



ALT URGELL

01. Ossera, poble d'artesans

Ossera és un poble artesà. Si us hi arribeu podreu recórrer els seus carrers i anar descobrint els obradors i tallers dels productors i artesans que hi elaboren els seus productes. Si veniu a Ossera podreu tastar melmelades a l'era de Cal Casal, prendre una tisana al jardí botànic de Cal Nogué o degustar un tros de formatge al menjador de Cal Codina. A més a més, podreu passejar per la sala d'exposició de ceràmica i escultura del taller del Nico, on també hi podreu veure i comprar peces de Textil Jové fetes amb telar de pedals. Tot seguit, el recorregut us portarà a visitar l'Espai Jaume, que us permetrà perdre'us en un laberint de formes i colors per fer volar la vostra imaginació.

Lloc i hora de trobada: Es recomana concertar prèviament l'activitat posant-se en contacte amb qualsevol d'ells. Es pot deixar el cotxe a l'entrada del poble per iniciar la visita dels diferents obradors i tallers a peu.

Durada: 2,5h

Preu: Gratuït

Grup màxim: 6 persones (Espai Jaume) i 15 persones (Formatgeria Serrat Gros i Melmelades Cal Casal)

Estacionalitat: Abril a desembre per assegurar la disponibilitat de formatge (Formatgeria Serrat Gros), la resta d'artesans, tot l'any.

Idiomes: Català i castellà

Pagament amb targeta: Sí

Sí (Formatgeria Serrat Gros, Melmelades Cal Casal i Taller Nico de Winter)
No (Espai Jaume, Herboristeria Nogué)

Accesible per a persones amb discapacitat: Sí

Sí (Formatgeria Serrat Gros, Melmelades Cal Casal - a la botiga, però no a l'obrador -, Taller Nico de Winter)
No (Espai Jaume, Herboristeria Nogué)

Dades de contacte per la reserva:

Melmelades Cal Casal, Núria Rosell

973 298 220 - 608 108 057 mail: info@melmeladesossera.com / nuriaossera@hotmail.com

Herboristeria Nogué, Suzette Bohringer

973 298 228 - 608 938 348 mail: ossera@hotmail.com

Formatgeria Serrat Gros, Mercè Lagrava

690 385 556 mail: info@formatgeriaserratgros.com

Nico de Winter

687 519 042 mail: winterossera@hotmail.com

Espai Jaume, Jaume Rovira

973 298 229 mail: jaumeulatia@hotmail.com

02. Curs de plantes medicinals

Herboristeria Nogué ofereix diversos cursos de plantes medicinals. Els cursos es fan en plena natura on el ple contacte amb les plantes ens introduirà en el seu món, aprenent tots els seus usos i virtuts. Podeu trobar els diferents temes i programes dels cursos a la pàgina web www.herbesossera.com

Lloc i hora de trobada: Els tallers es realitzen en espais propis de l'Herboristeria Nogué. Cal concertar-los prèviament.

Durada: En funció de cada curs.

Preu: En funció de cada curs.

Grup mínim / Grup màxim: En funció de cada curs.

Estacionalitat: En funció de cada curs.

Idiomes: Català, castellà, anglès i alemany

Pagament amb targeta: No

Accesible per a persones amb discapacitat: No

Dades de contacte per la reserva:

Herboristeria Nogué, Suzette Bohringer

Cal Nogué s/n. 25717, Ossera (La Vansa Fórnols)

973 298 228 - 608 938 348

ossera@hotmail.com



03. Tallers de melmelades

Si vols aprendre a fer melmelada de fruita de temporada per poder fer un bon esmorzar o vols saber elaborar melmelades agredolces per acompanyaments de carn o peix, Melmelades Cal Casal t'ofereix un ampli ventall de possibilitats. Els nostres tallers s'estructuren en tres parts: introducció, elaboració i degustació. Si voleu consultar el detall de les nostres propostes, podeu mirar la nostra pàgina web: www.melmeladesossera.com

Lloc i hora de trobada: Els tallers es realitzen a l'obrador de Cal Casal i acostumen a ser pels matins, de 10h a 13:30h. Cal concertar prèviament.

Durada: 3,5h

Preu: 25€ (inclou el llibre de receptes amb melmelades de la Núria Rosell, Melmeladera de Cal Casal, i un pot de la melmelada elaborada).

Grup mínim: 4-5 persones / **Grup màxim:** 8 persones

Estacionalitat: Alguns dels tallers estaran condicionats a la fruita disponible de la temporada.

Idiomes: Català i castellà

Pagament amb targeta: Sí

Accesible per a persones amb discapacitat: No, l'obrador on es fan

els tallers no és accessible.

Dades de contacte per la reserva:

Melmelades Cal Casal, Núria Rosell

Cal Casal s/n. 25717, Ossera (La Vansa-Fórnols)

973 298 220 - 608 108 057

info@melmeladesossera.com / nuriaossera@hotmail.com



04. Tallers de fer formatge a casa

Us oferim dos tipus de taller: Mató i Formatge Fresc, per una banda, i Formatge madurat, per l'altra. Són tallers molt pràctics, l'objectiu dels quals és poder fer els matons i formatges a casa vostra, un cop hagueu après les indicacions principals.

Tot el material necessari es troba al taller. Els formatges i matons es fan amb la llet de les cabres de la Formatgeria Serrat Gros. Els alumnes només heu de portar algun recipient per emportar-vos els formatges i matons que feu (pot, carmanyola...) i un davantal per no embrutar-vos a l'hora del treball. Els tallers són impartits per la Judit Carreira de Formatges de l'Abadessa i compten amb l'ajut de la Mercè Lagrava del Serrat Gros.

Lloc: Els tallers es fan a la Formatgeria Serrat Gros, a Cal Codina d'Ossera. Es poden consultar dates concretes a la pàgina web www.formatgeriaserratgros.com, però si hi ha algun grup interessat es pot fer un taller per aquest grup, prèvia concertació. Hi ha pàrquing a l'entrada del poble.

Durada:

Taller de Mató i Formatge fresc: de 10h a 13 h.

Taller de Formatge Madurat: de 10h a 17 h. (cal portar alguna cosa de dinar per compartir)

Els tallers són per a adults i el preu és:

Taller de Mató i Formatge fresc: 25 €

Taller de Formatge Madurat: 50 €

Grup mínim: 8 persones / **Grup màxim:** 12 persones

Estacionalitat: Els tallers es fan del mes de maig al mes de setembre.

Idiomes: Català i castellà

Pagament amb targeta: Sí

Accesible per a persones amb discapacitat: Sí

Dades de contacte per la reserva:

Formatgeria Serrat Gros, Mercè Lagrava

Cal Codina. 25717, Ossera (La Vansa Fórnols)

690 385 556

info@formatgeriaserratgros.com



05. Tast de formatges del Serrat Gros i sopar a Ca l'Amador de Josa de Cadí

Tast guiat dels formatges de la Formatgeria Serrat Gros d'Ossera, amb l'exposició sobre el funcionament d'aquesta formatgeria. Es tastaran els seus formatges i a continuació l'equip del Restaurant Ca l'Amador, oferirà un sopar amb aquests formatges treballats des de la seva cuina, amb la seva magnífica òptica personal, atrevida, respectuosa, curiosa i tradicional. El Tast i el Sopar es farà a Ca l'Amador, a Josa de Cadí, enmig del Parc Natural del Cadí-Moixeró.

Lloc i hora de trobada: Restaurant Ca l'Amador, Josa de Cadí. L'activitat serà al vespre, a concertar prèviament. Hi ha pàrquing habilitat.

Durada: 3 hores

Preu: 40€/ persona

Grup mínim: 20 persones / **Grup màxim:** 30 persones

Estacionalitat: El tast es pot fer entre els mesos de maig i novembre ja que el formatge és un producte estacional.

Idiomes: Català i castellà

Pagament amb targeta: Sí

Accesible per a persones amb discapacitat: Sí

Dades de contacte per la reserva:

Formatgeria Serrat Gros, Mercè Lagrava.

Cal Codina. 25717 Ossera (La Vansa i Fórnols)

690 385 556

info@formatgeriaserratgros.com

Restaurant Ca l'Amador, Diego Alias.

Ca l'Amador. 25717 Josa de Cadí (Josa i Tuixent)

973 370 046 - 687 873 067

info@calamador.cat



06. Coneix el pollastre ecològic

Iniciarem la visita a l'explotació de pollastre ecològic "Ecogall", on, a part de gaudir d'un entorn natural d'alta muntanya i unes vistes privilegiades de l'imponent Serra del Cadí, aprendrem els fonaments de la producció ecològica, i veurem de prop el procés de cria de pollastres ecològics i les seves principals diferències amb altres mètodes de cria.

Acabada la visita, ens dirigirem al petit poble d'Ansovell on podrem gaudir d'un àpat a base de productes ecològics amb el pollastre com a protagonista. Tots els productes seran d'alta qualitat, amb certificació ecològica i, majoritàriament, de productors de proximitat pirinencs.

Lloc i hora de trobada: L'experiència s'inicia a l'encreuament de la carretera amb "Cal Rill", 1km abans d'arribar al poble d'Ansovell. S'ofereix en caps de setmana i festius. Cal concertar la visita prèviament.

Durada: 4 hores (aprox.)

Preu: 30€/ adults i 15€/ nens de 4-12 anys. Gratuït/ Menors de 4 anys.

Grup mínim: 4 persones / **Grup màxim:** 50 persones

Estacionalitat: L'activitat es pot realitzar durant tot l'any, però s'han de tenir en compte les condicions meteorològiques que poden condicionar la visita a l'aire lliure.

Idiomes: Català, castellà i anglès

Pagament amb targeta: No

Accesible per a persones amb discapacitat: No

Dades de contacte per la reserva:

Ecogall, Lucía i Guillem

C. Major, 15. 25722 Ansovell (Baridà)

644 009 933

info@ecogall.com



07. Descobreix Ca l'Andreu i viu una experiència eco

Visita l'explotació de Ca l'Andreu. La nostra diferenciació és la raça de les nostres vaques Angus de Nebraska, amb una carn molt apreciada per la seva qualitat. Durant la visita s'explicarà com funciona una explotació ecològica mostrant les diferències envers a una explotació convencional. En acabar, hi haurà una degustació de la nostra carn que constarà d'un plat calent (mini burger) i d'un plat amb carn crua (carpaccio o steak tàrtar).

Lloc i hora de trobada: Explotació de Ca l'Andreu a Alàs. Cal concertar la visita prèviament. Hi ha un espai de pàrquing a la mateixa explotació.

Durada: 1,5h

Preu: 10€/ adults i nens a partir de 10 anys. Gratuït/ Menors de 10 anys.

Grup mínim: 5 persones / **Grup màxim:** 10 persones

Estacionalitat: Tot l'any

Idiomes: Català, castellà i francès

Pagament amb targeta: No

Accesible per a persones amb discapacitat: No

Dades de contacte per la reserva:

Ramaderia Ca l'Andreu

Urgell Isús i Andreu Ramos

Ca l'Andreu s/n. 25718 Alàs

626 550 423 - 639 251 059

info@ramaderiacalandreu.com

www.ramaderiacalandreu.com



El catàleg que teniu a les mans us ofereix la possibilitat d'endinsar-vos a viure experiències innovadores i singulars. Experiències que us descobriran els productes locals, tan alimentaris com artesanals, que s'elaboren en el marc del Parc Natural del Cadí-Moixeró, des d'una perspectiva totalment diferent: visites a obradors o explotacions, tastos, maridatges, tallers pràctics o recorreguts guiats, entre d'altres.

Ser pastor d'ovelles per un dia, anar a recollir trementina, degustar carn de vedella ecològica, aprendre a fer melmelades, formatges o allioli de codony, descobrir el món de les plantes i les seves propietats, conèixer com pasturen els pollastres, degustar la cervesa que es fa als peus del Pedraforca, participar en un taller de forja o de pintura al tremp o elaborar els teus propis instruments a partir del que t'ofereix la natura, són algunes de les propostes suggerides en aquest catàleg.

Cada una d'elles compta amb el segell propi de les persones que la fan possible perquè hi esmercen tot el seu esforç i dedicació.

Us animem a viure-les!



Parc Natural del Cadí-Moixeró



Generalitat de Catalunya

Raieb
iniciatives que arrelen

Patrimoni Actiu
Suscitant la sensibilitat social
i recordant el patrimoni cultural i natural

Si ets productor o artesà i t'interessa sortir en properes edicions del fulletó o a la pàgina web del parc, podeu contactar-nos:

Parc Natural del Cadí-Moixeró
C/ la Vinya, 1 · 08695 Bagà · Tel. 93 824 41 51
pncadimoixeró@gencat.cat · <http://parcsnaturals.gencat.cat/cadi>
facebook: [f /INCadiMoixeró](https://www.facebook.com/INCadiMoixeró)

Aquesta actuació ha estat finançada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural mitjançant l'ORDRE AAM/167/2014, de 26 de maig, per la qual es modifica l'ORDRE AAM/388/2012, de 23 de novembre, i es convoquen els ajuts per al finançament d'actuacions en els espais naturals protegits de Catalunya per als anys 2014 i 2015.



ALT URGELL - BERGÜEDÀ - CERDANYA

BERGUEDÀ

08. Taller-Museu Nan de Gegants i visita al taller d'imatgeria festiva



Si voleu visitar el Taller-Museu Nan de Gegants us heu de dirigir a un petit local a la Plaça L'Espicier al casc medieval de Bagà sota el Palau dels Pinós, on podreu veure el procés de construcció dels gegants, des del modelat amb argila, passant pels motlles, l'estampació en cartró, el muntatge, la pintura, el daurat amb full d'or... Us podreu fer fotos amb capgrossos, caps de gegants, bèsties o fer ballar alguna figura, fins i tot! Si veniu en grups o individualment, i voleu, podeu concertar alguna demostració com l'estampació en cartró i altres tècniques que podeu consultar a la pàgina web: <https://francescisa.wordpress.com/museu-nan-de-gegants/> i podreu participar directament en part del procés. A més a més, aquells que vulgueu podreu experimentar un taller de siluetes en acabar la visita. Quan no existia la màquina de fotografiar es feien molts retrats del perfíl del cap. És una tècnica que les ombres ens mostren de forma natural. El resultat és molt interessant i ens permet conèixer l'efecte de la llum i l'ombra. La realització pràctica és un retrat de perfíl dels assistents sobre paper, de 50x60 centímetres i l'aprenentatge de la tècnica que té moltes altres aplicacions.

Lloc i hora de trobada: Us podeu dirigir a la Plaça L'Espicier núm. 2, de Bagà, on podreu trobar a l'artesa treballant al taller o bé concertar l'hora prèviament per telèfon. La Plaça L'Espicier no té accés amb vehicles, es recomana deixar el cotxe als carrers del voltant.

Durada: La visita dura entre 15 i 30 minuts. El taller de Silueta dura 10 minuts si es vol fer com a complement de la visita.

Preu: Per la visita, voluntari. Per les demostracions, a concertar. Taller de Silueta 3€

Grup mínim: 1 persona / **Grup màxim:** 10 persones, dins del taller-Museu. Per a grups més nombrosos, es poden fer torns o explicació i demostració a la plaça incloent el retrat amb els caps grossos i altres figures.

Estacionalitat: Tot l'any i qualsevol dia, si es concerta prèviament la visita.

Idiomes: Català, castellà i francès.

Pagament amb targeta: No

Accesible per a persones amb discapacitat: Sí

Dades de contacte per la reserva:
Francesc Cisa Camps
Plaça de l'Espicier, 2. 08695 Bagà
646 320 438
cisabaga@gmail.com
Confirmeu, millor, per telèfon, l'enviament del correu electrònic

09. Taller de pintura al tremp d'ou

El tremp d'ou és una tècnica molt antiga, consisteix a utilitzar el rovell d'ou com aglutinant que barrejat amb pigments permet obtenir pintures de colors. Va ser molt utilitzada al Romànic i a l'Edat Mitjana, fins a l'aparició de la pintura a l'oli. El tremp d'ou permet crear una pintura d'una gran transparència i lluminositat, molt fàcil de treballar. Realitzarem pintures sobre teles de 21 centímetres x 31 centímetres, i coneixerem la tècnica. Si teniu interès en altres tallers, podeu consultar temàtiques i durades a: <https://francescisa.wordpress.com/cursos-i-tallers/>

Lloc i hora de trobada: El taller es realitza al Museu Nan de Gegants-Taller d'imatgeria festiva, Plaça L'Espicier núm. 2, de Bagà. Cal concertar prèviament. La Plaça L'Espicier no té accés amb vehicles, es recomana deixar el cotxe als carrers del voltant.

Durada: 2h

Preu: 20€/persona. Preus a concertar per grups.

Grup mínim: 1 persona / **Grup màxim:** 10 persones

Estacionalitat: Tot l'any i qualsevol dia, si es concerta prèviament el taller.

Idiomes: Català, castellà i francès.

Pagament amb targeta: No

Accesible per a persones amb discapacitat: Sí



Dades de contacte per la reserva:
Francesc Cisa Camps
Plaça de l'Espicier, 2. 08695 Bagà
646 320 438
cisabaga@gmail.com
Confirmeu, millor, per telèfon, l'enviament del correu electrònic

10. Crea els teus propis instruments i viu la música

Us proposem una experiència musical ben diferent per gaudir de la música i de l'entorn natural del Parc Natural del Cadí-Moixeró, alhora que esmorzeu o bereneu amb productes artesans locals. L'activitat s'inicia des de Bagà on us dirigireu a un espai natural proper per tal de dur a terme un taller centrat en confeccionar els vostres propis instruments musicals a partir de materials naturals que ens ofereix l'entorn. S'aprendrà a utilitzar eines bàsiques (com ara ganivets, pedres, foc, i altres...) i es fomentarà la creativitat per trobar recursos quan no es tenen eines. Els materials que s'empraran seran canya de riú, pell, cordill, fustes, pedres, ossos... Els instruments que s'elaboraran són tradicionals, recollits a partir de fonts orals i escrites. Un cop construïts els instruments, podreu participar conjuntament de la música, tocar i cantar junts mentre degusteu d'un esmorzar i un berenar a partir dels productes artesans de l'Aranyonet, conserves artesanes. Es tracta d'un taller flexible per a tothom. Es poden fer instruments d'un grau de més o menys complicació en funció de les habilitats i capacitats de les persones interessades. Hi ha la possibilitat de portar instruments semielaborats perquè els acabin nens petits, gent gran o persones amb alguna dificultat física. Tothom qui pugui subjectar un objecte i fer-lo sonar, produir algun so o tan sols escoltar... pot participar d'aquesta activitat.

Lloc i hora de trobada: Cal concertar prèviament l'activitat i l'hora de sortida. El lloc de trobada serà el pàrquing municipal de Bagà darrere l'escola que és gratuït. Des de Bagà hi ha un gran nombre d'espais als quals es pot accedir fàcilment caminant o amb cotxe, al mig de la natura. L'espai pot ser variable segons el temps o els gustos. Per tant, hi hauria la possibilitat d'oferir diferents plans de sortida que porten a llocs coberts o a espais oberts.

Durada: 2h, 3h o més, depenent de la llunyania de l'espai escollit en el moment de la reserva.

Preu: 43€/ adult sol; 23€/ 2 o més adults junts Nens: gratuït

Preus per família: 43€/ 1 família; 28€/ 2 famílies (per preu a cada família); 23€/ a partir de 3 famílies

Grup mínim: 1 persona / **Grup màxim:** 20 persones

Estacionalitat: Tot l'any

Idiomes: Català, castellà i anglès

Pagament amb targeta: No

Accesible per a persones amb discapacitat: En funció de l'espai escollit.

Dades de contacte per la reserva:
Les Canyetes de la Foradada
Pujada del gall, 6. 08695 Bagà
<http://musicalescanyetesdelaforadada.blogspot.com/>
Ismael Lopez Abad caltarai@gmail.com 93 824 50 68
Francesc Quintana Gendrau cesctana@yahoo.es 685 274 297



11. Vols aprendre a fer de pastor/a?

Vols gaudir d'un dia en plena natura i descobrir una feina tradicional com és la de pastor d'ovelles? Doncs ara tens l'oportunitat de fer les dues coses! Vine a passar un dia d'estiu a Comabella (Coll de Pal) rodejat de paisatges d'alta muntanya, i sigues partícip d'una de les feines més antigues del món! La de pastor! Podràs veure el ramat d'ovelles de la raça ripollesa i el gos treballant i conduint el ramat seguint les indicacions del pastor. I amb una mica de sort veure voltors, lsards, marmotes, etc.

Hi ha dues opcions, a escollir: trobada amb el pastor, esmorzar (torrades, botifarra a la brasa, etc.) i després anar a la muntanya i veure el ramat; o bé pujar a la muntanya, anar amb el ramat i fer un dinar de pícnic (entrepans) enmig dels prats del Parc Natural del Cadí-Moixeró.

Lloc i hora de trobada: Cal anar amb cotxe particular fins a Coll de Pal, on s'aparca el cotxe i es continua el trajecte amb el cotxe del pastor Ricard fins a la pleta on hi ha el ramat. A partir d'allà, es segueix a peu acompanyats del ramat fins als prats de Coma Floriú, punt final del recorregut. Des de Coma Floriú a l'aparcament de Coll de Pal on hi ha el cotxe hi ha uns 15 minuts a peu. La caminada és de dificultat baixa, per camins planers i en bon estat, aptes també per a infants. L'hora de trobada cal concertar-la per telèfon.

Durada: Un mati

Preu: 20€/ adults - 10€/ nens (a partir de 6 anys) - 8€/ nens (de 3 a 6 anys)

Places limitades, a concertar.

Estacionalitat: Qualsevol dia de mitjans de juny a mitjans de setembre

Idiomes: Català, castellà i francès

Pagament amb targeta: No

Accesible per a persones amb discapacitat: No

Dades de contacte per la reserva:
Cam del Cadí-Moixeró
Ricard García Canal
C. Font del sofre, 6, 1er 1a. 08695 Bagà
620 04 16 64
info@camdelcadimoixero.com www.camdelcadimoixero.com



12. Fem allioli de codony

Us oferim la possibilitat de fer un taller d'allioli de codony per aprendre com era i és, actualment, d'important aquesta fruita a totes les cases del Pirineu i del Prepirineu. Durant el taller coneixereu el procés d'elaboració d'aquest allioli, els usos que li podem donar i, finalment, el podreu provar.

Lloc i hora de trobada: El taller es realitzarà a l'obrador de l'Aranyonet i l'horari serà els matins de 10h a 12h.

Durada: 2h

Preu: 10€/persona

Grup mínim: 4 persones / **Grup màxim:** 10 persones

Estacionalitat: El taller es durà a terme a la tardor, durant la temporada dels codonys, d'octubre a desembre.

Idiomes: Català, castellà i anglès.

Pagament amb targeta: No

Accesible per a persones amb discapacitat: Sí



Dades de contacte per la reserva:
L'Aranyonet Conserves Artesanes
Susanna Rotllint i Ramon casals
C. 2on de Coromines, 9. 08696 La Pobla de Lillet
93 823 65 08 - 617 590 156
aranyonet@aranyonet.com

13. Tasta la cervesa del Pedraforca

Us oferim una experiència única per conèixer les nostres cerveses fetes al peu del Pedraforca! Visitareu les nostres instal·lacions i us explicarem el procés d'elaboració de la cervesa artesana. En podreu tastar les nostres varietats que, segons el moment, podrà ser cervesa rossa, torrada, negra o de bolets. S'acompanyarà el tast amb una degustació i maridatge d'algun producte alimentari del Berguedà com un bon formatge o un embotit tradicional.

Lloc i hora de trobada: L'activitat es durà a terme a l'obrador de la cerveseria, a Saldes, tots els dissabtes de 19h a 20h de la tarda. Cal concertar prèviament per telèfon.

Durada: Entre 1h i 1,5h

Preu: 10€/ persona - Gratuït/ nens

Grup mínim: 4 persones / **Grup màxim:** 12 persones

Estacionalitat: Tot l'any

Idiomes: Català i castellà

Pagament amb targeta: No

Accesible per a persones amb discapacitat: Sí

Dades de contacte per la reserva:
La Cervesera del Pedraforca
M. Isabel Pérez
Plaça Pedraforca, 3. 08697 Saldes
609 583 062
lacerveseradelpedraforca@gmail.com



14. Granger per un dia amb els nostres pollastres ecològics

Visitareu la nostra explotació i veureu el maneig d'una granja de pollastres ecològica. Podreu col·laborar amb les feines diàries d'un granger i conscienciar-vos de la importància del benestar dels animals i del perquè cal consumir productes ecològics. També us farem una breu explicació de les races autòctones i ornamentals.

Lloc i hora de trobada: La visita a la nostra explotació comença a la nostra granja ubicada a la Ctra. C-16, km 117, de Bagà. A concertar prèviament.

Durada: 1 h.

Preu: 7€/persona

Grup mínim: 2 persones / **Grup màxim:** 30 persones

Estacionalitat: Tot l'any

Idiomes: Català i castellà

Pagament amb targeta: No

Accesible per a persones amb discapacitat: Sí, amb acompanyants que donin suport

Dades de contacte per la reserva:
Ecoavicola. Gerard Casanova
Ctra. C-16, km 117. 08695 Bagà
699 428 241
info@pollastresecologics.cat
www.pollastresecologics.cat



15. Pastor per un dia

Veniu a conèixer el nostre ofici de pastor i a degustar la nostra can de xai. Podreu gaudir dels animals, veure com treballen els gossos amb el ramat i gaudir del magnífic paisatge del Parc Natural del Cadí - Moixeró. L'activitat s'iniciará al pàrquing de l'Hotel El Jou, on ens coneixerem, i des d'on anirem cap als camps on pasturen les nostres ovelles. És un recorregut d'uns 30 minuts caminant per un camí amb magnífiques vistes o si es vol fer en cotxe (4x4) es triguen uns 10 minuts.

Quan hi arribem us trobareu rodejats d'autèntica natura, paratge ideal per fer un esmorzar de pagès (matins) o un bon berenar (tardes) per tal d'agafar energia i anar amb les ovelles a pasturar. Veureu com treballen els nostres gossos, podreu agafar els xais més dòcils i aventurar-vos a dirigir el ramat per un paisatge increïble. Fareu de pastor d'ovelles!!

Després retornarem cap al pàrquing de l'hotel pel mateix camí i donarem per finalitzada la visita.

Els visitants que estigueu interessats en degustar la nostra carn la podreu tastar en el restaurant de l'Hotel El Jou, un lloc fantàstic per dinar o sopar, amb moltes propostes d'activitats a la natura, com ara passejos a cavall o rutes 4x4.

Lloc i hora de trobada: Punt d'inici de l'activitat a l'Hotel El Jou. Adreça: Ctra. El Jou, s/n. Guardiola de Berguedà (Barcelona). L'hora es confirmará prèviament per telèfon.

Durada: De 3 a 4 hores

Preu: 20 €/persona 10€/ nens de 6 a 10 anys - Gratuït/ menors de 6 anys - Grups superiors a 8 persones 15 € per persona

Grup mínim: 2 persones / **Grup màxim:** 15 persones

Estacionalitat: L'activitat es podrà realitzar en caps de setmana i festius, matí o tarda, durant la tardor, la primavera i l'estiu. S'han de tenir en compte les condicions meteorològiques que poden condicionar l'activitat.

Idiomes: Català i castellà

Pagament amb targeta: No

Accesible per a persones amb discapacitat: No

Dades de contacte per la reserva:
Xai ecològic Cal Coix
Isaac Reyes Liria i Virginia Peña Lorente
Ctra. Guardiola de Berguedà a Saldes, km 3,5. 08699 Vallcebre
630 224 781 - 650 147 033
isaacreyesliria@gmail.com



CERDANYA

16. Taller de ceràmica

Si veniu al nostre taller seguireu tot el procés necessari per a poder fer una peça de ceràmica: veurem les diferents pastes que podem fer servir per treballar, ja sigui a mà i/o en torn, les textures i les qualitats. Veurem els torns i com funcionen amb una petita demostració. També veurem el forn, les cuites i l'assecatge de les peces de ceràmica fins aconseguir obtenir la peça definitiva. Després d'aquesta visita guiada, farem un taller d'elaboració d'una peça de ceràmica, que ens podrem endur un cop acabada.

A més d'aquest taller, també es fan tallers de paper amb fibres naturals, de teixir amb teler de baix lli, de patchwork, així com visites al nostre taller d'artesanía.

Lloc i hora de trobada: El taller de ceràmica es realitza al nostre espai de treball, a Cal Tallaferro, a Éller. Es recomana aparcar a l'entrada del poble, al costat de la font.

Durada: 1,5h. Possibilitat de modificar la durada, segons interessos dels participants.

Preu: A concertar, tant per adults com per nens.

Grup mínim: 5 persones / **Grup màxim:** 10 persones

Estacionalitat: De març a juny només dissabtes. Juliol i agost de dilluns a dissabte. Grups escolars, en dies lectius, des de Setmana Santa fins a fi de curs. Altres possibilitats, a concertar.

Idiomes: Català i castellà

Pagament amb targeta: No

Accesible per a persones amb discapacitat: Sí

Dades de contacte per la reserva:
Enrica Llobet - Cal Tallaferro
C. Sant Joan, 5. 25721 Éller (Bellver de Cerdanya)
973 293 009 - 699 852 324
tallaferro@arquired.es



17. Aprèn a fer paper a partir de fibres naturals

En aquest taller us ensenyarem el procés d'elaboració del paper a partir de matèries naturals, i alhora, podreu fer vosaltres mateixos una fulla de paper. Veurem un audiovisual didàctic on s'expliquen les diferents fases de l'elaboració del paper. A continuació, passarem a la taula on hi trobarem diferents cubetes, que ens ajuden a il·lustrar les diferents fases del procés: una cubeta amb palla natural de la Cerdanya, una cubeta amb la palla bullida, una altra amb la palla ja rentada i una altra amb l'aglutinant. I a partir d'aquí, ja podem passar a la part pràctica, en la qual farem una fulla de paper, que després ens podrem emportar a casa. Per últim, al taller podrem veure diferents objectes (llibretes, punts de llibre, escultures, etc.) fets amb material de pasta de paper de diferents fibres naturals (de palla, de seda, etc.).

Amb els nens el taller s'adaptarà, fent un taller de paper maché. A més d'aquest taller, també es fan tallers de ceràmica, de teixir amb teler de baix lli, de patchwork, així com visites al nostre taller d'artesanía.

Lloc i hora de trobada: El taller de paper es realitza al nostre espai de treball, a Cal Tallaferro, a Éller. Es recomana aparcar a l'entrada del poble, al costat de la font.

Durada: 1,5h. Possibilitat de modificar la durada, segons interessos dels participants.

Preu: A concertar, tant per adults com per nens.

Grup mínim: 5 persones / **Grup màxim:** 10 persones

Estacionalitat: De març a juny només dissabtes. Juliol i agost de dilluns a dissabte.

Grups escolars, en dies lectius, des de Setmana Santa fins a fi de curs. Altres possibilitats, a concertar.

Idiomes: Català i castellà

Pagament amb targeta: No

Accesible per a persones amb discapacitat: Sí

Dades de contacte per la reserva:
Enrica Llobet - Cal Tallaferro
C. Sant Joan, 5. 25721 Éller (Bellver de Cerdanya)
973 293 009 - 699 85 23 24
tallaferro@arquired.es



18. Taller de forja

Us proposem un taller pràctic per endinsar-vos al món de la forja i aprendre a forjar vosaltres mateixos una petita peça que després us podreu endur a casa. Us ensenyarem el nostre espai de treball perquè us familiaritzeu amb les eines, el seu nom i la seva utilitat, i després durem a terme el taller pràctic. Caldrà dur roba i calçat adient. Apte per a nens i nenes a partir dels 12 anys, acompanyats d'un adult.

Lloc i hora de trobada: El taller es durà a terme al nostre espai de treball, a Bellver de Cerdanya. Caldrà concertar l'hora prèviament.

Durada: 1h

Preu: 10€/persona. Gratuït pels acompanyants.

Grup mínim: 3 persones / **Grup màxim:** 8 persones

Estacionalitat: Tot l'any

Idiomes: Català, castellà i francès

Pagament amb targeta: No

Accesible per a persones amb discapacitat: Espai accessible com a acompanyant, però no per fer l'activitat

Dades de contacte per la reserva:
Ferreria de Bellver. Juli Rio
C. de l'arbre, 2. 25720 Bellver de Cerdanya
609 743 509
juli.artesania@gmail.com



19. A la recerca de la trementina

Saps què és la trementina? Coneixes els seus usos i aplicacions terapèutics i medicinals? I saps qui eren les trementinaires?

Amb aquesta experiència enmig de la natura del Baridà, envoltats de boscos, descobrirem un dels secrets de la nostra farmàcia natural, la trementina d'avet. Observarem els avets i les seves pinyes, en recollirem la seva resina mentre redescobrim i recordem a les trementinaires, i acabarem elaborant la nostra pròpia trementina, que després ens podrem emportar.

Lloc i hora de trobada: El lloc de trobada de l'activitat és a Lles de Cerdanya, des d'on farem 15 minuts en cotxe, fins arribar al punt d'inici del recorregut a peu pels boscos d'Aransa o de la Molina. Cal concertar prèviament.

Durada: 1 h - 1,5 h (inclou desplaçaments)

Preu: 15 € (inclou una ampolla de trementina de regal)

Grup mínim: 2 persones / **Grup màxim:** 5 persones

Estacionalitat: Caps de setmana de maig a octubre

Idiomes: Català, castellà i francès

Pagament amb targeta: No

Accesible per a persones amb discapacitat: No

Dades de contacte per la reserva:
Lagrimus. Michel Baylocq
670 337 975
baylocqmichel@yahoo.es
info@lagrimus.com



20. Visita a l'hort i tast de les hortalisses de l'Isidre Puigbó al Restaurant David's

Començarem la visita a l'hort de l'Isidre Puigbó, on us ensenyarem la gran varietat d'hortalisses que cultivem i us explicarem com