

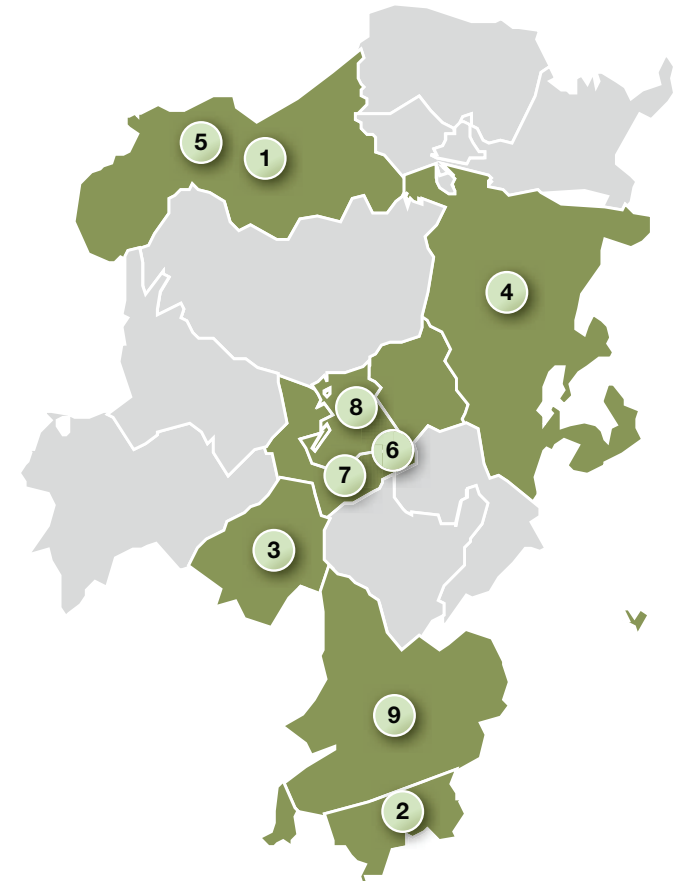


Fotografia: Laurent Sansen



Solsonès

Comarca prepirinenca situada entre paratges esquerps de muntanya, grans masses boscoses, fonts, rierols i calmosos camps de cultiu, en un entorn de marcat caràcter rural, on les masies esquitxen el territori i formen part del seu paisatge. És per aquest motiu que s'anomena la comarca de les mil masies, amb una forta tradició artesana en l'elaboració de productes alimentaris.



- 1 Canalda (Odèn)
- 2 La Molsosa
- 3 Llobera
- 4 Navès
- 5 Odèn
- 6 Olius
- 7 Pi de Sant Just (Olius)
- 8 Solsona
- 9 Vallmanya (Pinós)



Cavallera, Agroturisme / Agricultura Ecològica



Joan Pujantell Irla
Finca Cavallera, s/n
25283 Canalda (Odèn)

Tel. 973 299 159
Mob. 639 132 093
casacavallera@hotmail.com
www.casacavallera.com

Solsonès
Canalda (Odèn)



Explotació

Ens interessa la recuperació de varietats autòctones i el seu conreu amb sistema ecològic. Aquesta inquietud ens ha portat al conreu ecològic de les patates del Bufet blanc de la varietat matabaixa i del Bufet negre, així com del pèsol negre de muntanya. Venem les patates per al consum, però també per a llavor a tot l'Estat espanyol. Actualment estem treballant en la recuperació de varietats autòctones de farratges com la trepadella autòctona dels marges, la del país i la veça de marge i de tubercles. Formem part de l'associació de Productes Artesans i de Qualitat del Solsonès.

Productes

Patates i pèsols negres de muntanya amb certificació ecològica.

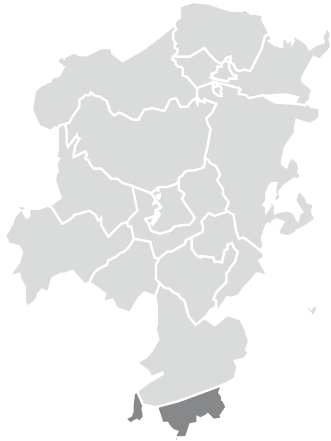
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, de 9.00 h a 22.00 h.

Fires i/o mercats: Fira de Sant Isidre de Solsona.

Xai de Cal Puigpelat



Solsonès
La Molsosa



Josep Puigpelat
Antonio López
Juan Carlos López
Casa Puigpelat, s/n
08281 La Molsosa

Mob. 607 735 633
puigpelat@vodafone.es
www.xaidecalpuigpelat.com



Explotació

El Xai de Puigpelat només ha estat alimentat amb la llet de les mares, alimentades, al seu temps, únicament de pastures de la mateixa explotació de Casa Puigpelat. Es tracta d'una alimentació natural i tradicional, basada en l'aprofitament de tots els recursos naturals de la finca. Des de 1373, la Casa Puigpelat treu el seu ramat a pasturar. A Casa Puigpelat ens preocupen tots els detalls del procés, per això vigilem de prop la matança i l'especejament de la carn: l'escorxador és molt proper a la finca per evitar llargs transports i pèrdua de qualitat. Formem part de COOPAC.

Productes

Carn de xai.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).



Casa Castell



Joan Pallissa
Casa Castell de Llobera
25281 Llobera

Mob. 659 033 023



Solsonès
Llobera



Explotació

Tenim una explotació familiar amb mà d'obra pròpia. Mantenim un cicle tancat des de la producció farratgera i de cereals per a l'alimentació dels animals, fins a la cria i l'engreix. Fem servir un sistema de maneig tradicional amb les vaques en extensiu als camps de la finca i els vedells es deslleten als 7-8 mesos de vida.

Productes

Carn de vedella ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Horta de Busa



Solsonès
Navès



Pol Sánchez Castella
Dolors Estrada Rotches
Masoveria de Postils, s/n
25286 Navès

Mob. 660 163 826
hortadebusa@gmail.com



Explotació

L'explotació està situada en una zona que permet el conreu de bròquils primerencs i de mongetes tendres durant el mes d'agost. Aquesta peculiaritat es dona gràcies a les temperatures fresques que gaudim durant l'estiu. Recentment ens hem associat a FetBio amb altres productors d'horta ecològica per poder ampliar el ventall de productes que oferim als clients, combinant les varietats que produeix cadascú segons les seves condicions climàtiques. Així podem oferir tomàquets del Cardener o fruita de temporada de Lleida.

Productes

Productes d'horta ecològics.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.

Fires i/o mercats: Mercat setmanal de Solsona i Mercat Puigmercadal de Manresa.





Patata d'Odèn



Josep M. Balagué
Betriu

Mob. 667 673 329

Camp de Cal Xivill, s/n
25283 Odèn



Solsonès
Odèn



Explotació

Som una agrupació de productors de Trumfos d'Odèn que ens vam associar per promoure el nom d'aquestes patates i arribar al consumidor. Són patates de la varietat kennebec, conreades al poble d'Odèn seguint els mètodes tradicionals. La situació del municipi a una cota de 1.200 a 1.600 metres i el clima de muntanya dificulten la proliferació de plagues, de manera que la producció s'aconsegueix sense l'aplicació de productes fitosanitaris. Els trumfos d'Odèn són unes patates de qualitat organolèptica excel·lent i amb tota la garantia de la producció tradicional.

Productes

Patates.

Horaris

Mesos de venda: De novembre a abril.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires i/o mercats: Fira del Trumfo i de la Tòfona de Solsona.

Granja Godall



Solsonès
Olius



Jesús Montaner
Ramon Montaner
Josep Montaner
Casa Pla de Godall
25286 Olius

Mob. 609 624 995
info@granjagodall.cat
www.granjagodall.cat



Explotació

La nostra explotació presenta alguns trets diferencials que distingeixen la nostra producció. Per una banda, tanquem tot el cicle de la producció porcina, des de la cria de les mares i el naixement dels godalls fins al sacrifici, de manera que totes les etapes tenen lloc a les instal·lacions de la nostra explotació. Per altra banda, fabriquem nosaltres mateixos el pinso dels animals amb matèries primeres nobles (cereals i lleguminoses) sense subproductes. I, finalment, manipulem les canal·les i elaborem els embotits al nostre obrador.

Productes

Carn de porc, llonganisses, fuets i pernil salat.

Horaris

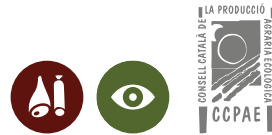
Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires i/o mercats: Mercat setmanal de Solsona.



Cal Monegal



Ramon Sala Argerich
Sandra Sala Simón
Pl. de l'Olivera, 5 A1
25286 Pi de Sant Just
(Olius)

Mob. 636 491 379
calmonegal@calmonegal.com
www.calmonegal.com



Solsonès
Pi de Sant Just (Olius)



Explotació

Vam ser pioners i impulsors a la comarca del Solsonès en la producció ecològica. Encara ara, la nostra explotació és una referència per a molts ramaders. Estem totalment convençuts dels avantatges del sistema de producció ecològica, no només per al consumidor sinó també per al mateix productor. Mai ens han agradat els sulfats. Criem la raça salers de vedella per la seva docilitat i facilitat de maneig. Les vaques pasturen durant tot l'any: a l'estiu estan al Pla de Busa i la resta de l'any, als boscos de la nostra finca. Formem part de l'Associació de Productes Artesans i de Qualitat del Solsonès.

Productes

Carn de vedella ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 14.00 h i de 15.00 h a 20.30 h.

MuUu! Llet fresca

Vaqueria d'Altès



Solsonès
Solsona



Teresa Pampalona
Marta Pampalona
• Cal Moncunill, s/n
25289 Altès (Bassella)
-Alt Urgell-

Màquina Expenedora:

• Plaça del Camp, 6
Solsona -Solsonès-.

Mob. 678 536 420
Fax 973 480 498
info@mulletfresca.cat
www.mulletfresca.cat



Explotació

L'explotació Cal Moncunill, situada a Altès de Bassella, és totalment familiar. És una de les poques explotacions de vaques de llet dirigida totalment per dones. Totes dues som extremadament curoses amb la neteja i el benestar dels animals, així com amb el manteniment de les instal·lacions. Aquesta dedicació aporta els seus fruits quan munyim les vaques i obtenim una llet d'altíssima qualitat sanitària. Pasteuritzem la nostra llet en un local de la casa preparat especialment. Amb la instal·lació de la màquina expenedora a Solsona, tanquem el cercle arribant al consumidor final. Formem part de la Cooperativa Pirenaica.

Productes

Llet fresca pasteuritzada.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Les 24 hores del dia, tots els dies de l'any.

Màquina expenedora: Pl. del Camp, 6, de Solsona (Solsonès).





Pollastres Ecològics del Molí de Bonsfills



Pilar Clotet
Joan Bonsfills
Molí de Bonsfills, s/n
25287 Vallmanya (Pinós)

Tel. 973 473 025
Mob. 627 758 903
molidebonsfills@centrecat.com



Solsonès
Vallmanya (Pinós)



Explotació

La nostra és una explotació familiar situada en un entorn boscós al costat d'una riera. Els animals pasturen tot el dia i es complementa la seva alimentació amb pinso 100% ecològic. Els pollastres es sacrifiquen en un escorxador autoritzat pel sistema ecològic i la Pilar és l'encarregada d'envasar-los abans de ser repartits. Els preparem en safates, tallats a quarts, vuit o dotze trossos. Els portem a domicili en caixes isotèrmiques.

Productes

Pollastres ecològics.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any, excepte a l'agost.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).