



ALT URGELL

01. Ossera, pueblo de artesanos

Ossera es un pueblo artesano. Si os acercáis allí, podréis recorrer sus calles e ir descubriendo los obradores y talleres de los productores y artesanos que elaboran sus productos. Si os acercáis a Ossera, podréis degustar mermeladas a la era de Cal Casal, tomar una tisana en el jardín botánico de Cal Nogué o degustar un trozo de queso en el comedor de Cal Codina. Además, podréis pasear por la sala de exposición de cerámica y escultura del taller de Nico, donde también podréis ver y comprar piezas de Textil Jové hechas con telar de pedales. A continuación, el recorrido os llevará a visitar el Espai Jaume, que os permitirá perderos en un laberinto de formas y colores para hacer volar vuestra imaginación.

Lugar y hora de encuentro: Se recomienda concertar previamente la actividad poniéndose en contacto con cualquiera de ellos. Se puede dejar el coche en la entrada del pueblo para iniciar la visita de los diferentes obradores y talleres a pie.
Duración: 2,5h
Precio: Gratuito
Grupo máximo: 6 personas (Espai Jaume) y 15 personas (Formatgeria Serrat Gros y Mermelades Cal Casal)
Estacionalidad: Abril a diciembre para asegurar la disponibilidad de queso (Formatgeria Serrat Gros), el resto de artesanos, todo el año.
Idiomas: Catalán y castellano
Pago con tarjeta: Sí (Formatgeria Serrat Gros, Mermelades Cal Casal, Taller Nico de Winter i Herboristeria Nogué) No (Espai Jaume)
Accesible para personas con movilidad reducida: Sí (Formatgeria Serrat Gros, Mermelades Cal Casal - en la tienda, pero no al obrador-, Taller Nico de Winter) No (Espai Jaume, Herboristeria Nogué)

Datos de contacto para la reserva:
Mermelades Cal Casal, Núria Rosell
 973 298 220 - 608 108 057 mail: info@mermeladesossera.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. Curso de plantas medicinales

Herboristeria Nogué ofrece diversos cursos de plantas medicinales. Los cursos se hacen en plena naturaleza donde el pleno contacto con las plantas nos introducirá en su mundo, aprendiendo todos sus usos y virtudes. Puede encontrar los diferentes temas y programas de los cursos en la página web www.herbesossera.com

Lugar y hora de encuentro: Los talleres se realizan en espacios propios del Herboristeria Nogué. Hay que concertar previamente.
Duración: En función de cada curso.
Precio: En función de cada curso.
Grupo mínimo / Grupo máximo: En función de cada curso.
Estacionalidad: En función de cada curso.
Idiomas: Catalán, castellano, inglés y alemán
Pago con tarjeta: Sí
Accesible para personas con movilidad reducida: No

Datos de contacto para la reserva:
Herboristeria Nogué, Suzette Bohringer
 Cal Nogué s/n. 25717. Ossera (La Vansa Fòrnols)
 973 298 228 - 608 938 348
 ossera@hotmail.com



03. Talleres de mermeladas

Si quieres aprender a hacer mermelada de fruta de temporada para poder hacer un buen desayuno o quieres saber elaborar mermeladas agrídulces para acompañamientos de carne o pescado, Mermelades Cal Casal te ofrece un amplio abanico de posibilidades. Nuestros talleres se estructuran en tres partes: introducción, elaboración y degustación en la era de Cal Casal, donde podrá tomarse un refresco. Si desea consultar el detalle de nuestras propuestas, puede mirar nuestra página web: www.mermeladesossera.com

Lugar y hora de encuentro: Los talleres se realizan en el obrador de Cal Casal y suelen ser por las mañanas, de 10 a 13:30h. Hay que concertar previamente.
Duración: 3,5h
Precio: 26€ (incluye el libro de recetas con mermeladas de Núria Rosell, Mermeladera de Cal Casal, y un bote de la mermelada elaborada).
Grupo mínimo: 4-5 personas / **Grupo máximo:** 8 personas
Estacionalidad: Algunos de los talleres estarán condicionados a la fruta disponible de la temporada.
Idiomas: Catalán y castellano
Pago con tarjeta: Sí
Accesible para personas con movilidad reducida: La tienda y la era donde se hacen parte de los talleres son accesibles, no lo es el obrador.

Datos de contacto para la reserva:
Mermelades Cal Casal, Núria Rosell
 Cal Casal s/n. 25717. Ossera (La Vansa Fòrnols)
 973 298 220 - 608 108 057
 info@mermeladesossera.com / nuriaossera@hotmail.com



04. Talleres de hacer queso en casa

Ofrecemos dos tipos de taller: Requesón y Queso Fresco, por un lado, y Queso madurado, por el otro. Son talleres muy prácticos, el objetivo es poder hacer los requesones y quesos en su casa, una vez que haya aprendido las indicaciones principales. Todo el material necesario se encuentra en el taller. Los quesos y requesones se hacen con la leche de las cabras de la Formatgeria Serrat Gros. Los alumnos sólo tenéis que llevar algún recipiente para poder llevarlos los quesos y requesones que hagáis (fiambra, cazo...) y un delantal para no ensuciarse a la hora del trabajo. Los talleres son impartidos por Judit Carreira de Formatges de l'Abadessa y cuentan con la ayuda de la Mercè Lagrava del Serrat Gros.

Lugar: Antiguas Escuelas de Josa de Cadí. Plaza Mayor s/n. Se necesita concertación previa.
Duración: Taller de Requesón y Queso fresco: de 10:30h a 13:30h. Taller de Queso Madurado: de 10:30h a 17:30h. (Hay que llevar algo de comida para compartir)
Precio: Los talleres son para adultos y el precio es: Taller de Requesón y Queso fresco: 30€ Taller de Queso Madurado: 55€

Grupo mínimo: 8 personas / **Grupo máximo:** 12 personas
Estacionalidad: Los talleres se hacen del mes de mayo al mes de septiembre.
Idiomas: Catalán y castellano
Pago con tarjeta: Sí
Accesible para personas con movilidad reducida: Sí

Datos de contacto para la reserva:
Formatgeria Serrat Gros, Mercè Lagrava
 Cal Codina. 25717. Ossera (La Vansa Fòrnols)
 690 385 556
 info@formatgeriaserratgros.com



05. Cata de quesos del Serrat Gros y cena en Ca l'Amador de Josa de Cadí

Cata guiada de los quesos de la Formatgeria Serrat Gros de Ossera, con la exposición sobre el funcionamiento de esta quesería. Se probarán sus quesos y luego el equipo del Restaurante Ca l'Amador, ofrecerá una cena con estos quesos trabajados desde de su cocina, con su magnífica óptica personal, atrevida, respetuosa, curiosa y tradicional. La Cata y la Cena se harán en Ca l'Amador, en Josa de Cadí, en medio del Parque Natural del Cadí-Moixeró.

Lugar y hora de encuentro: Restaurante Ca l'Amador. Josa de Cadí. La actividad será por la tarde, concertar previamente. Hay parking habilitado.
Duración: 3 horas
Precio: 40€/ persona
Grupo mínimo: 20 personas / **Grupo máximo:** 30 personas
Estacionalidad: La cata se puede hacer entre los meses de mayo y noviembre ya que el queso es un producto estacional.
Idiomas: Catalán y castellano
Pago con tarjeta: Sí
Accesible para personas con movilidad reducida: Sí

Datos de contacto para la reserva:
Formatgeria Serrat Gros, Mercè Lagrava.
 Cal Codina. 25717 Ossera (La Vansa y Fòrnols)
 690 385 556
 info@formatgeriaserratgros.com
Restaurant Ca l'Amador, Diego Alias.
 Ca l'Amador. 25717 Josa de Cadí (Josa y Tuixent)
 973 370 046 - 687 873 067
 info@calamador.cat



06. ¿Quieres Majubejar? ¿O quieres hacer una visita guiada?

¿Te gustaría saber cómo es una granja de ovejas, cómo se ordeña y cómo se hace el queso que elaboramos? Si la respuesta es sí, ¡nosotros te proponemos un plan que no puedes dejar escapar! 8:00h Visita a nuestra granja de ovejas donde podremos darles de comer, ver cómo viven y ordeñarlas para llevar la leche a la quesería. 10:00h Visitaremos la quesería, situada en La Seu d'Urgell, y haremos una cata-desayuno de todos los productos que elaboramos artesanalmente. 11:30h Con la barriga llena, ¡es hora de visitar las instalaciones y convertirnos en maestros queseros! Haremos un taller de elaboración de requesón y queso fresco, de principio a fin, para poder llevar el producto en casa. 13:00h La actividad se dará por terminada en la tienda de la quesería.

Lugar y hora de encuentro: Granja Cal Majuba. 25718 Alàs.
Duración: de 8:00h a 13:00h
Precio: 40€/adulto y 30€/niños de 3 a 12 años. Incluye la visita, actividades y un pack de productos valorado en 15€.
Grupo mínimo: 8 adultos / **Grupo máximo:** 16 adultos
Estacionalidad: Todo el año.
Idiomas: Catalán, castellano, inglés y francés
Pago con tarjeta: Sí
Accesible para personas con movilidad reducida: Sí

También tienes la opción de hacer la visita guiada a la granja y la quesería, terminando con una cata de todos nuestros productos
Duración: 2h
Precio: 15€/mayores de 15 años, 10 €/niños de 3 a 12 años. Incluye el producto que más haya gustado de la cata por valor entre 3-4 €.
Grupo mínimo: 4 personas / **Grupo máximo:** 20 personas

Datos de contacto para la reserva:
Cal Majuba
Jeroni Majoral
 25718 Alàs
 622 21 80 42
 calmajuba@gmail.com



07. Descubre Ca l'Andreu y vive una experiencia eco

Visita la explotación de Ca l'Andreu. Nuestra diferenciación es la raza de nuestras vacas Angus de Nebraska, con una carne muy apreciada por su calidad. Durante la visita se explicará cómo funciona una explotación ecológica mostrando las diferencias respecto a una explotación convencional. Al finalizar, habrá una degustación de nuestra carne que constará de un plato caliente (mini burger) y de un plato con carne cruda (carpaccio o steak tartar).

Lugar y hora de encuentro: Explotación de Ca l'Andreu en Alàs. Hay que concertar la visita previamente. Hay un espacio de aparcamiento en la misma explotación.
Duración: 1,5h
Precio: 10€/adultos y niños a partir de 10 años. Gratuito/Menores de 10 años.
Grupo mínimo: 5 personas / **Grupo máximo:** 10 personas
Estacionalidad: Todo el año
Idiomas: Catalán, castellano y francés
Pago con tarjeta: No
Accesible para personas con movilidad reducida: No

Datos de contacto para la reserva:
Ramaderia Ca l'Andreu
Urgell Isús y Andreu Ramos
 Ca l'Andreu, s/n. 25718 Alàs
 626 550 423 - 639 251 059
 info@ramaderiacalandreu.com
 www.ramaderiacalandreu.com



El catálogo que tenéis en vuestras manos os ofrece la posibilidad de adentraros en vivir experiencias innovadoras y singulares. Experiencias que os descubrirán los productos locales, tan alimentarios como artesanales, que se elaboran en el marco del Parque Natural del Cadí-Moixeró, desde una perspectiva totalmente diferente: visitas a obradores o explotaciones, catas, maridajes, talleres prácticos o recorridos guiados, entre otros. Ser pastor de ovejas por un día, ir a recoger trementina, degustar carne de ternera ecológica, aprender a hacer mermeladas, quesos o alioli de membrillo, descubrir el mundo de las plantas y sus propiedades, conocer cómo pastan los pollos, degustar la cerveza que se hace a los pies del Pedraforca, participar en un taller de forja o de ténpera o elaborar tus propios instrumentos a partir de lo que te ofrece la naturaleza, son algunas de las propuestas sugeridas en este catálogo.

Cada una de ellas cuenta con el sello propio de las personas que la hacen posible porque en ellas dirigen todo su esfuerzo y dedicación.

Os animamos a vivirlas!

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
 pncadimoixeró@gencat.cat · http://parcsnaturals.gencat.cat/cadi
 facebook: f /PNCadimoixeró



BERGUEDÀ



08. Taller de imaginería festiva. "Museo Nan de Gigantes"

Taller museo situado en el casco medieval de Bagà cerca del Palacio de los Pinós, donde podrá ver el proceso de construcción de los gigantes, el modelado con arcilla, los moldes, la estampación en cartón, el montaje, las policromías ... Opcionalmente a las visitas, realizamos talleres de artes aplicadas para todas las edades, puede experimentar con el de "Siluetas" de 10 minutos o el de "Temple de huevo".

Lugar y hora de encuentro: Plaça l'Espècier - Bagà. Concertar previamente por teléfono.

Duración: entre 15 y 30 minutos.

Precio: Entrada libre, todo el año. Taller de Silueta: 3€

Grupo mínimo: 1 persona / **Grupo máximo:** 10 personas, dentro del taller-museo. Consultar por grupos más numerosos.

Estacionalidad: Todo el año.

Idiomas: Catalán, castellano y francés.

Pago con tarjeta: No

Accesible para personas con movilidad reducida: Sí

Datos de contacto para la reserva:

Francesc Cisa Camps

Plaça de l'Espècier, 2. 08695 Bagà

646 320 438

cisabaga@gmail.com

https://francescisa.wordpress.com/

09. Pintura al temple de huevo

El temple de huevo es una técnica pictórica ancestral. Consiste en utilizar la yema de huevo como aglutinante que, mezclado con pigmentos, nos permite obtener una pintura de gran transparencia y luminosidad. Fue muy utilizada en el Románico y en la Edad Media. Puede experimentar con la técnica, realizando obras sobre madera, telas o papel ...

Lugar y hora de encuentro: Plaça l'Espècier - Bagà. Concertar previamente telefónicamente.

Duración: 1,5 h

Precio: Taller individual y en grupo, precios populares: 7€/persona.

Grupo mínimo: 1 persona / **Grupo máximo:** 10 personas

Estacionalidad: Todo el año.

Idiomas: Catalán, castellano y francés.

Pago con tarjeta: No

Accesible para personas con movilidad reducida: Sí

Datos de contacto para la reserva:

Francesc Cisa Camps

Plaça de l'Espècier, 2. 08695 Bagà

646 320 438

cisabaga@gmail.com

https://francescisa.wordpress.com/



10. Crea tus propios instrumentos y vive la música

Os proponemos una experiencia musical muy diferente para disfrutar de la música y del entorno natural del Parque Natural del Cadí-Moixeró, a la vez que desayunáis o merendáis con productos artesanos locales. La actividad se inicia desde Bagà donde os dirigireis a un espacio natural próximo a fin de llevar a cabo un taller centrado en confeccionar vuestros propios instrumentos musicales a partir de materiales naturales que nos ofrece el entorno. Se aprenderá a utilizar herramientas básicas (como cuchillos, piedras, fuego, y otros ...) y se fomentará la creatividad para encontrar recursos cuando no se tienen herramientas. Los materiales que se emplearán serán caña de río, piel, cordel, maderas, piedras, huesos ...

Los instrumentos que se elaborarán son tradicionales, recogidos a partir de fuentes orales y escritas. Una vez contruidos los instrumentos, podréis participar conjuntamente de la música, tocar y cantar juntos mientras degustáis de un desayuno o una merienda a partir de los productos artesanos de l'Aranyonet, conservas artesanas.

Se trata de un taller flexible para todos. Se pueden hacer instrumentos de un grado de mayor o menor complicación en función de las habilidades y capacidades de las personas interesadas. Existe la posibilidad de llevar instrumentos semielaborados para que los terminen niños pequeños, personas mayores o personas con alguna dificultad física. Todo el que pueda sujetar un objeto y hacerlo sonar, producir algún sonido o sólo escuchar ... puede participar de esta actividad.

Lugar y hora de encuentro: Hay que concertar previamente la actividad y la hora de salida. El lugar de encuentro será el parking municipal de Bagà, detrás la escuela que es gratuito. Desde Bagà hay un gran número de espacios a los que se puede acceder fácilmente caminando o en coche, en medio de la naturaleza. El espacio puede ser variable según el tiempo o los gustos. Por lo tanto, cabría la posibilidad de ofrecer diferentes planes de salida que lleven a lugares cubiertos o en espacios abiertos.

Duración: 2h, 3h o más, dependiendo de la lejanía del espacio elegido en el momento de la reserva.

Precio: 43€/ adulto solo; 23 €/ 2 o más adultos juntos; niños: gratuito

Precios por familia: 43 €/ 1 familia; 28 €/ 2 familias (precio para cada familia); 23 €/ a partir de 3 familias

Grupo mínimo: 1 persona / **Grupo máximo:** 20 personas

Estacionalidad: Todo el año

Idiomas: Catalán, castellano e inglés

Pago con tarjeta: No

Accesible para personas con movilidad reducida: En función del espacio elegido.

Datos de contacto para la reserva:

Les Canyets de la Foradada

Pujada del gall, 6. 08695 Bagà

http://musicalescanyetsdelafordada.blogspot.com/

Ismael Lopez Abad catarai@gmail.com 93 824 50 68

Francesc Quintana Gendrau cestana@yahoo.es 685 274 297



11. ¿Quieres aprender a hacer de pastor/a?

¿Quieres disfrutar de un día en plena naturaleza y descubrir un trabajo tradicional como es la de pastor de ovejas? ¡Pues ahora tienes la oportunidad de hacer las dos cosas! ¡Ven a pasar un día de verano en Comabella (Coll de Pal) rodeado de paisajes de alta montaña, y sé participe de una de las tareas más antiguas del mundo! ¡La de pastor! Podrás ver el rebaño de ovejas de la raza rípollesa y el perro trabajando y conduciendo el rebaño siguiendo las indicaciones del pastor. Y con un poco de suerte ver buitres, rebecos, marmotas, etc. Hay dos opciones, a elegir: encuentro con el pastor, desayuno (tostadas, butifarra a la brasa, etc.) y luego ir a la montaña y ver el rebaño; o bien subir a la montaña, ir con el rebaño y hacer una comida de picnic (bocadillos) en medio de los prados del Parque Natural del Cadí-Moixeró.

Lugar y hora de encuentro: Hay que ir en coche particular hasta Coll de Pal, donde se aparca el coche y se continúa el trayecto con el coche del pastor Ricard hasta el redil donde está el rebaño. A partir de allí, se sigue a pie acompañados del rebaño hasta los prados de Coma Floriu, punto final del recorrido. Desde Coma Floriu hasta el aparcamiento de Coll de Pal donde está el coche hay unos 15 minutos a pie. La caminata es de dificultad baja, por caminos llanos y en buen estado, aptos también para niños. La hora de encuentro es necesario concertarla por teléfono.

Duración: Una mañana

Precio: 20 €/adultos -10 €/niños (a partir de 6 años) -8 €/niños (de 3 a 6 años)

Plazas limitadas, a concertar.

Estacionalidad: Cualquier día de mediados de junio a mediados de septiembre

Idiomas: Catalán, castellano y francés

Pago con tarjeta: No

Accesible para personas con movilidad reducida: No

Datos de contacto para la reserva:

Carn del Cadí-Moixeró

Ricard García Canal

C. Font del sofre, 6. 1er 1a. 08695 Bagà

620 04 16 64

info@carndelcadimoixeró.com www.carndelcadimoixeró.com



12. Hacemos alioli de membrillo

Os ofrecemos la posibilidad de hacer un taller de alioli de membrillo para aprender cómo era y es, actualmente, de importante esta fruta en todas las casas del Pirineo y del Prepirineo. Durante el taller podréis conocer el proceso de elaboración de este alioli, los usos que le podemos dar y, finalmente, lo podréis probar.

Lugar y hora de encuentro: El taller se realizará en el obrador de l'Aranyonet y el horario será por las mañanas de 10h a 12h.

Duración: 2h

Precio: 10€/persona

Grupo mínimo: 4 personas / **Grupo máximo:** 10 personas

Estacionalidad: El taller se llevará a cabo en otoño, durante la temporada de los membrillos, de octubre a diciembre.

Idiomas: Catalán, castellano e inglés.

Pago con tarjeta: No

Accesible para personas con movilidad reducida: Sí

Datos de contacto para la reserva:

L'Aranyonet Conserves Artesanes

Susanna Rotllant y Ramon casals

C. Zon de Coromines, 9. 08696 La Pobla de Lillet

93 823 65 08 - 617 590 156

aranyonet@aranyonet.com



13. Prueba la cerveza del Pedraforca

¡Ofrecemos una experiencia única para conocer nuestras cervezas hechas al pie del Pedraforca! Visitaréis nuestras instalaciones y os explicaremos el proceso de elaboración de la cerveza artesana. Podréis degustar nuestras variedades que, según el momento, podrá ser cerveza rubia, tostada, negra o de setas. Se acompañará la cata con una degustación y maridaje de algún producto alimentario del Berguedà como un buen queso o un embutido tradicional.

Lugar y hora de encuentro: La actividad se llevará a cabo en el obrador de la cervecería, en Saldes, todos los sábados de 19h a 20h de la tarde. Hay que concertar previamente por teléfono.

Duración: Entre 1h y 1,5h

Precio: 15€/ persona - Gratuito/ niños

Grupo mínimo: 4 personas / **Grupo máximo:** 12 personas

Estacionalidad: Todo el año

Idiomas: Catalán y castellano

Pago con tarjeta: No

Accesible para personas con discapacidad: Sí

Datos de contacto para la reserva:

La Cervesera del Pedraforca

M. Isabel Pérez

Plaça Pedraforca, 3. 08697 Saldes

609 583 062

lacerveseradelpedraforca@gmail.com



14. Pastor por un día

Venid a conocer nuestro oficio de pastor y degustar nuestra carne de cordero. Podréis disfrutar de los animales, ver cómo trabajan los perros con el rebaño y disfrutar del magnífico paisaje del Parque Natural del Cadí - Moixeró. La actividad se iniciará en el parking del Hotel El Jou, donde nos conoceremos, y desde donde iremos hacia los campos donde pastan nuestras ovejas. Es un recorrido de unos 30 minutos andando por un camino con magníficas vistas o si se quiere hacer en coche (4x4) se tardan unos 10 minutos. Cuando llegamos se encontrará rodeados de auténtica naturaleza, paisaje ideal para hacer un desayuno de campo (mañanas) o una buena merienda (tardes) para coger energía e ir con las ovejas a pasturar. Veréis cómo trabajan nuestros perros, podréis coger los corderos más dóciles y aventureros a dirigir el rebaño por un paisaje increíble. ¡Haréis de pastor de ovejas!! Después regresaremos en el parking del hotel por el mismo camino y daremos por finalizada la visita. Los visitantes que estén interesados en degustar nuestra carne la podréis degustar en el restaurante del Hotel El Jou, un lugar fantástico para comer o cenar, con muchas propuestas de actividades en la naturaleza, tales como paseos a caballo o rutas 4x4.

Lugar y hora de encuentro: Punto de inicio de la actividad en el Hotel El Jou. Dirección: Ctra. El Jou, s/n. Guardiola de Berguedà (Barcelona). La hora se confirmará previamente por teléfono.

Duración: De 3 a 4 horas

Precio: Incluye guía y desayuno o merienda, según el horario, con cordero ecológico de Cal Coix. 20 €/persona y 10 €/niños de 6 a 10 años. Grupos superiores a 8 personas: 15 €/persona

Grupo mínimo: 2 personas / **Grupo máximo:** 15 personas

Estacionalidad: La actividad se podrá realizar en fines de semana y festivos, mañana o tarde, durante el otoño, la primavera y el verano. Hay que tener en cuenta las condiciones meteorológicas que pueden condicionar la actividad.

Idiomas: Catalán y castellano

Pago con tarjeta: No

Accesible para personas con movilidad reducida: No

Datos de contacto para la reserva:

Xai ecológic Cal Coix

Isaac Reyes Liria y Virginia Peña Lorente

Ctra. Guardiola de Berguedà a Saldes, km 3,5. 08699 Vallcebre

630 224 781 - 650 147 033

isaacreyesliria@gmail.com



CERDANYA

15. 30 Cabres. Granja y Quesería

Somos Miquel y Sara y estamos poniendo en marcha un proyecto muy ligado a un territorio que nos fascina, la Cerdanya. Tenemos un pequeño rebaño de cabras que cuidamos, pasturamos y ordeñamos, y con su leche hacemos nuestro queso. El proyecto empieza a caminar y podréis probar los quesos que os adentrarán en los prados de montaña donde nuestras cabras pastan a diario. Nos queda mucho por hacer, pero os abrimos las puertas de nuestra casa por si deseáis compartir con nosotros este proyecto vital que tanto nos ilusiona.

Lugar y hora de encuentro: El punto de encuentro es en la Plaça de la Font de Éller. Hay que hacer la reserva de la visita a través del web: www.visitesapages.origincerdanya.cat Allí podréis elegir día y pagar la visita.

Duración: 1h45 aproximadamente.

Precio: 8€/adulto y 5 €/niños de 4 a 12 años.

Grupo mínimo: 5 adultos / **Grupo máximo:** 20 personas

Estacionalidad: Desde Semana Santa y hasta Noviembre. Para otras fechas hay que contactar directamente por teléfono.

Idiomas: Catalán, castellano, inglés, francés e italiano

Pago con tarjeta: No

Accesible para personas con movilidad reducida: No

Datos de contacto para la reserva:

Cal Miquel

Miquel Àngel Queralt y Sara Gutiérrez

C. d'Olopte, 1

25721 Éller (Bellver de Cerdanya)

Reservas a través de la web:

www.visitesapages.origincerdanya.cat

616 547 795



16. En busca de la trementina

¿Sabes qué es la trementina? ¿Conoces sus usos y aplicaciones terapéuticos y medicinales? ¿Y sabes quién eran las trementinaires? Con esta experiencia en medio de la naturaleza del Baridà, rodeados de bosques, descubriremos uno de los secretos de nuestra farmacia natural, la trementina de abeto. Observaremos los abetos y sus piñas, recogeremos su resina mientras redescubrimos y recordamos a las trementinaires, y terminaremos elaborando nuestra propia trementina, que luego nos podremos llevar.

Lugar y hora de encuentro: El lugar de encuentro de la actividad es en Lles de Cerdanya, desde donde haremos 15 minutos en coche, hasta llegar al punto de inicio del recorrido a pie por los bosques de Aransa o de la Molina. Hay que concertar previamente.

Duración: 1 h - 1,5 h (incluye desplazamientos)

Precio: 15 € (incluye un frasco de trementina de regalo)

Grupo mínimo: 2 personas / **Grupo máximo:** 5 personas

Estacionalidad: Fines de semana de mayo a octubre

Idiomas: Catalán, castellano y francés

Pago con tarjeta: No

Accesible para personas con movilidad reducida: No

Datos de contacto para la reserva:

Lagrimus. Michel Bayloqç

Pujada de Joan Alay, 3

25720 Bellver de Cerdanya

670 337 975

bayloqcmichel@yahoo.es

info@lagrimus.com



17. Cal Calsot, una granja sostenible

En la granja de Cal Calsot podréis descubrir el manejo tradicional de una explotación ganadera de montaña donde se produce carne ecológica de alta calidad que podréis degustar durante la visita. Todo con unas vistas y un paisaje inmejorables al pie del Parque Natural del Cadí Moixeró.

Lugar y hora de encuentro: Granja Cal Calsot. Viernes de 17.30h a 19.00h.

Es necesario reservar (sólo julio y agosto).

Duración: 1,5h

Precio: 8 €/adulto y 5 €/niños.

Grupo mínimo: 10 adultos / **Grupo máximo:** 50 personas

Estacionalidad: Las visitas se hacen julio y agosto.

Idiomas: Catalán y castellano

Pago con tarjeta: Sí

Accesible para personas con movilidad reducida: Sí

Datos de contacto para la reserva:

Josep Bombardó. Cal Calsot

Montellà de Cadí

650 541 277

josep.bombardo3@gmail.com

info@ecopyrene.cat



18. Visita la finca agroecológica de Mas Cal Gintó y haz una cata de nuestra compota de manzana

Visitaremos la finca, el huerto, os explicaremos quienes somos, de dónde venimos y hacia dónde vamos. Podréis pasear entre los árboles frutales y ver los animales de la granja. Al final os ofrecemos una degustación de compota de nuestras manzanas.

Lugar y hora de encuentro: Cal Gintó. C.Major, 2. Mosoll (Das).

Duración: 1,5h

Precio: 7 €/adulto y 4 €/niño de 4 a 12 años

Grupo mínimo: 8 personas / **Grupo máximo:** 45 personas

Estacionalidad: Todo el año

Idiomas: Catalán, castellano, francés e inglés

Pago con tarjeta: Sí

Accesible para personas con movilidad reducida: Sí

Datos de contacto para la reserva:

Cal Gintó

Mari-Carme Guàrdia

C. Major, 2

17538 Mosoll (Das)

651 910 561

calginto@hotmail.com



19. Visita al huerto y cata de las hortalizas de Isidre Puigbó en el Restaurante David's

Comenzaremos la visita al huerto de Isidre Puigbó, donde os enseñaremos la gran variedad de hortalizas que cultivamos y os explicaremos cómo lo hacemos. A continuación, podréis degustar las ensaladas de nuestro huerto en el Restaurante David's.

Lugar y hora de encuentro: La experiencia se inicia en el Huerto de Isidre Puigbó, en Gallissà (Bellver de Cerdanya), y luego se va al Restaurante Pizzeria David's, en Alp, donde se hace la degustación. Hay 15 minutos de trayecto en coche desde el huerto al restaurante. Es necesario reservar por teléfono.

Duración: Entre 30 y 45 minutos la visita al huerto, y 1 hora para la degustación.

Precio: 12 €/persona (incluye la visita al huerto y la degustación de ensalada). Hay posibilidad de complementar la ensalada con platos de la carta (precios a parte, según la carta del restaurante)

Grupo mínimo: 4 personas / **Grupo máximo:** 20 personas

Estacionalidad: Medios junio hasta mediados de octubre (temporada del huerto).

Idiomas: Catalán, castellano, francés e inglés

Pago con tarjeta: Sí (sólo en el restaurante)

Accesible para personas con movilidad reducida: Sí

Datos de contacto para la reserva:

Isidre Puigbó Canal

Jordi Casanovas Sirvent

Gallissà (Bellver de Cerdanya)

669 845 057 (Jordi)

667 723 070 (Isidre)

jordi.cas@hotmail.es