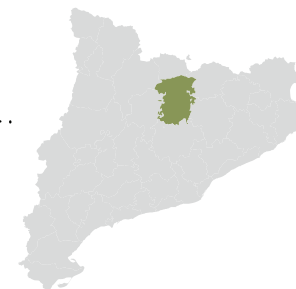




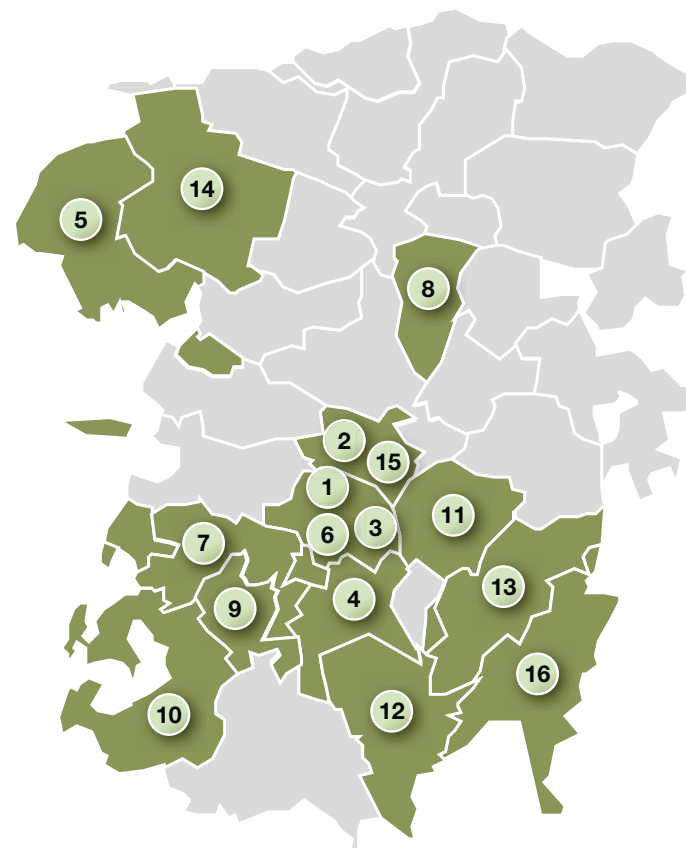
Fotografia: Salvador Vinyes

Berguedà

La comarca del Berguedà està situada al nord de Catalunya, a 80 kilòmetres de Barcelona, sobre els primers contraforts dels Pirineus. El Berguedà es descobreix pel seu interès paisatgístic, històric i humà. Les característiques de les seves muntanyes converteixen la zona en excepcional pel que fa a la fauna, la flora, la gastronomia i els productes alimentaris, en especial els bolets, que no deixen indiferent pel que fa als gustos, les textures i les formes.



- 1 Avià
- 2 Berga
- 3 Cal Rosal (Avià)
- 4 Casserres
- 5 Gósol
- 6 Graugés (Avià)
- 7 L'Espunyola
- 8 La Nou de Berguedà
- 9 Montclar
- 10 Montmajor
- 11 Olvan
- 12 Puig-reig
- 13 Sagàs
- 14 Saldes
- 15 Sant Bartomeu de la Valldan (Berga)
- 16 Santa Maria de Merlès





Llet Cal Serrador



Josep Bascompte Tarrés
Jordi Bascompte Serra
Joan Bascompte Serra
Casa Cal Serrador, s/n
08610 Avià

Tel. 938 230 445
calserrador@hotmail.com



Berguedà
Avià



Explotació

És una explotació familiar on actualment treballem els pares i dos dels fills. És un cicle de producció totalment tancat des de la producció de farratges a la cria dels animals, la pasteurització i la comercialització, ja que el repartiment també el fem nosaltres. Tenim constància que l'àvia, als vint anys, portava llet a Berga amb burro i no hem deixat mai de repartir. Vam ser pioners en programes d'eradicació de malalties que actualment són obligatoris i, des de l'any 1986, pasteuritzem la llet seguint la normativa europea. L'objectiu és sempre obtenir una llet d'excel·lent qualitat.

Productes

Llet pasteuritzada sencera, desnatada i nata líquida.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Ramaders de Muntanya del Berguedà



Berguedà
Berga



Josep Armengol Vilar Tel. 938 220 092
President Mob. 659 767 085
C/ Francesc Macià, 12, 1r 1a Fax 938 220 092
08600 Berga ramaders@ramadersbergueda.com
www.ramadersbergueda.com



Explotació

La cooperativa es fundà l'any 1992 com un projecte comú per realitzar una producció pròpia i característica de les nostres comarques, amb l'objectiu de produir i comercialitzar carns de qualitat superior. Fem una vedella de pastura, és a dir, els vedells són fills de vaques de pastura en règim extensiu. Neixen i creixen a l'aire lliure als camps, prats i boscos del Berguedà i de les comarques veïnes, on s'alimenten exclusivament de la llet de la mare i de les pastures. Els pollastres són criats en galliners a l'aire lliure, sense presses i alimentats amb blat de moro, com s'ha fet sempre.

Productes

Carn de vedella, pollastres, capons, pintades, polardes i galls dindi.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, de 8.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 18.00 h.





La Tofonera



Pere Muxí

Ctra. d'Avià a la Colònia
Cal Rosal, s/n
08699 Cal Rosal (Avià)

Mob. 699 424 291

peremuxi@hotmail.com



Berguedà
Cal Rosal (Avià)



Explotació

Recol·lectem personalment tòfones durant tot l'any, així com altres tipus de bolets, segons la temporada i la climatologia. És important destacar que només comercialitzem productes frescos recent collits, sense utilitzar cap mètode de conservació. Formem part de l'associació Life de Productors de Bolets i Tòfones.

Productes

Tòfones i bolets de temporada.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires i/o mercats: Mercat del Bolet de Cal Rosal.

Ramaders de Cabres Lleteres del Berguedà



Berguedà
Casserres



Llorenç Muguruza
Casa Manudells, s/n
08693 Casserres

Tel. 938 228 696
Mob. 629 329 484
Fax 938 229 715
jlmugu@yahoo.es



Explotació

Som pioners en la fabricació del formatge Garrotxa des de fa 26 anys. Aquest formatge va néixer a Banyoles, a partir de la recuperació del formatge tradicional. L'any 1993 vam rebre un premi internacional de tast a Anglaterra, fet que ens va obrir les portes al reconeixement internacional i nacional. Actualment, estem elaborant el formatge Flor de Neu, de coagulació làctia. Formem part d'ACREFA i de l'Associació de Productors Agroalimentaris del Berguedà.

Productes

Formatge Garrotxa, formatge de tupí de cabra i altres tipus de formatge.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a divendres, de 7.00 h a 15.00 h.

Fires i/o mercats: Fira d'Artesans de Granollers, Fira d'Artesans del Passeig Gaudí de Barcelona, Mercat del Bolet de Cal Rosal, Fira de l'Avet d'Espinelves, Fira Lactium de Vic, Mercat de la Boqueria de Barcelona i Fira Medieval de Vic.



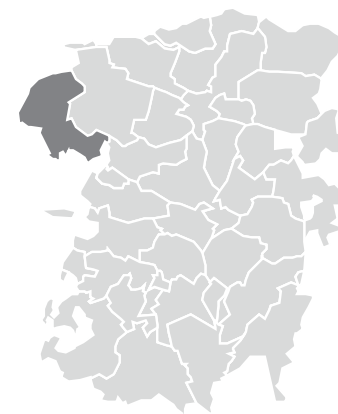


Cal Puxica



Teresina Fígols
Josep M. Solé
 C/ Pintor Picasso, 7
 25716 Gósol

Tel. 973 370 261
 Mob. 610 414 360



Berguedà
 Gósol



Explotació

Tenim una explotació tradicional que els darrers anys hem anat diversificant per mantenir-ne la viabilitat i donar l'oportunitat als fills que es quedin al negoci familiar. Primer, vam obrir un restaurant i, posteriorment, un allotjament rural mantenint l'explotació agrària en sistema convencional. Des de fa cinc anys, hem fet la conversió de la terra al sistema ecològic i promovem la venda directa de patates i de pèsol negre.

Productes

Patates ecològiques i pèsols negres de muntanya ecològics.

Horaris

Mesos de venda: D'octubre a abril.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

La Lleteria de Cal Gris



Berguedà
Graugés (Avià)



Josep Beringues

Carme Brunet

Casa nova de Cal Gris, s/n
08610 Graugés (Avià)

Tel. 937 441 003

Mob. 609 821 922

calgris@gmail.com

www.lalleteriadecalgris.com



Explotació

Tenim una explotació lletera familiar amb 45 animals en producció, on utilitzem un robot de munyida. L'alimentació dels nostres animals es compon del farratge de producció pròpia i de pinso fet a mida segons l'època del any. Tota la cria és de casa per no entrar animals de fora. Venem directament la nostra llet a través de la màquina expenedora situada a l'avinguda de Francesc Macià d'Avià, al costat de les escoles.

Productes

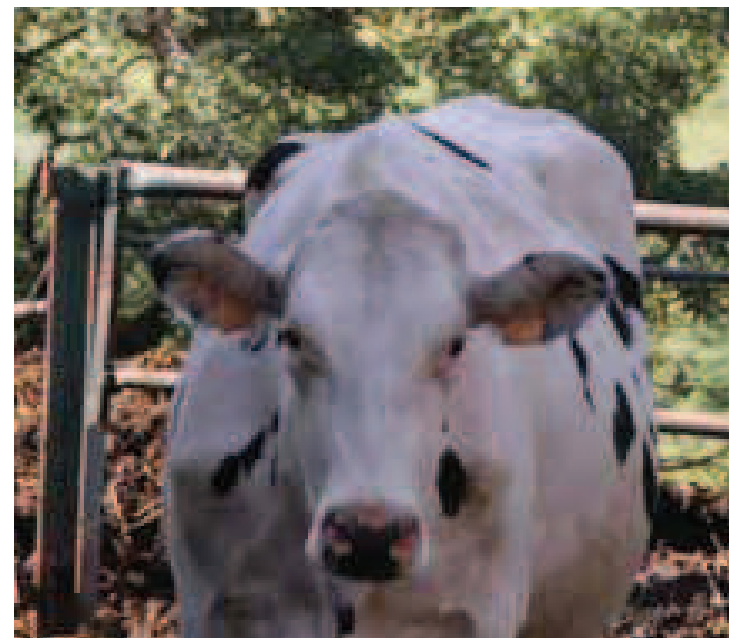
Llet pasteuritzada.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, les 24 hores.

Màquina expenedora: Av. Francesc Macià d'Avià.



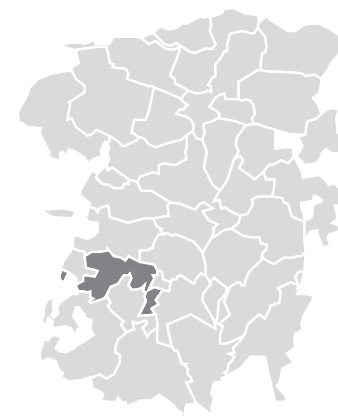


Cal Pauet



Damià Bover
Pep Bover
 Cal Pauet. Ctra. C-26,
 km. 135
 08614 L'Espunyola

Tel. 938 230 252
 Mob. 650 122 365
 dbover@gmail.com
 www.ecotall.com



Berguedà
 L'Espunyola



Explotació

L'alimentació dels animals es basa en farratges, cereals i lleguminoses de la nostra explotació, amb certificació ecològica des de 1994. Hem introduït les llavors de lli a l'alimentació dels xais per millorar la qualitat organolèptica de la canal. Hem recuperat llavors de lleguminoses autòctones antigues, com el fenigrec, l'erb o el moreu, que empren en l'alimentació del bestiar. També hem recuperat cereals antics per fer farina de consum humà: espelta, kamut, xeixa i forment. Comptem amb un obrador a la mateixa explotació on desfem les canals de forma artesana. Formem part de l'Associació de Criadors de Raça Ripollesa.

Productes

Carn de xai ecològic, de cabrit ecològic i cereals.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dissabtes, a convenir.

Vedella ecològica Salt del Colom



Berguedà
L'Espunyola



Josep Altarriba

Casa Salt del Colom, s/n
08614 L'Espunyola

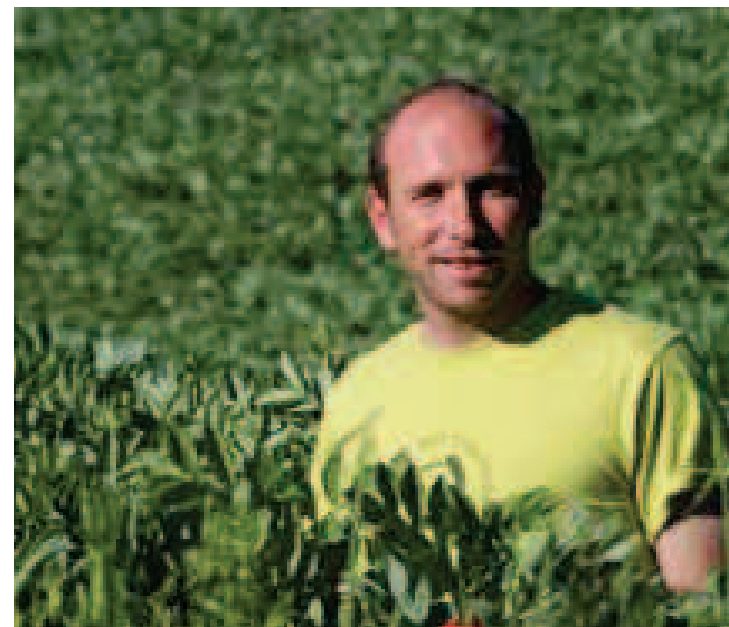
Tel. 938 230 547

Mob. 617 375 876

Fax 938 230 547

pepdelsalt@gmail.com

www.ecotall.com



Explotació

Tota l'explotació està concebuda seguint els criteris de sostenibilitat i harmonia amb el medi ambient. Els conreus i la cria d'animals segueixen el sistema ecològic certificat i la casa de l'explotació està reconstruïda seguint els criteris de bioconstrucció: materials transpirables, pintures minerals, aïllants naturals, aprofitament d'aigües pluvials, calefacció amb caldera de biomassa i piscina amb aigua naturalitzada. Un dels nostres objectius és fer la biomassa de la mateixa explotació. En definitiva, pretenem ser autosuficients i adaptar la nostra forma de vida a l'entorn.

Productes

Carn de vedella ecològica (lots).

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires i/o mercats: Fira de la Terra de Barcelona.





Formatges Cuirols



Josep Venturós Felius

M. Dolors Feliu Casals

Casa Cuirols, s/n
08698

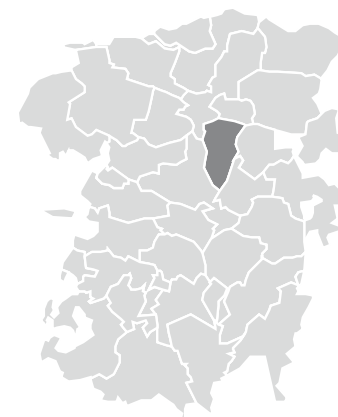
La Nou de Berguedà

Tel. 938 259 010

Mob. 617 438 328

Fax 938 259 010

jventuros@hotmail.com



Berguedà

La Nou de Berguedà



Explotació

Elaborem formatge de pastor amb llet crua segons els mètodes tradicionals. El nostre ramat és de cabres de la raça alpina que pasturen tot l'any, excepte a la primavera, quan es reserven els camps per dallar herba per a l'hivern. El formatge El Cuirol és un formatge de quallada àcida i pasta cremosa que ha rebut el reconeixement Medalla d'Or al concurs de la Seu d'Urgell, l'any 2009, i el Lactium Or Formatges de pasta tova de cabra, el 2010. El Noeta és un tupí elaborat amb vi dolç, en lloc d'aiguardent, per aconseguir un sabor més suau. Formem part d'ACREFA.

Productes

Formatge madurat, formatge amb oli, formatge de tupí i altres.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires i/o mercats: Lactium de Vic i Fira de Sant Ermengol de La Seu d'Urgell.

Pèsol negre de Montclar



Berguedà
Montclar



Ramon Canal Costa
El Pla de Montclar, s/n
08619 Montclar

Tel. 938 230 519
Mob. 617 951 892
racanal@hotmail.com



Explotació

El conreu de pèsol negre de muntanya és una activitat agrícola tradicional pròpia del Berguedà i del Solsonès que havia estat abandonada. Aquest pèsol va estar a punt de desaparèixer i a Montclar va ser potser l'únic municipi on se'n va conservar el cultiu i el consum, a l'Hostal de Montclar. Actualment n'estem promocionant el consum a diversos restaurants de la comarca, amb el suport del Gremi d'Hostalers del Berguedà.

Productes

Pèsols negres de muntanya.

Horaris

Mesos de venda: De setembre a abril.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).





Carn ecològica del Soler de Prexiana



Josep Argerich Fornell

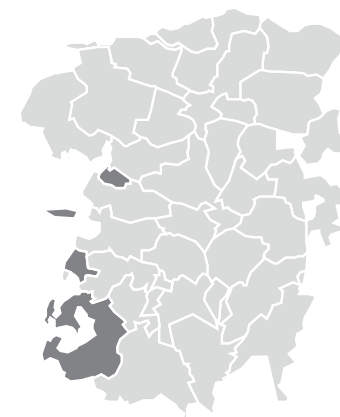
El Soler de Prexiana

08612 Montmajor

Tel. 938 246 140

Mob. 689 730 663

josep.argerich@hotmail.com



Berguedà
Montmajor



Explotació

La nostra és una explotació tradicional amb mà d'obra familiar situada en una zona rural, aïllada de nuclis urbans, on produïm vedella ecològica. Durant sis mesos de l'any els animals pasturen a més de 1.400 metres d'altitud, a la Serra de Busa, seguint el sistema de producció tradicional basat en l'aprofitament dels camps naturals de muntanya i adaptant les zones de pastura a cada època del any.

Productes

Carn de vedella ecològica i de porc convencional.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (trucar prèviament).

El Porxo de Pinell



Berguedà
Montmajor



Joan M. Ballarà
Casa Ballarà, s/n
08612 Montmajor

Tel. 938 692 277
Mob. 638 188 208
joanballara@hotmail.com



Explotació

Tenim un ramat de vedelles de raça gascona, alimentades totalment amb productes ecològics produïts a la nostra explotació. No comprem gens de pinso externament. Els animals pasturen en extensiu i no es tanquen mai. Engreixem tots els vedells de l'explotació a la mateixa finca i mai no comprem vedells de fora. Formem part de la Cooperativa de Ramaders de Muntanya del Berguedà i de l'Associació de Ramaders de Raça Gascona.

Productes

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

Horaris

Mesos de venda: De setembre a juny.

Horaris: A convenir.





Agrolàctic 3



Josep Badia

La Parera. Afores, s/n
08611 Olvan

Mob. 659 492 254



Berguedà
Olvan



Explotació

La nostra és una explotació familiar de 50 vaques en producció. L'alimentació dels nostres animals consisteix en farratges de producció pròpia i de pinso complementari dissenyat a mida segons el tipus de farratge de cada època de l'any. Comercialitzem la nostra llet de forma directa amb l'objectiu d'assegurar la continuïtat de l'explotació. Formem part de la Cooperativa Vallfogonina.

Productes

Llet pasteuritzada.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 7.00 h a 21.30 h.

Màquina expendedora: Passeig Vila de Casserres, 7, de Berga.

Casabella Natura



Berguedà
Olvan



Rosa Casabella
Àngels Casabella
Ctra. d'Olvan, s/n
08611 Olvan

Tel. 938 251 262
rosa@casabellanatura.cat
www.casabellanatura.cat



Explotació

Casabella Natura som una de les poques empreses productores de nyàmeres, un tubercle tradicional de Catalunya per l'autoconsum i pel bestiar i una de les nostres especialitats és la vinagreta de nyàmera. Les hortalisses que incloem en moltes de les salses provenen del nostre hort, en el qual no utilitzem adobs ni productes químics i que s'alimenta dels residus naturals que genera l'explotació. Tenim cura de l'hort i fem totes les feines del procés, des de plantar i recol·lectar, passant per l'elaboració, l'envasament i l'etiquetatge i acabant amb el repartiment a les botigues. Formem part de l'Associació de Productors Agroalimentaris del Berguedà.

Productes

Nyàmeres, vinagreta de nyàmera, crema de nyàmera i confitura de ceps i ceba.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* A convenir (truqueu prèviament).

Fires i/o mercats: Fira Bergabolet de Berga, Setmana medieval de Bagà i Fira de Bellver de Cerdanya.





Xai de Ferreres



Marià Anglerill Ginè
Maria Àngels Capdevila
 Casa Ferreres, s/n
 08611 Olvan

Mob. 670 713 939
 ferreres4@gmail.com
 www.calcisteller.cat



Berguedà
 Olvan



Explotació

Xai de Ferreres és un producte de proximitat on els valors afegits que cal destacar són la seva traçabilitat i el tracte directe personalitzat, tot apostant per donar la millor garantia. Com a fet diferencial, destaquem la possibilitat de triar entre el xai convencional, d'aproximadament 10 quilos, o el xai lletó, d'uns 5 quilos, que és un animal que només ha begut llet de la seva mare. Formem part de la Cooperativa de Ramaders de Muntanya del Berguedà.

Productes

Carn de xai tallada (10 kg o 5 kg).

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.

Ecortada - Vedella ecològica



Berguedà
Puig-reig



**Josep M. Roset
Gamisans**

Casa La Cortada, s/n
08692 Puig-reig

Tel. 938 234 006
ecortada@ecortada.cat
www.ecortada.cat



Explotació

La nostra vedella és tendra, d'animals joves que criem a l'aire lliure amb les seves mares i que engreixem amb el sistema tradicional a base de farratges secs, dels quals destaca la trepadella, que li dona el tret més diferenciador al nostre producte. Ens hem certificat com a productors ecològics perquè creiem en els beneficis d'adaptar la producció animal a l'entorn i a les característiques de la finca. Som una explotació familiar.

Productes

Carn de vedella ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 8.00 h a 13.30 h.

De dimecres a divendres, també de 17.00 h a 20.00 h.





Cal Rovira



Lluís Rovira
Miquel Rovira
Jordi Rovira
Núria Rovira
Casa Malla, s/n
08517 Sagàs

Tel. 938 251 100
Mob. 607 312 805
Fax 938 251 100
calrovira@calrovira.cat
www.calrovira.cat



Berguedà
Sagàs



Explotació

El cicle comença amb la terra, l'origen de tot i allò que dóna sentit al que som, una família pagesa. Una part important dels cereals que després convertirem en pinso per als animals provenen de l'explotació. Ordi, blat de moro, soja, pèsol i oli de soja són la base de l'alimentació de porcs, vedells i pulardes. El procés continua a les granges de porcs on, amb una acurada mescla genètica, aconseguim un porc poc conformat, amb bona infiltració de greixos. Això és fonamental per poder oferir una bona gamma de productes fins a la taula, on es clou aquest cercle ple d'entusiasme i de passió.

Productes

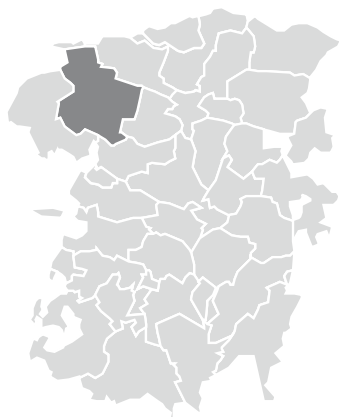
Embotits curats, botifarres crues i cuites i carn fresca de porc.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies (truqueu prèviament).

Vedella Ecològica del Pedraforca



Berguedà
Saldes



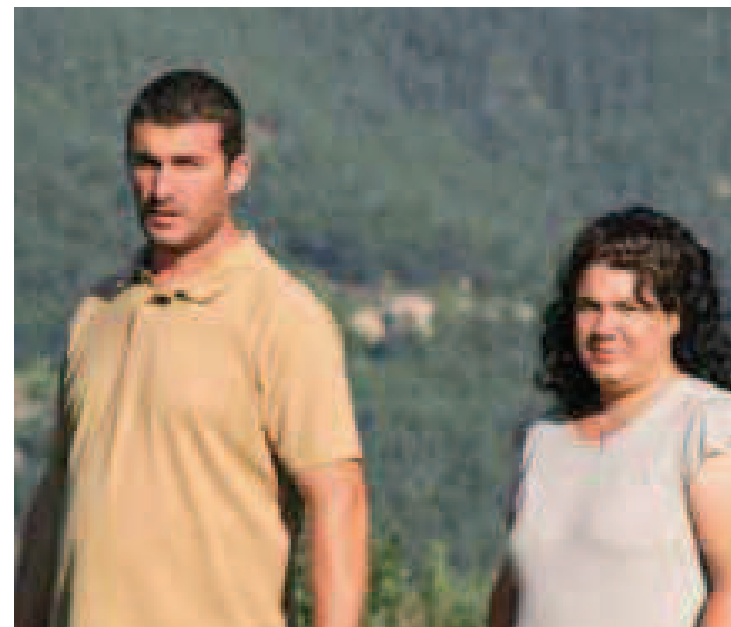
M. Àngels Ferrer Cano
Francesc Aguilar
Sánchez

Cal Pacient de Baix, s/n
08697 Saldes

Mob. 609 791 095

francesc@vedellaecologicadelpedraforca.com

www.vedellaecologicadelpedraforca.com



Explotació

Vedella Ecològica del Pedraforca és la carn criada en una petita empresa familiar amb una llarga tradició ramadera de l'Alt Berguedà. La nostra explotació es situa a Cal Pacient de Baix, al municipi de Saldes, en un entorn natural privilegiat, entre el Massís del Pedraforca, la Serralada del Cadí i la Serra d'Ensija. L'entorn natural en el qual ens trobem facilita la cria de la carn de forma natural, sostenible i integrada amb el medi, fet pel qual des del 2000 ens dediquem a la cria de vedelles ecològiques. Formem part de la Cooperativa Ramaders de Muntanya del Berguedà.

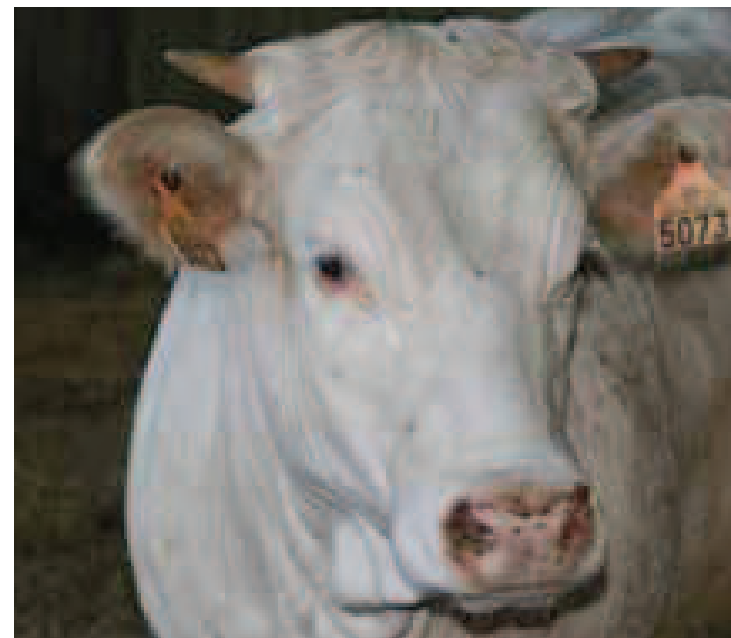
Productes

Carn de vedella ecològica en lots.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).





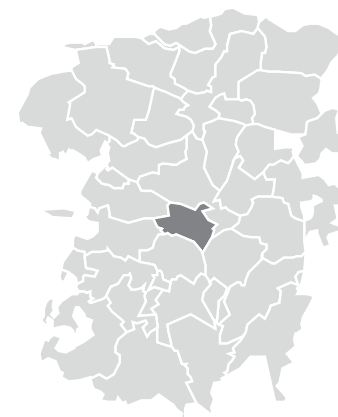
Cal Rovira



Lluís Solé Armengou

Tel. 938 212 520

Cal Rovira, s/n
08600 Sant Bartomeu
de la Valldan (Berga)



Berguedà
Sant Bartomeu de la Valldan (Berga)



Explotació

La nostra és una explotació ramadera autosuficient. El ramat consta de 100 cabres i s'alimenta dels farratges produïts a la mateixa explotació, complementats amb pinso. El nostre ramat està dimensionat segons les necessitats de la formatgeria. Utilitzem el 100% de la llet produïda per a l'elaboració dels formatges i, en les èpoques que hi ha excedents -de març a juliol-, és quan l'aprofitem per fer formatges curats. Formem part de l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA).

Productes

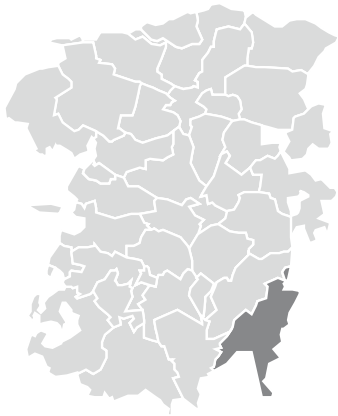
Formatge fresc, mató, brossat i formatge curat.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

L'Ànec 5 Aglans



Berguedà
Santa Maria de Merlès



Miquel Bessa Sánchez

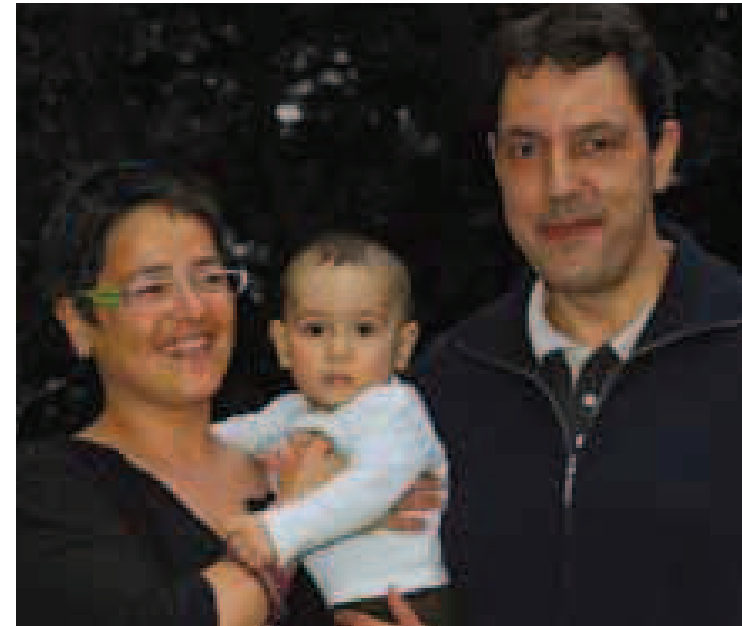
Ca l'Andaló. Ctra. de Vic a
Gironella, km 34,4
08517

Santa Maria de Merlès

Tel. 938 229 850

aneccincaglans@hotmail.com

www.anec5aglans.com



Explotació

Tenim una explotació d'ànecs de la raça Ailesbury, únicament concebuts per a la producció de carn d'alta qualitat. Tenim un sistema d'alimentació únic, ideat per a obtenir una carn molt bona. Les tres primeres setmanes mengen pinso i després es va substituint per blat, blat de moro i farina d'aglans, que dóna unes característiques diferencials a la carn. L'escorxador i la sala d'especejament estan a la mateixa explotació, de forma que evitem l'estrès del transport i optimitzem el benestar animal.

Productes

Ànecs sencers i especejats, pedrers confitats, cuixes confitades i ales confitades.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

