



36 JOVÉ TÈXIL
Eva y Goretti Jové
Maestras artesanas tejedoras de telar
Casa Camprobi
C/ Major s/n
08699 Vallcebre
669 463 052

Diseño y realización de tejidos de telar de pedales, principalmente complementos de moda, chales y fulares, de fibras naturales de calidad. Tinte natural en seda y lana. Punto de venta dentro del Parque en el taller del escultor y ceramista Nico de Winter, en Ossera.



37 LES CANYETES DE LA FORADADA
Ismael Lopez Abad y Francesc Quintana Gendrau
Músicos constructores de instrumentos
Pujada del Gall, 6
08695 Bagà
93 824 50 68 - 685 274 297
calbarra@gmail.com
cesctana@yahoo.es
www.musicalescanyetesdelaforadada.blogspot.com

Recuperación de instrumental musical casero tradicional catalán. Exposición del trabajo al público donde se hace divulgación docente en talleres, muestras musicales en la calle, conciertos en diferentes tipos de escenario hasta combinaciones interdisciplinarias (teatro, vídeo, sonido digitalizado, etc.).

38 REFUGI MOLÍ DE GÒSOL
Roger Gavalà
Artesano ceramista
Molí de Gòsol s/n
25716 Gòsol
636 564 310
info@molidegosol.com
www.molidegosol.com

Piezas de cerámica artesanas. Venta de cerámica en el refugio. Se puede visitar el taller con concertación previa.

Otros puntos de venta de productos hechos en el Parque

BENZINERA DE SALDES
Carretera B-400, km. 14,8 08697 Saldes

CAL JOANET - CÀMPING EL BERGUEDÀ
Ctra B-400, km. 3,5 08694 Guardiola de Berguedà

CÀMPING MIRADOR AL PEDRAFORCA
Ctra B-400 km. 13,5 08697 Saldes

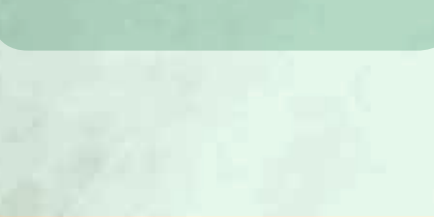
CARNISSERIA ADELA
Pl. Catalunya, 2 08695 Bagà

CARNISSERIA GUITART
C. Nou, 1 25716 Gòsol

FRUITS DEL BOSC
C. Raval, 19 08695 Bagà

FORN FIA FAIA
C. Raval, 20 08695 Bagà

QUEVIURES I ESTANC PEDRAFORCA (CAN PASCUAL)
C. Trassera, s/n 08697 Saldes



Cerdanya

39 30 CABRES. FORMATGERIA D'ÉLLER
Miquel y Sara
Quejeros
Cal Miquel
C. d'Olopte, 1
25721 Éller (Bellver de Cerdanya)
616 54 77 95
30cabres@gmail.com

Quesos de leche cruda de las cabras del rebaño propio. Hacemos principalmente dos tipos de queso, los madurados en nuestra cava natural y los más tiernos, unos quesos más jóvenes. Visitas con cata con concertación previa.

40 BIONÈFOL
Lluís Pous Isern
Agricultor
Cal Pere Peró
25721 Nèfol (Bellver de Cerdanya)
649 235 016
agronefol@gmail.com

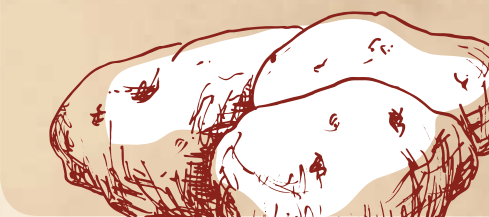
Productos de huerta y fruta ecológica a partir de plantel ecológico y de elaboración propia. Se aplica el cultivo ecológico y biodinámico en todas las variedades: plantas medicinales, aromáticas y condimentos; frutas como las manzanas de montaña Biolord, las frambuesas o el amelanchier (fruto similar a arándanos) y las hortícolas como ajo, cebolla, zanahoria, tomate, remolacha, patata, col, habas, judías, guisantes, lechuga, etc.

41 BIORPINEUS
Santi Torner Pujol
Ganadero
Cal Semion. Ctra. N-260, Km 197
25720 Bellver de Cerdanya
637 556 152
calsemion@gmail.com

Carne de ternera criada en alta montaña de producción ecológica. Venta directa en el obrador. Demostraciones de la actividad a concertar.

42 MAS CAL GINTÓ
Jordi Pont Tor
M. Carmen Guàrdia Escibà
Agricultores y ganaderos
Cal Gintó
C. Major, 2
17538 Mosoll (Das)
651 910 561 - 619 328 952
calginto@hotmail.com
www.calginto.com

Cereales (trigo, centeno, espelta y forrajes), huerta (patatas, col y nabo de la Cerdanya), manzana de montaña Biolord y ternera de producción propia ecológica, y cordero y huevos de producción propia. Agrotienda con los productos ecológicos de Mas Cal Gintó y otros productos ecológicos y/o artesanos de la zona, como zumos, cervezas o quesos.



43 CAL MANISTRÓ
Mercè Ribot Tor
Ganadera
Cal Manistró s/n
25721 Bor (Bellver de Cerdanya)
686 282 369 - 650 23 85 48
mercheribot@gmail.com

Carne de cordero y cabrito de rebaño propio. Venta de patata y leña. Venta directa en la propia finca.

44 CAL MANÓ
Josep Ignasi Ginesta Olm
Ganadero
Cal Manó s/n
25725 Montellà (Montellà i Martinet)
616 128 596

Venta directa de cordero (pieza entera).

45 CAL PERNA
Isidre Ricart
Apicultor y agricultor
C. del Serrat, 31
25721 Bor (Bellver de Cerdanya)
649 235 250
borperna@gmail.com

Huerta convencional, respetuosa con el medio, miel de mil flores y de alta montaña y conservas variadas según la temporada. Venta directa, mercados, ferias ganaderas y cajas y cestas combinadas de verduras.

46 CAL QUEL
Pere Elias Mestres
Agricultor
Cal Quel s/n
25721 Bor (Bellver de Cerdanya)
619 562 986
peliascalquel@gmail.com

Patata y cereal certificado ecológico. Venta directa de patata en la misma explotación.

47 CAL RIT
David y Dolores
Agricultores y ganaderos
C. de la Font s/n
25721 Riu de Cerdanya
649 263 359 (David)
663 926 905 (Dolors)
davidmirsivent@gmail.com

Agrotienda con los productos de nuestra finca: verduras ecológicas del huerto de temporada, patatas y manzanas ecológicas. Huevos, productos lácteos de la leche de nuestras vacas y miel de producción propia de montaña y mil flores. Además, habrá disponible otros productos de proximidad de la zona.

48 CANSALADERIA TINO I DANI
Marc Juvé Llanes
Charcuteros
C. de l'Arbre, 4
25720 Bellver de Cerdanya
973 511 085
tinoandani@gmail.com

Embutidos de elaboración artesanal: **bull blanco** y **bull negro**; **butifarra blanca**, **butifarra negra** y **butifarra negra con cebolla**; **bisbe negro**, **bull** de hígado, pan de hígado, **bisbe** de hígado y **bisbe** de cabeza; **fuet**, **longaniza**, **secallona**, **sobrasada** y **chorizo**.

49 CANSALADERIA XARCUTERIA ANTIGA CASA JALIME
Antoni Vigo Pubill
Tocinero y charcutero
C. Sant Roc, 1
25720 Bellver de Cerdanya
973 510 024
antonivigo.1@gmail.com

Embutidos sin aditivos y aptos para celíacos, típicos del Pirineo y también de creación propia. Venta de carne de ganaderos de la Cerdanya y el Alt Urgell; ternera ecológica de la raza bruna dels Pirineus y con distintivo IGP Bruna dels Pirineus, cordero ecológico de raza *xisqueta* y potro de la raza *pirinec català*. Platos cocinados.

50 CARNISSERIA PUIG
Antònia Sánchez Olm
Carnicera
C. Segre, 56
25724 Martinet (Montellà y Martinet)
973 515 029
carnspuig@carnsdecerdanya.com
www.carnsdecerdanya.com

Carne de ternera de la Cerdanya y carne de cordero de los Pirineos. Embutidos artesanales y platos cocinados caseros.

51 CARNISSERIA XARCUTERIA CAL BIELÓ
Ramon Solà Fernández
Tocinero y charcutero
Plaça del Portal, 13
25720 Bellver de Cerdanya
973 510 513
calbielo@gmail.com

Embutidos naturales de elaboración artesanal. Carne de ternera bruna dels Pirineus y de cordero de rebaños de la Cerdanya, y carne de cerdo, pollo y conejo. Pre-cocinados. Venta directa en la tienda-obrador.

52 CERCANYA WORKSHOP
María Vidal Giraut
C. Nord, 43
17538 Alp
617 123 870
alferradura@gmail.com

Pasta fresca elaborada artesanalmente utilizando mayoritariamente producto ecológico y de proximidad. Elaboramos pasta fresca larga y rellena con verduras, setas, quesos o carne, según la temporada. Elaboración de *noquis* de *trinxat*, cuando es temporada, pizzas artesanas y km 0 y helados con leche fresca, huevos ecológicos y fruta de temporada y de proximidad. Se puede visitar el obrador durante el horario de apertura.

53 ECOPIRENE
Mireia y Josep Bombardó Bagaria
Ganaderos
Pol. Ind. Pla de Codina 1-3 Altell
25720 Bellver de Cerdanya
606 851 908 - 650 541 277
www.ecopyrene.cat
info@ecopyrene.cat

Carne de ternera ecológica de la propia explotación de Cal Calsot, criada y engordada en los pastos del Parque Natural. Venta directa y venta on-line. Servicio de visitas a la explotación agraria a concertar (sólo julio y agosto). Demostraciones de la actividad. Degustaciones.

54 EL REBOST DE LA CISQUETA
Daniel Majoral
Carnicero y charcutero
C. Sant Antoni, 35
25720 Bellver de Cerdanya
691 658 172
kinoarriues@hotmail.com

Elaboración artesanal de embutidos típicos del Pirineo: **bull blanco**, **butifarra negra**, **cabeza de jabali**, **patés variados** entre los que destacan el de conejo, pan de hígado y croquetas variadas. Ternera y cordero de la Cerdanya. *Trinxat* de la Cerdanya elaborado con producto local (sólo durante la temporada de col - invierno).

55 EL TUPI DE LA CERCANYA
Joan Sanganis y Caterina Solé
Plaça de Bor, 4
25721 Bor (Bellver de Cerdanya)
973 510 494
tupidecercanya@gmail.com
www.tupidecercanya.cat

Conservas artesanas: confituras, salsas, patés, setas deshidratadas, aceites aromatizados y hierbas aromáticas. Venta directa en el obrador. Espacio interior y exterior para degustaciones.

56 EMBOTTIS TURET
Francesc Turet
Charcutero maestro artesano
C. Segre, 54
25724 Martinet (Montellà y Martinet)
973 515 027
francescturet@hotmail.com

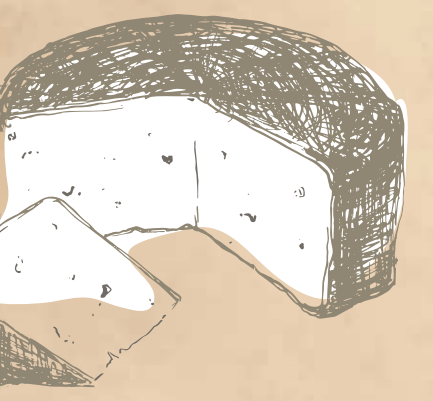
Embutidos tradicionales catalanes (**fuet**, **longaniza**, **bull blanco**, pan de hígado). Carne de ternera ecológica de la Cerdanya. Quesos artesanos de la zona.

57 FARINERA POLIS
Josep Pous Fornons
C. Segre, 40 (El Molí)
25720 Bellver de Cerdanya
679 729 252
elvirapous@hotmail.com

Harinas de calidad molidas en molino hidráulico a partir de diferentes cereales procedentes mayoritariamente de la Cerdanya. No se emplea ningún aditivo químico añadido o de otro tipo, lo que da un especial valor al producto final. En el obrador, venta directa al por menor.

58 FORN D'EN JORDI
Josep Boix y Dolores Tor
Former mestre artesà
C. Segre, 7
25724 Martinet (Montellà y Martinet)
973 515 031 - 615 145 561
fornjenjordi@gmail.com
Forn d'en Jordi Martinet

Variedad de panes elaborados artesanalmente, cocidos con horno de leña, siguiendo la tradición e incorporando la innovación: pan de payés IGP, pan de nueces, de espelta, de soja y panes especiales (de bacon, de chorizo, de aceitunas, de chocolate, de cebolla). Productos de bollería y cocas variadas (de panadero, de chocolate, de crema, de frambuesa y de manzana, saladas).



59 FORN POLIS
Bartomeu Bonet Ribot
Panadero
C. Jaume II de Mallorca, 12 (horno)
Plaça del Portal, 15 (tienda)
25720 Bellver de Cerdanya
973 510 030 (horno)
973 510 123 (tienda)
fornpolis@hotmail.com

Diversidad de productos cocidos en horno de leña, hechos con harinas de trigo cana y de centeno mayoritariamente de la Cerdanya y molidas en el molino harinero de Bellver: pan de payés, pan rústico, pan de centeno, pan IGP Pan de Payés Catalán, coca de pan, vienés, panecillos, cocas variadas (de panadero, de huevo, de almendra y/o crema y otras variadas, de chicharrones), bollería.

60 GELATS DE LA CERCANYA
Stephane Orsoni
Plaça del Portal, 3
25720 Bellver de Cerdanya
973 51 07 20 - 639 414 708
gelats@pyreneum.cat
www.pyreneum.cat

Helados elaborados artesanalmente con leche y crema frescas exclusivamente de la Cerdanya: crema de yogur de la Cerdanya, helado de miel y requesón, helado de queso fresco con frutas del bosque, entre otros. Venta directa en el obrador y distribución a restaurantes.

61 GRATACOO
Pla de Talló, s/n
25720 Bellver de Cerdanya
647 950 664
gratacool@gratacool.com
www.gratacool.com

Elaboración de diferentes productos alimenticios a partir del fruto de la Rosa Silvestre (*gratacul* / *tapaculs* / *escaramujo*), la vitamina C del Pirineo: hamburguesas vegetales y de carne, helados artesanos, superalimentos, pulpa pura y en un futuro mermelada y barritas. La Rosa Silvestre tiene un elevado poder antioxidante y se caracteriza por ser antiinflamatorio y analgésico gracias a los polifenoles y galactolipidos que también contiene.

62 HORTALISSES ISIDRE PUIGBÓ CANAL
Isidre Puigbó Canal
Jordi Casanovas Sirvent
Restauradores y productores de huerta
Gallissà (Bellver de Cerdanya)
669 845 057 (Jordi)
667 723 070 (Isidre)
jordicas@hotmail.es

Productos de huerta de las siguientes variedades: patatas; pimientos rojo y verde; judías verdes y velour (moradas); tomates corazón de buey, rosa, montserrat, andes, anaris; lechugas hoja de roble verde y oscura y maravilla.

63 LAGRIMUS
Michel Bayloqç
Cocinero de recetas ancestrales basadas en la trementina
Pujada de Joan Alay, 3
25720 Bellver de Cerdanya
670 337 975
bayloqcmichel@yahoo.es
info@lagrimus.com
Lagrimus barida

Jarabe de piña de abeto (*lagrimus*). Jarabe de piña de abeto con própolis (*lagrimopolis*). Balsámico de abeto. Jabones de abeto. Caramelos de abeto. Cosmética a partir del abeto. Visitas al taller o en el bosque a concertar.

64 PASTISSERIA LA ROSELLA
Miquel Àngel Martín Serrano
Pastelero
Plaça Sant Roc, 11
25720 Bellver de Cerdanya
973 511 219

Pasteles, brioches y helados artesanos. Especialidades: cocas de hojaldre rellenas de chocolate, crema, frambuesas y cabello de ángel; y milhojas de nata y frambuesas. Degustación en la tienda-obrador.

65 PASTISSERIA VILARRUBLA
Roger Vilarrubla
Pastelero
C. Segre, 50
25724 Martinet (Montellà y Martinet)
973 515 028
Pastisseria Vilarrubla

Pan y pasteles cocidos en horno de leña, de elaboración propia y con productos mayoritariamente ceretanos. Pan IGP Pan de Payés Catalán. Especialidades: sopa de la reina (receta del abuelo) y rejas de hojaldre rellenas (mermelada, chocolate, etc.). Venta directa y degustación en la tienda-obrador.

66 PASTISSERIES VILA
Eudald Vila Oriols
Pastelero y panadero
Av. Cerdanya, 38
25720 Bellver de Cerdanya
973 510 766
evilaoriols@gmail.com

Pan, bollería, cocas, pasteles, galletas, chocolates, helados, panellets, turroneos, etc. Especialidad en bellverencs, galleta típica de Bellver con mantequilla, huevos, harina de trigo, nueces picadas por dentro y enteras por encima, zumo y piel de limón natural y rallada muy fina. Venta directa en las pastelerías de Bellver.

67 PIRIMEL
Enric Gras Saenz
Apicultor
C. Puigpedrós, 9
17538 El Vilar d'Urtx (Fontanals)
972 890 927 - 689 472 365
pirimel@gmail.com

Apicultura trashumante por el Prepirineo y los Pirineos, principalmente en las comarcas de la Cerdanya y Alt Urgell. Miel de plantas aromáticas, como el romero y el tomillo, y de alta montaña. Servicios de polinización de cultivos con nuestras abejas, concertados con algunos campesinos, sobre todo árboles frutales como manzanos y perales, variedades de montaña.

68 HOSTAL D'ÉLLER
Joan Closas Pedra
Tallista - Madera
C. de la Font, 5
25721 Éller (Bellver de Cerdanya)
973 293 021 - 690 362 349
www.hostalleller.com
hostalleller.blogspot.com
@hostalleller

Boj y madera del país (cucharas, saleros, trofeos, artesanía tradicional, etc.). Visitas y demostraciones, a concretar. Alojamiento y restaurante.

69 ENRICA LLOBET DALMAU
Ceramista, papelera y tejedora
Cal Tallaferro
C. Sant Joan, 5
25721 Éller (Bellver de Cerdanya)
973 293 009 - 699 832 324
tallaferro@arquired.es

Piezas únicas de cerámica artística y utilitaria. Papel con fibras naturales locales. Piezas de tejido decorativas y para el hogar. Demostraciones de la actividad y cursos a concertar.

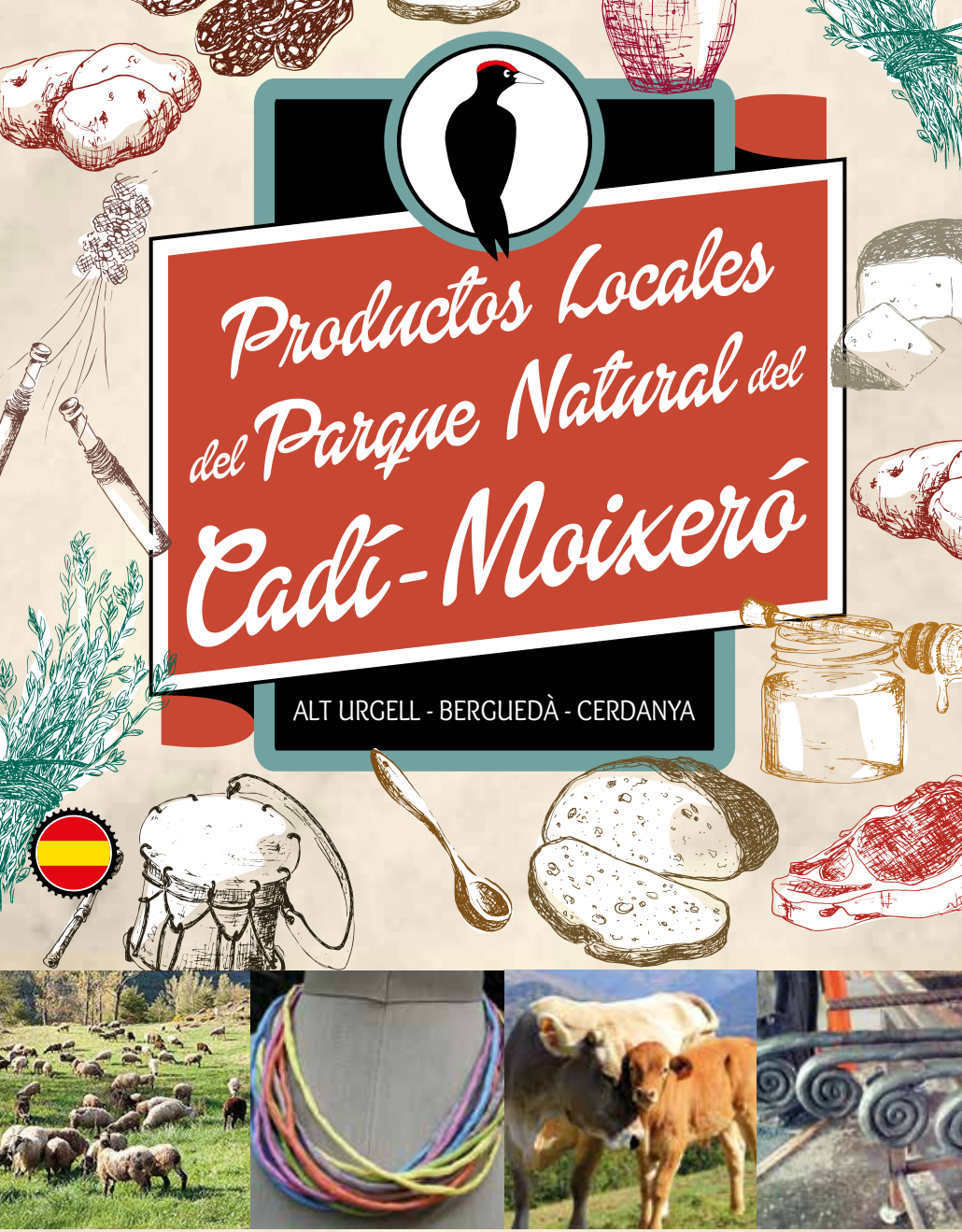
70 JULI RIO
Fofjador y herrero
Plaça de l'arbre, 2
Bellver de Cerdanya
609 743 509
juli.artesia@gmail.com

Forja artesana y escultura. Demostraciones del oficio en ferias y también en el taller con concertación previa.

Otros puntos de venta de productos hechos en el Parque Natural

FRUITES I VERDURES PILI
Pl. del Portal, 5 25720 Bellver de Cerdanya

SUPERMERCAT TRADY'S
Catalunya, 24 25720 Bellver de Cerdanya



Si eres productor / a o artesano / a y te interesa salir en próximas ediciones del folleto o en la página web del parque, puede contactarnos:

Parque Natural del Cadí-Moixeró
C/ la Vinya, 1 · 08695 Bagà · Tel. 93 824 41 51
pncadimoixero@gencat.cat · http://parcsnaturals.gencat.cat/cadi
facebook: IPNCadimoixero

Actuación del Programa de Desarrollo Rural de Cataluña 2014-2020, cofinanciada por:



© Diseño: www.formes.biz

¿CONOCES LOS PRODUCTOS LOCALES Y ARTESANOS DEL PARQUE NATURAL DEL CADI-MOIXERÓ?

El Parque Natural del Cadí-Moixeró es uno de los espacios naturales protegidos más emblemáticos de Cataluña. Creado en 1983, es el segundo parque natural más extenso de nuestro país, con una superficie de 41.060 ha repartidas entre 17 municipios de las comarcas del Alt Urgell, el Berguedà y la Cerdanya. Contiene los elementos específicos de la unión entre el Prepirineo y el Pirineo. De aquí proceden su espectacular orografía y los singulares valores naturales y ecológicos que se preservan.

En este espacio protegido hay también un extenso patrimonio cultural, tanto material como inmaterial, y se conservan tradiciones y usos ancestrales. Pero el Parque tiene todavía otro importante patrimonio: su gente, que hace que este sea un espacio vivo, dinámico y de calidad, como lo ponen de manifiesto los productos locales y artesanos que se elaboran.

Con el folleto que tenéis en vuestras manos, el Parque os quiere presentar las personas que hay detrás de estos productos, para que conozcáis su trabajo y disfrutéis de lo que hacen con la misma pasión que ellos dedican por las cosas bien hechas, y para mostraros un territorio que gracias a su esfuerzo sigue vivo.

VEN A CONOCERLOS Y LLÉVATE UN PEDAZO DE PARQUE A CASA

ALT URGELL - BERGUEDÀ - CERDANYA



1 CAL MAJUBA
Jeroni Majoral
Ganadero y quesero
Cal Majuba s/n
25718 Alàs (Alàs y Cerc)
622 218 042
calmajuba@gmail.com

Productos lácteos elaborados a partir de leche de nuestro rebaño de ovejas Assaf. Elaboramos: requesón, queso fresco, ricott (premio oro Lactium 2017), yogures y quesos madurados de pasta blanda y pasta prensada.



2 CAL PUIGDEMASA
Marc Sisteró Vera
Agricultor y ganadero
C. Únic
25717 Sisquer (La Vansa y Fòrnols)
608 379 107
ganademasa@gmail.com
www.calpuigdemasa.com

Carne de ternera ecológica criada en la propia finca. Venta en lotes. Masovería (Turismo rural).



3 ECOGALL
Guillem Campreciós Salas
Ganadero avícola ecológico
C. Major, 15
25722 Ansovell (Cava)
644 009 933
info@ecogall.com
www.ecogall.com

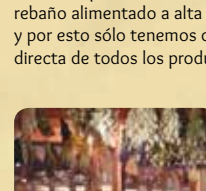
Pollo ecológico de alta montaña criado según una avicultura tradicional. Los animales cuentan con extensas zonas de pasto y el máximo de libertad, lo que da lugar a una carne de alta calidad, sabrosa y saludable. Venta directa bajo pedido. Servicio de visitas a la explotación previa concertación.

Alt Urgell



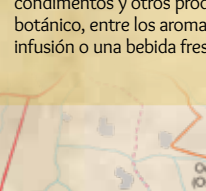
4 FORMATGERIA SERRAT GROS
Raül Alcaraz y Mercè Lagrava
Pastores y queseros
Obrador de Ossera. Cal Codina
25717 Ossera (La Vansa y Fòrnols)
Obrador de Josa. Cal Jepet
25717 Josa de Cadí (Josa y Tuixent)
690 385 556
info@formatgeriaserratgros.com
www.formatgeriaserratgros.com

Obrador de Ossera: Queso madurado y tupí. Quesos de leche cruda, cuajada ácida, pasta blanda y piel enmohecida. Obrador de Josa: Requeson, queso fresco, yogures, queso con aceite y queso de pasta blanda enmohecida. Todos los productos son de la leche de las cabras del propio rebaño alimentado a alta montaña. Seguimos su ciclo natural y por esto sólo tenemos queso de abril a diciembre. Venta directa de todos los productos a los dos obradores.



7 RAMADERIA CAL L'ANDREU
Urgell Isús y Andreu Ramos
Ganaderos
Ca l'Andreu
25718 Alàs (Alàs i Cerc)
626 550 423 - 639 251 059
info@ramaderiacalandreu.com
www.ramaderiacalandreu.com

Carne de ternera ecológica de las razas bruna dels Pirineus, Angus de Nebraska y lemosín y carne de cordero de la raza lacone. Tenemos una explotación extensiva donde nuestros animales siempre están al aire libre. Servicio de venta online de diferentes tipos de lotes. Visitas a la explotación a concertar.



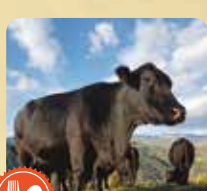
5 HERBORISTERIA NOGUÉ
Suzette Bohringer Elmer
Cal Nogué
25717 Ossera (La Vansa y Fòrnols)
608 938 348 - 973 298 228
ossera@hotmail.com
www.herbossera.com

Cultivo ecológico de plantas medicinales y aromáticas en Ossera. En la tienda puede comprar las tisanas, infusiones, condimentos y otros productos de la zona. En el jardín botánico, entre los aromas de las plantas, puede probar una infusión o una bebida fresca.



6 MELMELADES CAL CASAL
Núria Rosell Matas - Mermeladera
Cal Casal
25717 Ossera (La Vansa y Fòrnols)
973 298 220 - 608 108 057
nuriaossera@hotmail.com
info@melmeladesossera.com
www.melmeladesossera.com

Mermeladas artesanas de frutas, elaboradas siempre con azúcar moreno y conservas de setas con vinagre. Parte de las materias primas son del entorno próximo. Tienda propia con sus productos y otros productos artesanos alimentarios de la zona. Demostraciones de la actividad, degustaciones y talleres prácticos.



10 ESPAI JAUME
Jaume Rovira Clarena
Pintor y artesano de la madera
Cal Perlet
25717 Ossera (La Vansa y Fòrnols)
973 298 229
jaumeulala@hotmail.com

Objetos útiles de madera como ahorros y cortadores elaborados artesanalmente a partir del aprovechamiento de los bosques cercanos. Dibujo con todo tipo de pinturas sobre maderas y otros materiales reciclados. La materia prima para el diseño de las maderas es de los árboles muertos de los alrededores del pueblo. Exposición y venta directa en la galería de Espai Jaume.



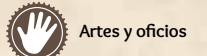
8 SEDA LÍQUIDA
Antoni Campins Chalé
Fabricante de sake
Plaça Major, 1
25717 Tuixent
617 443 329
acampinsch@ono.com
www.sedaliquida.com

Elaboración de SAKE (bebida de origen japonés de fermentación natural hecha con agua del Pirineo y arroz sea japonés o del Delta del Ebro), KASUJA (el residuo sólido que queda después de filtrar el sake), KASUJA DE TUPÍ (queso de tupí hecho con sake y sake Kasua en lugar del clásico agardiente) y VERMUT (elaborado con sake y hierbas del valle de las Trementinares).

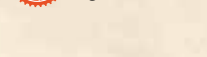


9 EL PETIT TALLER
Carolina Botella Giménez
C. Església, s/n
25717 Tuixent (Josa y Tuixent)
652 616 840
carolbotella@hotmail.com

Ropa pintada a mano y estampada con diseños ya hechos u originales. Murales para particulares y empresas, aerografías, cuadros, artesanía diversa, carteles, diseño de logotipos, ilustraciones, entre otros. Productos hechos con un trato cercano y familiar.



Artes y oficios

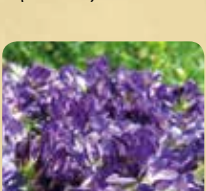


Productores y artesanos agroalimentarios



13 CAL PUXICA
Teresina Figols Feliu
Agricultora
C. Pintor Plasso, 7
25716 Gòsol
610 414 360
calpuxica@gmail.com
www.calpuxica.com

Patatas y guisante negro de producción ecológica. Venta directa. Alojamiento de turismo rural.



11 ESSÈNCIES DE TUIXENT
Núria Cavaldà Mestre
Plaça Major, 2
25717 Tuixent (Josa y Tuixent)
655 127 460
info@essenciesdetuixent.com
Essències de Tuixent

Laboratorio cosmético. Elaboración y venta de esencias florales (Flores de Bach) y cosmética natural (jabones, cremas, aceites vegetales y aceites esenciales). Docencia y divulgación. Zona de exposición y venta abierta la mayoría de fines de semana y vacaciones escolares. Visitas al laboratorio para profesionales a concertar. Cursos y talleres prácticos a demanda.



12 NICO DE WINTER
Escultor y ceramista
Cal Peretó
25717 Ossera (La Vansa y Fòrnols)
687 519 042
wintersossera@hotmail.com

Esculturas de piedra y de materiales reciclados. Jarrones, vasos y otros objetos decorativos en cerámica o gres. Servicio de visitas y venta directa al taller y en las ferias comarcales. Abierto siempre.

Berguedà



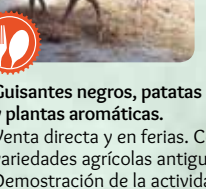
14 CAL SALIS. LA CARNISSERIA
Josep Saus
Carnicero
Carretera de Ribes, 13
08694 Guardiola de Berguedà
93 822 72 30
josepsaus@gmail.com

Embutidos artesanales y productos cárnicos (ternera de ganaderos de montaña producida en el Berguedà y cordero de la zona). Venta en la tienda, junto al obrador.



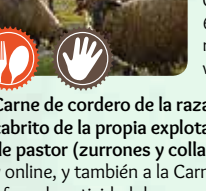
15 CA L'ANDREUET
Carles Riu Bosoms
Agricultor
Ca l'Andreu
25716 Sorribes (Gòsol)
617 678 755
hortdelmet@gmail.com
www.hortdelmet.com

Guisantes negros, patatas de montaña, zumo de manzana y plantas aromáticas. Venta directa y en ferias. Conservación y recuperación de variedades agrícolas antiguas de la zona. Demostración de la actividad y talleres formativos previamente establecidos.



16 CARN DEL CADÍ MOIXERÓ
Ricard García Canal
Pastor y artesano
C. Font del Sofre, 6, 1r 1a
08695 Bagà
620 041 664
ricardcoldegat@gmail.com
www.carndelcadimoixeró.com

Carne de cordero de la raza autóctona rípollesa y carne de cabrito de la propia explotación, y productos de artesanía de pastor (zurrones y collares musicados). Venta directa y online, y también en la Carnisseria Cal Negre de Bagà. Se ofrece la actividad de conocer el oficio de pastor y dar un paseo con el rebaño (de mediados de junio a mediados de septiembre, concertar previamente).



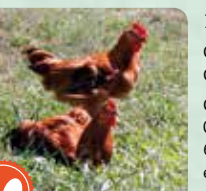
17 CARNISSERIA CAL NEGRE
Montse Pardinilla
Carnicera
C. Raval, 41
08695 Bagà
93 824 40 15
montsepardini@gmail.com
www.fetaqui.com

Carne de cordero de la raza rípollesa de rebaños propios, embutidos de cerdo (longaniza, tastet, butifarra, etc.) y elaborados (albóndigas, hamburguesas, pinchos, etc.).



23 FORN DE LLENYA CAL PLATS
Joan Manel Ballarín
Panadero-pastelero
Plaça Generalitat, s/n
08696 Castellar de l'Hug
93 825 70 53 - 620 941 944

Pan y productos de bollería, croissants gigantes, coca de músico y coca de pan. Venta de embutidos y quesos artesanos en la tienda.



18 ECOAVÍCOLA
Gerard Casanova Tallada
Ganadero
Ctra. C-16, km 117
08695 Bagà
699 428 241
ecoavicola@gmail.com
www.pollastreecologic.cat

Pollos ecológicos. Venta al por menor y al por mayor para particulares, tiendas, restaurantes, cooperativas, escuelas, etc.



19 ELS BLICS D'EN JAUME
Elvira Quevedo
Apicultora
C. Raval, s/n
08695 Bagà
666 556 138 - 93 824 47 09

Miel de romero y de miel flores elaborada por las abejas de nuestros buques de Bagà que se alimentan de las plantas del Parque Natural del Cadí-Moixeró.

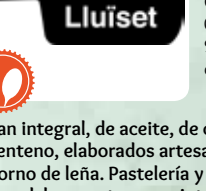


20 EMBOTITS CA LA MASA
Ramon Quintana Gendrau
Charcutero
Plaça Catalunya, s/n
08695 Bagà
93 824 40 05
motoclubbastareny@gmail.com
www.embotitscalamasa.blogspot.com.es



21 FORMATGERIA TIRAVAL
Carles Gil Mas
Quesero
C. Galceran de Pinós, 11 Baixos
(Barrio Terradellas)
08695 Bagà
699 073 112
carles@formatgeriatiraval.cat

Requesón, queso fresco y queso madurado de leche de cabra.



22 FORN CAL LLUÏSET
Oriol Juez Ribera y Lluís Juez Ribera
Panaderos
C. Hostal, 9-7
08694 Guardiola de Berguedà
938 227 330
orioljuez@gmail.com

Pan integral, de aceite, de cereales, de nueces o de centeno, elaborados artesanalmente y cocidos en horno de leña. Pastelería y bollería: croissant gigante, magdalenas artesanas, integrales o con chocolate. Dulces tradicionales: cocas dulces, de bizcocho, de azúcar, de chicharrones, con almendra, de San Juan, panellets, brazos de gitano, roscones y pasteles rellenos. Pasteles por encargo. Venta en la tienda propia, cerca del obrador.



29 LA CERVESERA DEL PEDRAFORCA
M. Isabel Pérez Jiménez
Elaboradora de cerveza artesana
Plaça Pedraforca, 3
08697 Saldes
93 825 81 60
info@lacerseradelpedraforca.cat
www.lacerseradelpedraforca.cat

Cerveza artesana elaborada con agua de manantial y fermentada a 1250 m. de altitud.



24 FORN EL ROURE
Maria Camps
Panadera
C. Serra d'Ensiya, 16
08697 Saldes
93 825 80 00

Cocas y pasteles. Servicio de degustación.

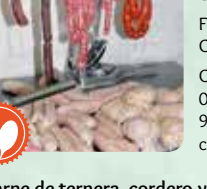


25 FORN I PASTISSERIA OBIOLS
Pere Obiols Puig
Panadero-pastelero
Plaça Galceran de Pinós, 25
93 824 40 81
08695 Bagà



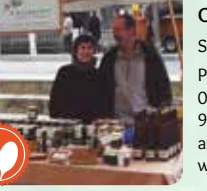
26 LA BOTIGUETA
Dalila Almiñana
Charcutera
Ctra. de la Mina, s/n
08699 Vallcebre
93 822 70 71
dallialmi2@gmail.com

Carne de ternera, de cordero y de pollo del Berguedà y cerdo ral de Avinyó. Embutidos artesanales del cerdo (butifarra negra, tastet, fuet, longaniza y bull). Elaborados caseros (croquetas, hamburguesas, etc.). Comestibles en general y productos de la zona (pan y quesos). Servicio de venta en la tienda.



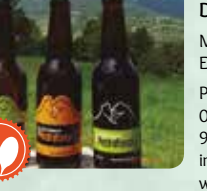
27 LA CARNISSERIA DE SALDES
Francesca Lloret
Carnicera
C. Serra d'Ensiya, 22
08697 Saldes
93 825 80 77
cescalloret@gmail.com

Carne de ternera, cordero y pollo del Berguedà, y carne de conejo y de cerdo del país. Embutidos artesanos de cerdo, frescos y cocidos (butifarra, chorizo, longaniza, bulls, etc.). Elaborados caseros (hamburguesas, pinchos, croquetas, etc.). Platos elaborados. Venta de productos de proximidad y de artesanos de la zona.



28 L'ARANYONET. CONSERVES ARTESANES
Susanna Rotllant - Mermeladera
Plaça Coromines, 9
08696 La Pobla de Lillet
93 823 65 08
aranyonet@aranyonet.com
www.aranyonet.com

Conservas artesanas elaboradas de forma tradicional, sin ningún tipo de aditivos, utilizando frutas seleccionadas, silvestres y algunas de cultivo ecológico. Venta directa y degustación del producto durante la visita en el obrador.



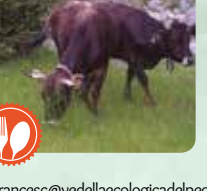
35 FRANCESC CISA CAMPS
Escultor - Cursos y talleres
Plaça l'Espezier, 2
08695 Bagà
646 320 438
cisabaga@gmail.com
www.francesccisa.wordpress.com

Diseño, construcción y restauración de gigantes, enanos, bestiario, diablos... Elaboración de elementos para escenografías y decoración. Se ofrecen cursos y talleres.



30 MEL DEL PARATGE DE LA SERRA DEL BOIX
Envasats Mic-Em
Miquel Prat Prat
Mumi Capdevila Zafra
Apicultores del Pirineo
Casa Pere Periques s/n
08697 Saldes
607 026 575 - 649 297 448
info@mic-em.com - www.mic-em.com

Miel de romero, mil flores, tomillo y acacia; y nuestros productos naturales: propolis-polen y pan de abeja.



31 VEÏLLA ECOLÒGICA DEL PEDRAFORCA
Francesc Aguilars Sánchez
Mariàngels Ferrer Cano
Ganaderos
Cal Pacient de Baix, s/n
8697 Saldes
609 791 095 (Francesc)
659 620 766 (Mariàngels)

Carne de ternera ecológica de las razas bruna dels Pirineus, salers (francesa) y charolesa. Venta directa y distribución en lotes, cortada fileteada y envasada al vacío.



32 XAI ECOLÒGIC CAL COIX
Isaac Reyes Liria - Ganadero
Cal Coix
Ctra. de Guardiola de Berguedà
a Saldes, km 3,5
08699 Vallcebre
630 224 781
isaacreyesliria@gmail.com

Carne de cordero ecológica a partir de la ganadería extensiva. Nuestras ovejas pastan a diario por campos y bosques de Vallcebre y siguen una alimentación ecológica. Nuestros corderos crecen junto a la madre hasta el último día, la alimentación ecológica y la leche de las madres hacen que la carne de cordero Cal Coix sea sabrosa y de buena calidad. Servicio de venta directa y posibilidad de demostración del oficio de pastor y degustación, a concertar.



33 ACERTEC
Gerard Mas Lorente
Escultor y forjador
C. Mossèn Jaume, 23
08695 Bagà
626 792 973 - 93 824 42 71
gerard@acertec.cat
www.acertec.cat

Forja artística y escultura. Servicio de cerrajería, construcciones metálicas y carpintería de aluminio.



34 AIDA POU FLORES
Encajera de bolillos
C. Raval, 51
08695 Bagà
616 510 315
etalletret@live.com

Trabajo del encaje de bolillos buscando la tradición e intentando recuperar la técnica de la punta catalana.