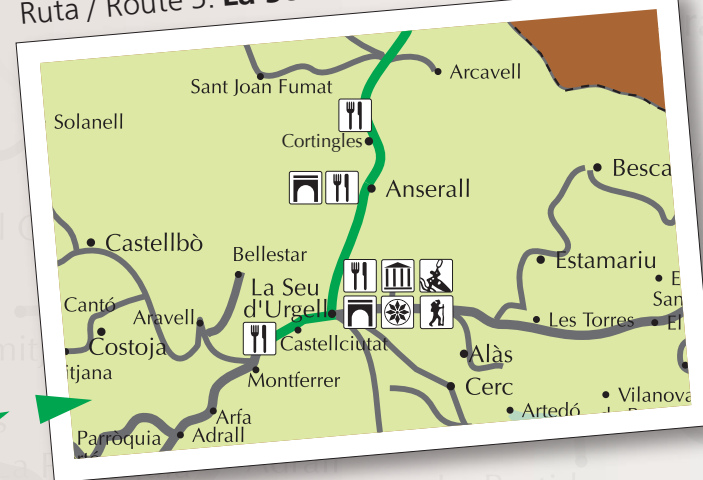


Ruta / Route 4: Mas d'Eroles / Guils del Cantó



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



A la guia que us presentem hi trobareu diferents rutes per la nostra comarca, a través de les quals descobrireu com s'elaboren els diferents productes artesans, els tastareu als mateixos obradors i en podreu paudir als restaurants recomanats.

El producte estrella són els formatges. En disposem d'una gran varietat, de vaca, d'ovella i de cabra, tradicionals o nous, tots ells mereixedors de menció. Destacar també la resta d'artesans, que també podreu visitar: elaboradors d'embotits, d'herbes aromàtiques, de conserves, de bolets... i pels més pormands, les melmelades, les coques i els narponins.

A més a més podreu visitar diferents museus pertanyents a la ruta dels antics oficis, esglésies romàniques, endinsar-vos al Parc Natural del Cadí-Moixeró, i moltes més propostes que anireu descobrint.

En quant als restaurants, dos són els criteris que permeten a un establiment estar dins de la Campanya Gastronòmica "Els Fogons de l'Alt Urgell": d'una banda la utilització de productes gastronòmics autòctons i en especial dels formatges artesans, i de l'altra, el merescut respecte que es desprèn de la feina ben feta.

Esperem que pàudiu de l'experiència gastronòmica de "Els Fogons de l'Alt Urgell".

In the guide we are presenting to you here you will find different routes that can be taken to visit our region, on which you can discover how different artisan products are prepared, taste them right where they are made and enjoy them in the restaurants recommended here.

The stars are the cheeses, of which there is a wide variety: cheese made from cow's milk, sheep's cheese and goat's cheese, traditional or new, all of them noteworthy.

You can also visit other outstanding artisans: people making sausages, preparing aromatic herbs, preserves, mushrooms... and for true gourmets, there are the marmalades, tarts and narponins (a speciality product of the Coll de Narpó region).

In addition, you can visit different museums along the route of the old artisan crafts, Romanesque churches, the Cadí-Moixeró Nature Reserve and many other possibilities you will discover along the way.

As regards restaurants, there are two standards that permit an establishment to form a part of the restaurant campaign, "Els Fogons de l'Alt Urgell" (the kitchens of Alt Urgell): on the one hand the use of local food products, especially farmhouse cheeses, and on the other a due respect for a job well done.

We hope you will enjoy the culinary experiences of "Els Fogons de l'Alt Urgell".

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

- | | | | | | |
|---------|------------|--------|-------------------|--------------------|----------------|
| Artesà | Restaurant | Museu | Església Romànica | Piragüisme Ràfting | Excursió a peu |
| | | | | | |
| Artisan | Restaurant | Museum | Romanic Church | Canoeing Rafting | Walks |

Disseny: www.formes.biz



Fet a mà

Rutes per a descobrir els productes artesans de l'Alt Urgell

Handmade

Routes to discover the artisan products of Alt Urgell

Turisme de la Seu

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



Ruta / Route 1:

Baridà

■ Visitem... / We will visit...

La Formatgeria de Bar / Baridà cheese shop
Francesc Buscallà. Cal Romà. Bar - Tel. + 34 973 384060
Formatge de llet crua de cabra, curat de pell florida i formatge de tupí. Visites concertades. Degustació i venda. D'11h a 14h de maig a novembre .
Cured goat's cheese with a mouldy skin and Tupi liqueur-soaked cheese. Visits by appointment / Tasting and sale 11 a.m. to 2 p.m. From May to November.

■ Restaurants recomanats / Recommended restaurants:

Restaurant Hotel Sant Vicenç / Hotel Sant Vicenç Restaurant

Crta. N-260, km 214 Els Banys de Sant Vicenç - Tel. +34 973 384010

Restaurant Cal Perutxo / Cal Perutxo Restaurant

C/ de l'Obac, 1 Castellnou de Carcolze - Tel. +34 973 384120

Restaurant Cal Teixidó / Cal Teixidó Restaurant

C/ sol de vila,33 Estamariu - Tel. +34 973 360121

Restaurant Alàs / Alàs Restaurant

C/ Zulueta, 10 Alàs - Tel. +34 973 354192

■ La nostra ruta passa per: (visites recomanades) Recommended visits

Fàbrica de llanes d'Arsèguel / Arsèguel's Wool Factory

Tel. +34 973 384009

Museu de l'acordió d'Arsèguel / Arsèguel Accordion's museum

Tels. +34 620 610 879 – +34 699 649 474

Museu de la Vinya i el Vi de Muntanya del Pont de Bar

Museum of the Wine and Mountain Wine in El Pont de Bar

Tel. +34 973 384044

Esglésies romàniques de Sant Martí de Bescaran i Sant Vicenç d'Estamariu

Sant Martí church in Bescaran and Sant Vicenç in Estamariu

Ruta a peu Ansovell – Santuari del Boscal – Ansovell

Walking trail Ansovell- El Boscal -Ansovell

Dificultat: baixa // Durada: 50 minuts // Desnivell: 130 m.

Difficulty: Easy // Time: 50 minutes // Elevation gain: 130 m.

■ Festes i tradicions / Festivals and traditions:

Trobada amb els Acordionistes del Pirineu. Últim cap de setmana de juliol.

Arsèguel .

Pyrenees's young accordionists Festival. July. Arsèguel.

Ruta / Route 2:

Tuixent Serrat Gros

■ Visitem... / We will visit...

Formatgeria de Tuixent/ Tuixent cheese shop

Joan Campillo. Tuixent - Tel. +34 655 889 467

Formatge de llet crua d'ovella curat. Visita concertada / Degustació.

Cured sheep's cheese made from raw milk.Visits by appointment / Tasting.

Formatgeria Serrat Gros / Serrat Gros cheese shop

Mercè i Raül. Cal Codina. Ossera - Tel.+34 690 385 556

Formatges de cabra elaborats amb la llet del propi ramat. Formatge curat, de tupí, amb pebre i amb oli. Formatge de temporada d'abril a desembre.

Visites concertades / Degustació i venda, d'11h a 14h de 16.30h a 20h

Goat's cheeses made with milk from their own herd. Cured, Tupi liqueur-soaked cheeses and cheeses with pepper and with oil. Seasonal cheese from April to December. Visits by appointment / Tasting and sale. 11 a.m. to 2 p.m. and from 4.30 p.m. to 8 p.m.

■ Restaurants recomanats / Recommended restaurants:

Restaurant Cal Custodi / Cal Custodi Restaurant

C/ de la Riba, 1 - Tuixent - Tel. +34 687 873 067 - +34 973 370033

Restaurant El Rebost del Pirineu / El Rebost del Pirineu Restaurant

C/ Riu de la Mola, 5 - Tuixent - Tel. +34 973 370142

Restaurant Ca l'Amador / Ca l'Amador Restaurant

C/de la Font, 5 - Josa de Cadí - Tel. +34 973 370046

■ La nostra ruta passa per: (visites recomanades) Recommended visits

Museu de les Trementinaires i Jardí Botànic de Tuixent

Trementinaires museum and botanical garden

Tel. +34 973 370030

Esglésies romàniques de Sant Esteve de Tuixent i Santa Maria de Josa de Cadí

Romanesque churches: Sant Esteve de Tuixent and Santa Maria de Josa de Cadí

Taller d'escultura en pedra de Nico de Winter a Ossera

Stone pieces. Nico de Winter.Ossera

Tel. +34 973 298225

Visites comentades de mitja hora. Màxim 5 persones. Dissabtes i diumenges.

Guided tours, 30 minuts. Maximum: 5 people. Saturdays and Sundays.

Cal Casal a Ossera

Núria Rossell. Tel. + 34 973 298220

Elaboració artesana de melmelades i bolets en vinagre.

Handcrafted production of jams and wild mushrooms in vinegar.

Herbes Cadí a Tuixent / Cadí Herbs

Josep Badia. Cal Farragetes - Tel. +34 973 370034

Quadres de flors seques. Establiment d'exposició i venda.

Paintings with dry flowers. Exhibition and sale.

Herbes aromàtiques Cal Nogué a Ossera

Suzette Böhringer. Tel. +34 973 298228

Herbes aromàtiques. Tisanes. Establiment d'exposició i venda. Jardí botànic d'herbes de muntanya.

Aromatic herbs, tisanes. Exhibition and sale site. Wild herb garden.

■ Festes i tradicions / Festivals and traditions:

Festa de les Trementinaires. Últim cap de setmana de maig. Tuixent.

Trementinaire's Festival. Last wek-end of May.

Fira de la Vall. Pont de la Constitució. Tuixent.

Valley fair, between December 6th-8th. Tuixent.

Ruta / Route 3:

Castell-Llebre

■ Visitem... / We will visit...

Formatges Castell-Llebre / Castell-Llebre cheese

Fermin Tordesillas. La Penella, Peramola - Tel. +34 973 470463

Formatge curat, amb fongs, formatge de tupí i mató. Exposició i venda. Visites comentades de mitja hora, de 2 a 20 persones, preferentment a la tarda, tot l'any.

Mould-cured cheese, Tupi liqueur-soaked cheese and Mató cottage cheese.. Visits by appointment. Exhibition and sale throughout the year. 10 a.m. to 1 p.m. and 3 p.m. to 5 p.m.

■ Restaurants recomanats / Recommended restaurants:

Restaurant Betriu / Betriu Restaurant

Crta. de la Seu d'Urgell, km 103 - Coll de Nargó - Tel. +34 973 383020

Restaurant Entrellacs / Entrellacs Restaurant

Crta. Seu d'Urgell, km 142 - Oliana - Tel. +34 973 470359

Restaurant Can Boix / Can Boix Restaurant

C/Únic, s/n - Peramola - Tel. +34 973 470266

■ La nostra ruta passa per: (visites recomanades) Recommended visits

Museu dels Raiers de Coll de Nargó / Rafter museum in Coll de Nargó

Tel. +34 636 417 678

Limit K-T de Coll de Nargó / Dinosaurs museum Limit K-T in Coll de Nargó

Tel. +34 636 417 678.

Pou de Gel d'Oliana / Ice well in Oliana

Tel. +34 973 470573 / 629 300 368

Pâtisseries i Forn Reig a Coll de Nargó/ Reig Patisserie and bakery

Coll de Nargó. Tel. +34 973 383179

Coca de raier, nargonins, xocolata amb ametlla artesana, ametllats, etc.

Coca del raier (flat bread), pastries from Nargó, handcrafted chocolate with almond, almond cakes, etc.

Esglésies romàniques de Sant Ciment de Coll de Nargó, Sant Andreu del Castell d'Oliana i Santa Maria de Castell-Llebre

Romanesque churches: Sant Climent (Coll de Nargó); Sant Andreu del Castell (Oliana); Santa Maria (Castell-Llebre)

■ Festes i tradicions / Festivals and traditions:

Ranxo de Carnaval. Dimarts de carnaval a Coll de Nargó, Oliana i Peramola

Carnival festivity (eat abstinence). Carnaval Tuesday. Coll de Nargó, Oliana, Peramola

Passió Viva. Divendres Sant. Oliana.

Living Passion. Good Friday. Oliana.

Cantades de Caramelles. Diumenge de Pasqua a Oliana.

Satirical songs. Easter Sunday. Oliana.

Baixada dels raiers. Tercer cap de setmana d'agost a Coll de Nargó.

Rafters' Descent. Third week-end in August. Coll de Nargó.

Fira del Rovelló. Segon dissabte d'octubre. Coll de Nargó.

Milk cap trade fair. Second Saturday in October. Coll de Nargó.

Fira de Tots Sants. Oliana.

All Saints fair. Oliana.

Mercat setmanal: dissabte. Oliana.

Market: Saturday. Oliana.

Ruta / Route 4:

Mas d'Eroles Guils del Cantó

■ Visitem... / We will visit...

Formatgeria Mas d'Eroles a Adrall / Mas d'Eroles cheese shop. Adrall

Salvador Maura. Mas d'Eroles. Adrall - Tel. +34 646 455 698

Formatges elaborats amb llet crua de vaca de raça frisona i d'ovella .

Visites a concertar / Exposició i venda.

Cheeses made from raw milk from Friesian cows and sheep.Visits by appointment / Exhibition and sale.

Formatgeria Guils del Cantó / Guils del Cantó cheese shop

Pep Capelles. Guils del Cantó - Tel. +34 659 346 833

Formatges de cabra madurats a partir de mètodes tradicionals, i

formatges petits conservats en oli i herbes aromàtiques.

Visites concertades / Degustació i venda.

Goats' cheeses ripened according to traditional methods, and small cheeses conserved in oil with aromatic herbs.Visits by appointment / Tasting and sale.

■ Restaurants recomanats / Recommended restaurants:

Restaurant Club de Golf / Club de Golf Restaurant

Avda. Del Cadí, 2 - Aravell - Tel. +34 973 353682

Restaurant Mas d'en Roqueta / Mas d'en Roqueta Restaurant

Mas d'en Roqueta s/n - Aravell - Tel. +34 973 351995

Restaurant La Perdiu d'Argent / La Perdiu d'Argent Restaurant

C/ Afores s/n - Adrall - Tel. +34 973 387252

Restaurant Llar de Foc / Llar de Foc Restaurant

Crta. N-260, km 233 – Adrall - Tel. +34 973 387118

■ La nostra ruta passa per: (visites recomanades) Recommended visits

La Farinera de Montferrer / Flour factory in Montferrer

Tel. + 34 973 351343

Natura Bolets SL a Montferrer

Elisabet Campi. Cal Frare. S/n. Montferrer - Tel. +34 973 298469

Envasats de bolets de bosc, bolets secs i cultiu.

Packs of wild mushrooms, dried and cultivated mushrooms.

Asana

Francesc Parra. Montferrer. Tel. +34 973 353265

Elaborats de conreu ecològic: cereals, llegums, fruits secs...

Organically-grown products: cereals, legumes, fruits and nuts, etc.

Casa Bernadi a Noves de Segre

Tel. +34 973 387147

Pernils, bulls, patés, sobrassada, fuet, llonganissa, botifarra...

Exposició i venda. Visites comentades d'una hora. Màxim 60 persones.

D'11h a 13h, de dimarts a dijous .

Hams, bulls (blood sausages), pâtés, sobrassada (spicy sausage meat), fuet (dry cured pork sausage), llonganissa (hard cured sausage), botifarra fresh sausage, etc. Exhibition and sale. One-hour guided visits. Maximum 60 people. 11 a.m. to 1 p.m. Tuesday to Thursday.

Ruta / Route 5:

La Seu d'Urgell Anserall

■ Restaurants recomanats / Recommended restaurants:

Restaurant Hotel Andria / Hotel Andria Restaurant

Passeig Joan Brudieu, 24 Tel. +34 973 350300

Restaurant Cal Pacho / Cal Pacho Restaurant

C/La Font, 11 Tel. +34 973 352719

Restaurant El Menjador / El Menjador Restaurant

C/Major, 4 Tel. +34 606 922 133

Restaurant Ignasi / Ignasi Restaurant

C/ Capdevila, 17 Tel. +34 973 354949

Restaurant Les Tres Portes / Les Tres Portes Restaurant

Avda. Garriga i Massó, 7 Tel. +34 973 355658

Restaurant Miscela / Miscela Restaurant

Avda. Pau Claris, 24 Tel +34 973 354620

Restaurant Nice / Nice Restaurant

Avda. Pau Claris, 4 Tel. +34 973 352100

Restaurant Pifarré / Pifarré Restaurant

Plaça Bisbes Prínceps, 4 Tel. +34 973 351007

Restaurant Llum de la Seu / Llum de la Seu Restaurant

C/Josep de Zulueta, 37 Tel.+34 973 354683

Restaurant Katia / Katia Restaurant

Crta. N-260, km 229 Castellciutat - Tel. +34 973 350000

Restaurant La Glorieta / La Glorieta Restaurant

Camí de la Seu s/n Castellciutat - Tel. +34 973 351045

Restaurant Hostal Vell d'Anserall / Hostal Vell d'Anserall Restaurant

C/Únic s/n Tel. +34 973 360660

Restaurant Masia d'en Valenti / Masia d'en Valenti Restaurant

Crta. La Seu-Andorra, km 4,5 Cortingles - Tel. +34 973 353140

■ La nostra ruta passa per: (visites recomanades) Recommended visits

Catedral Romànica de Santa Maria, Claustre, Església de Sant Miquel i Museu Diocesà d'Urgell

The cathedral of Santa Maria, Cloister, Sant Miquel and Diocesan Museum

Obert tot l'any de 10h a 13h i de 16h a 18h; diumenges de 10h a 13h.

Open all year from 10h to 13h and from 16h to 18h; Sundays from 10h to 13h.

Tel. +34 973 353242

Parc Olímpic del Segre – Centre BTT La Seu-Alt Urgell

Water activities –Mountain Bike center- La Seu-Alt Urgell

Tel. +34 973 360092

Església romànica de Sant Serni de Tavèrnoles a Anserall

Romanesque art: Sant Serni de Tavèrnoles (Anserall.)

Embotits Estamariu

Jordi Planes. La Seu d'Urgell - Tel. +34 973 351982

Embotits i conserves de porc. Cold and conserved pork products.

Ruta a peu o en BTT La Seu – Sant Serni (Anserall) – La Seu

Route by bike or on foot: La Seu – Sant Serni (Anserall) – La Seu

Dificultat: baixa. Distància: 8 km aprox

Difficulty: low. Distance: 8 km aprox

■ Festes i tradicions / Festivals and traditions:

Calderada de Sant Antoni.17 de gener

Saint Anthony Stew festivity. January 17th.

Processó de Divendres Sant.

Living Passion. Good Friday.

Cantada de Caramelles. Diumenge de Pasqua.

Satirical songs.Easter Sunday.

Mercat Medieval dels Canonges. Primer cap de setmana de juny.

Canons' medieval market. First week-end in June.

Festival Internacional de música Joan Brudieu. Juliol-agost.

Joan Brudieu internacional music festival. July, August.

Retaule de Sant Ermengol. Primera quinzena d'agost.

Altarpiece of Sant Ermengol. First fortnight in August.

Fira de Sant Ermengol (inclou la Fira de Formatges Artesans del Pirineu).

Tercer cap de setmana d'octubre

Sant Ermengol Fair. (Pyrenees Artisan cheese fair). Third week-end in October.

Mercat setmanal: dimarts i dissabte.

Market: Tuesday and Saturday.

