

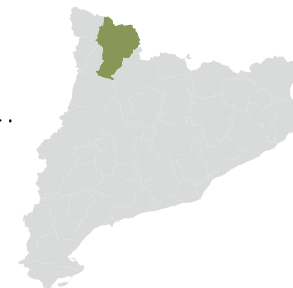


Fotografia: cedida per Consell Comarcal del Pallars Sobirà



Pallars Sobirà

El Pallars Sobirà s'estén, de sud a nord, des del congost de Collegats fins al poble d'Alós d'Isil, seguint el curs del riu Noguera Pallaresa. A la comarca, s'hi troba el llac més gran dels Pirineus, el de Certascan, i el cim més alt de Catalunya, la Pica d'Estats. La conservació de la natura del Pallars Sobirà és una de les millors d'Europa. Encara que el turisme és avui el motor econòmic de la comarca, tant per la natura com pels esports d'aventura, l'agricultura i la ramaderia han mantingut i mantenen la simbologia i el sentiment de la comarca pirinenca.



- 1 Alins
- 2 Ainet de Cardós (Vall de Cardós)
- 3 Gavàs (La Guingueta d'Àneu)
- 4 Sort
- 5 Tavascan (Lladorre)



Vita Carn



**Ignasi Riba de
Castellarnau**
Casa Coix
25574 Alins

Mob. 654 303 440
vitacarn@hotmail.com



Pallars Sobirà
Alins



Explotació

La nostra explotació és de vaques ecològiques de la raça Bruna dels Pirineus. Les vaques i els vedells pasturen pels prats d'Alins a la Vall Farrera, en ple cor del Parc Natural de l'Alt Pirineu, i a l'estiu les pugem a dalt les muntanyes de la vall per aprofitar les pastures d'estiu. La carn, a banda de ser ecològica, és de gran qualitat i la venem en lots tallats i envasats al buit de 5 i 10 quilos a domicili. Formem part de la Cooperativa del Pallars de Sort, de l'Associació de la Vaca Bruna i de l'Associació de Productors Ecològics del Pallars Sobirà.

Productes

Carn de vedella ecològica (lots de 5 i 10 kg).

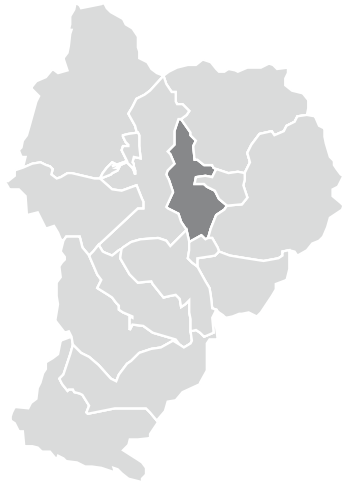
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, de 10.00 h a 20.00 h.

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

Cal Joanet



Pallars Sobirà
Ainet de Cardós
(Vall de Cardós)



Joaquim Arnalot
Cal Joanet
25570 Ainet de Cardós
(Vall de Cardós)

Tel. 973 623 161
caljoanet@hotmail.com



Explotació

Al Pallars Sobirà som els únics que elaborem aquest tipus de productes amb llet de vaca. Els nostres productes estan elaborats amb la llet fresca de les nostres vaques que pasturen pels prats del costat de l'explotació familiar. Diàriament les munyim i elaborem els nostres productes frescos -iogurts, mató i flams- que podeu comprar directament a l'explotació o a la botiga que tenim al mateix poble, Ainet de Cardós. Formem part de l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA).

Productes

logurt natural, iogurt de sabors (llimona i maduixa), flam, flam de cafè, flam de mató, pastís de formatge, mousse de formatge amb nabius, etc.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 10.00 h a 13.00 h i de 17.00 h a 20.00 h.

Diumenges, de 10.00 h a 13.00 h.





La Roseta de Gavàs



Jesús Caravaca García
Casa Roseta. C/ Únic, s/n
25008 Gavàs
(La Guingueta d'Àneu)

Tel. 973 250 079
casigall@hotmail.com



Pallars Sobirà
Gavàs (La Guingueta d'Àneu)



Explotació

És l'única explotació d'elaboració de formatge amb llet de cabra que hi ha al Pallars Sobirà. Les nostres cabres surten cada dia a pasturar pels prats dels voltants del poble de Gavàs, situat al bell mig dels Pirineus. Cada dia les munyim i amb la seva llet produïm el formatge serrat, el tupí i el brossat, els quals venem majoritàriament a la botiga de casa nostra. Veniu a veure'ns i els podreu tastar.

Productes

Formatge madurat de cabra, formatge de cabra amb oli, formatge tupí de cabra i brossat.

Horaris

Mesos de venda: De març a setembre.

Horaris: Tots els dies, de 10.00 h a 21.00 h.

Tros de Sort



Pallars Sobirà
Sort



Jaume Montaner
Josep Font
Joan Isus
Eduard Faurat
Rosa Solane
Enric Canut i Roger Vila

Camí de les Vernedes, s/n
25560 Sort

Tel. 973 621 220
Mob. 659 548 695
Fax 973 621 387
info@trosdesort.cat
www.trosdesort.cat



Explotació

El Tros de Sort és una explotació amb 15 anys d'experiència que està constituïda per set socis. Cinc som ramaders amb explotació pròpia i els altres quatre ens vam associar per fer una explotació conjunta de vaques de llet. Elaborem formatges d'alta qualitat a partir de llet crua de les nostres vaques. Formem part de la Cooperativa Agrària i Ramadera del Pallars, d'ACREFA i de l'Associació Catalana per a la Conservació de l'Agricultura de Proximitat.

Productes

Formatge de llet de vaca crua: formatge de pasta premsada. formatge de pasta semipremsada, formatge de pasta tova i formatge de tupí.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dimarts a dissabte, de 10.00 h a 14.00 h i de 17.00 h a 20.00 h. *Fires / Mercats:* Barcelona Degusta, Fira de Sant Miquel de Lleida, Fira de Sant Ermengol de La Seu d'Urgell, Làctium de Vic, Fira Alimentària a Barcelona, Fira del Formatge de Lladó, Mostra de Formatges de Borredà, Fira de Tardor de Sort, Fira Promopallars de la Poble de Segur i Fira del Bestiar de Ribes de Freser.





Piscifactoria Tavascan



Josefa Clavero
Julià Sillero
C/ Afores, s/n
25577 Tavascan
(Lladorre)

Tel. 973 623 047
Mob. 675 906 518
sillitvs@hotmail.com



Pallars Sobirà
Tavascan (Lladorre)



Explotació

A la nostra piscifactoria ens dediquem a la cria de la truita de riu. Captem aigua que baixa directament dels llacs, sense haver passat per cap població o instal·lació, fet que en garanteix la màxima qualitat. L'aigua s'oxigena de forma natural amb salts d'aigua i no s'afegeix oxigen complementari. Les truites adultes mengen un cop al dia, al vespre, i tenen un creixement lent per tal d'obtenir-ne la màxima qualitat: la truita blanca o salmonada triga dos anys i mig a tenir la mida de comercialització i la truita salvatge en triga tres i mig.

Productes

Truita blanca (arc iris), truita salmonada i truita fario (salvatge).

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De maig a octubre, tots els dies, de 10.30 h a 13.30 h i de 17.00 h a 20.30 h. La resta de l'any, truqueu prèviament.