RUTA 5

La ruta de la fermentació: pa, cervesa i formatge

Montferrer, Bellestar, Arfa, Adrall.
Mínim 6 persones màxim 20.
Temporalitat: tot l'any.

S'inicia al museu fariner del poble de Montferrer, amb maquinària del segle XIX. D'allà seguim a la finca Ecofranch, on es produeix cereal, farina d'espelta, patata i làctics de vaca. Continuem amb una visita guiada a la cerveseria artesana VIP, a Bellestar. Dinarem a la formatgeria Mas d'Eroles on també és pot visitar l'obrador i el celler on maduren els formatges.

RUTA 6

La ruta dels formatges i les patates xips artesanes

Oliana, Peramola, Masia La Penella.
Mínim 6 persones màxim 25.
Temporalitat: tot l'any.

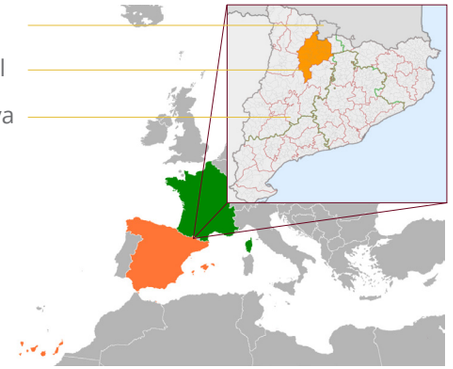
Descobreix la part sud de la comarca. A Oliana, visita la masia de la formatgeria L'Oliva i el seu ramat de cabres; en acabar es visita l'obrador de l'empresa familiar de patates xips Sastret's. Després de dinar al restaurant La Masia de Peramola, anirem a la formatgeria Castell-Llebre, una de les més antigues de la comarca, a la Masia de La Penella.

RUTA 7

La ruta del patrimoni gastronòmic a la Seu d'Urgell

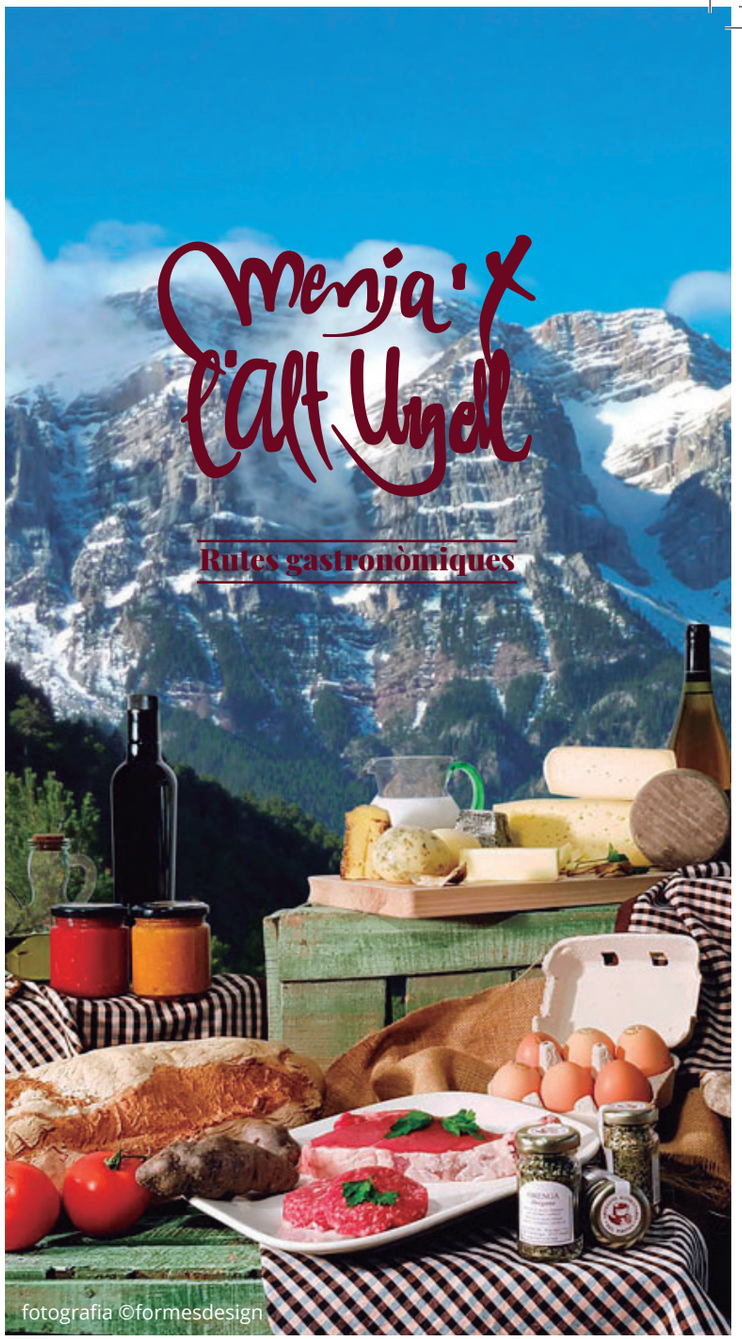
La Seu d'Urgell.
Mínim 8 persones màxim 15.
Temporalitat: tot l'any.

Coneix la capital de la comarca. A l'Espai Ermengol descobrirem la Cooperativa del Cadí, a més de fer un maridatge d'un dels seus formatges amb infusions del Pirineu de la mà de l'Infus. Continua a l'obrador de Formatges de l'Abadessa situada al casc antic. Dinarem a El Rastell, restaurant d'un productor local d'embotits. Per acabar a la botiga "Menja't l'Alt Urgell", amb productes artesans de tot el territori.



Informació i reserves

635 66 09 31
menjatlalturgell@gmail.com
http://menjatlalturgell.cat/
@menjatlalturgell
Menja't l'Alt Urgell



Universitat de Barcelona
odela
Interreg Mediterranean
Project co-financed by the European Regional Development Fund
MEDFEST
Diputació de Lleida
Patronat de Promoció Econòmica
La Seu d'Urgel
Turisme de La Seu
Consell Comarcal de l'Alt Urgell
Promeco
Cooperació en xarxa

Qui som

Menja't l'Alt Urgell és una associació sense ànim de lucre formada per petits productors i artesans, registrats legalment i de producció pròpia, de la comarca de l'Alt Urgell. Entre els productors en trobem de diferents sectors com l'alimentari, l'artesà, el cosmètic i el de restauració-casa rural.

L'objectiu d'aquesta associació és promoure i donar a conèixer conjuntament els productes de proximitat i de qualitat que es treballen a la comarca de l'Alt Urgell, així com potenciar l'entorn que els envolta.

L'any 2019 l'associació s'ha posat com a repte promoure i gestionar aquestes rutes gastronòmiques que donen a conèixer les diferents explotacions i obradors per apropar més els productes als consumidors.

Aquestes rutes tenen una durada d'un dia i inclouen diferents tastets de productes a més del dinar.

RUTA 1

La ruta de les olors i les Trementinaires

Ossera, Tuixent.
Mínim 6 persones màxim 20.
Temporalitat: de maig a octubre.

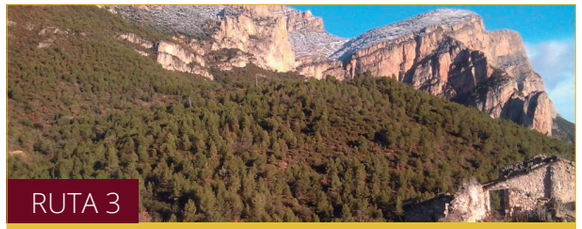
Coneix Ossera a través de les seves tres dones artesanes. Les plantes aromàtiques ecològiques d'Herboristeria Nogué, el formatge artesà de cabra Serrat Gros i les melmelades casolanes de cal Casal. Dinar al poble de Tuixent als restaurants de Cal Gabriel i Cal Peritxola. Per acabar proposem el Museu de les Trementinaires, les dones que elaboraven trementines curatives a base de plantes aromàtiques.

RUTA 2

La ruta de la recuperació del Patrimoni Alimentari

Alàs, Bar, Calbinyà.
Mínim 8 persones màxim 20.
Temporalitat: tot l'any.

La visita comença a Ca l'Andreu, a Alàs, una explotació de ramaderia ecològica de carn de vedella. Seguim a la Formatgeria Baridà, a Bar, on coneixerem les seves cabres i obrador. Dinarem a cal Serni, a Calbinyà, una casa de pagès del segle XV on s'hi elabora més del 80% del que es consumeix.



RUTA 3

La ruta del patrimoni i el maridatge

La Penella, Coll de Nargó, Montanissell.
Mínim 8 persones màxim 25.
Temporalitat: tot l'any.

Visita una de les formatgeries artesanes més antigues de la comarca, Castell-Llebre, a la masia de La Penella (Peramola). Al Coll de Nargó s'hi troba el Museu dels Raiers, un ofici actualment desaparegut, allà s'ofereix un tast de la coca dels raiers al Forn Reig. A Montanissell, descobrirem un vi blanc d'altura amb aromes del Pirineu, el vi Carisma. Allà dinarem un menú de producte local al restaurant Cal Borda.

RUTA 4

La ruta dels productes d'altura i els productors làctics

Montan de Tost, la Reula.
Mínim 10 persones màxim 25-30.
Temporalitat: tot l'any. Els mesos d'hivern depèn de la neu.

Coneix Montan de Tost a través de Cal Margarit, una finca de producció de lavanda, i del Vi Carisma, amb les seves vinyes d'altura. Dinarem a l'espai de tast de la formatgeria artesana Mas d'Eroles, a Adrall. Per acabar anirem a la masia La Reula, on s'elaboren productes làctics de vaca del Pirineu.