

Com funciona la ruta?

Punts de visita

La ruta comprèn **3 punts de visita** (finca, molí i forn) en diferents municipis del Lluçanès. Hi ha l'opció de visitar només un o dos punts de visita.

Dates i horaris

L'època recomanada per fer la ruta és de l'abril al juliol **qualsevol dia de la setmana amb reserva prèvia**.

- Grup mínim de 6 persones
- Habitualment en horari de matí

Guiatge

Ruta guiada pels **mateixos responsables** de la finca, el molí i el forn.

Durada i desplaçament

La ruta íntegra dura **4 h i té 38 km**.

Cost

15 € adults i 5 € infants (de 6 a 12 anys).

La visita només a punts concrets té cost propi. (Consulteu-ne la descripció més avall).

Punts de visita

Trobareu tots els **punts de visita geolocalitzats** i podreu visualitzar-los al mapa.

Restaurants

Us oferim una llista de **restaurants** que treballen amb blat forment (cal reserva prèvia).

Forns

També us detallem també tots els **forns on podeu comprar pa de blat forment**.



Reserva prèvia

Contacteu amb el Mas Terricabras:
rutadelpa@gmail.com / 699 713 826
(Per visitar només algun punt de visita, cal fer la reserva directament al punt de visita: consulteu-ne la descripció més avall).

La ruta del pa

El Lluçanès s'escapa de les presses i el ritme actual, en què tot passa ràpidament: menjar, hàbits i entorn. Avui hi ha un gran nombre de forns que fan el pa seguint un procés artesanal per obtenir un producte de qualitat.

Per elaborar un bon pa, doncs, cal tenir en compte el procés d'elaboració i també la matèria primera. Gràcies a la presència de famílies de pagès del territori i a la curiositat de diversos forns, al Lluçanès s'ha recuperat el blat forment, una varietat antiga que permet recuperar l'aroma i el gust del pa d'abans. Un pa curós amb la terra, ja que es cultiva als camps del Lluçanès i, per tant, és de quilòmetre zero i curós en el seu procés d'elaboració, ja que es respecten els ritmes de la fermentació.

A més, el fet de recuperar el blat forment permet elaborar no només pa sinó receptes amb blat forment que podreu descobrir als restaurants del Lluçanès.

Un plaer per als sentits!



La ruta del pa és un projecte dinamitzat pel Consorci del Lluçanès.

Consorci del Lluçanès (feiners)
turisme@consorci.llucanes.cat
T. 938 880 050

Ofic. Turisme Prats de Lluçanès (festius)
Edifici "Cal Bach". Pg. del Lluçanès, s/n
T. 938 560 100
turisme@pratsdellucanes.cat

Organitza



Consorci del
LLUÇANÈS



Col·labora



Diputació
Barcelona



Ruta del pa

Al Lluçanès pots fer una ruta turística agroalimentària per conèixer el camí del blat forment del camp a taula.

Podràs visitar una finca de pagès on es cultiva el blat, un antic molí fariner i un forn de pa on treballen el blat forment. Tot a través dels seus protagonistes.

Punts de visita

01. Mas Terricabras

Oristà
La ruta del pa s'inicia a la finca Terricabras, amb una visita a l'explotació agrària i en temporada, una visita als camps de blat forment. La mateixa família explicarà la història del blat forment, la manera com es va recuperar, tots els passos de creixement del blat (la llavor, la germinació, la maduració i la sega) i quins usos té per al consum humà.

Reserves per a la visita única:

rutadelpa@gmail.com /
699 713 826 (Imma)

Cost de la visita única:

8 € (infants gratuït fins als 12 anys)

02. Molí fariner de Puig-oriol

Lluçà
La ruta continua al molí de Puig-oriol, un antic molí fariner que funciona gràcies a la força de l'aigua de la riera de Lluçanès. El mateix propietari n'explica el funcionament, com es feia la mòlta i les propietats que necessita la farina per fer un bon pa. Una experiència sensorial.

Reserves per a la visita única:

689 789 476 (Antonio)

Cost de la visita única: **5 €**

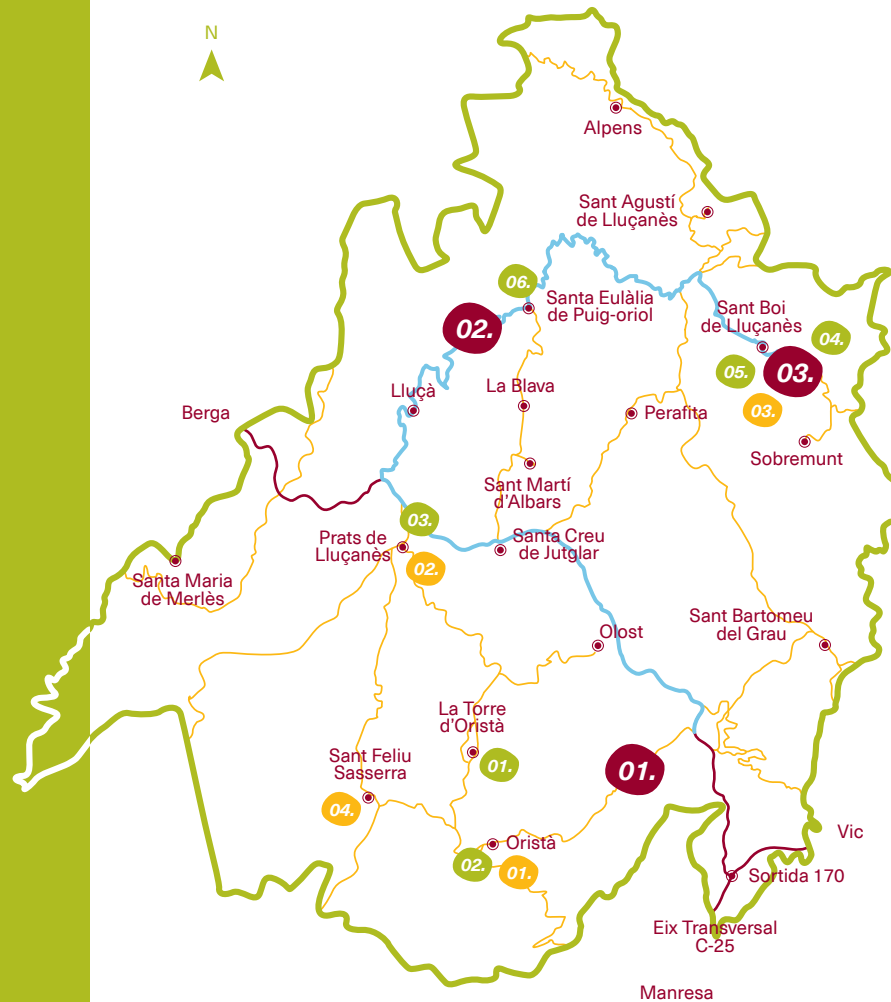
03. Forn Cal Pujals

Sant Boi de Lluçanès
Per acabar la ruta es visita el forn de pa de Sant Boi de Lluçanès. Un obrador i forn de llenya que s'ha mantingut en el temps i destí final de la farina de blat forment. Gràcies als forners, es pot veure com es fa el pa mantenint l'essència de sempre.

Reserves per a la visita única:

bet.cg80@gmail.com / 679 286 786

Cost de la visita única: **3 €**



0 2,5 5 10 km

Llegenda

- Carretera secundària
- Carretera principal C-62
- Punts de visita
- Restaurants
- Forns
- Ruta recomanada



Restaurants on podeu trobar blat forment. Cal reserva prèvia

- 01. Cal Trumfo
La Torre d'Oristà (Oristà), t. 938 129 129
- 02. Cal Julià
Oristà, t. 938 128 068
- 03. Cal Baumer
Prats de Lluçanès, t. 938 508 026
- 04. Ca la Mercè
Sant Boi de Lluçanès, t. 938 578 292
- 05. Cal Met
Sant Boi de Lluçanès, t. 938 578 106
- 06. Cal Penyora
Sta Eulàlia de Puig-oriol (Lluçà), t. 938 554 005



Forns amb pa de blat forment

- 01. Fleca d'Oristà
C/ de la Roqueta, 2 – Oristà
- 02. Forn J. Bruch (Cal Finus)
Plaça de Can Claus, 2 – Prats de Lluçanès
- 03. Forn Cal Pujals
Plaça Nova, 4 – Sant Boi de Lluçanès
- 04. Cal Patisser
Plaça de Baix, 2 – Sant Feliu Sasserra

Per consultar forns fora del territori:

www.turisme.llucanes.cat



Allotjaments

- Alpens Holidays – Alpens
- El Teixell – Olost
- La Casagran i Cal Masover de Rexach – Olost
- Pla de Moixons – Oristà
- Ca l'Estamenya – Perafita
- Cal Music – Prats de Lluçanès
- L'Hotelet – Prats de Lluçanès
- Vinyes Grosses – Sant Agustí de Lluçanès
- El Permanyer i la Cabanya del Permanyer – Sant Bartomeu del Grau
- Ca l'Avi – Sant Boi de Lluçanès
- Cal Met – Sant Boi de Lluçanès
- La Cirera – Sant Boi de Lluçanès