



Fotografia: cedida pel Consorci Ripollès Desenvolupament

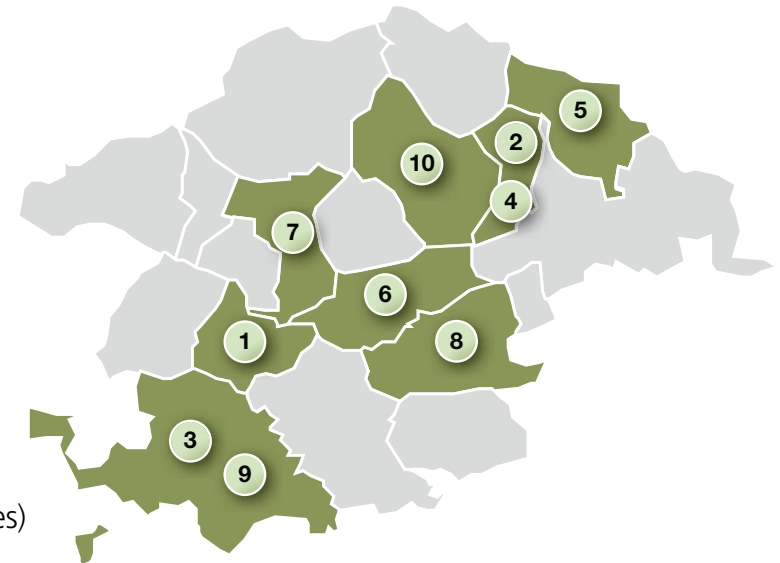


Ripollès

És una comarca de muntanya formada per 19 municipis i a la qual confereixen personalitat dos cursos fluvials, el Ter i el Freser. L'agricultura hi té un paper secundari i la major part del terreny es destina a pastura. La ramaderia semiextensiva que comprèn els sectors del vaquí de carn i de llet, de l'equí, de l'oví i del cabrum, contribueix al manteniment del paisatge a través del pasturatge i garanteix la presència d'explotacions i, per tant, de pagesos al territori. Entre la ramaderia cal destacar la producció de races autòctones: en el cas del bestiar boví, la raça Bruna dels Pirineus Catalans; en l'oví, la raça ripollesa i, en el sector equí, la del Cavall Pirinenc Català.



- 1 Campdevànol
- 2 Faitús (Llanars)
- 3 Les Llosses
- 4 Llanars
- 5 Molló
- 6 Ogassa
- 7 Ribes de Freser
- 8 Sant Joan de les Abadesses
- 9 Santa Maria de Matamala (Les Llosses)
- 10 Vilallonga de Ter





Formatgeria Bac d'Estiula



Joaquim Canal
Mas Cal Paraire.
Ctra. GI-401, km. 3,5
17530 Campdevàrol

Tel. 972 198 010
Mob. 689 380 455



Ripollès
Campdevàrol



Explotació

Busquem la qualitat a l'hora de fer els nostres productes i hem arribat a la conclusió que la millor manera és fer el cicle complet de producció: produïm la llet amb ramat propi, transformem diàriament la llet i venem directament. Seguim els paràmetres de la ramaderia ecològica, dels quals en resulta un producte de qualitat.

Productes

Formatge i iogurt.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any, excepte febrer i març.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires / Mercats: Fira de Sant Ermengol de La Seu d'Urgell.

Ramon Coromines Viñas



Ripollès
Campdevàrol



**Ramon Coromines
Viñas**

Mas Les Coromines.
Ctra. GI-201, km. 6
17530 Campdevàrol

Tel. 972 730 352
Mob. 679 857 102
maslescoromines@gmail.com
www.vedellaecologicadelripolles.cat



Explotació

Vedella Ecològica del Mas Les Coromines és la carn criada en una empresa familiar amb una llarga tradició ramadera i agrícola al Ripollès. El producte que oferim és totalment natural. La gran diferència entre la carn ecològica i la convencional és el benestar i l'alimentació dels animals. Les vaques de cria ecològica s'alimenten exclusivament d'herba i de pastures sense adobs químics ni pesticides. Els nostres productes i el procés de producció estan sotmesos a un rigorós control i certificats pel CCPAE. Podeu comprar la nostra carn a l'apartat "Botiga on-line" o trucant-nos. Formem part d'Eco-Ram i de l'Associació de Ramaders del Ripollès.

Productes

Carn de vedella ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).





Vedella Rosada - Carns de Confiança



Enric Camprubí Cases
C/ Diagonal, 9, baixos
17530 Campdevàrol

Mob. 667 547 724
rosadadelripolles@gmail.com
www.vedellarosada.cat

Ripollès
Campdevàrol



Explotació

La vedella de la nostra explotació és 100% natural. A diferència de la vedella que solem menjar, que ha passat per un procés d'engreix amb pinsos, la vedella de muntanya és l'única criada exclusivament amb llet de la seva mare i amb l'herba de les nostres muntanyes, tota la vida en llibertat. Filles de vaques de raça Bruna dels Pirineus, han heretat la rusticitat de la seves mares i les qualitats càrnies dels seus pares. El resultat és l'inimitable sabor i el color tendre que li donen el seu nom. Formem part de Vallfogona Agrària, de l'Associació de Ramaders de Vaca Bruna i d'Eco-Ram.

Productes

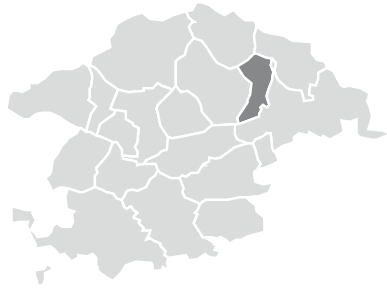
Carn de vedella ecològica (lots de 4 a 6 kg).

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Mas La Moixa



Ripollès
Faitús (Llanars)



M. Teresa Torrent
Joan Fondecaba Torrent
Carles Fondecaba Torrent
Mas La Moixa
17869 Faitús (Llanars)

Tel. 972 740 752
Mob. 630 771 962



Explotació

Faitús és un veïnat molt especial de Llanars. Per un camí rural ens endinsem en una vall petita i estreta on tot és recolliment. Durant tres generacions hem habitat aquesta casa solitària, criant vaques Brunas, eugues de Cavall Pirinenc Català i aviram per a consum domèstic. Per tancar el cicle, amb la llet de les nostres vaques elaborem derivats làctics, que trobareu a la nostra masia. Quan n'és temps, collim bolets que venem també directament. Formem part de la Cooperativa Ramadera de Molló, de l'Associació de Ramaders de Vaca Bruna, de l'Associació de Criadors d'Eugues de Muntanya del Ripollès i de l'ADF Vall de Camprodon.

Productes

logurt, mató i formatge fresc.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).





Formatges del Pujol



Josep Orra Capdevila
Mas El Pujol
Ctra. C-26, km. 182
17512 Les Llosses

Tel. 972 701 994
Mob. 608 233 997
josep.orra@sapo.pt



Ripollès
Les Llosses



Explotació

Un dels nostres objectius és mantenir l'equilibri tradicional que tenen els pagesos d'aquesta zona amb els conreus, les pastures i el bosc mixt. L'elaboració de formatge permet mantenir el cicle tancat en aquesta explotació petita. L'obtenció del segell ecològic del CCPAE és la continuació de l'arrelament a la terra que fem avui en dia per ser reconeguts. Formem part de l'Associació de Ramaders Ecològics (Eco-Ram).

Productes

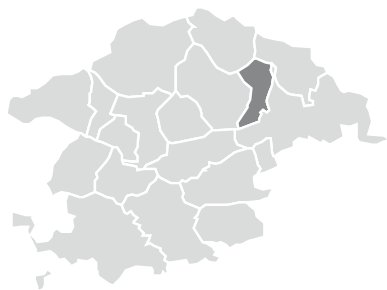
Formatge tendre, formatge semicurat i formatge curat amb amb certificació ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Mas Marxant



Ripollès
Llanars



Josep M. Colomer
Maria Marcé
Mas Marxant
17869 Llanars

Tel. 972 130 419
Mob. 626 746 697
marcecolomer@hotmail.com



Explotació

Els avis van comprar el Mas Marxant i el van renovar. Després, van seguir els pares i ara el portem nosaltres. A casa ens dediquem als vedells d'engreix i al cultiu de les trumfes. La nostra terra es reparteix entre el solell i el bac, amb vistes a Camprodon i a Llanars, cap a la zona de Faitús. Des de la mateixa casa, el panorama és preciós. Veniu i en gaudireu! Formem part de la Cooperativa Ramadera de Molló.

Productes

Patates.

Horaris

Mesos de venda: De setembre a març.

Horaris: Durant tot el dia (truqueu prèviament).

Fires / Mercats: Fira de la Trumfa de Molló i Fira de la Trumfa de Vilallonga de Ter.



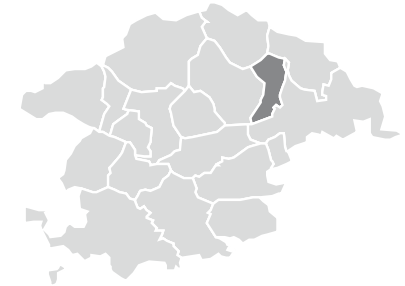


Teresa Moret



Teresa Moret
Mas El Collell, s/n
17869 Llanars

Tel. 972 740 767
Mob. 676 535 493



Ripollès
Llanars



Explotació

La nostra casa rural Mas El Collell, situada a Llanars, atorga al seu voltant els conreus de patates, que portem anys treballant. Volem continuar afavorint la diversitat de productes naturals, produir un fruit propi de la Vall de Camprodon, que arribi a la taula de la gent del poble i de les comarques gironines. Formem part de la Cooperativa Ramadera de Molló.

Productes

Patates.

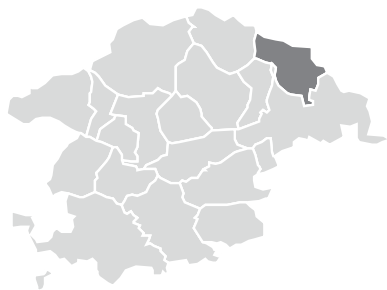
Horaris

Mesos de venda: De setembre a març.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires / Mercats: Fira de la Trumfa de Molló i Fira de la Trumfa de Villalonga de Ter.

Can Freixa



Ripollès
Molló



Àngel Freixa
Enriqueta Poch
Mas Can Freixa
17868 Molló

Tel. 972 740 603
Mob. 650 022 721
ale.vico@hotmail.com



Explotació

Can Freixa és una explotació familiar propera a Espinavell amb més de dos segles de tradició. L'Àngel i l'Enriqueta, fill i mare, ens dediquem a la cria de vedells ecològics de raça Bruna dels Pirineus, a l'engreix de xais, també en ecològic, i a la cria d'exemplars de Cavall Pirinenc Català, que comercialitzem vius. Les trumfes, un cultiu tradicional a la vall, són part de la nostra economia complementària. Formem part de la Cooperativa Ramadera de Molló, de l'Associació de Criadors d'Eugues de Muntanya del Ripollès i de l'ADF Vall de Camprodon.

Productes

Patates, carn de vedella i de xai.

Horaris

Mesos de venda: De setembre a març.

Horaris: Durant tot el dia (truqueu prèviament).

Fires / Mercats: Fira de la Trumfa de Molló i Fira de la Trumfa de Vilallonga de Ter.



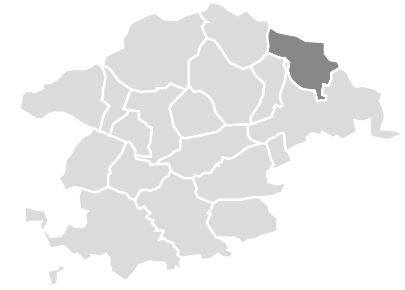


Can Pau



**Miquel Bertran
Pastoret**
C/ Santa Magdalena, 4
17868 Molló

Tel. 972 740 545
Mob. 619 054 927



Ripollès
Molló



Explotació

El cultiu de les Trumfes de la Vall de Camprodon ha estat des de fa molt temps una de les activitats principals a Can Pau, que ara compaginem amb altres feines i sectors. La casa ha estat de la família des de temps molt antics i ha anat passant de generació en generació. És un lloc magnífic per viure, amb una vista impactant que abasta tota la vall, des del Coll d'Ares i el Canigó fins a Sant Antoni de Camprodon. Formem part de la Cooperativa Ramadera de Molló.

Productes

Patates.

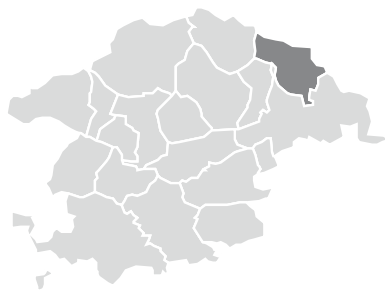
Horaris

Mesos de venda: De setembre a març.

Horaris: Durant tot el dia (truqueu prèviament).

Fires / Mercats: Fira de la Trumfa de Molló i Fira de la Trumfa de Vilallonga de Ter.

Mas Can Illa



Ripollès
Molló



Joan Buxeda Freixa

Mas Can Illa
17868 Molló

Tel. 972 740 512
Mob. 625 598 667
marisabuxeda@gmail.com

Explotació

Des del Mas Can Illa més de 13 generacions de la nostra família han contemplat els magnífics prats que davallen fins a Molló i la vista del conjunt de la vall. La documentació que n'hem aplegat arriba fins l'any 1258, quan la vall tenia un aspecte ben diferent i s'hi vivia d'una altra manera. Actualment, criem vaques llemosines i blondes, així com eugues de Cavall Pirinenc Català. Les trumfes són bona part de la nostra economia complementària, que també es fonamenta en l'oferta d'habitacions amb dret a cuina. Formem part de la Cooperativa Ramadera de Molló i de l'ADF Vall de Camprodon.

Productes

Patates.

Horaris

Mesos de venda: De setembre a març.

Horaris: Durant tot el dia (truqueu prèviament).

Fires / Mercats: Fira de la Trumfa de Molló i Fira de la Trumfa de Vilallonga de Ter.



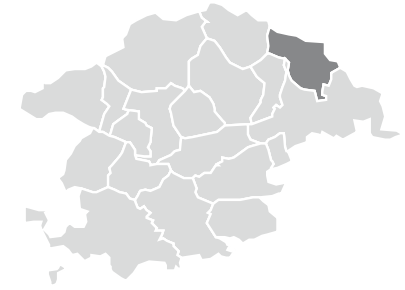


Mas El Carol



Josep Pastoret Sau
Marc Pastoret Torrent
Mas El Carol
17868 Molló

Tel. 972 740 561
Mob. 686 074 596
elsvents@gmail.com
www.elsvents.blogspot.com



Ripollès
Molló



Explotació

Al Mas El Carol hi viu la nostra família des de fa uns 60 anys. Criem vaques gascones, ovelles i eugues de la raça Cavall Pirinenc Català. També fem pollastre i conills per a consum propi. Al mateix mas hi tenim tres apartaments rurals, amb una magnífica vista que s'estén des de l'Empordà fins als cims de la Serra Cavallera i el Costabona. Formem part de la Cooperativa Ramadera de Molló, de l'Associació de Criadors d'Eugues de Muntanya del Ripollès i de l'ADF Vall de Camprodon.

Productes

Patates.

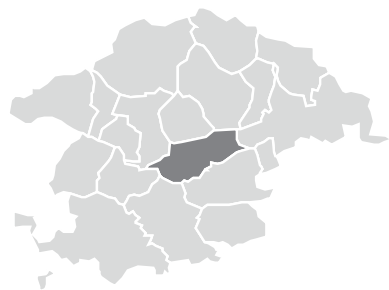
Horaris

Mesos de venda: De setembre a març.

Horaris: Durant tot el dia.

Fires / Mercats: Fira de la Trumfa de Molló i Fira de la Trumfa de Vilallonga de Ter.

Mas Fogonellà



Ripollès
Ogassa



Rosa M. Vila Puigcorbé
Mas Fogonellà
17861 Ogassa

Tel. 972 720 395
Mob. 608 097 844
Fax 972 721 315
jordi.eva@hotmail.com



Explotació

La ramaderia ecològica, a diferència d'altres sistemes productius anomenats "naturals" o "de pagès", està emparada pel Reglament Europeu núm. 834/2007 de la producció ecològica. A Catalunya el compliment d'aquest Reglament està inspeccionat i certificat pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE). Uns dels nostres principis bàsics és produir aliments de la màxima qualitat nutritiva, sanitària, mediambiental i social. Formem part de l'Associació de Ramaders Ecològics de Girona (Eco-Ram).

Productes

Carn de vedella, de xai i de porc.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

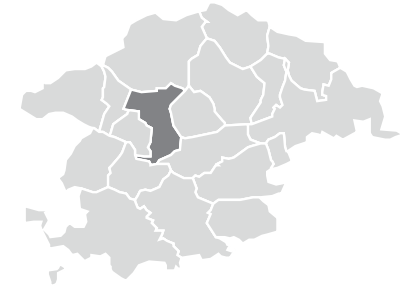
Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires / Mercats: Mercats Ecològics de Món Empordà.





Embotits i Carns Ca L'Estrada



Albert Auquer Pujals
Joan Auquer Planella
de Serrat

Ca L'Estrada.
C/ Balandrau, 23
17534 Ribes de Freser

Tel. 972 727 083
Mob. 650 265 630
rauquerpujals@yahoo.es

Ripollès
Ribes de Freser



Explotació

Som una empresa familiar ubicada a Cal Titet de Serrat, un veïnat de Queralbs. Durant l'hivern, el bestiar pastura pels prats d'aquesta explotació i de Can Nadal de Ribes Altes, a Ribes de Freser. Es complementa l'alimentació amb farratges i cereals ecològics. A la primavera i a l'estiu, pastura per les muntanyes de la Vall de Núria. Per Sant Miquel, es trasllada a la muntanya de La Canya i cap al novembre es torna a baixar a les explotacions. Quan el bestiar està en òptimes condicions, el sacrificuem a l'escorxador de Ribes de Freser i el venem a la botiga familiar, Ca l'Estrada.

Productes

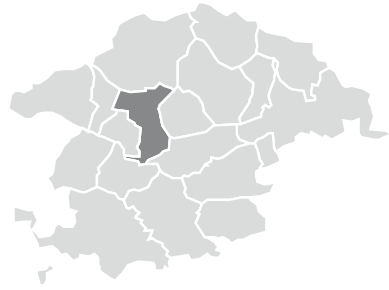
Carn de vedella ecològica i carn de xai de raça ripollesa.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 14.00 h i de 17.00 h a 20.00 h.

Làctics de la Vall de Ribes



Ripollès
Ribes de Freser



Joan Corcoll Joanola
Georgina Mestre Rius
Mas Ca l'Esteve.
Veïnat Batet, 8
17534 Ribes de Freser

Tel. 972 727 259
joangeor@terra.es



Explotació

Som una empresa familiar que elabora llet i productes làctics a partir de la llet de les vaques criades a la pròpia explotació. Ens trobem a Ribes de Freser, al Mas Ca l'Esteve, envoltats de tota la vegetació de la Vall de Camprodon. Oferim una variada producció de derivats lactis: iogurts -naturals, amb gust de llimona o maduixa-, flams de llet, llet pasteuritzada, mató i formatge fresc.

Productes

Llet i derivats lactis.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, de 12.00 h a 14.00 h.



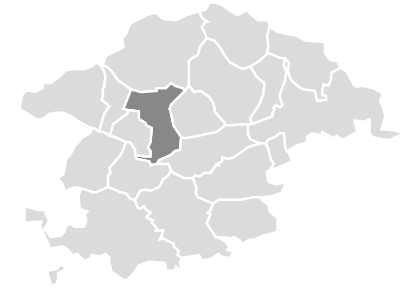


Mel Vall de Ribes



Teresa Sala Icart
Cal Feliu-Bruguera
17534 Ribes de Freser

Tel. 972 727 527
Mob. 669 104 215
sala.icart@gmail.com



Ripollès
Ribes de Freser



Explotació

Mel Vall de Ribes és una empresa de caire familiar dedicada a les abelles. La mel és el fruit d'una feina realitzada conjuntament entre abelles i apicultor. Deixem que les abelles treballin al seu ritme i no els traiem més mel del compte, ja que elles n'han de viure al llarg de l'hivern. Deixem que elles mateixes donin per finalitzada la seva feina, de manera que és una mel madura i, a més, crua, ja que no rep cap tractament tèrmic. Per tant, deixem que les abelles siguin abelles!

Productes

Mel de milflors, mel de romaní, pol·len i mel de Música.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires / Mercats: Festa de la Mel de la Vall de Ribes.

Cal Nanot



Ripollès
Sant Joan de les Abadesses



Eduard del Valle Ferrer
Marta Cortés Freixas
Cal Martíè. Masos Baga
Amunt, s/n
17860
Sant Joan de les Abadesses

Mob. 628 641 098
calnanot@yahoo.es



Explotació

Som la Marta i L'Edu i vam posar en marxa al Ripollès l'empresa Cal Nanot SL, una granja avícola familiar ubicada al municipi de Sant Joan de les Abadesses. Tota la finca està sota la certificació del CCPAE i la nostra activitat principal és el pollastre de pagès de cria ecològica. La finca té una extensió de 2 hectàrees, on els animals pasturen lliurement i disposem d'unes instal·lacions de manipulació dins de la mateixa granja. Formem part de la Cooperativa Tràmec i de l'Associació de Productors Ecològics de la Garrotxa.

Productes

Pollastre, ous i capó (per Nadal) amb certificació ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament)

Fires / Mercats: Mercats de Món Empordà.





Mas El Lladré



Joan Puigcorbé Viñas
Mas El Lladré
17512 Santa Maria de
Matamala (Les Llosses)

Tel. 972 703 095
Mob. 620 278 194
Fax 972 007 987
masellladre@hotmail.es



Ripollès
Santa Maria de Matamala
(Les Llosses)



Explotació

Mas El Lladré és una petita explotació basada en l'arrelada experiència d'una bona alimentació del seu ramat amb pastures naturals per produir una llet d'alta qualitat que es pot diferenciar en el sabor dels productes elaborats posteriorment a la mateixa explotació. Aquesta producció és de caràcter limitat per tal de conservar els atributs exclusius del producte. L'elaboració i venda per part nostra proporcionen una bona traçabilitat i una informació del tot fiable per al consumidor final. Tot plegat fa que aquesta sigui la nostra millor eina per seguir apostant per la tradició.

Productes

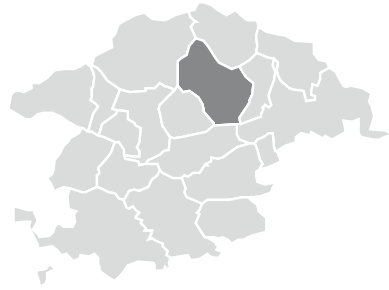
Llet crua, iogurts, mató, formatge fresc, formatge madurat, flam d'ou, flam de vainilla, flam de mató i pastís de formatge.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* Durant els caps de setmana i dies festius.

Fires / Mercats: Fira de Sant Ermengol de La Seu d'Urgell, Mercat del Rebost de Prats del Lluçanès i Festa de la Llana i Casament a pagès de Ripoll.

La Riba



Ripollès
Vilallonga de Ter



**Miquel Busquets
Parramon**
C/ Canigó, 38
17869 Vilallonga de Ter

Mob. 659 991 153
busquets_2_0@hotmail.com



Explotació

La nostra família és pagesa des de fa, com a mínim, vuit o nou generacions. Darrerament, però, hem passat de ser masovers a ser propietaris i ens hem instal·lat a la solana. Des d'aquest vessant veiem Tregurà i Vilallonga de Ter. Al nostre mas, a més de cultivar les trufes de la Vall de Camprodon, hi criem i hi engreixem vedells que van a carnisseria. Formem part de la Cooperativa Ramadera de Molló i de l'ADF Vall de Camprodon.

Productes

Patates.

Horaris

Mesos de venda: De setembre a març.

Horaris: Durant tot el dia (truqueu prèviament).

Fires / Mercats: Fira de la Trumfa de Molló i Fira de la Trumfa de Vilallonga de Ter.



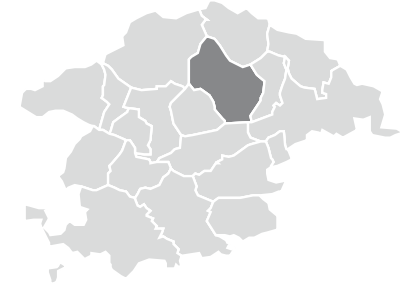


Mas El Sayol



Ventura Moret Juncà
Mas El Sayol
17869 Vilallonga de Ter

Tel. 972 130 239
Mob. 678 292 450



Ripollès
Vilallonga de Ter



Explotació

La nostra família viu al Mas El Sayol des de sempre. Enlairats sobre Vilallonga de Ter, ens dediquem a les vaques i vedells per la recia. Les trumfes formen part de la nostra activitat agrícola, així com els productes que tenim per al nostre propi consum, com les gallines i pollastres, amb els ous i els conills. Quan n'és temps, cacem bolets que venem a casa. Formem part de la Cooperativa de Molló i de l'ADF Vall de Camprodon.

Productes

Patates.

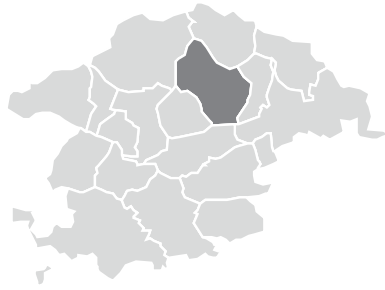
Horaris

Mesos de venda: De setembre a març.

Horaris: Durant tot el dia (truqueu prèviament).

Fires / Mercats: Fira de la Trumfa de Molló i Fira de la Trumfa de Vilallonga de Ter.

Xavier Planella



Ripollès
Vilallonga de Ter



Xavier Planella
Mas El Serradell, s/n
17869 Vilallonga de Ter

Tel. 972 740 893
Mob. 699 115 818
mariablnc@gmail.com

Explotació

Mas El Serradell és un negoci familiar que ha passat de pares a fills, ja que tota la vida ens hem dedicat a la pagesia. Treballem en la cria de vedella ecològica, amb la certificació del CCPAE. Els nostres animals gaudeixen de la nostra cura i de la pastura per les terres de Vilallonga del Ter, ja que volem continuar donant un producte de qualitat a la gent de la nostra terra.

Productes

Carn de vedella ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

