PRODUCTES

agroalimentaris

del

Berguedà

Índex

4_____Llegums, cereals, bolets i tòfones
18_____Carn i embotits
50_____Làctics i derivats de la llet
66_____Ous
70_____Neules i xocolates
76_____Pa, coques i brioixeria
86_____Begudes
94_____Festes i fires gastronòmiques

Edita: Ajuntament de Gironella, Associació Comarcal d'Empresaris del Berguedà i Diputació de Barcelona.
Disseny gràfic: Òscar Bagués

Presentació

El catàleg de productes agroalimentaris del Berguedà neix amb l'objectiu d'impulsar un nou canal comercial entre els productors alimentaris locals i les cases de turisme rural i càmpings a través d'una iniciativa conjunta de l'Ajuntament de Gironella, l'Associació Comarcal d'Empresaris del Berguedà i l'Associació d'Agroturisme del Berguedà, amb el suport de l'Àrea de Desenvolupament Econòmic Local de la Diputació de Barcelona.

Aquesta iniciativa està vinculada a la Xarxa Productes de la Terra, una agrupació voluntària de 12 ens locals d'àmbit supramunicipal impulsada per la Diputació de Barcelona l'any 2010 que agrupa més d'un miler d'empreses productores i elaboradores de productes alimentaris de qualitat de la demarcació de Barcelona. L'objectiu principal de la Xarxa és enfortir aquest teixit empresarial, per tal que les empreses siguin més competitives i sostenibles, i els territoris més atractius i de qualitat.

En aquest sentit, els quaranta-cinc productes oferts en aquest catàleg són de gran qualitat. Tots estan produïts, fabricats i es poden comprar al Berguedà, alguns dels quals tenen la categoria de producte singular de la comarca, com el blat de moro escairat. Així mateix, la majoria d'empreses productores i elaboradores que els ofereixen participen en la Xarxa Productes de la Terra.

En la darrera part, el catàleg ressenya les fires i mostres vinculades als productes alimentaris de proximitat que es fan a la comarca al llarg l'any, i els quatre productes singulars del Berguedà que ens diferencien i ens identifiquen com a territori.

Casabella natura

Casabella Natura som dues germanes, sòcies, Àngels i Rosa Casabella.

Elaborem producte certificat ecològic, principalment cremes de verdures, sempre amb un toc diferenciador, amb combinacions tan peculiars com crema de pèsols amb menta o crema de carbassa i mango. També caldos, depuratius i diürètics.

Cereals cuits i baixos en gluten, com el kamut o l'espelta. Productes autòctons del Berguedà, com el blat de moro escairat i el pèsol negre. Risotto de ceps i una molt sana i equilibrada barreja de cereals, llegums i verdures.

Treballem, sempre que és possible, amb matèries primeres de proximitat. Les nyàmeres, de cultiu propi, les oferim en crema o vinagreta.

En resum, venem salut, tal com diu el nostre eslògan: "Som el que mengem. Cultivem el que som."

Casabella Natura

Casabella Bio, som el que mengem, cultivem el que som

Casabella Natura, SL
ctra. d'Olvan, s/n
08611 Olvan
tel. 938 251 262
info@casabellanatura.com
www.casabellanatura.com

Informació
tel. 639 434 215

El Soler de Sant Pau S.C.P. som una empresa que ens dediquem a l'agricultura ecològica des de fa 21 anys.

Estem situats al Berguedà (província de Barcelona, Catalunya), més concretament a Sant Pau de Casserres en una masia pairal.

El nostre objectiu és obtenir un producte de qualitat que respecti la terra i el medi ambient.

La nostra especialitat és el pèsol negre, un producte molt apreciat a la nostra comarca.

El producte tant es ven cuit com cru ecològic.

Pèsols negres del Berguedà

El Soler de St. Pau S.C.P.
casa El Soler de St. Pau
08693 Casserres
tel. 638 876 283
josep_comellas@hotmail.com

Informació i encàrrecs
Josep Comellas
tel. 638 876 283

monbolet

Som una empresa familiar que, amb afició i amb il·lusió, ens dediquem al fascinant món del bolet.

Treballem amb el bolet des que l'anem a buscar i el seleccionem, fins que el comercialitzem i venem, passant per la transformació i elaboració que necessiti en cada cas.

Treballem els productes de forma 100% artesanal i natural, amb molta cura, sense afegir-hi colorants ni conservants, i ens esforcem a seleccionar les millors matèries primeres per tal de garantir la màxima qualitat dels productes.

Us oferim una selecta gamma de productes amb bolets i tòfones de la nostra pròpia marca: Monbolet.

Productes de màxima qualitat, 100% artesanals i naturals.

Monbolet

Especialitats amb bolets i tòfones

Monbolet SL
camí de Garreta, 86 nau 1-2
08600 Berga
tel. 619 584 757 / 931 147 222
info@monbolet.com
www.monbolet.com

Informació
tel. 931 147 222 / 619 584 757

L'ESCAIRADOR

L'Escairador és un projecte familiar, en què hem preservat i professionalitzat l'antic ofici de l'escairador.

Conreem els nostres propis cereals, varietats antigues i autòctones. Són grans no transgènics: el seu rendiment al camp és inferior al d'altres varietats, però les seves propietats nutricionals i organolèptiques són incomparables.

El cultiu que en fem, evitant l'ús de fitosanitaris i biocides no ecològics, i l'elaboració en el nostre propi molí escairador, ens permeten controlar i garantir la màxima qualitat dels nostres productes.

Oferim cereals en format de gra sencer, de sèmola, de farina i de segó.

Informació i visites
Es realitzen visites amb concertació prèvia.
Per a més informació
info@escairador.com

L'Escairador

Cereals tradicionals escairats

L'Escairador
Casa Ferrer - Cal Rosal
08600 Berga
tel. 669 85 78 75
info@escairador.com
www.escairador.com

AGRICULTURA ECOLÒGICA
CAL PUXICA

LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA
CONSELL CATALÀ DE
CCPAE

Producció de patates en agricultura ecològica.

Cultivem patates al poble de Gósol, en un entorn privilegiat, en què diferents factors com la climatologia i l'alçada en què es troba el municipi afavoreixen la qualitat del nostre producte.

Les patates són un producte de temporada. Les plantem a principis de juny i les comencem a collir a finals d'octubre.

Durant els mesos d'hivern en fem nosaltres mateixos la distribució i envasem les patates amb sacs de 3 kg i de 15 kg.

Cal Puxica

Cal Puxica
c. Pintor Picasso, 7
25716 Gósol
tel. 628 591 276
calpuxica@gmail.com
www.calpuxica.com

Informació i encàrrecs
tel. 628 591 276
calpuxica@gmail.com

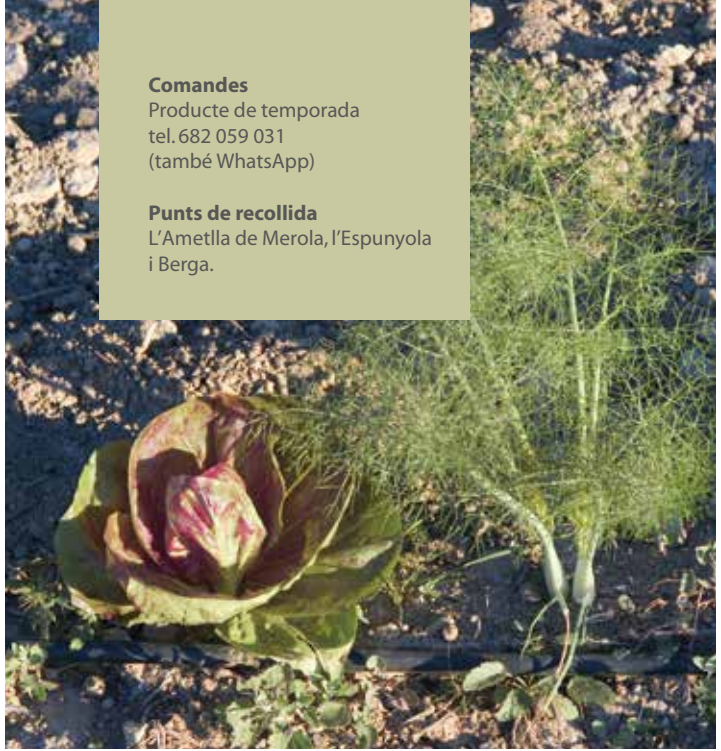
Des de la finca d'El Vilar dels Sants Metges, al terme municipal de l'Espunyola, produïm verdures i llegums ecològics certificats, regats amb aigua de la pluja i de la font natural de la finca.

Cultivem una hectàrea d'horta estacional, moltes varietats en quantitats moderades i estem envoltats de boscos d'alzines, que confereixen als nostres productes tota l'essència i valor del territori.

Marc Butxaca és el responsable del cultiu de la finca d'El Vilar Ecològic i és tècnic en producció agroecològica per l'Escola de Capacitació Agrària de Manresa (ECA).

Llegum i horta de muntanya

Blat de moro escairat, pèsol negre i horta de temporada



Comandes
Producte de temporada
tel. 682 059 031
(també WhatsApp)

Punts de recollida
L'Ametlla de Merola, l'Espunyola i Berga.

El Vilar Ecològic, S.L
El Vilar dels Sants Metges, s/n
08614 L'Espunyola
tel. 682 059 031
marc@elvilarecologic.com
www.elvilarecologic.com

l'aranyonet
conserves artesanes

L'aranyonet és una forma de ser, una atmosfera, un no sé què especial amb un toc ben personal.

És art, natura, senzillesa, esforç, amor i aventura. És estimar la natura amb un punt de vista senzill, dolç i liberal, transmès en degustar les nostres delicades conserves artesanes, com melmelades, patés, codonyats, vinagres i sals aromatitzades.

Des de l'any 1990 estem a la Pobla de Lillet, al nord de la comarca del Berguedà, al fons d'una vall que canalitza el més jove Llobregat entre el massís de Puigllançada-Rus i la serra del Catllaràs.

Podeu trobar els nostre productes directament al nostre obrador, en botigues especialitzades en productes autòctons de qualitat i en diverses fires d'alimentació artesana d'arreu de Catalunya.

Informació i encàrrecs
Susanna Rotllant
tel. 938 236 508

L'aranyonet

Conserves artesanes

L'aranyonet
Conserves artesanes
Pl. Coromines, 9
08696 La Pobla de Lillet
tel. 938 236 508
aranyonet@aranyonet.com
www.aranyonet.com

Casa Fígols és una empresa d'embotits ubicada al petit poblet de Montmajor, al Berguedà (Barcelona).

Amb una història que es remunta al 1959, la seva fidelitat al mètode artesanal i a les matèries primeres de qualitat que obté del territori permeten a Casa Fígols fer bandera d'una filosofia d'empresa molt concreta per a diferenciar-se. La marca treballa 3 grups de productes: els curats (llonganissa, fuet, secallona, llom curat, cap de llom curat, etc.); els cuits (bull blanc, bull negre, catalana, catalana amb tòfona, etc.), i els frescos elaborats (botifarra crua, botifarra negra, pinxos, hamburgueses, etc.).

Casa Fígols, en els últims anys, ha potenciat molt tota la gamma de productes 100% lliures d'al·lèrgens, per tal que tothom qui tingui intoleràncies i al·lèrgies alimentàries, pugui gaudir-ne. En aquest moment ja es disposa del certificat oficial de FACE, com a productor lliure de gluten.

Embotits Casa Fígols

Elaborats com sempre, però millor que mai.

Comandes
Es poden efectuar comandes telefòniques o per WhattsApp a les nostres botigues del Berguedà.
Botiga Berga: 608 143 218
Botiga Avià: 699 114 688
Botiga Montmajor: 606 370 161

Embotits Casa Fígols
pl. Mercat, 6
08612 Montmajor
tel. 938 246 199
casafigols@casafigols.com
www.casafigols.com

CAL ROVIRA
Tancant cercles

El cicle comença amb la terra, l'origen de tot i allò que dona sentit al que som, una família pagesa.

Una part important dels cereals que després convertirem en pinso per als animals provenen de l'explotació. Ordi, blat, civada, blat de moro, pèsol, tortó, oli de colza i de soja són la base de l'alimentació dels porcs, vedells i pulardes.

El procés continua a les granges de porcs on, amb una acurada mescla genètica, aconseguim un porc poc conformat, amb bona infiltració de greixos. Això és fonamental per a poder oferir una bona gamma de productes, que aprofundeix en el gust tradicional, fins a la taula, on es clou aquest cercle ple d'entusiasme i de passió.

Carn fresca de porc, productes elaborats frescos (botifarra, salsitxa), cuits (botifarres negres i del perol, bulls i catalanes) i curats (fuet, xoriço, llonganissa i sobrassada). Producció lliure d'al·lèrgens.

Productes de Cal Rovira de Sagàs

Horari
Tots els dies de la setmana
i en caps de setmana,
preferiblement dissabte al matí.

Venda i encàrrecs
Núria Rovira
calrovira@calrovira.cat
tel. 938 251 100 / 670 653 464

Mesos de venda: tot l'any

Rovira, C.B.
casa Malla, s/n
08517 Sagàs
tel. 607 312 805 / 938 251 100
calrovira@calrovira.cat
www.calrovira.cat

Puigfitó
· QUALITAT DE PROXIMITAT ·

Tot va començar elaborant embotits artesans en una petita xarcuteria de Casserres, l'any 1984.

Durant tots aquests anys, gràcies a les inversions permanents en instal·lacions i esforç humà, hem anat creixent en variabilitat i qualitat d'embotits, per tal d'oferir-vos un producte i un servei adequat a les característiques alimentàries i gastronòmiques d'alta qualitat.

Entre els nostres productes, tenim: els frescos, com la botifarra crua o les botifarres esparracades de diversos sabors; els cuits, com el bull blanc, el bull farcit o el bull nit i dia; els curats, com el nostre producte estrella: la somalla, la llonganissa o el xoriç. Embotits de caça i llonganissa de tòfona.

Venda i encàrrecs
Per telèfon o e-mail, directament a la fàbrica, de dilluns a divendres de 06.00 - 14.00
Per compres durant el cap de setmana, podeu contactar amb el Restaurant Cal Marçal (tel.: 938 380 575), obert dissabtes i diumenges de 07.00 - 23.00

Embotits artesans PuigFitó

Puig-Fitó, S.L
camí de Fonollet, 6
08693 Casserres
tel. 938 234 385
info@puigfito.com
www.puigfito.com

Pollastre ecològic artesà de muntanya

Criat en una petita granja al preu del Cadí, on els animals pasturen entre arbres, plantes i flors, respectant el seu benestar i l'entorn.

Alimentats amb pinso ecològic comprat a la comarca, herbes i insectes que ells mateixos cacen mentre pasturen tranquil·lament i feliços als nostres prats.

Portats directament de la granja perquè arribin amb les màximes garanties de qualitat als clients i puguin gaudir d'un producte pròxim, sa, fresc i selecte.

Ecoavícola pollastres ecològics

Hi ha qui fabrica pollastres, nosaltres els criem.

Venda i encàrrecs
Directe a la granja (cal trucar abans) o a la carnisseria Catí de Berga. També podeu tastar-lo al restaurant El Recó de l'Avi, de Guardiola de Berguedà.

Ecoavícola Pollastres Ecològics del Cadí Moixeró
ctra c16 km 117
08695 Bagà
tel. 699 428 241
info@pollastresecologics.cat
www.pollastresecologics.cat

La vedella de pastura i el pollastre de pagès

La Cooperativa Ramaders de Muntanya del Berguedà es va fundar fa més de 25 anys com a projecte comú per realitzar una producció pròpia i característica de les nostres comarques, amb l'objectiu de produir i comercialitzar carn de confiança d'una qualitat superior.

Els vedells de Ramaders de Muntanya del Berguedà són fills de vaques de pastura dels diferents municipis del Berguedà. Durant els primers mesos s'alimenten de llet de la seva mare, que posteriorment es complementa amb farratges i altres productes d'origen vegetal.

Els pollastres de Ramaders de Muntanya del Berguedà són animals de cresta i plomatge vermell intens, potes grogues i coloració fosca de la carn. Estan criats sense pressa en galliners que disposen d'espais a l'aire lliure i amb una alimentació natural a base de blat de moro i lleguminoses.

Vedella i pollastre de muntanya

Ramaders de Muntanya del Berguedà
www.ramadersbergueda.com

Venda i recollida de comandes
La Cooperativa
ctra. Bassacs, 31, 08680 Gironella
tel. 938 250 379 / 670 832 368
info@lacooperativa.cat

Horari
Dilluns a dissabte: 8.30 - 13.30
Diumenge: 10.00 - 14.00
Dijous i divendres: 17.00 - 20.00

Cal Roió
Ramaderia ecològica del Catllaràs
Pollastre i vedella ecològics

Vivim de la terra de manera equilibrada i sostenible.

Criem pollastres i vedelles ecològics amb afecte i respecte, i oferim productes sans i de qualitat.
Tenim obrador propi on especegem la carn i elaborem nosaltres mateixos.

Fem venda directa i duem les comandes a domicili, ja sigui a particulars, grups de consum, restauració o carnisseries.

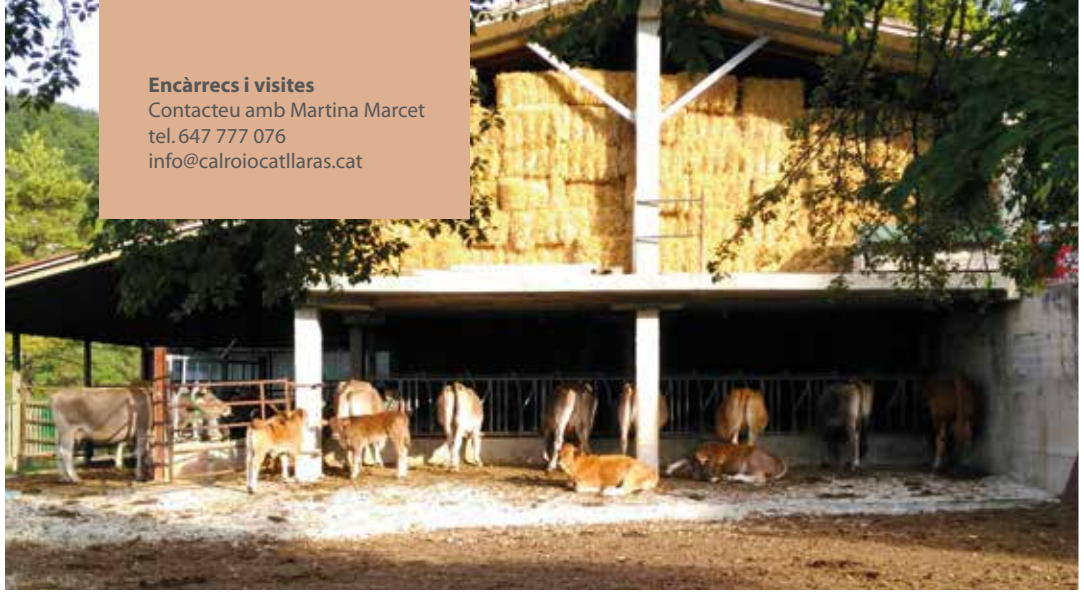
El nostre objectiu és viure de la terra de manera equilibrada i sostenible, i reivindicar l'activitat ramadera com un element estructurador del territori, essencial per retornar-li la vitalitat.

També podeu venir a visitar-nos, veure com treballem i degustar els nostres productes.

Ramaderia ecològica al Catllaràs

Pollastre i vedella ecològics

Cal Roio Catllaràs SCP
casa El Reig s/n,
08698 La Nou de Berguedà
tel. 647777076
info@calroiocatllaras.cat
www.calroiocatllaras.cat



Encàrrecs i visites
Contacteu amb Martina Marcet
tel. 647 777 076
info@calroiocatllaras.cat

SALT del COLOM

carn ecològica

Respectem els animals i el seu cicle vital natural.

Amb cura, cultivem les terres i treballem cada dia tot respectant l'entorn que ens envolta per poder-vos oferir uns productes amb la millor qualitat i certificats pel CCPAE.

Els nostres animals s'alimenten a base de cereals, proteaginoses i farratges collits als nostres camps per tal de garantir al màxim la transparència de tota l'alimentació.

Els nostres ramats pasturen pels camps i boscos del nostre poble, l'Espunyola (Berguedà), evitant així haver de dependre de productes procedents de fora del Berguedà.

Disposem d'obrador propi i treballem sobre comanda per evitar estocs i treballar amb el producte al màxim de fresc possible. Els talls i l'envasat poden ser personalitzats, perquè sigui pràctic, còmode i sostenible per a tots!

Venda i encàrrecs
Podeu encarregar i fer la compra dels nostres productes a l'agrobotiga del Salt del Colom situada a l'Espunyola.

Vedella ecològica

criada a la finca del Salt del Colom, al Berguedà

Salt del Colom
camí Serrat
08614 l'Espunyola
tel. 636 200 833
vedella@saltdelcolom.com
www. saltdelcolom.com

La vedella ecològica del Pedraforca és la carn criada en una petita empresa familiar amb una llarga tradició ramadera de l'Alt Berguedà.

La nostra explotació se situa a Cal Pacient de Baix, al municipi de Saldes, en un entorn natural privilegiat, entre el massís del Pedraforca, la serralada del Cadí i la serra d'Ensija.

L'entorn natural en el qual ens trobem facilita la criança de la carn de forma natural, sostenible i integrada en el medi, fet pel qual des del 2000 ens dediquem a la criança de vedelles ecològiques.

Vedella ecològica del Pedraforca

Nascuda i criada a la vall del Pedraforca

Venda on-line i encàrrecs
Venda a la nostra web durant tot l'any.
Venem a carnissers i a cooperatives de consum.
Visites a l'explotació
Especialment a la tardor, que és temporada de bolets.
Horaris:
A convenir, truqueu prèviament.

Vedella Ecològica del Pedraforca
Casa Cal Pacient de Baix
08697 Saldes
tel. 609 79 10 95 / 659 620 766
vedellaecologicadelpedraforca@outlook.com
www.vedellaecologicadelpedraforca.com

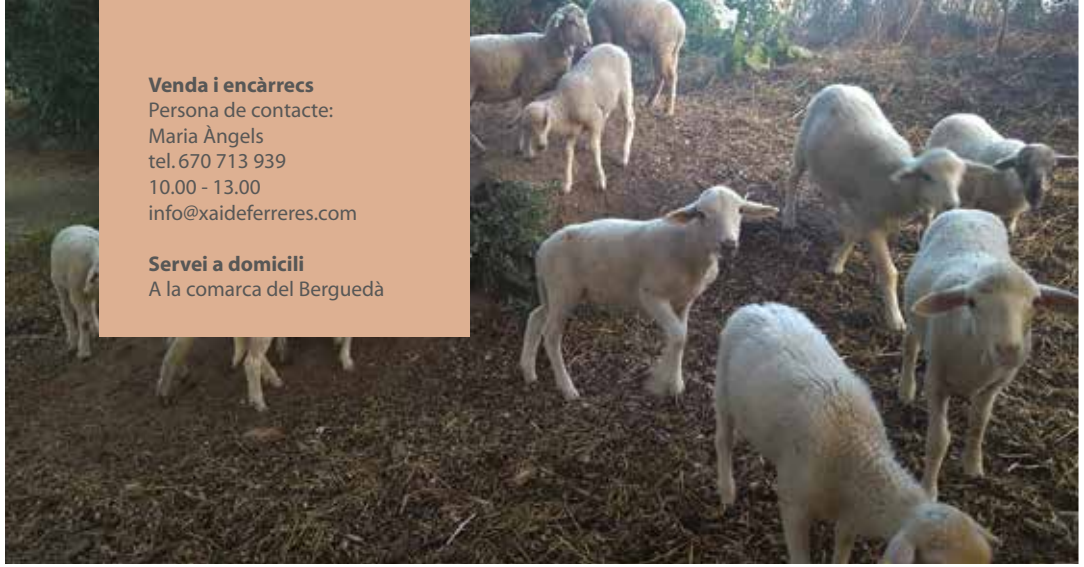
Xai de Ferreres

Xai del propi ramat de pagès, criat de la forma més tradicional, amb les pastures de l'entorn.

Com a casa nostra, enlloc: és un producte de proximitat en què predomina l'essència dels nostres valors, la garantia de la qualitat, el tracte personalitzat i l'oferiment del servei tots els dies de l'any.

Volem que les persones que es mengin el nostre xai, en gaudeixin amb els sentits (gust, vista, tacte i olfacte).

És un producte que s'ha aconseguit gràcies a l'experiència i el treball constant. El dia a dia dels petits detalls marquen la diferència en el resultat del nostre xai.



Venda i encàrrecs
Persona de contacte:
Maria Àngels
tel. 670 713 939
10.00 - 13.00
info@xaideferreres.com

Servei a domicili
A la comarca del Berguedà

Xai 100% sostenible

Xai de pagès criat del propi ramat

Xai de Ferreres
casa Ferreres, s/n
08611 Olvan
tel. 670 713 939
info@xaideferreres.com
www.xaideferreres.com

Cal Pauet

Cal Pauet és una finca situada al terme de l'Espunyola, al Berguedà, on menem 100 ha de conreu i gestionem els boscos amb el nostre ramat.

A Cal Pauet treballem com ho hem fet sempre, la nostra producció és de cicle tancat, això vol dir que tot el procés productiu, el conreu, la preparació del gra i les farines, el naixement, la cria, la reposició i l'engreix dels xais, el realitzem a la nostra finca, utilitzant únicament els nostres recursos.

Conreem llavors de varietats antigues, sempre amb un propòsit i un sentit a tot el que fem, que va més enllà d'allò merament econòmic i que forma part de la nostra manera d'entendre el món.

Oferim cereals, lleguminoses i altres llavors de varietats antigues, per a l'alimentació humana, la del bestiar i l'adob de la terra. Molem també farines amb el nostre molí de pedra i, en el nostre obrador, preparem i especegem la carn dels nostres xais de raça ripollesa, que cada setmana repartim per diferents punt del país.

Xai i farines

ecològiques de la vella pagesia

Visites guiades
amb reserva prèvia

Botiga pròpia
amb productes ecològics de proximitat.
Horari: 8.00 - 14.00

SAT CAL PAUET
casa Cal Pauet, s/n
08614 l'Espunyola
tel. 690 872 617
satcalpauet@gmail.com
www.calpauet.cat

Cal Caleio

Nascuts el 1989, a Casserres (Berguedà), amb la voluntat d'oferir un producte de qualitat dins el sector alimentari i d'especialitzar-nos en la carn de xai, vedella, cabrit i porc.

L'empresa es va configurar com una empresa familiar, tal com segueix sent en l'actualitat. Cal destacar també que la nostra família ha estat des de tota la vida vinculada al sector agroalimentari, en som la quarta generació, fet que garanteix que els nostres criteris i manera de fer siguin adequats a l'hora de seleccionar el bestiar i especejar-lo per aconseguir un producte final excel·lent.

- Xai, vedella, cabrit i porc de ramaders de la zona.
- Elaborats de carn fets per nosaltres mateixos: pinxos, hamburgueses, escalopa, *nuggets*, llibrets...

Carn fresca, embotits i aliments

de qualitat i proximitat.

Horari botiga Casserres
Dimarts a dijous: 8.00 - 13.30
Divendres: 8.00 - 13.30 i 17.00 - 20.00
Dissabte: 8.00 - 13.30
Dilluns tancat

Encàrrecs i entregues
tel. 696 938 603 (WhatsApp)
Entrega a domicili al baix Berguedà (consultar condicions)

Cal Caleio

Casserres, pl. Santa Maria, 11
tel. 938 234 006

info@carnibestiarprat.com
www.carnibestiarprat.com

Coneguts com els de "Cal Rafilat", els nostres orígens provenen de la masia del mateix nom, ubicada a Sagàs, i d'una família arrelada a la història del Berguedà.

Especialistes en l'elaboració d'embotits d'alta qualitat des de l'any 1929, l'experiència i el "bon fer" ens han fet guanyar la confiança i la fidelitat de molts clients, tant de la comarca com de la resta de Catalunya.

Avui dia, la tercera generació ha agafat el timó del negoci i això ha permès incrementar l'oferta tradicional: tastet sec, secallones, bull de la llengua i noves elaboracions, com la coca de peu de porc, el bull nit i dia...

El relleu generacional garanteix la continuïtat de la cansaladeria Mercè, fonamentada en la tradició i l'esperit de servei. A la nostra botiga de Gironella, Cansaladeria Mercè, oferim una àmplia gamma de productes frescos, de matança pròpia i d'elaboració artesanal.

Elaboració de producte fresc, cuit i curat del porc

Carn del Berguedà, formatges de la zona, vins i conserves selectes

Carnisseria Xarcuteria Cansaladeria Mercè
av. Catalunya, 59
08680 Gironella
tel. 938 250 161

Cal Rafilat, S.L
c. Verdaguer, 24
08680 Gironella
tel. 938 250 117
calrafilat@hotmail.com
www.calrafilat.cat

Marmi

Vedella del Pi de les Tres Branques

Des del 1975, a carnisseria Marmi podeu trobar embotits i carns de confiança, juntament amb la vedella del Pi de les Tres Branques, que us farà gaudir de l'autèntic plaer de menjar vedella.

Al nostre obrador elaborem artesanalment: canelons, hamburgueses de diferents tipus, croquetes, patates emmascarades, piruletes de vedella... I sense oblidar-nos dels nostres embotits!

El nostre principal propòsit és oferir el millor servei i qualitat als nostres clients. L'experiència i els millors productes de proximitat com el xai, pollastres, conills i, en especial, la vedella ens avalen. Les nostres vedelles brunes pasturen pels prats del Berguedà i estan alimentades amb farratges 100% naturals. Gràcies això obtenim la certificació de garantia de qualitat amb la marca vedella del Pi de les Tres Branques.

Criança de la vedella del Pi de les Tres Branques

I elaboració d'embotits i productes artesans

Venda i encàrrecs:
Podeu fer encàrrecs per telèfon o per la web amb 24 hores d'antelació.
Horari:
Dilluns a divendres:
09.00 - 13.30 i 17.00 - 20.00
Dissabte:
09.00 - 14.30 i 17.30 - 20.00

Carnisseria-cansaladeria Marmi
pça. Viladomat, 20
08600 Berga
tel. 938 210 794
marmiserrat@gmail.com
www.carnisseria-marmi.com

La Cooperativa Agrobotiga

La Cooperativa neix de la inquietud de dos joves ramaders de la comarca, de Cal Font de Sagàs i de la Vallnova d'Olvan, amb la intenció d'oferir als consumidors productes locals de màxima qualitat. Oferim el següent:

• Vedella bruna dels Pirineus, criada de forma natural amb una alimentació a base de llet materna i, durant els últims mesos, cereals i farratges de les nostres explotacions. Cal destacar-ne el seu gust i tendresa degut a la raça, a l'alimentació i a l'acurada maduració de la carn.

• Xai, pollastres de pagès, porc elaborat per nosaltres de manera artesanal i altres productes locals com mel, formatges, melmelades i ous.

• Elaborem productes del porc: botifarra, bull, llonganissa, tastet i xoriço. I de la vedella: hamburgueses, pinxos, salsitxes…

• També s'ofereixen diferents packs de vedella, porc… adaptats a totes les necessitats i gustos.

Som ramaders i productors

Venda de proximitat directa

Horari:

Matins: de dilluns a dissabte:
08.30 - 13.30
Tardes: dimecres, dijous i divendres: 17.00 - 20.00
Diumenges i festius: 10.00 -14.00
Juliol i agost, tancat a les tardes

Encàrrecs:

Opció rebost: tots els productes que desitgis, servits a destinació de les vacances, abans de la vostra arribada.
Opció recollida: entrega a la botiga, sense esperes.

La Cooperativa - Agrobotiga
ctra de Bassacs 31
08680 Gironella
tel 938 250 379 / 670 832 368
info@lacooperativa.cat
www. lacooperativa.cat

Elaboració pròpia des de 1949
Cal Julià
Embotits casolans

Embotits i menjar casolà.

Elaborem embotits des de l'any 1949, quan van començar els pares a la botigueta. Més tard, el 1975, ens vam traslladar on encara continuem avui dia.

A la nostra botiga, hi podràs trobar embotits elaborats de forma artesanal, plats cuinats casolans, formatges de la zona, tot tipus de carn d'alta qualitat, ous de pagès, fruita i verdura de temporada.

La qualitat del producte i el tracte proper són el nostre segell d'identitat.

Agafem tot tipus d'encàrrecs.

Horari:

Dilluns: tancat
Dimarts a dissabte: 09.00 - 13.30 i 17.00 - 20.30
Diumenges i festius: 10.30 - 14.00

Cal Julià

Productes d'elaboració pròpia i de qualitat

Cal Julià
c. Estudis BassacS, 22
08680 Gironella
tel 938 250 863
caljulia@hotmail.es

Queviures "La Fassina", elaboració d'embotits artesans des del 1924.

Productes del porc, llegums i verdura cuita, vins a granel, queviures en general. Tres generacions elaborant embotits curats i productes frescos del porc, de forma tradicional, com el primer dia: llonganissa, tastet, botifarra d'arròs, bull de la llengua...

També oferim llegums cuites, destacant-ne el blat de moro escairat i el pèsol negre, tan típics de la nostra comarca. Bledes, faves i escalivada preparades per nosaltres, per estalviar temps i sense haver de renunciar a la qualitat. Ampliem la nostra oferta amb la venda de vins a granel, queviures, fruita i verdura fresca.

Productes de confiança, de proximitat, elaborats amb cura per mantenir-ne la màxima qualitat que permeti gaudir del plaer dels sabors tradicionals de la nostra terra amb tota confiança.

Elaboració artesana d'embotits

Llegums i verdura cuita

Horari:

Dilluns a dissabte: 09.00 - 13.30 i 17.00 - 20.00

Encàrrecs:
Tels.: 938 250 036 i 666 359 002

Servei a domicili gratuït

Queviures La Fassina
Avd. Catalunya n. 24
08680 Gironella
tel 938 250 036
lafassinaorriols@ gmail.com

Blancafort
FORMATGE DEL BERGUEDÀ

Som una formatgeria familiar que elaborem formatge des dels anys 80, en una masia situada entre Gironella i Casserres.

Elaborem els nostres productes de manera artesanal, prioritzant-ne la qualitat per sobre de grans produccions.

Estem especialitzats en el formatge de cabra, especialment en el formatge Garrotxa.

Podran trobar els nostres formatges a botigues i mercats d'arreu del territori català i de l'estat espanyol, així com també els podran degustar en restaurants i hotels de prestigi.

Comandes i visites
Si ens voleu visitar o fer una comanda, ens podeu contactar a través del correu electrònic blancafort.info@gmail.com

Formatges Blancafort

Formatges artesans

Formatges Blancafort
casa Manudells, s/n
08680 Gironella
tel. 938 228 696
blancafort.info@gmail.com
www.formatgesblancafort.com

Tiraval és una petita formatgeria artesanal situada a la vila de Bagà, a les portes del Parc Natural del Cadí-Moixeró.

La seva activitat comença a la tardor de l'any 2015, i s'hi elaboren formatges totalment naturals, utilitzant tècniques tradicionals i emprant llet de la millor qualitat, procedent de ramaders del territori amb els quals treballem estretament vinculats, per tal de produir un formatge de la màxima qualitat.

A Tiraval ens agrada fer formatges, per això tenim una gran varietat de formatges de cabra, d'ovella i de vaca.

Formatgeria Tiraval

Formatges elaborats a Bagà

Formatgeria Tiraval
c. Galceràn de Pinós, 11, bxs
08695 Bagà (Terradelles)
tel. 699 073 112
carles@formatgeriatiraval.cat
www.formatgeriatiraval.cat

Visites
tel. 699 073 112
carles@formatgeriatiraval.cat

Cuirols

Formatges de pastor

La Nou de Berguedà

Josep Venturós va obrir la Formatgeria Cuirols l'any 2007, quan ja feia 13 anys que tenia ramat de cabres. La seva il·lusió sempre havia sigut fer formatges com els de la seva àvia.

A Cuirols busquem la sostenibilitat, el retorn als orígens i defensem l'elaboració amb llet crua. Els nostres formatges són elaborats amb llet crua i treballem amb ferments propis. Així es conserva el gust de la llet, un gust dinàmic en què es pot apreciar com varia el gust dels formatges en funció de les herbes que mengen les cabres i de les estacions de l'any.

Les cabres són de raça alpina, que és molt robusta, aguanta molt bé el fred i és una gran lletera. Viuen en un corral amb pati exterior i surten a pasturar cada dia a la serra del Catllaràs. La seva alimentació es basa en cereals, farratges i pastures naturals.

Venda directa
Cada dia de 09.00 a 17.00h
Venda directa on-line
www.formatgescuirols.bigcartel.com
Visites guiades
Visites guiades amb degustació i elaboració de formatges. Hores convingudes.

Formatges Cuirols

Formatges de pastor

Formatges
casa Cuirols s/n
08698 La Nou de Berguedà
tel. 617 438 328
formatgescuirols@gmail.com
www.formatgescuirols.com

L'empresa Formatge Bauma SL és una empresa que es dedica a l'elaboració de formatge de cabra i d'ovella.

Els socis David Blanco i Carles Soler, a part de fer el formatge, tenen cada un el seu ramat de cabres, d'on ve la llet per fer el formatge.

També fan formatge de llet d'ovella.

Formatge artesanal de cabra i d'ovella

Formatge Bauma S.l.
La Solana s/n
08619 Borreda
tel. 938 239 064
bauma@formatgebauma.com

Venda i encàrrecs
La Solana s/n
08619 Borreda
tel. 938 239 064
bauma@formatgebauma.com

Som una formatgeria familiar artesana compromesa amb el medi i els productes naturals.

Tots els nostres productes estan elaborats amb llet de cabra munyida a casa.

Especialitzats en frescos, elaborem mató i formatge fresc de cabra en diferents formats, que trobareu a botigues i restaurants de la comarca.

També fem iogurt natural de cabra i de vaca, flam de mató de cabra i formatge semicurat de cabra.

La proximitat és el nostre segell de qualitat.

Formatgeria La Rocatova

De la granja a la taula!

Venda
Lluïsa Aloy Santasusagna
tel. 679 924 211

Formatgeria La Rocatova
casa Rocatova
ctra. Espunyola, PK 6,5
08693 Casserres
tel. 679 924 211
rocatova21@gmail.com

Portal Berguedà, sota la marca Delícies del Berguedà, ofereix productes amb història, perquè estan elaborats amb ingredients artesanals del Berguedà, com la llet de Cal Gris i les melmelades de Casabella Natura.

Portal Berguedà és una empresa d'inserció laboral creada per la Fundació Portal l'any 2011 amb l'objectiu de donar formació laboral i feina a joves afectats per patologia dual.

L'empresa elabora, comercialitza i distribueix iogurts artesans i mató, totalment naturals, sense additius ni conservants. Recentment ha iniciat la producció de iogurt ecològic.

Visites guiades
per a grups amb reserva prèvia.

Punts de venda
Bon Preu – Berga
Bon Preu – Gironella

Iogurts artesans amb valor social

Productes totalment naturals sense additius ni conservants

Portal Berguedà Empresa d'inserció, S.L.
ctra. C-16 Km 107 nau 17
08698 Cercs
tel. 938 248 331 - 671 408 837
info@deliciesdelbergueda.cat
www.deliciesdelbergueda.cat

La Masia els Fontirons està situada al terme municipal de l'Espunyola (Berguedà).

Es tracta d'una construcció centenària, la qual es va dedicar a l'explotació agrària i ramadera de subsistència des del primer moment.

Actualment elaborem productes làctics artesanalment, amb la llet de les nostres vaques.

Elaborem tot tipus de làctics, com ara: iogurts naturals, desnatats, amb melmelades, flams, mató, formatge fresc, llet fresca, pastís de formatge...

També hi podeu trobar ous de gallines criades en llibertat.

Venda
Jordi Cabanas
tel. 639 682 702
info@masiafontirons.com

Làctics artesans

Iogurts, flams, mató, pastís de formatge...

Masia els Fontirons
casa Fontirons
08614 l'Espunyola
tel. 639 682 702
info@masiafontirons.com
www.masiafontirons.com

Cal Serrador és a Avià, al Berguedà, i des del 1950 fem llet.

En som la tercera generació, i des de 1986 elaborem la llet pasteuritzada, homogeneïtzada i envasada. Fem llet sencera, semidesnatada i desnatada. Llet semidesnatada sense lactosa i nata líquida.

Tenir vaques que viuen tranquil·les, en unes instal·lacions àmplies i netes i alimentades amb farratges naturals i de proximitat permet que produeixin una llet de molt bona qualitat i amb un sabor únic.

A Cal Serrador ens agrada tancar el cercle. Això significa que tots els animals que hi tenim són nascuts a l'explotació i que el menjar que mengen es cull als camps que nosaltres mateixos conreem. Així, doncs, els camps s'adoben amb els fems dels nostres animals i no usem cap adob químic.

Llet fresca

Llet pasteuritzada i envasada

Venda i encàrrecs
casa Cal Serrador
tel. 938 230 445
de dilluns a dissabte

S.A.T Cal Serrador
casa Cal Serrador
08610 Avià
tel. 938 230 445
calserrador@hotmail.com
www.calserrador.cat

La qualitat dels ous eco El Pujol es basa tant en la criança de les nostres gallines com en la selecció de l'alimentació.

L'alimentació es basa en cereals de cultiu ecològic en què no han intervingut ni adobs d'origen químic, ni pesticides, ni llavors modificades genèticament.

Prioritzem l'entorn on viuen, on gaudeixen de l'ombra els mesos calorosos i on busquen el sol durant l'hivern.

Tenim molta cura del maneig de les gallines i evitem qualsevol tipus d'estrès que pugui interferir en el seu òptim desenvolupament.

Tot el procés està certificat pel CCPAE.

Ous procedents de l'agricultura ecològica

Ous Eco El Pujol
El Pujol St. Quintí
08605 Montclar
tel. 669 217 650
tseuba@gmail.com

Venda
Teresa Seuba Codina
tel. 669 217 650
tseuba@gmail.com

Ousdachs
OUS DE PAGÈS · AVIÀ · BERGUEDÀ

A Cal Dachs tenim cura de les nostres gallines com sempre ho ha fet l'àvia.

Són gallines de camp, de pagès, criades en llibertat, amb accés a l'aire lliure. Gaudeixen d'una dieta equilibrada, a base de cereals (principalment el blat de moro), lleguminoses i sals minerals.

A Ous Dachs vetllem per la qualitat dels nostres ous. Això es pot apreciar en el gust, la densitat del rovell i el color del rovell (groc del blat de moro que mengen).

Estem a Cal Dachs de Graugés, del municipi d'Avià, al Berguedà.

Ous de gallines de pagès

OUS DACHS
Cal Dachs
08610 Graugés - Avià
tel. 670 717 049
dachssabata@yahoo.es
www.ousdachs.com

Venda
Trobareu els nostres ous a moltes botigues i supermercats de la comarca.

Per què són tan resistents i irresistibles les neules de Sant Tirs?

En això, hi tenen molt a veure els ingredients utilitzats en la seva elaboració; és a dir, productes frescos i naturals, tot el que cal per elaborar la base de la galeta. Si a això sumem el valor humà i el polsim de màgia d'un projecte familiar com aquest, ja ho tenim tot. Només ens falta comprovar-ho assaborint aquest dolç tan típic de la gastronomia catalana, que ja té presència a taula més enllà de les dates nadalenques.

Entre els nostres productes hi ha: des de les neules tradicionals, banyades de cacau i amb cobertura blanca, a productes aptes per a celíacs i amb el mínim d'al·lèrgens, per tal de poder arribar al públic que té certes intoleràncies a alguns aliments.

Les neules no tenen cap secret. Les de Sant Tirs, sí.

Venda i encàrrecs
Es poden fer encàrrecs per telèfon de caixes senceres directament a la fàbrica.
Es poden comprar unitats de producte a la botiga del restaurant de cal Marçal
Horari: 7.00 - 23.00
Diumenge, dilluns i dimarts: 7.00 - 17.00

Neules artesanes Sant Tirs, SL
pol. Can Vidal, 12
08692 Puig-reig
tel. 938 381 819
info@neulessanttirs.com
www.neulessanttirs.com

Empresa basada en l'elaboració de xocolata artesana

Fabriquem xocolata artesana a partir de productes naturals d'alta qualitat. Alguns dels productes són les rajoles, els bombons, piruletes de xocolata, fotografia sobre xocolata blanca, crema d'avellanes, llonganissa de xocolata, etc.

Recuperem l'antiga cultura de la xocolata sense conservants ni additius químics, la nostra xocolata és 100% producte natural, sense greixos addicionals d'origen animal ni vegetal (incloent-hi l'oli de palma). Treballem també amb xocolata ecològica. Hem creat una línia de rajoles de xocolata amb aromes naturals de plantes i flors, mitjançant la pròpia destil·lació en alambins, algunes d'origen ecològic, però totes silvestres.

Tots els productes són lliures de gluten, aptes per a celíacs i sense lactosa, excepte els fabricats amb xocolata blanca. Tota la xocolata, amb proporció igual o superior al 58% de cacau, també és apte per a vegetarians, i tota la gamma, inclosa la fabricada amb xocolata blanca, també ho és per a ovolàctics vegetarians.

Xocolaters artesans

Botiga de productes gourmet de la zona

Horari botiga
Dimarts a dissabte: 8.30 - 13.15 i 16.30 - 8.00
Diumenges: 9.00 - 14.00
Dilluns tancat

Naturcadí SCP
ctra. de Berga, 15 Baixos
08611 Cal Rosal - Olvan
tel. 938 210 045
naturcadi@gmail.com
facebook.com/naturcadi

SALT del COLOM

xocolata artesana

Elaboració de xocolata artesana amb ingredients de la màxima qualitat.

Utilitzem aromes naturals com la llimona, la canyella, el romaní o la menta per aromatitzar els nostres productes de xocolata. Elaborem de forma artesana el nostre propi crocant, per tal de garantir un sabor personalitzat dels nostres bombons. Tenim una àmplia gamma de productes amb fruits secs: de nous, festucs, ametlles i avellanes.

Àmplia varietat de productes elaborats de xocolata blanca, amb llet i negra. Disposem de rajoles de xocolata blanca, negra i amb llet, de diferents mides. Tenim bombons de xocolata blanca, negra i amb llet, amb una varietat de fruits secs, praliné...

De cada època de l'any us oferim els productes típics de xocolata com són els torrons i les mones de Pasqua.

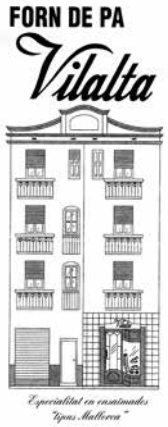
Aconsellem que encarregueu els productes que desitgeu abans de venir a la botiga, per tal d'assegurar-ne la disponibilitat.

Venda i encàrrecs
Podeu encarregar i fer la compra dels nostres productes a l'agrobotiga del Salt del Colom situada a l'Espunyola.

Xocolata artesana

de l'Espunyola

SALT DEL COLOM
Camí Serrat
08614 l'Espunyola
tel. 636 200 833
xocolata@saltdelcolom.com
www. saltdelcolom.com



Al Forn Vilalta, som forners des de 1929.

Quatre generacions que, amb gran treball, hem aconseguit mantenir productes de qualitat sense perdre l'essència del primer dia.

Apostem per la matèria de qualitat, ecològica i de proximitat. Per un procés de producció artesà, realitzat al 100% al nostre obrador. Treballem amb mètodes de fermentació lenta i utilitzem ferments naturals que cultivem nosaltres mateixos.

Oferim una gran varietat de pa: pa de pagès, gallec, d'espelta, de xeixa, de forment, de sarraí, baguets... Tot tipus de coques, brioixeria artesana i especialitats per a cada diada.

Forn artesà i de proximitat

Forn de pa Vilalta
av. Catalunya, 27
08680 Gironella
tel. 938 250 209

Botiga provisional:
Plaça del Cine

Horari
De dilluns a dissabte:
8.00-13.30 i 17.00 - 20.00
Tardes de juliol i agost:
17.30 - 20.30

fotografies: Xavier Valldaura

forn de cal bassacs
Joan Segura

Pa cuit amb forn de llenya.

El forn de Cal Bassacs és una fleca familiar on podeu trobar pa de gran qualitat, elaborat amb massa mare, bones farines, fermentacions llargues i cuit al forn de llenya, que data de principis del segle XX.

Fa 11 anys, ens vam posar al capdavant d'aquest forn centenari amb moltes ganes i il·lusió, i hem intentat cada dia oferir productes nous, variats i innovadors, sempre respectant la tradició i el bon fer dels mestres artesans del pa.

També hi trobareu una gran varietat de coques i peces de brioixeria diària, així com pastisseria per encàrrec. Els nostres productes estrella són: el pa de doble fermentació, els carquinyolis i les coques de brioix.

Forners, artesans del pa

Horari:
De dilluns a divendres:
8.30 - 13.30 i de 16.30 - 19.30
Dissabte: 7.30 - 14.00
Dissabte tarda i diumenge, tancat
Per a encàrrecs: 938 229 811

El forn de Cal Bassacs
ctra. Bassacs, 40
08680 Gironella
tel. 93 8229811
segura.jan@gmail.com

CA L'AGUSTÍ
FORNERS DES DE 1884

A Ca l'Agustí, som forners des del 1884 i elaborem tot tipus de pans artesans i creatius

Amb ingredients seleccionats de primera qualitat, farines naturals, ecològiques, de proximitat, molturades en molí de pedra, masses mare de cultiu i llargues fermentacions, perquè les nostres masses puguin desenvolupar-se amb tot el temps que necessiten. Tot amb la finalitat d'oferir als nostres clients uns pans d'un gran valor nutricional, saludables, gustosos, aromàtics, de llarga conservació i fàcils de digerir.

Entre els nostres productes més destacats i, alguns, únics, tenim: la coca de Cercs, el rodó Ca l'Agustí, el pa de formatge, el pa del cordill, el pabolet, els carquinyolis i diferents tipus de pans amb farines ecològiques, espelta, sarraí, tritordeum, kamut...

Forners artesans des de 1884

Pans saludables amb massa mare de cultiu i llarga fermentació

Venda i encàrrecs
Acceptem encàrrecs per telèfon
tel. 938 248 003

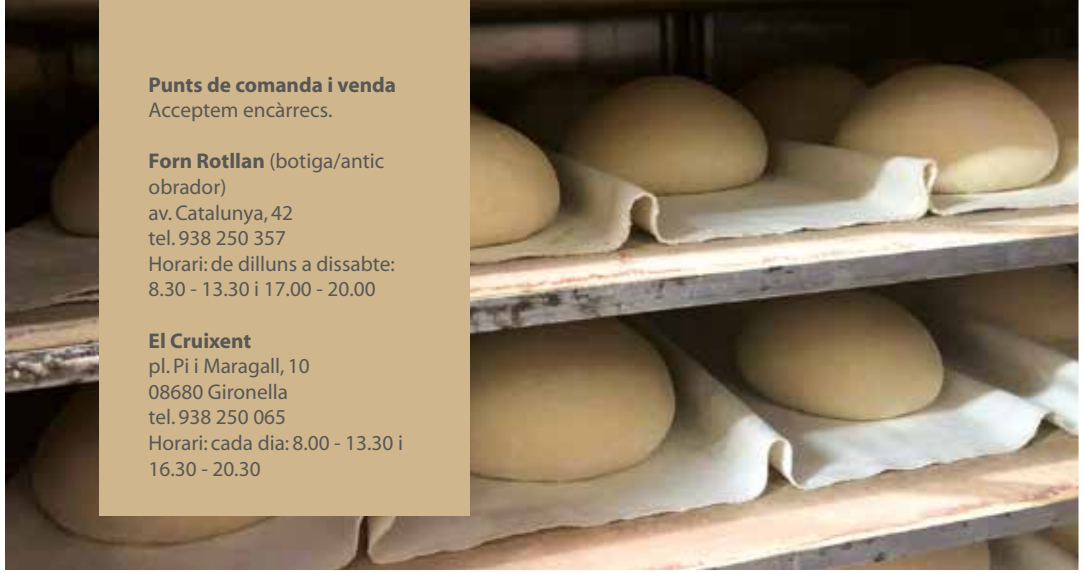
Forn Ca l'Agustí
Ctra de Ribes, 19
08698 Cercs
tel. 938 248 003
agusticosta@gmail.com
www.lacocadecercs.cat

EL CRUIXENT

Treballem amb massa mare natural.

Empresa familiar establerta al Berguedà des de 1987. Elaborem pans, galetes... amb farines especials: sarraí, espelta, espelta integral, llavors autòctones, carquinyolis d'ametlla i fruits secs del país.

Cada dia elaborem un pa especial, també en motllo, de xia, cereals, amb nous, cereals integrals... així com coques dolces i salades, pastes de te, croissants minis i gegants, pizzes especials i pastisseria (nata fresca) per a cerimònies i diades: panellets, tortells, panettones, mones de Pasqua.



Punts de comanda i venda
Acceptem encàrrecs.

Forn Rotllan (botiga/antic obrador)
av. Catalunya, 42
tel. 938 250 357
Horari: de dilluns a dissabte: 8.30 - 13.30 i 17.00 - 20.00

El Cruixent
pl. Pi i Maragall, 10
08680 Gironella
tel. 938 250 065
Horari: cada dia: 8.00 - 13.30 i 16.30 - 20.30

Productes artesans derivats de farines

Jordi Sánchez Fonts
pl. Pi i Maragall, 10
08680 Gironella
tel. 938 250 065
espaiflequergironella@gmail.com
www.fornrotllan.com

Forn de pa Cal Pius
l'Espunyola

Som una empresa familiar ubicada a l'Espunyola (Berguedà).

Ja incloent-hi la quarta generació, elaborem els nostres productes com ho hem fet sempre, amb il·lusió, de manera 100% artesanal i amb matèries de primera qualitat.

Els nostres productes estrella són el pa de pagès i les coques de forner, elaborats seguint la recepta tradicional i utilitzant massa mare natural. També oferim llonguets, croissants, coques de crema i altres productes de temporada, com els bunyols de Quaresma, les coques de Sant Joan o els panellets.

La nostra filosofia és elaborar productes "com els d'abans".

Forn Cal Pius

Flequers des del 1921

Horari
De dilluns a divendres:
08.00 - 13.30 i 15.00 - 20.30
Dissabtes: 08.00 - 20.30
Diumenges tancat

Per a encàrrecs
tel. 938 230 546

Forn Cal Pius
Forn Cal Pius S/N
08614 l'Espunyola
tel. 938 230 546

Som d'ofici femení.

Som una cooperativa femenina que elaborem cervesa des del 1995. Treballar la sobirania alimentària és el nostre repte, per això emprem primeres matèries de la comarca per fer les nostres cerveses ecològiques i, així, repercutim econòmicament al territori i reduïm les emissions de CO_2 que impacten al medi ambient amb la compra d'ingredients d'importació.

Ninkasi va ser una cervesera sumèria que va deixar constància, en escriptura cuneïforme, de dades sobre la seva recepta i, gràcies a ella, sabem que l'ofici d'elaborar cervesa era ancestralment femení.

Podeu gaudir de tres estils de cervesa 100% ecològiques i aptes per a celíacs:
Una cervesa rossa, estil *kölsch*, agradable i neta, amb gust i aroma de fruita subtil. Suau, però amb personalitat. De 5% d'alcohol.
Una cervesa torrada, estil *pale ale*, acaramel·lada i de cos lleuger, amb gust marcat de malta i aromes de cítrics. Complexa, però harmònica. De 5% d'alcohol.
Una cervesa negra, estil *russian imperial stout*, opaca, amb gust de torrefacció i aromes de xocolata. Contundent, però sedosa. De 12% d'alcohol.

Informació, vendes i encàrrecs
tel. 636 242 816
cervesa@ninkasi.cat

Cervesa ecològica

Apta per a celíacs

Ninkasi, SCCL
c. Biel, 17 C
08692 Puig-reig
tel. 636 242 816
cervesa@ninkasi.cat
www.ninkasi.cat

La Cervesera del Pedraforca

La Cervesera del Pedraforca va néixer a l'abril del 2012. Està situada a Saldes (Alt Berguedà), al peu d'una muntanya emblemàtica a Catalunya: el Pedraforca. La idea va sorgir quan la parella que la porta (el Manel i la Isabel) van pensar que seria una bona manera d'intentar guanyar-se la vida en un moment en què la cervesa artesana estava molt de moda i, en tot el Berguedà, no existia cap obrador que elaborés cervesa.

La cervesa Pedraforca es caracteritza per la màxima qualitat en tot el seu procés d'elaboració.

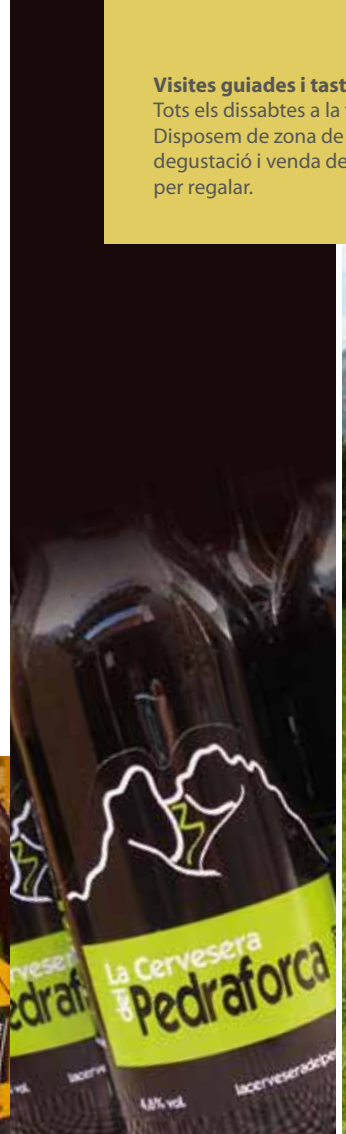
Ara us explicarem per què és especial: l'aigua prové de la muntanya, concretament de la font de Sant Andreu, i no la tractem. Fem servir el millor ordi. El llúpol (la planta que atorga a la cervesa l'amargor) l'utilitzem en flor. La fermentació en alçada és millor que a nivell del mar. El gas es fa dintre de l'ampolla en un període de 3 setmanes de repòs. És un producte totalment natural, sense conservants ni additius.

D'altra banda intentem crear noves cerveses relacionades amb l'entorn: d'aquí, la cervesa amb ceps i mel, la torrada amb ceps i la negra amb tòfona.

Cerveses Pedraforca

La cervesa natural de l'Alt Berguedà

La Cervesera del Pedraforca
Plaça Pedraforca 3, baixos
08697 Saldes
tel. 606 746 964
info@lacerveseradelpedraforca.cat
www.lacerveseradelpedraforca.cat



Visites guiades i tasts
Tots els dissabtes a la tarda.
Disposem de zona de degustació i venda de packs per regalar.

Destil·leries Vila és una empresa familiar fundada el 1917.

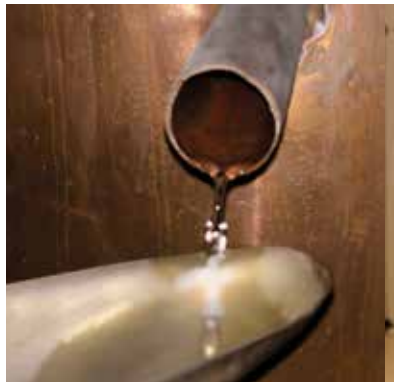
És una de les poques destil·leries centenàries catalanes que ha sobreviscut a llarg dels anys, destil·lant els seus licors amb les mateixes formules i mètodes tradicionals.

Les principals marques comercials que actualment s'hi fabriquen són les aromes del Queralt, el licor destil·lat Berguedà per excel·lència: la barreja de la Patum, la ratafia del Queralt, i altres licors 100% naturals de temporada.

Aromes del Queralt

Barreja de la Patum i Ratafia del Queralt

Destil·lereies Vila S.L.
Ronda Queralt, 6
08600 Berga
tel. 938 210 223
info@aromesdelqueralt.com
www.aromesdelqueralt.com



Un aperitiu que basa la seva fórmula en herbes aromàtiques berguedanes.

Una beguda dedicada a la Patum, un vermut ideat per la sommelier berguedana Sílvia Culell. De producció petita i totalment artesana, es basa en la recepta tradicional del vermut. Per a la base s'utilitza un vi de garnatxa negra i, en la barreja, hi participen gairebé una vintena d'herbes i espècies, amb la incorporació d'algunes de les plantes que el fan singular i que es poden trobar a la comarca, destacant-ne la sajolida, el te de roca i el saüc.

Un vermut que ja forma part d'un dels moments de la festa: el de fer el vermut després de la Patum de lluïment a la plaça.

Una bona manera de recordar la festa durant la resta de l'any...

Punts de venda a Berga

Vins Simon
Pl. Sant Joan, 12

Destil·leries Vila
Ronda de Queralt, 6

Milvins
C. Lluís Millet, 11

Vidalba Pizza a la Plaça
Pl. Sant Pere, 11

Vidalba

El vermut de Patum

Vidalba Experiències, S.L
tel. 626 500 800
info@vidalba.cat
www.vidalba.cat

Festes i fires gastronòmiques

Productes singulars:

Pèsol negre

Blat de moro escairat

Nyàmeres

Patata de muntanya de Peguera i Gósol

Gener

La Corrida
Puig-reig
Mostra de productes del porc

Febrer

Fira de la Tòfona del Berguedà
Cal Rosal i altres poblacions

Fira del formatge
Berga

Matança del porc
Borredà

Abril

Vieer Fest
Puig-reig
Festa de cervesa artesanal

Juny

Fira AMBSENSE
Berga
Fira de coneixement i productes relacionats amb les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

Juliol

B de gust
Font del Balç - Gironella
Promoció de productes del Berguedà i vins elaborats arreu de Catalunya

Festes de la Baronia de Pinós
Bagà
Mercat medieval amb mostra de productes agroalimentaris del Berguedà

Agost

FormatJazz
Borredà
Mostra de productors de formatge i actuacions musicals

Setembre

Fira del bolet i del boletaire
La Pobla de Lillet

Mercat del bolet
Cal Rosal
De setembre a novembre, parades de productes de proximitat i artesans

Octubre

Berga bolet
Berga

Fira del bolet
Vilada

Mercat artesanal i Pedrafest
Saldes

Festa de la cervesa del *Pedraforca*

Mostra gastronòmica del pèsol negre
Gósol

Novembre

Fira de la xocolata i la ratafia
Berga

Desembre

Fira de la Puríssima
Gironella
Mostra i tast de blat de moro escairat

PRODUCTES

agroalimentaris

del

Berguedà

Diputació Barcelona

#DibaOberta

Xarxa Productes de la Terra

AJUNTAMENT DE GIRONELLA

Associació comarcal d'empresaris del Berguedà