

DISSABTES A PAGÈS

Visites a finques i obradors artesanals del Solsonès

Febrer-març 2012

Dies 11 i 25 de febrer i 3 de març

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

DISSABTES A PAGÈS

1a 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 llaavors. 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

2a 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

3a visita. ELABORACIÓ DE PASTA FRESCA I PRODUCCIÓ DE POLLASTRES ECOLÒGICS

Dissabte 3 de març



9.00 h. Sortida des de Solsona. Plaça del Camp

10.00 h. Visita a l'obrador Dolcevita, empresa elaboradora de pasta fresca. La Molsosa. 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 boscós 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 trossejats.

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.