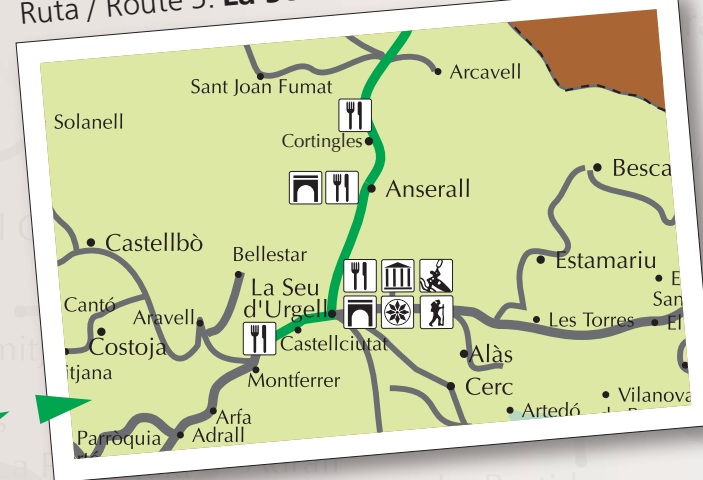


Ruta / Route 4: **Mas d'Eroles / Guils del Cantó**



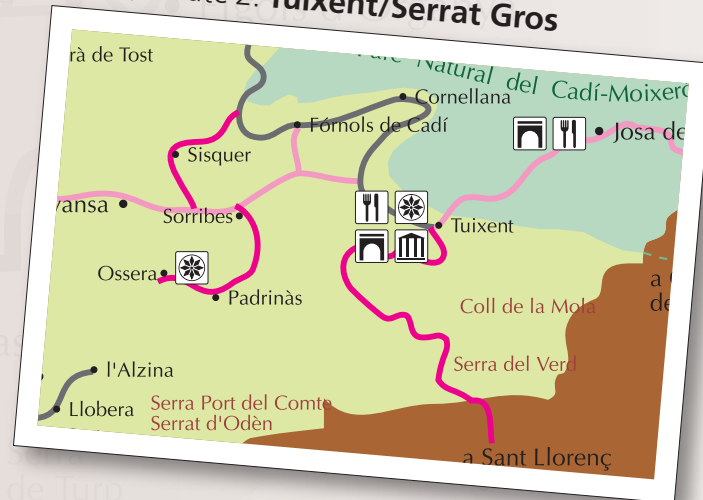
Ruta / Route 5: **La Seu d'Urgell / Anserall**



Ruta / Route 1: **Baridà**



Ruta / Route 2: **Tuixent/Serrat Gros**



Ruta / Route 3: **Castell-Llebre**



- Ruta / Route 1: **Baridà**
- Ruta / Route 2: **Tuixent/Serrat Gros**
- Ruta / Route 3: **Castell-Llebre**
- Ruta / Route 4: **Mas d'Eroles / Guils del Cantó**
- Ruta / Route 5: **La Seu d'Urgell / Anserall**

- | | | | | | |
|-----------------|--------------------|--------------|-------------------------|---------------------------|-------------------|
| Artesano | Restaurante | Museo | Iglesia Románica | Piragüismo rafting | Senderismo |
| | | | | | |
| Artisans | Restaurant | Musée | Église Romane | Canoe-kayak rafting | Randonnée |

En la guía que os presentamos, encontraréis diferentes rutas por nuestra comarca, a través de las cuales descubriréis como se elaboran los diferentes productos artesanos. Los podréis probar en los mismos obradores y despistar en los restaurantes recomendados.

El producto estrella son los quesos. Podemos ofreceros una gran variedad: de vaca, de oveja, de cabra, tradicionales o nuevos, todos merecedores de mención. Destacar también al resto de artesanos a los que podréis visitar: elaboradores de embutidos, de hierbas aromáticas, de conservas, de setas... y para los más polosos, las mermeladas, las "cocas" y los "narponins".

Además podréis visitar diferentes museos pertenecientes a la ruta de los antiguos oficios, iglesias románicas, adentraros en el Parque Natural del Cadí-Moixeró, y muchas más propuestas que iréis descubriendo.

En lo que se refiere a los restaurantes, dos son los criterios que permiten a un establecimiento estar en la Campaña Gastronómica "Els Fopons de l'Alt Urgell" (los Fopones del Alt Urgell): por un lado la utilización de productos gastronómicos autóctonos y en especial de los quesos artesanos, y por otro lado el merecido respeto del trabajo bien hecho.

Esperamos que podáis disfrutar de la experiencia gastronómica de "Els Fopons del Alt Urgell".

Dans le guide que nous vous présentons, vous trouverez différents itinéraires traversant notre région et qui vous permettront de découvrir la façon dont sont élaborés les différents produits artisanaux qu'elle vous offre. Vous pourrez aussi goûter à ces produits sur place, dans les propres ateliers de fabrication, ou même en faire la dégustation dans les restaurants recommandés.

Les produits étoile sont les fromages, dont il existe une grande variété : fromages de vache, de brebis et de chèvre, traditionnels ou innovateurs, qui méritent tous d'être mentionnés. À signaler aussi les autres artisans que vous pourrez visiter : fabricants de produits charcutiers, d'herbes aromatiques, de conserves, de champignons, etc. Et, pour les plus gourmands, les confitures, les cocas (tourtes) et les narponins (spécialité culinaire de la région du Coll de Narpó).

De plus, vous pourrez faire la visite de différents musées se trouvant sur la route des anciens métiers et celle d'églises romanes. Vous pourrez aussi pénétrer au plus profond du Parc Naturel de Cadí-Moixeró et profiter des nombreuses autres propositions qui vous seront faites.

Quant aux restaurants, pour qu'un établissement puisse entrer dans la Campagne Gastronomique dite « Els Fopons de l'Alt Urgell » (Les fourneaux de l'Alt Urgell), il doit réunir deux conditions : utiliser des produits gastronomiques autochtones et notamment des fromages artisanaux, d'une part, et mériter le respect qu'inspire le travail bien fait, d'autre part.

Nous espérons que vous profiterez pleinement de l'expérience gastronomique de « Els Fopons de l'Alt Urgell ».

Diseño: www.formes.biz



A mano

Rutas para descubrir los productos artesanos del Alt Urgell

Fait à la main

Itinéraires visant à la découverte des produits artisanaux de l'Alt Urgell

Turisme de la Seu

Tel. + 34 973 35 15 11 www.turismeseu.com



Ruta / Route 1:

Baridà

■ Visitaremos... / On va visiter...

Quesería de Bar / Fromagerie de Bar
Francesc Buscallà. Cal Romà. Bar - Tel. + 34 973 384060
Queso de leche cruda de cabra, curado con corteza y queso de tupí.
Visitas concertadas. Degustación y venta. De 11h a 14h de mayo a noviembre.
Fromage affiné à croûte fleurie et fromage de tupí.
Visites guidées. Dégustation et vente. D’11h à 14h de mai à novembre.

■ Restaurantes recomendados / Restaurants recommandés:

Restaurante Hotel Sant Vicenç / Restaurant Hotel Sant Vicenç
Crta. N-260, km 214 Els Banys de Sant Vicenç - Tel. +34 973 384010
Restaurante Cal Perutxo / Restaurant Cal Perutxo
C/ de l’Obac, 1 Castellnou de Carcolze - Tel. +34 973 384120
Restaurante Cal Teixidó / Restaurant Cal Teixidó
C/ sol de vila,33 Estamariu - Tel. +34 973 360121
Restaurante Alàs / Restaurant Alàs
C/ Zulueta, 10 Alàs - Tel. +973 354192

■ Nuestra ruta pasa por: (visitas recomendadas) Notre route passera par: (visites recommandées)

Fábrica de lanas de Arsèguel / L’Usine de la laine à Arsèguel
Tel. +34 973 384009
Museo del acordeón de Arsèguel / Musée de l’acordéon à Arsèguel
Tels. +34 620 610 879 – +34 699 649 474
Museo de la Viña y el Vino de Montaña en el Pont de Bar
Musée de la Vigne et du Vin de montagne de Pont de Bar
Tel. +34 973 384044

Iglesias románicas de Sant Martí de Bescaran y Sant Vicenç de Estamariu
Églises romanes de Sant Martí de Bescaran et Sant Vicenç d’Estamariu.

Ruta a pie Ansovell – Santuario del Boscal – Ansovell
Route à pied Ansovell – Sanctuaire du Boscal – Ansovell
Dificultad: baja // Duración: 50 minutos // Desnivel: 130 m.
Difficultée: baisse // Durée: 50 minutes // Dénivellement: 130 m.

■ Fiestas y tradiciones / Les fêtes et les traditions:

Festival de los Acordeonistas del Pirineo.
Último fin de semana de julio. Arsèguel.
Rencontre des accordéonistes des Pyrénées
Juillet. Arsèguel.

Ruta / Route 2:

Tuixent Serrat Gros

■ Visitaremos... / On va visiter...

Quesería de Tuixent / Fromagerie de Tuixent
Joan Campillo. Tuixent - Tel. +34 655 889 467
Queso de leche cruda de oveja, curado. Visita concertada / Degustació.
Fromage de brebis vielli, élaboré avec du lait cru. Visites programmées / Dégustat.ion.
Queseria Serrat Gros / Fromagerie Serrat Gros
Mercè i Raül. Cal Codina. Ossera - Tel.+34 690 385 556
Quesos de cabra elaborados con leche del propio rebaño. Queso curado, de tupí, con pimienta y aceite. Queso de temporada de abril a diciembre.
Visitas concertadas / Degustación y venta, de 11h a 14h de 16.30h a 20h
Fromage de chèvre fort, fromage au poivre, fromage de tupí. Fromage saison, d’avril à décembre.
Visites guidées / Dégustation et vente d’11h à 14h et de 16.30h à 20h

■ Restaurantes recomendados / Restaurants recommandés:

Restaurante Cal Custodi / Restaurant Cal Custodi
C/ de la Riba, 1 -Tuixent - Tel. +34 687 873 067 - +34 973 370033
Restaurante El Rebst del Pirineu / Restaurant El Rebst del Pirineu
C/ Riu de la Mola, 5 - Tuixent - Tel. +34 973 370142
Restaurante Ca l’Amador / Restaurant Ca l’Amador
C/De la Font, 5 -Josa de Cadí - Tel. +34 973 370046

■ Nuestra ruta pasa por: (visitas recomendadas) Notre route passera par: (visites recommandées)

Museo de las Trementinairas y Jardín Botánico de Tuixent
Musée des Trementinaires et Jardin Botanique de Tuixent
Tel. +34 973 370030
Iglesias románicas de Sant Esteve de Tuixent y Santa María de Josa de Cadí
Eglises romanes: Sant Esteve de Tuixent et Santa Maria de Josa de Cadí
Taller de escultura en piedra de Nico de Winter en Ossera
Objects en pierre de Nico de Winter à Ossera. - Tel. +34 973 298225
Visitas comentadas de media hora. Máximo 5 personas. Sábados y domingos.
Visites guidées. Maximum 5 personnes. Samedi et Dimanche

Cal Casal a Ossera
Núria Rossell. Tel. + 34 973 298220
Elaboración artesana de mermeladas y setas en vinagre.
Elaboration artisanale de confitures et de champignons au vinaigre.

Hierbas Cadi en Tuixent
Josep Badia. Cal Farragetes - Tel. +34 973 370034
Cuadros de flores secas. Establecimiento de exposición y venta.
Tableaux avec des fleurs séchées. Etablissement d’exposition et vente.

Hierbas aromáticas Cal Nogué en Ossera
Suzette Böhringer. Tel. +34 973 298228
Hierbas aromáticas. Infusiones. Establecimiento de exposición y venta. Jardín botánico de hierbas de montaña.
Suzette Böhringer. Herbes aromatiques. Infusions. Etablissement d’exposition et vente. Jardin botanique d’herbes de montagne.

■ Fiestas y tradiciones / Les fêtes et les traditions:

Fiesta de las Trementinairas. Último fin de semana de mayo. Tuixent.
Fête des Trementinaires. Samedi et dimanche de pentecôte. Tuixent.
Feria del Valle. Puente de la constitución. Tuixent.
Foire du Vallée. Décembre. Tuixent.

Ruta / Route 3:

Castell-Llebre

■ Visitaremos... / On va visiter...

Quesos Castell-Llebre / Fromages Castell-Llebre
Fermin Tordesillas. La Penella, Peramola - Tel. +34 973 470463
Queso curado, queso de tupí y requesón. Exposición y venta. Visitas comentadas de media hora, de 2 a 20 personas, preferiblemente por la tarde, todo el año.
Fromage affiné, fromage de tupí et fromage blanc. Exposition et vende. Visites guidées, de 2 à 20 personnes. De préférence l’après-midi. Ouvert toute l’année.

■ Restaurantes recomendados / Restaurants recommandés:

Restaurante Betriu / Restaurant Betriu
Crta. de la Seu d’Urgell, km 103 - Coll de Nargó - Tel. +34 973 383020
Restaurante Entrellacs / Restaurant Entrellacs
Crta. Seu d’Urgell, km 142 - Oliana - Tel. +34 973 470359
Restaurante Can Boix / Restaurant Can Boix
C/Únic, s/n -Peramola - Tel. +34 973 470266

■ Nuestra ruta pasa por: (visitas recomendadas) Notre route passera par: (visites recommandées)

Museo de los almadieros de Coll de Nargó / Musée des radeliers
Tel.+34 636 417 678.
Limit K-T de Coll de Nargó / Musée des dinosaures Limit K-T à Coll de Nargó
Tel. +34 636 417 678.
Pozo de Hielo (nevera) en Oliana / Le Puits de Glace
Tel. +34 973 470573 i 629 300 368
Pastelería y Horno Reig en Coll de Nargó / Pâtisserie et Boulangerie Reig à Coll de Nargó. Tel. +34 973 383179
“Coca” de almadiero, “nargonins”, chocolate con almendras , almendrados, etc.
“Coca” du radelier, “nargonins”, chocolat artisanal aux amandes, pâte d’amandes, etc.

Iglesias románicas de Sant Ciment de Coll de Nargó, Sant Andreu del Castell de Oliana y Santa María de Castell-Llebre.
Eglises romanes de Sant Ciment de Coll de Nargó, Sant Andreu del Castell d’Oliana et Santa Maria de Castell-Llebre.

■ Fiestas y tradiciones / Les fêtes et les traditions:

Rancho de Carnaval. martes de carnaval en Coll de Nargó, Oliana y Peramola.
Soupes de Carnaval. Mardi de carnaval à Coll de Nargó, Oliana et Peramola.
Pasión Viva. Viernes Santo. Oliana.
Passion Vivante. Vendredi Saint. Oliana.
Cantades de Caramelles. Domingo de Pascua a Oliana.
Cantades de Caramelles. (chansons satyriques). Dimanche de Pâques à Oliana.
Descenso de almadieros. Tercer fin de semana de agosto, en Coll de Nargó.
Descente des radeliers. Troisième week-end d’août. Coll de Nargó.
Feria del Niscalo. Segundo Sábado de octubre. Coll de Nargó.
Foire aux Girolles. Deuxième samedi d’octobre. Coll de Nargó.
Feria de Todos los Santos. Oliana.
Foire d’Oliana. Novembre.
Mercado semanal: Sábado. Oliana.
Marché hebdomadaire: Samedi. Oliana.

Ruta / Route 4:

Mas d’Eroles Guils del Cantó

■ Visitaremos... / On va visiter...

Queseria Mas d’Eroles en Adrall / Fromagerie Mas d’Eroles à Adrall
Salvador Maura. Mas d’Eroles. Adrall - Tel. +34 646 455 698
Quesos elaborados con leche cruda y entera de vaca de raza frisona y de oveja .
Visitas concertadas / Degustación y venta,
Fromage au lait cru et au lait entier de vache. Exposition, vente et visites guidées.
Queseria Guils del Cantó / Fromagerie Guils del Cantó
Pep Capelles. Guils del Cantó - Tel. +34 659 346 833
Quesos de cabra madurados a partir de métodos tradicionales, y pequeños quesos conservados en aceite y hierbas aromáticas. Visitas concertadas / Degustación y venta..
Fromages de chèvre mûris à partir de méthodes traditionnelles, et fromages petits conservés en huile et herbes aromatiques. Visites guidées. / Dégustation et vente.

■ Restaurantes recomendados / Restaurants recommandés:

Restaurante Club de Golf / Restaurant Club de Golf
Avda. Del Cadí, 2 - Aravell - Tel. +34 973 353682
Restaurante Mas d’en Roqueta / Restaurant Mas d’en Roqueta
Mas d’en Roqueta s/n -Aravell - Tel. +34 973 351995
Restaurante La Perdiu d’Argent / Restaurant La Perdiu d’Argent
C/ Afores s/n - Adrall - Tel. +34 973 387252
Restaurante Llar de Foc / Restaurant Llar de Foc
Crta. N-260, km 233 – Adrall - Tel. +34 973 387118

■ Nuestra ruta pasa por: (visitas recomendadas) Notre route passera par: (visites recommandées)

La Harinera de Montferrer / La meunerie de Montferrer.
Tel. + 34 973 351343

Natura Bolets SL en Montferrer
Elisabet Campi. Cal Frare. S/n. Montferrer - Tel. +34 973 298469
Envasados de setas de bosque, seta seca y cultivo.
Champignons des bois, champignons secs et de culture sous vide.
Asana
Francesc Parra. Montferrer. Tel. +34 973 353265
Elaborados de cultivo ecológico :cereales, legumbres, frutos secos...
Produits de culture écologique : céréales, légumes secs, fruits secs, etc.

Casa Bernadi en Noves de Segre
Jamones,“ bulls”, patés, sobrasada, fuet, longaniza, butifarra...(embutidos de cerdo). Exposición y venta. Visitas comentadas de una hora. Máximo 60 personas. De 11h a 13h, de martes a jueves. Tel. +34 973 387147
Jambons, boudins, pâtés, “sobrassada” (charcuterie à base de porc et d’épices), saucissons, saucisse, saucisses catalanes, etc... Exposition et vente. Visites guidées. Maximum 60 personnes. D’11h à 13h, de mardi à jeudi.

Ruta / Route 5:

La Seu d’Urpell Anserall

■ Restaurantes recomendados / Restaurants recommandés:

Restaurante Hotel Andria / Restaurant Hotel Andria
Passeig Joan Brudieu, 24 Tel. +34 973 350300
Restaurante Cal Pachó / Restaurant Cal Pachó
C/La Font, 11 Tel. +34 973 352719
Restaurante El Menjador / Restaurant El Menjador
C/Major, 4 Tel. +34 606 922 133
Restaurante Ignasi / Restaurant Ignasi
C/ Capdevila, 17 Tel. +34 973 354949
Restaurante Les Tres Portes / Restaurant Les Tres Portes
Avda. Garriga i Massó, 7 Tel. +34 973 355658
Restaurante Miscela / Restaurant Miscela
Avda. Pau Claris, 24 Tel +34 973 354620
Restaurante Nice / Restaurant Nice
Avda. Pau Claris, 4 Tel. +34 973 352100
Restaurante Pifarré / Restaurant Pifarré
Plaça Bisbes Prínceps, 4 Tel. +34 973 351007
Restaurante Llum de la Seu / Restaurant Llum de la Seu
C/Josep de Zulueta, 37 Tel.+34 973 354683
Restaurante Katia / Restaurant Katia
Crta. N-260, km 229 Castellciutat - Tel. +34 973 350000
Restaurante La Glorieta / Restaurant La Glorieta
Camí de la Seu s/n Castellciutat - Tel. +34 973 351045
Restaurante Hostal Vell d’Anserall / Restaurant Hostal Vell d’Anserall
C/Únic s/n Tel. +34 973 360660
Restaurante Masia d’en Valenti / Restaurant Masia d’en Valenti
Crta. La Seu-Andorra, km 4,5 Cortingles - Tel. +34 973 353140

■ Nuestra ruta pasa por: (visitas recomendadas) Notre route passera par: (visites recommandées)

Catedral Románica de Santa María, Claustro, Iglesia de Sant Miquel y Museo Diocesano de Urgell
Catedral Romane de Santa Maria, Cloître, Église de Sant Miquel et le musée diocésan d’Urgell
Abierto todo el año de 10h a 13h y de 16h a 18h; domingos de 10h a 13h.
Ouvert toute l’année de 10h à 13h et de 16h à 18h; dimanche de 10h à 13h.
Tel. 973 353242

Parque Olímpico del Segre – Centro BTT La Seu-Alt Urgell
Parc Olimpique du Segre– Centre VTT La Seu-Alt Urgell
Tel. +34 973 360092

Iglesia románica de Sant Serni de Tavérnoles en Anserall
Eglise romane de Sant Serni de Tavernoles à Anserall
Embutidos Estamariu
Jordi Planes. La Seu d’Urgell - Tel. +34 973 351982
Embutidos y conservas de cerdo. Charcuteries et conserves de porc
Ruta a pie o en BTT La Seu – Sant Serni (Anserall) – La Seu
Itinéraire à pied ou en vélo La Seu – Sant Serni (Anserall) – La Seu
Dificultad: baja. Distancia: 8 km aprox.
Difficultée: baisse. Distance: 8 km

■ Fiestas y tradiciones / Les fêtes et les traditions:

Calderada de Sant Antonio. 17 de enero.
Chaudronnée de Sant Antoni. 17 du janvier.
Procesión de Viernes Santo.
Procession de Vendredi Saint.
Cantada de Caramelles (canciones satíricas). Domingo de Pascua.
Cantades de Caramelles (chansons satyriques). Dimanche de Pâques.
Mercado Medieval de los Canónigos. Primer fin de semana de junio.
Marché médiéval des chanoines. Premier week-end juin.
Festival Internacional de música Joan Brudieu. Julio y agosto.
Festival International de musique Joan Brudieu. Juillet et août.
Retablo de Sant Ermengol. Primeros quince días de agosto.
Retable de Sant Ermengol. Première quinzaine d’août.
Feria de Sant Ermengol (incluye la Feria de Quesos Artesanos del Pirineo). Tercer fin de semana de octubre
Foire de Sant Ermengol (Foire des Fromages Artisanaux des Pyrénées). Troisième week-end d’octobre.
Mercado semanal: martes y sábado.
Marché hebdomadaire: mardi et samedi.

