

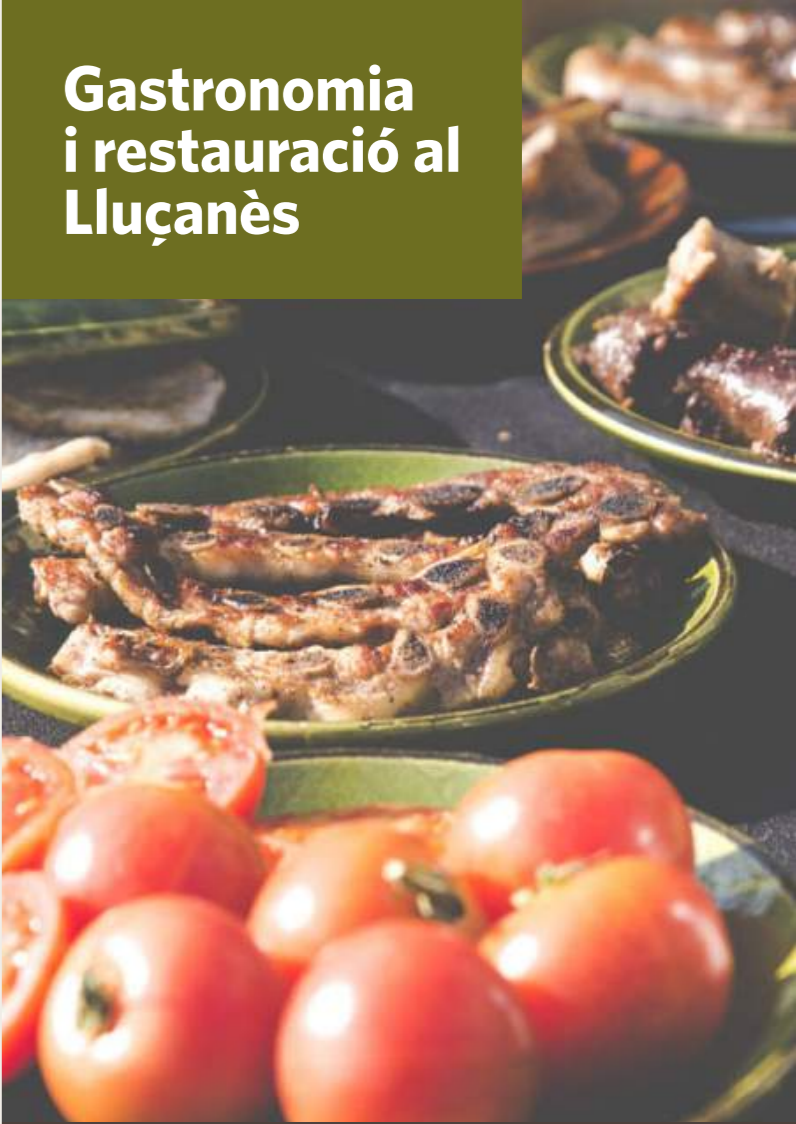
Establiment	Població	Direcció	Telèfon	Dies de descans	Àpats oferts	Especialitat
<b>El Casino d'Alpens</b>	Alpens	c/ el Ramal, 3	649 179 812	Dilluns, Dimarts		
<b>Fonda Alps</b>	Alpens	La Placeta, 4	938 578 143 / 938 578 037	Dijous, Divendres		
<b>Ca la Cinta Restaurant</b>	L'Alou	c/ Alou, 23	666 135 614	Dilluns, Dimarts, Dimecres		Oca guisada amb peres
<b>Cal Trumfo</b>	La Torre d'Oristà	c/ Oest, 2	938 129 129	Dilluns, Dimarts, Dimecres		Cua de bou
<b>Fonda la Primitiva</b>	Lluçà	ctra. BV-4341, km. 14,4	938 530 075	Dimarts, Dimecres, Dijous		
<b>Bar el Centre d'Olost</b>	Olost	pl. Major, 9	620 446 640			Galtes al forn
<b>Camping Lluçanès</b>	Olost	ctra. de Gironella, 10	938 129 131	Dilluns, Dimarts, Dimecres, Dijous, Divendres		
<b>Fonda Sala</b> 	Olost	pl. Major, 17	938 880 106	Dimarts		Tòfona i caça en temporada
<b>Bar Esport</b>	Olost	pl. Major, 6	938 129 193	Dijous		Entrecot a la brasa
<b>Bar Piscines</b> (temporada d'estiu)	Olost	av. de l'Esport, s/n	609 024 464	15 d'agost		Pintxos
<b>Restaurant braseria Julià</b>	Oristà	c/ de Vic, 16	938 128 068	Dijous		Ànec amb peres
<b>Bar-Restaurant EI9</b>	Perafita	c/ de Dalt, 5	938 530 156	Dimarts		
<b>Cal Pensiró</b>	Perafita	c/ Major, 5	938 530 134			Pop a la gallega
<b>Cafè del Mig</b>	Perafita	c/ Major, 2	938 530 051	Diumenge vespre, Dilluns		Assortit de coques dolces i salades
<b>Agrobotiga del Lluçanès</b>	Perafita	pl. Major, 9	938 530 226			Cargols
<b>Restaurant Cal Quico</b>	Prats de Lluçanès	crt. BP-4653, km. 0,9	938 508 125	Dilluns		Peu de porc desossat amb gambes
<b>Cal Baumer, refectori</b>	Prats de Lluçanès	c/ Sant Pere, 24	938 508 026	Dilluns, Dimarts, Dimecres, Dijous, Divendres		
<b>El Contrapàs</b>	Prats de Lluçanès	av. Pau Casals, 54	649 836 986	Diumenge		
<b>Cafè Fumanya</b>	Prats de Lluçanès	c/ Major, 21	938 560 110	Dimarts		
<b>Canya i Teca</b>	Prats de Lluçanès	pg. del Lluçanès, 13	938 560 501	Dilluns		Hamburguesa de foie i ceba caramelitada
<b>Prats Pizzeria. Bar Restaurant</b>	Prats de Lluçanès	pg. del Lluçanès, 17	602 070 337			
<b>Cafè Orient</b>	Prats de Lluçanès	c/ Pau Casals, 38	938 508 931			
<b>El Bon Gust</b>	Prats de Lluçanès	c/ de la Font, 2	938 560 635			
<b>JB</b>	Prats de Lluçanès	av. Pau Casals, 37	938 508 023	Dimecres		
<b>La Fassina</b>	Prats de Lluçanès	pg. del Lluçanès, 39	938 560 103	Dijous		
<b>Taverna el Caminet</b>	Prats de Lluçanès	c/ Bruc, 35	936 539 154	Dilluns, Dimarts		
<b>El Collet</b>	Sant Agustí de Lluçanès	ctra. de Berga, km. 8	938 578 136	Dijous		Canelons amb fulla de col
<b>Caribe</b>	Sant Bartomeu del Grau	c/ Vell, 33	938 889 151	Dissabte, Diumenge		
<b>El Geu</b>	Sant Bartomeu del Grau	pg. del Grau, 7	663 589 814			
<b>Bar La Plaça</b>	Sant Boi de Lluçanès	pl. Nova, 1	671 094 486	Dimarts		
<b>Restaurant Cal Met</b>	Sant Boi de Lluçanès	c/ Pare Gallifa, 1	667 756 800 / 938 578 106	Dilluns		Caneló de bolets amb crema de ceps
<b>Restaurant La Mercè</b>	Sant Boi de Lluçanès	c/ Antic, 33	938 578 292	Dimarts, Dimecres		Postres
<b>Restaurant Comas</b>	Sant Feliu Sasserra	pl. Major, 11	673 956 777	Dimarts		
<b>Perot Rocaguinarda</b>	Sant Feliu Sasserra	ctra. de Manresa, 16	938 139 056	Dijous		Arrossos
<b>Restaurant La Mola</b>	Santa Creu de Jutglar	c/ Bonavista, s/n	938 880 452	Dimecres		Bacallà de la Mola
<b>Ca la Filo</b>	Santa Eulàlia de Puig-oriol	crt. BV-4342, km. 0,3	938 554 026	Dimarts		Peus de porc farcits amb salsa Oporto
<b>Cal Penyora</b>	Santa Eulàlia de Puig-oriol	c/ Major, 42	938 554 005	Dilluns, Diumenge		Cigrons amb cansalada
<b>Hostal Sant Cristòfol</b>	Santa Maria de Merlès	crt. C-62, km. 21,5	938 250 525 / 686 260 311	Dilluns, Dimarts (estiu) Dilluns a Dijous (hivern)		Patates emmascarades
<b>La Roca</b>	Sobremunt	La Roca s/n	699609071	Dilluns, Dimarts (estiu) Dilluns a Dijous (hivern)		Arrossos

**Llegenda**

- Esmorzar
- Esmorzar de forquilla
- Dinar
- Sopar
- Cuina tradicional
- Cuina d'autor
- Cuina vegetariana
- Brasa
- Cuina xinesa
- Pizzeria/Kebab
- Entrepans
- Tapes
- Menú diari / cap de setmana
- Carta

Productes locals del Lluçanès a la cuina	Tipus de cuina	Oferta gastronòmica
Embotits - <b>Embotits Vilardaga</b> / <b>Embotits Cruells</b> / <b>Embotits artesanals Camprubi</b> Pa - <b>Cal Jolis</b>		
Embotits - <b>Embotits Vilardaga</b> / <b>Embotits Cruells</b> / <b>Embotits artesanals Camprubi</b> Melmelades - <b>Cal Benet</b> Iogurts i mató - <b>Postres Artesanes Santa Eulàlia</b> Pa - <b>Cal Jolis</b> Xai - <b>Carnisseria Ca la Rosa</b>		
Carn - <b>Carnisseries Ca la Rosa</b> / <b>El Taulell</b> Verdures i llegums - <b>Mas Terricabras</b> Formatges - <b>Formatges Betara</b> / <b>Formatges de Lluçà</b> Pa i derivats - <b>Forn Cal Pujals</b> / <b>Cal Cabalé</b> / <b>Cal Jolis</b> Melmelades - <b>Cal Benet</b> Postres - <b>Postres Artesanes Santa Eulàlia</b> Embotits - <b>Embotits artesanals Camprubi</b>		
Postres - <b>Postres Artesanes Santa Eulàlia</b> Embotits i botifarra - <b>Carnisseria Cal Toni</b> Ànec - <b>L'Ànec 5 aglans</b> Formatges - <b>Formatges Reixagó</b> / <b>Formatges Betara</b> Blat Forment - <b>Mas Terricabras</b> Melmelades - <b>Cal Benet</b> Pa Forment - <b>Forn Cal Pujals</b>		
Embotits, botifarra i vedella - <b>Carnisseria Cal Toni</b> Vedella picada - <b>La Font Sostenible</b> Farina i Blat forment - <b>Mas Terricabras</b> Formatges - <b>Formatges de Lluçà</b> Formatge fresc i iogurts - <b>Postres Artesanes Santa Eulàlia</b>		
Carn - <b>Carnisseries M. Àngels</b> / <b>Cal Serrat</b> Pa - <b>Forn Sant Adjutori</b> / <b>Pastisseria Cal Parra</b>		
Ànec - <b>L'Ànec 5 aglans</b> Pa de blat forment - <b>Fleca Oristà</b>		
Xai - <b>Carnisseria Llorens</b> Pa - <b>Forns Franquesa</b> / <b>Cal Cabalé</b>		
Postres - <b>Postres Artesanes Santa Eulàlia</b> Magret i confit d'ànec - <b>L'Ànec 5 aglans</b> Embotits - <b>Embotits Cruells</b>		
Embotits - <b>Carnisseries El Taulell</b> / <b>Cal Janet</b> / <b>Loreto</b> Formatges - <b>Formatges de Lluçà</b> / <b>Formatges Betara</b> Iogurts - <b>Postres Artesanes Santa Eulàlia</b> Melmelada - <b>Cal Benet</b> Llet de vaca - <b>El Soler de n'Hug</b> Ànec - <b>L'Ànec 5 aglans</b> Xai - <b>Carnisseria El Taulell</b>		
Postres - <b>Postres Artesanes Santa Eulàlia</b> Llonganissa i pernil - <b>Ausa</b> Pa - <b>Forn Vilamú</b>		
Carn i embotits - <b>Carnisseries El Taulell</b> / <b>Cal Janet</b> / <b>Loreto</b> Embotits - <b>Ausa</b> Pa - <b>Cal Padessé (Fleca Fusté)</b>		
Carn - <b>Carnisseries Ca la Rosa</b> / <b>Ausa</b> Pa - <b>Cal Padessé (Fleca Fusté)</b>		
Embotits - <b>Embotits artesanals Camprubi</b> / <b>Embotits Cruells</b> / <b>Carnisseria Can Salada</b> Postres - <b>Postres Artesanes Santa Eulàlia</b> Carn - <b>Carnisseria Llorens</b> Pa - <b>Forns Cal Pujals</b> / <b>Franquesa</b> / <b>Cal Cabalé</b>		
Pa - <b>Forn Cal Pujals</b>		
Botifarra i Embotits - <b>Carnisseria Can Salada</b>		
Recuits i iogurts - <b>Postres Artesanes Santa Eulàlia</b> Ànec i magret - <b>L'Ànec 5 aglans</b> Embotits - <b>Embotits Vilardaga</b> Pa - <b>Forn Cal Pujals</b>		
Botifarra - <b>Carnisseria l'Hostal</b>		
Formatges - <b>Formatges Betara</b> Xai - <b>El Soler de n'Hug</b> Embotits - <b>Embotits Cruells</b>		
Carn - <b>Carnisseria Can Salada</b> Postres - <b>Postres Artesanes Santa Eulàlia</b>		
Carn - <b>Carnisseria Can Salada</b> Postres - <b>Postres Artesanes Santa Eulàlia</b> Formatges - <b>Formatges de Lluçà</b> Pa - <b>Forn Cal Pujals</b> Embotits - <b>Carnisseria Can Salada</b>		
Carn - <b>Carnisseria El Taulell</b> Postres - <b>Postres Artesanes Santa Eulàlia</b>		

**Gastronomia i restauració al Lluçanès**



Disposar d'un rebost de productes tan divers i ric, com el que ofereix el Lluçanès és un bé molt preuat i un privilegi propi d'un petit gran territori. El Lluçanès ha sabut preservar i renovar la pagesia i els oficis artesanals dels aliments i conservar la cuina tradicional. El Lluçanès és una terra viva.

Pep Palau. Gastrònom



**DECÀLEG DE BONES PRÀCTIQUES AL LLUÇANÈS**

El Lluçanès busca bons viatgers. Un turisme discret, que beneficiï directament la comunitat local i que ajudi a preservar les singularitats del territori, la cultura i la identitat.

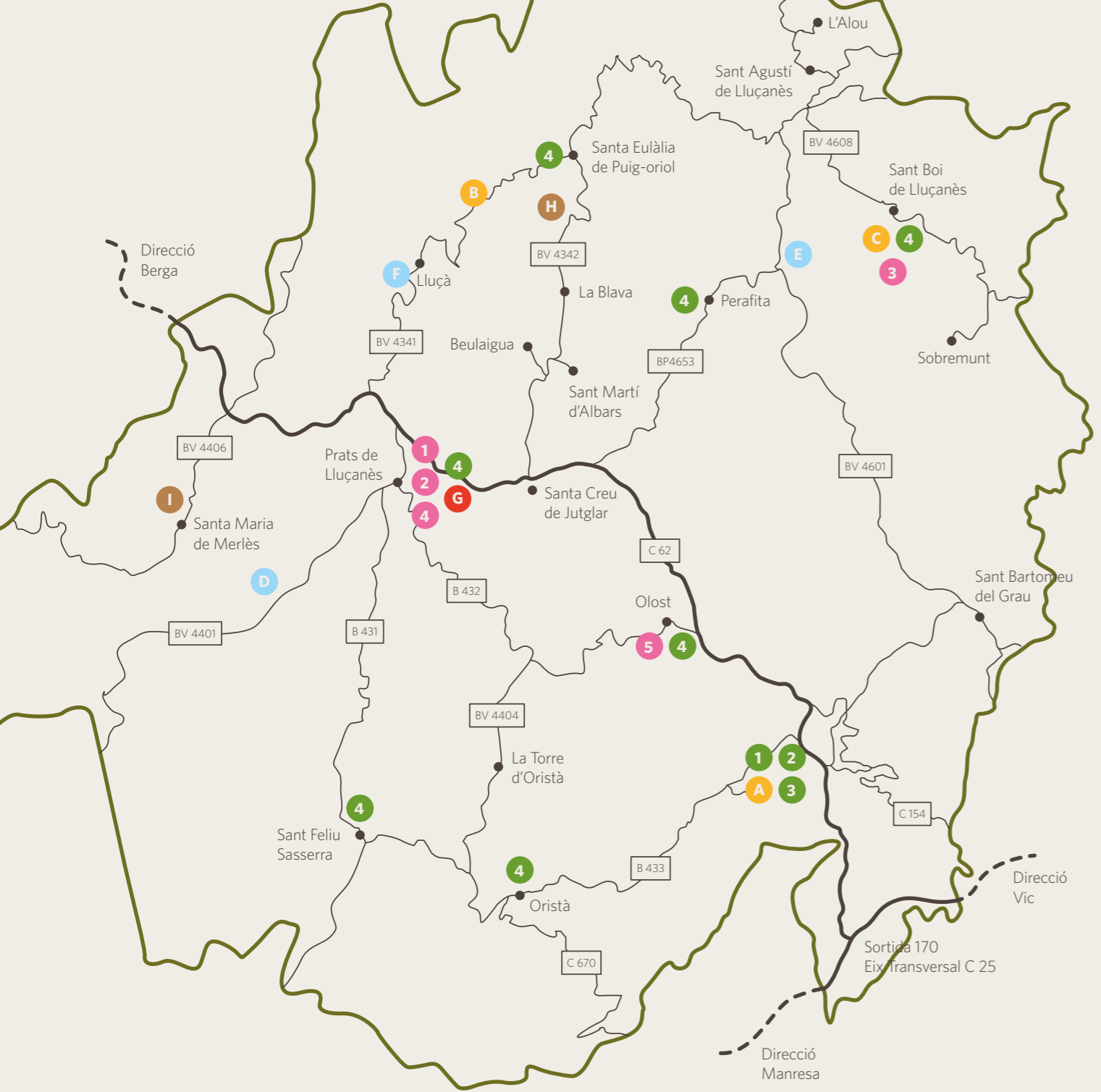
Ajuda'ns a mantenir un turisme responsable per cuidar l'harmonia del territori:

- Planifica el teu viatge.**
- Desconnecta de l'estrès i endinsa't en el món rural durant la teva estada.**
- Gaudeix, respira i comparteix la vida amb la gent que hi viu.**
- Descobreix l'essència del Lluçanès.**
- Respecta l'entorn i la natura, fes-te responsable dels teus residus.**
- Conserva i protegeix la flora i la fauna.**
- Respecta les propietats agrícoles i els ramats.**
- Cuida els camins rurals.**
- Tasta la gastronomia de la zona i impulsa el comerç local.**
- Contribueix per fer del teu viatge una experiència turística sostenible.**

## Mapa gastronòmic del Lluçanès

### Legenda

- Ruta del pa
- Ruta de la llet
- Ruta de la Coca i la Llonganissa
- Productes singulars
- Explotacions visitables
- Fires i Mercats



+ info: [www.turisme.llucanes.cat](http://www.turisme.llucanes.cat)

## Rutes turístiques Agroalimentàries



**Ruta del pa**  
Ruta agroalimentària per conèixer l'origen del pa, del camp a la taula. Visita una masia de pagès on es cultiva el blat, un antic molí fariner i un forn de pa on treballen el blat forment. Tindràs l'opció de realitzar tot el recorregut o visitar punts concrets:

**A Mas Terricabras (Oristà)**  
Visita a l'explotació agrària familiar on els mateixos productors expliquen la història del blat forment, com es va recuperar, com es cultiva, quines característiques té i quins usos culinàris, així com altres cultius de productes singulars (tomàquet verd d'Oristà i el cigrò d'Oristà). T. 699 713 826

**B Molí fariner de Puig-oriol (Luçà)**  
Visita a l'antic molí fariner que funciona gràcies a la força de l'aigua de la riera de Lluçanès. El propietari explica el funcionament i les diferents zones del molí: la bassa, la sala de la maquinària, el carcabà, etc. T. 689 789 476

**C Forn cal Pujals (Sant Boi de Lluçanès)**  
Visita al forn de llenya tradicional i l'obrador, de la mà dels mateixos forners. Expliquen el procés de l'elaboració del pa i coques, l'origen de la massa mare, l'amassat, el procés de fermentació, i la importància de la cocció amb llenya. Una experiència sensorial per gaudir del pa com el d'abans. T. 679 286 786



**E Ruta de la Coca i la Llonganissa**  
Al municipi de Prats de Lluçanès trobem un itinerari per tots els elaboradors de coca i llonganissa del poble per tal de descobrir i tastar les diferents varietats i combinacions innovadores que conviden a assaborir la unió del dolç i el salat. La ruta no té un itinerari definit sinó que es pot dissenyar com l'usuari vulgui.



**Ruta de la llet**  
Un recorregut per descobrir l'origen de la llet i els formatges, de la granja al plat. Visita les formatgeries i granges de vaques, cabres i ovelles, descobrint com s'elaboren els formatges, iogurts i postres làctiques, i degustar-los:

**D El Soler de n'Hug (Prats de Lluçanès)**  
Visita a l'explotació ramadera de vaques de llet amb robot de muniyda. Els propis ramaders expliquen les feines a la granja, al camp, l'alimentació dels animals, la maquinària utilitzada, l'elaboració i la venda del producte. La visita inclou un tast de producte. T. 669 422 352 / [www.elsoler.cat](http://www.elsoler.cat)

**F Formatges Betara (Sant Boi de Lluçanès)**  
Visita a la formatgeria i ramat d'ovelles ecològiques. Expliquen l'alimentació de les ovelles, el procés de muniyda i elaboració dels formatges. Visita a la granja i/o obrador. Opcional tast de producte. T. 93 888 08 52 | [www.formatges-beta.com](http://www.formatges-beta.com)

**G Formatges de Luçà (Luçà)**  
Visita a l'explotació i ramat de cabres pirinenques de pastura de la mà del mateix productor que explica el funcionament de la granja, l'alimentació, les eines de treball, el procés d'elaboració del formatge i la venda de producte. La visita inclou un tast de producte. T. 619 72 80 79 | [www.formatges-lluca.com](http://www.formatges-lluca.com)

## Explotacions visitables

**H Mas les Vinyes (Sant Martí d'Albars)**  
És una granja agroecològica d'agricultura regenerativa, dissenyada amb criteris de permacultura. Produïxen carn, fruita, verdura, mel i derivats. És possible visitar el projecte en jornades de portes obertes o concertant visites personalitzades per un mínim de persones, contactant a: [maslesvinyes@gmail.com](mailto:maslesvinyes@gmail.com). Podeu visitar la seva web a [www.maslesvinyes.com](http://www.maslesvinyes.com)

**I Masia Escrigas (Santa Maria de Merlès)**  
Conscients de la importància de l'alimentació saludable s'han especialitzat en agricultura ecològica. Disposen d'un calendari d'activitats al llarg de l'any per totes les edats (des de parelles, famílies, escoles... i fins empreses) amb visites a la eco-granja, tallers, degustacions i experiències on podreu descobrir el camp de primera mà. Contacte: [info@masiaescrigas.com](mailto:info@masiaescrigas.com). Podeu veure el calendari d'activitats a [www.masiaescrigas.com](http://www.masiaescrigas.com)

## Receptari blat forment

7 receptes elaborades amb blat forment, en forma de farina o blat escairat, per poder cuinar diferents plats: coques de recapte, tempura, escudella, blinis, salses, torradetes de Santa Teresa, carquinyolis, d'acompanyament amb verdures o en amanides.



## Productes locals agroalimentaris

Un territori que aposta pels productes locals, artesanals i de qualitat gràcies a la feina de persones vinculades al món de la pagesia, la ramaderia i l'elaboració de productes perquè els aliments arribin al punt òptim de frescor i proximitat.



**Carn**  
Al Lluçanès, trobem un gran nombre de granges que produeixen porc, xai, vedella i cabrit per tot el territori. Podem trobar iniciatives de productors que comercialitzen els seus propis productes o bé que estableixen lligams comercials amb elaboradors i punts de venda locals.

### Melmelades

Les melmelades del Lluçanès s'elaboren de forma tradicional i artesana. En trobareu de diferents tipus i varietats al llarg de l'any segons els productes de temporada ja que la producció és limitada. Els seus productes són elaborats per ingredients de gran qualitat i amb algunes varietats de fruites i tòfones collides en el propi territori.



### Pa i coques

Troblem una gran oferta de forns i pastisseries que ens oferiran pans i coques de diverses varietats. Són productes elaborats curosament, de màxima qualitat. Descobreix l'autèntic gust de coques i pans elaborats en forns de la comarca.

### Embotits

El Lluçanès destaca, entre moltes altres coses, pel gran nombre de productors i elaboradors d'embotits que trobem per tot el territori amb una oferta molt variada i amb un prestigi i qualitat molt elevat.



### Cerveses

El Lluçanès també disposa d'elaboradors de cerveses, amb gustos i sabors diferents, totes elles produïdes de forma artesanal al territori.

### Productes làctics

El territori compta amb una bona xarxa de productors que elaboren formatges, llet i altres productes làctics. Vine a visitar els productors i coneixeràs els processos d'elaboració i podràs gaudir de productes làctics locals.



## Productes Singulars



**Blat forment**  
Recuperat per un agricultor del Lluçanès, el blat forment és una varietat autòctona tradicional més digerible i d'alta qualitat. El podem trobar en farina, pa, cervesa i blat escairat. Acosta't i gaudeix-lo en diferents restaurants i forns de la comarca! Actualment es comercialitza a Mas Terricabras (Oristà). T. 699 713 826

Forns amb pa de blat forment: Fleca d'Oristà (Oristà) / Forn J.Bruch - Cal Finus (Prats de Lluçanès) / Forn Cal Pujals (Sant Boi de Lluçanès) / Cal Pastisser (Sant Feliu Sasserra) / Forn Sant Adutori (Olost)

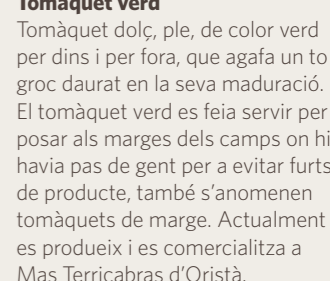
### Cigró d'Oristà

Cigró molt gustós i de cocció ràpida, de tamany més petit que el normal i de pell molt fina. És una varietat de gran qualitat, de color pàl·lid i petit, bec petit i una pell rugosa i poc perceptible. Actualment es produeix i es comercialitza a Mas Terricabras d'Oristà. T. 699 713 826



### Tomàquet verd

Tomàquet dolç, ple, de color verd per dins i per fora, que agafa un to groc daurat en la seva maduració. El tomàquet verd es feia servir per posar als marges dels camps on hi havia pas de gent per a evitar furts de productes, també s'anomenen tomàquets de marge. Actualment es produeix i es comercialitza a Mas Terricabras d'Oristà. T. 699 713 826



### Somalla

Amb la seva forma peculiar de ferradura i de calibre prim, porta l'equilibri de la carn magra i cansalada de porc i de textura tendre amb un sabor suau.



## Associacions de productors i elaboradors

### Associació Lluçanès a taula

Associació de productors i elaboradors del Lluçanès que aposta per la qualitat del producte i per les bones pràctiques en la seva elaboració, aportant garanties al consumidor de l'origen dels productes i de la seva qualitat i contribuint a la recuperació i a la revalorització dels productes locals i tradicionals del Lluçanès.

[www.llucanesataula.cat](http://www.llucanesataula.cat)



## Fires i mercats de gastronomia i alimentació



**Mercat setmanal**  
Cada diumenge al matí es celebra el mercat setmanal a Prats de Lluçanès, municipi on hi existeix una gran tradició comercial, amb establiments comercials i parades de tot tipus: fruita i verdura, embotits, productes locals, etc. Ha estat tradicionalment un lloc de trobada de veïns de municipis de tota la comarca.

El mercat a Prats de Lluçanès es troba documentat a finals del segle XVII (1681)



**TastaQmarca (juliol)**  
Coincidint amb els actes de la Fira de Sant Jaume es celebra el TastaQmarca a Prats de Lluçanès. La gastronomia del Lluçanès és la gran protagonista, i és que la festa permet tastar especialitats dels diferents establiments i restaurants del Lluçanès, en format de tapes i petites degustacions, fins ben entrada la mitjanit.



**Fira del bolet (octubre)**  
A Sant Boi de Lluçanès, al llarg de la jornada festiva, s'organitzen diferents activitats per a tots els públics, totes elles centrades en aquest producte tan preuat, com per exemple una sortida per anar a collir bolets o una exposició dels bolets.



**Tocats pel bolet (octubre)**  
En ple temps de bolets, es celebra la festa "Tocats pel Bolet" a Prats de Lluçanès, un cap de setmana farcit d'activitats relacionades amb el món boletaire: degustacions, parades, activitats infantils, etc.



**Fira de formatge de pastor i llet crua (octubre)**  
Cada any es celebra la fira del formatge de pastor i llet crua a Olost. Durant tota la jornada la plaça s'omple de formatgers, es fan tastis i altres activitats. Al migdia es fa un dinar popular a la plaça del poble.

Més informació a:

[www.turisme.llucanes.cat](http://www.turisme.llucanes.cat)

@LlucanesTurisme  
@llucanesturisme

938 880 050  
[turisme@consorci.llucanes.cat](mailto:turisme@consorci.llucanes.cat)

