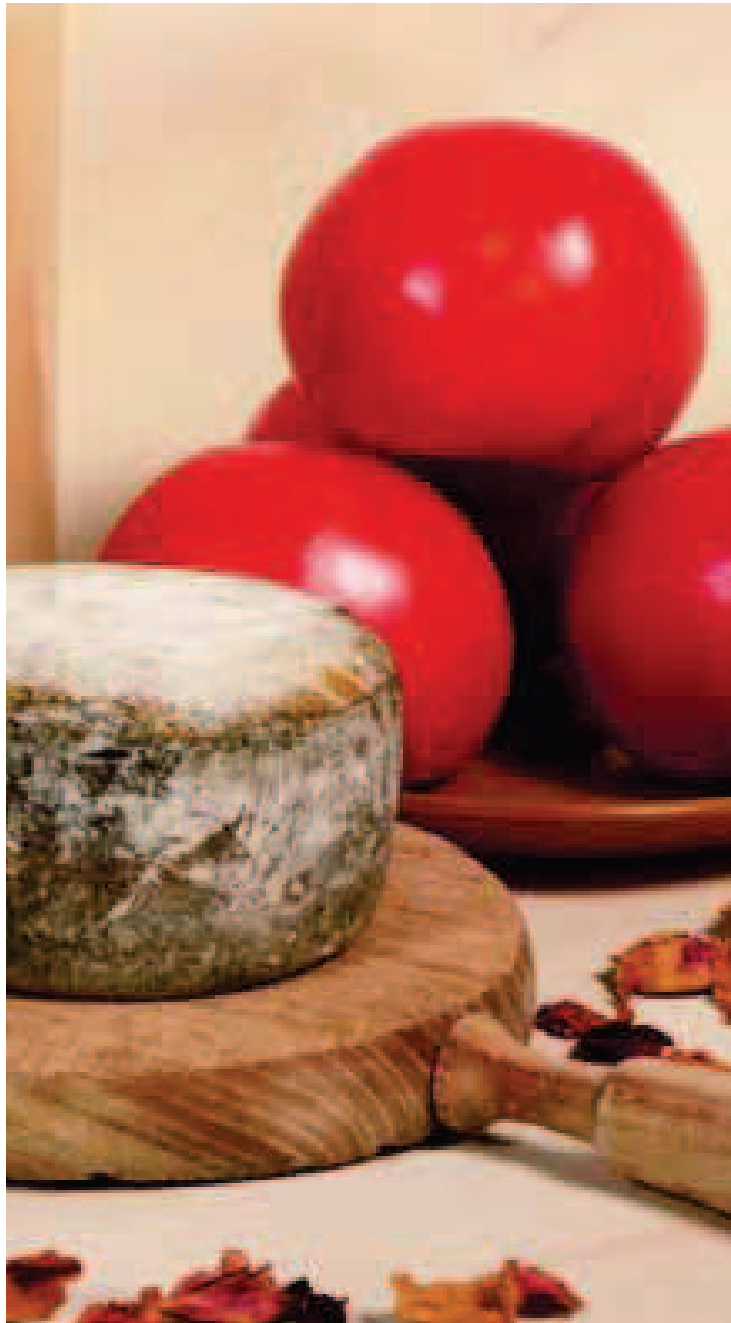




Fotografia: Jordi Uriach

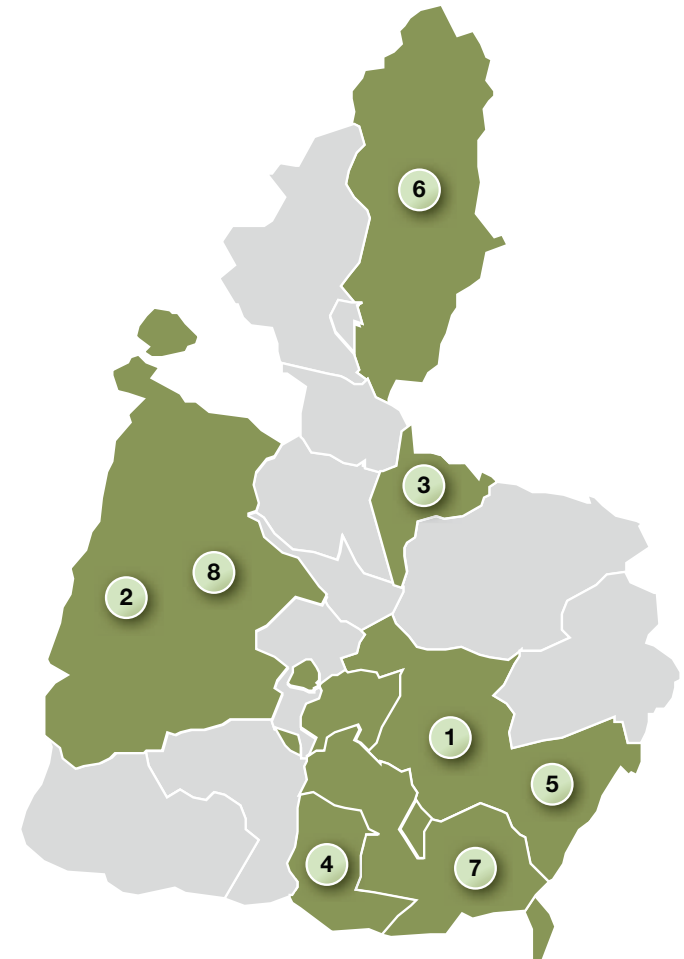


Pallars Jussà

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

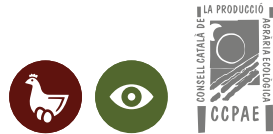
Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a divendres, de 8.00 h a 10.30 h i de 21.00 h a 22.00 h. Caps de setmana, a convenir (truqueu prèviament).

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 Trep (Trep)



Martí Però Tomàs
Mas Mirabet
25620
Fígols de Trep (Trep)

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 Trep. 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 pugen 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).



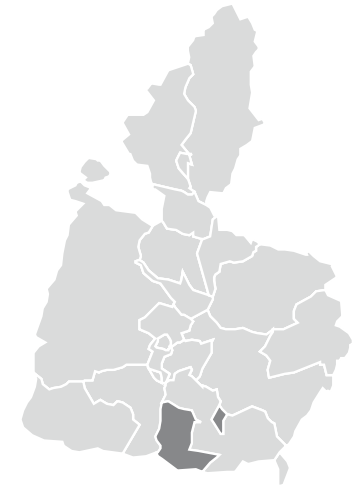


Verdura Cèlia



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.