

# DISSABTES A PAGÈS

**Visites a finques i obradors  
artesanals del Solsonès**

**Febrer 2012**

**Dies 4, 11 i 25 de febrer**

Organitza:



Aquest projecte està subvencionat pel programa de Projectes Innovadors d'acord amb l'ordre TRE/377/2008 i està patrocinat pel Servei d'Ocupació de Catalunya i cofinançat pel Fons Social Europeu.

**VOL SER** un espai per a l'intercanvi d'experiències, coneixements i creació de xarxa entre empreses productores, elaboradores i col·lectius o persones consumidores dels productes agroalimentaris locals i de qualitat del Solsonès.

**CONSISTEIX EN** una sèrie de visites en les quals es podran conèixer de primera mà diferents experiències de producció i transformació de productes de qualitat de la comarca, així com les oportunitats i dificultats amb les quals s'han trobat els productors i elaboradors en la producció, gestió i comercialització dels seus productes.

**S'ADREÇA A** empreses productores i elaboradores de productes locals i de qualitat de la comarca, petites botigues i restaurants, persones consumidores interessades en aquests productes i també aquelles persones i empreses interessades en iniciar una activitat en aquest sector.

## INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

Fins a un dia abans de cada visita

La participació a les visites és gratuïta però cal inscripció prèvia.  
Es pot assistir a totes les visites o bé a alguna d'elles per separat.

Per inscriure-us us heu d'adreçar a:

CEDRICAT

Teresa Augé

teresa.auge@cedricat.cat

973 48 4320

Horari d'atenció:

De dilluns a divendres: de 9 del matí a 2 del migdia i de 2/4 de 4 a 6 de la tarda

## 1a visita. ELABORACIÓ DE PASTA FRESCA I PRODUCCIÓ DE POLLASTRES ECOLÒGICS

Dissabte 4 de febrer



**9.00 h.** Sortida des de Solsona. Plaça del Camp

**10.00 h.** Visita a l'obrador Dolcevida, empresa elaboradora de pasta fresca. La Mollosa. Davide Federici

*Obrador artesanal en el qual s'elaboren diferents tipus de pasta farcida, pasta no farcida i plats preparats amb base de pasta i salses.*

**12.00 h.** Visita al Molí de Bonsfills, explotació familiar de pollastres ecològics. Vallmanya de Pinós. Joan Bonsfills

*Explotació familiar situada en un entorn boscos al costat d'una riera. Els animals pasturen tot el dia i es complementa la seva alimentació amb pinso 100% ecològic. Els pollastres es sacrifiquen en un escorxador autoritzat pel sistema ecològic. Després s'envasen i es reparteixen trossets.*

**14.00 h.** Tornada a Solsona

## 2a visita. ELABORACIÓ DE FORMATGES I PRODUCCIÓ DE PATATES ECOLÒGIQUES

Dissabte 11 de febrer



**9.00 h.** Sortida des de Solsona. Plaça del Camp

**9.30 h.** Visita a la Formatgeria Valette. Sant Llorenç de Morunys. Clara Farriol

*Formatgeria en la qual s'elaboren artesanalment formatges madurats de llet crua d'ovella procedent de Corroncui (Alta Ribagorça), mantenint l'art de les velles tècniques tradicionals amb procediments moderns.*

**11.30 h.** Visita a Casa Cavallera, explotació de patates ecològiques i recuperació de llavors. Canalda. Joan Pujantell

*Conreu ecològic de patates del bufet blanc de la varietat matabaixa i del bufet negre. També s'hi realitza recuperació de varietats autòctones, com per exemple la trepa-della autòctona dels marges, la del país i la veça de marge i de tubercles.*

**14.00 h.** Tornada a Solsona

## 3a visita. PRODUCCIÓ DE VEDELLA ECOLÒGICA I PRODUCCIÓ DE LLET FRESCA

Dissabte 25 de febrer



**9.00 h.** Sortida des de Solsona. Plaça del Camp

**9.30 h.** Visita a Cal Monegal, finca de producció, especejament i venda de carn de vedella ecològica. Olius. Ramon Sala i Sandra Sala.

*Finca de producció, especejament i venda de carn de vedella ecològica. S'hi cria la raça salers de vedella. Les vaques pasturen durant tot l'any: a l'estiu al Pla de Busa i la resta de l'any, als boscos de la finca.*

**11.30 h.** Visita a la Vaqueria d'Altès. Altès. Joan Augé i Teresa Pampalona

*Explotació familiar ubicada al pobles d'Altès de Basseilla, en la qual hi ha 60 vaques lleteres de raça frisona. Una part de la llet es recull diàriament i l'altra es du a la sala de pasteurització (Olius), per vendre-la a granel a la màquina expenedora o bé envasada.*

**14.00 h.** Tornada a Solsona

S'oferirà un esmorzar amb productes locals a mig matí.

El transport a les explotacions es realitzarà en cotxes particulars, que s'organitzaran en el moment de la sortida. Es prega puntualitat.