

Tota la marca Ripollès, en un web

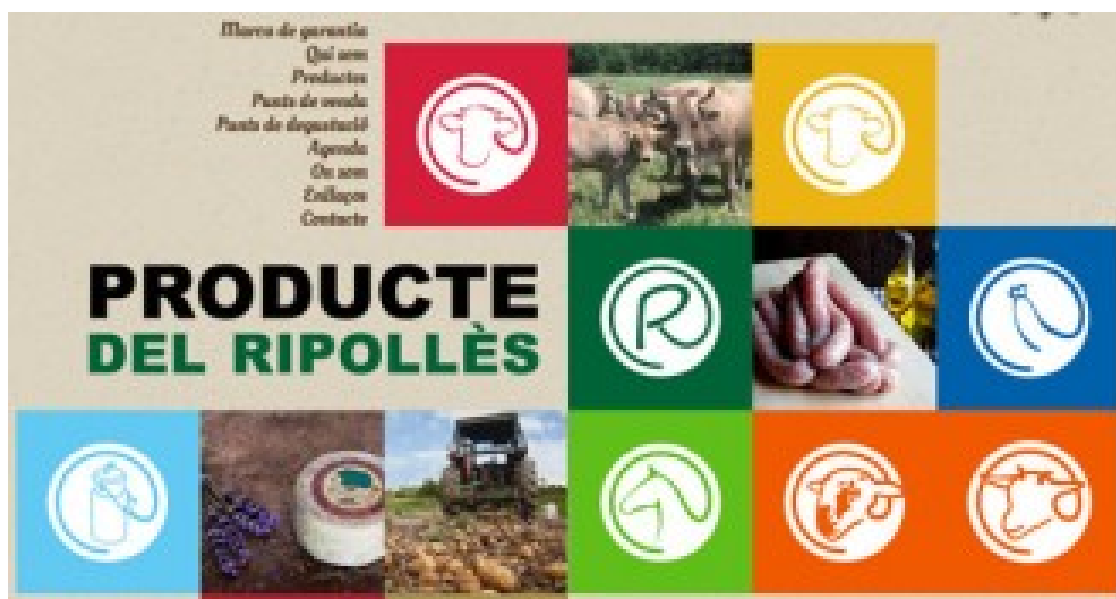
Un nou portal aplega els productors i productes agroalimentaris de la comarca | La iniciativa forma part del projecte "El projecte a taula" per retallar la distància entre camp i taula

[Calendari de campanyes gastronòmiques, fires ramaderes i jornades tècniques](#)



El nou portal aplega productors, productes i punts de venda i tast. Foto: Rastres Fotografia

El Ripollès té bona marca. Una marca de qualitat que engloba els seus millors productes agroalimentaris -vedella, vedella blanca, poltre, xai, cabrit, llangonisseta, trumfa, derivats làctics i coca- de la comarca. Ara, a més, tots han quedat englobats en un [portal web](#) que permet, entre altres, conèixer els productors, les seves característiques, les activitats complementàries que desenvolupen, els punts de venda així com els punts de degustació arreu del Ripollès.



«Apostem per un casament entre productors i restauradors», explica Miquel Rovira, president del Consell Comarcal i vicepresident de Ripollès Desenvolupament, l'ens que ha impulsat el nou portal en el marc de projecte "El Ripollès a taula". «Hem d'inculcar al màxim la necessitat de productes de proximitat», afegeix Joan Casas, cap de l'oficina comarcal d'Agricultura. De fet, el web és una pota més de l'estratègia per reduir el màxim la distància entre el prat i la taula, un dels principis rectors de tota la cultura del Km 0.

El [portal Producte del Ripollès](#) és una de les estratègies per fomentar la comercialització dels productors agroalimentaris de la comarca. Enguany, a més, [han aconseguit unificar les campanyes gastronòmiques](#) de les tres associacions de restauradors -Associació d'Hostaleria del Ripollès, Fogons de la Vall de Ribes i Cuines de la Vall de Camprodon-. S'ha començat pel xai, al maig serà el torn del poltre -per primera vegada hi participaran restaurants de fora de la Vall de Camprodon-, a inicis d'estiu serà el torn de la vedella mentre que per la tardor quedaran la trumfa i el porc. Tot plegat, juntament amb el calendari de fires i jornades tècniques, es recull en material de difusió.

Un dels punts forts del web és la possibilitat de saber per cada producte on es pot comprar -sigui de manera directe o en botigues- a cada municipi. Una cerca que també es pot fer en el cas dels punts de degustació. Per altra banda, s'ha activat [un blog de receptes](#) per donar idees de com cuinar els productes de la comarca.

Vedella de Ramaders del Ripollès



VEDELLA DE RAMADERS DEL RIPOLLÈS

El Ripollès disposa d'una gran extensió de prats i pastures on es crien els vedells i les vedelles que després es poden trobar transformats en carn als diferents establiments del territori. Alguns dels ramaders del Ripollès han iniciat un treball conjunt amb l'Associació de Ramaders del Ripollès, que ha creat dues marques de carn de boví de qualitat: la Vedella de Ramaders del Ripollès i la Vedella Blanca de Muntanya del Ripollès.

Tot i que al Ripollès hi ha diferents races bovines, cal destacar la cria i conservació de la Bruna dels Pirineus. Aquesta prové d'una antiga fusió entre la vaca autòctona catalana i bovins de raça Bruna Alpina procedents de Suïssa. És una raça especialitzada en la producció de carn i molt adaptada als prats de la zona.

Vedella de Ramaders del Ripollès és la marca amb què es distingeix la carn de vedella que compleix amb els requisits d'origen i qualitat definits en el Reglament Tècnic i amb els procediments de certificació que els regulen. Aquesta carn prové d'animals nascuts, criats i engraiats a les explotacions dels ramaders de l'Associació de Ramaders del Ripollès. Són vedells que mamen de les seves mares i pasturen com a mínim durant 4 mesos. Llavors es complementa l'alimentació amb farratges naturals i concentrats naturals amb pinso 100% vegetal expressament autoritzat pel Departament d'Agricultura. Aquests animals són sacrificats en escorxadors autoritzats a l'edat de 8 a 12 mesos

[Tots els productes de Vedella del Ripollès](#)

Vedella Blanca de Muntanya de Ramaders del Ripollès



VEDELLA BLANCA DE MUNTANYA DE RAMADERS DEL RIPOLLÈS

El Ripollès disposa d'una gran extensió de prats i pastures on es crien els vedells i les vedelles que després es poden trobar transformats en carn als diferents establiments del territori. Alguns dels ramaders del Ripollès han iniciat un treball conjunt amb l'Associació de Ramaders del Ripollès, que ha creat dues marques de carn de boví de qualitat: la Vedella de Ramaders del Ripollès i la Vedella Blanca de Muntanya del Ripollès.

Tot i que al Ripollès hi ha diferents races bovines, cal destacar la cria i conservació de la bruna dels Pirineus. Aquesta raça prové d'una antiga fusió entre la vaca autòctona catalana i bovins de raça bruna alpina procedents de Suïssa. És una raça especialitzada en la producció de carn i molt adaptada als prats de la zona.

Vedella Blanca de Muntanya del Ripollès és la marca amb què es distingeix la carn de vedella que compleix amb els requisits d'origen i qualitat definits en el Reglament Tècnic i amb els procediments de certificació que els regulen. Aquesta carn prové d'animals nascuts i criats a les explotacions dels ramaders de l'Associació de Ramaders del Ripollès. Són vedells que mamen de les seves mares i pasturen des del naixement fins al sacrifici. Aquests animals són sacrificats en escorxadors autoritzats a l'edat de 5 a 8 mesos.

[Tots els productors de Vedella Blanca del Ripollès](#)

Poltre de Muntanya del Ripollès



**POLTRE
DE MUNTANYA
DEL RIPOLLÈS**

Al Ripollès més de 50 criadors d'eugues s'han unit per formar l'Associació de Criadors d'Eugues de Muntanya del Ripollès. Els seus poltres es crien en extensiu, l'estiu el passen a alta muntanya i a l'hivern baixen a les valls. A la tardor, quan els ramats baixen de les muntanyes, els poltres passen a la fase d'engreix, que es realitza de forma natural a base de cereals i farratge sense additius ni medicaments.

L'època de sacrifici és al voltant de l'any de vida i s'aconsegueix una molt bona qualitat de la carn per la seva tendresa i per les seves característiques. La carn de poltre és un aliment sa, nutritiu i amb unes característiques especials que la diferencien de la resta de carns. És molt tendra i una mica dolça, té pocs greixos i molt de ferro.

La cria d'aquests poltres contribueix al manteniment de la raça de Cavall Pirinenc Català. Aquesta prové dels encreuaments entre eugues autòctones de les comarques pirinenques i els grans cavalls de carn que oferien les parades militars durant el segle XX. El cens aproximat és d'uns 5.000 animals. És una raça equina localitzada en set comarques dels Pirineus i Prepirineus, destinada principalment a la producció de carn i, de manera secundària, a activitats turístiques.

[Tots els productors de Poltre de Muntanya del Ripollès](#)

Xai de l'Associació de Pastors del Ripollès



XAI DEL RIPOLLÈS

El Ripollès disposa d'una gran extensió de prats on es crien i s'engreixen, de forma semiextensiva, les ovelles i els xais que es poden trobar als diferents establiments del territori. Un grup de pastors del Ripollès s'ha associat per tal de potenciar l'ofici i poder valorar els seus productes, creant una marca de qualitat certificada anomenada: Oví i Cabrum de l'Associació de Pastors del Ripollès.

Entre les diferents races cal destacar l'ovella ripollesa, raça rústica autòctona del nord-est de Catalunya adaptada a les condicions geoclimàtiques de la zona. El sistema productiu se sol caracteritzar per ramats de 100 a 800 ovelles en maneig semiextensiu, generalment sense planificació reproductiva i complementant la pastura directa amb fencs, palla de cereals i concentrats. L'ovella ripollesa s'ha caracteritzat com una raça de prolificitat moderada i baixa mortalitat dels xais.

El producte típic comercialitzat pels ramaders d'aquesta raça és el xai pascual amb un pes de canal d'entre 10 i 12 kg. No obstant això, la recent iniciativa del xai lletó Ripollès (sacrifici als 20-40 dies d'edat) presenta cada vegada una major implantació a la raça. Per la millora i la selecció de la raça, així com per potenciar-ne la conservació s'ha creat l'Associació Nacional de Criadors d'Oví de Raça Ripollesa (ANCRI).

[Tots els productors de Xai del Ripollès](#)

Cabrit de l'Associació de Pastors del Ripollès



CABRIT DEL RIPOLLÈS

El Ripollès disposa d'una gran extensió de prats on es crien i s'engreixen, de forma semiextensiva, les cabres i els cabrits que es poden trobar als diferents establiments del territori. Un grup de pastors del Ripollès s'ha associat per tal de potenciar l'ofici i poder valorar els seus productes, creant una marca de qualitat certificada anomenada: Oví i Cabrum de l'Associació de Pastors del Ripollès.

El producte comercialitzat pels ramaders és el cabrit lletó lleuger, que pesa menys de 5 quilos; el lletó de 5 a 7 quilos i el recental, de 7 a 10 quilos.

[Tots els productors de Cabrit del Ripollès](#)

Llangonisseta i embotits elaborats amb carn de porc del Ripollès



LLANGONISSETA DEL RIPOLLÈS

El Ripollès, tot i que no és una comarca eminentment porcina, sí que té algunes explotacions que es dediquen a la cria i engreix de porcs. Així, en molts establiments del Ripollès s'hi pot adquirir carn fresca de porc procedent de la comarca. A més, en moltes carnisseries i xarcuteries s'hi elaboren embotits de forma artesana.

Els embotits del Ripollès, de gran qualitat, encara s'elaboren seguint la tradició de les generacions anteriors. Aquests embotits són únics per la seva curació artesana. En trobareu una gran varietat en qualsevol dels obradors o botigues artesanals del nostre territori: botifarra blanca, negra, d'ou, del perol, de fetge, bufes, bulls, moletes, llangonissa culana, llangonissa de pagès, llangonissa axoriçada, fuets, xoriços, llom sec, llardons, ventre de fetge, pernils i cansalades virades.

Al Ripollès, un grup de carnisers i xarcuters s'han associat per crear l'Associació de Carnissers i Xarcuters del Ripollès. Una de les seves iniciatives ha estat crear la marca de qualitat Llangonisseta del Ripollès. La llangonisseta del Ripollès és una botifarra que s'elabora a partir de carn magra i cansalada virada fresca de porc que es trinxa amb la màquina de picar i, llavors, es barreja afegint-hi les espècies. Després, s'emboteix en un budell natural de porc, es talla i es lliga pels dos extrems amb un cordill de color groc, verd i blanc. Tota la carn utilitzada per la seva elaboració prové de porcs nascuts, criats i engreixats en explotacions ramaderes de la comarca del Ripollès.

[Tots els productors de Llangonisseta del Ripollès](#)

Trumfa de la Vall de Camprodon



A la Vall de Camprodon, la trumfa o patata s'ha cultivat des d'antic amb magnífics fruits i com a reflex d'una economia de subsistència. Actualment és un cultiu complementari per a la pagesia de la Vall i contribueix a consolidar la seva economia. Els principals productors de la Vall de Camprodon, agrupats en la Cooperativa Ramadera de Molló, treballen amb una trumfa homogènia i de qualitat a partir d'un cultiu que segueix el reglament de producció, consensuat entre tots els seus membres i supervisat per una entitat certificadora oficial (EICG).

A la Vall de Camprodon el clima és rigorós i l'alçada i les característiques del sòl fan que les trumfes tinguin un creixement lent i estiguin força temps a la terra, acumulant nutrients i qualitats organolèptiques. Així, en cada tast de trumfes hi trobarem el gust fi dels fruits secs i les aromes del bosc. La trumfa és un aliment molt nutritiu, força equilibrat i ric en vitamina C. Està constituïda per tres parts d'aigua i una de sòlids. Les calories que ingerim depenen sobretot de la manera com les cuinem i no tant de la seva naturalesa.

A la Vall de Camprodon hi cultivem la varietat kennebec, que permet tota mena d'aplicacions culinàries. Feu-la bullida, en puré o crema, fregida o bé escalivada al forn. La seva consistència la fa molt adequada com a acompanyament en estofats, ja que li costa més de desfer-se. Les trumfes es venen envasades en sacs de 5, 25 i 40 quilos, degudament etiquetats.

[Tots els productors de Trumfa de la Vall de Camprodon](#)

Llet i derivats làctics del Ripollès



LLET I DERIVATS LÀCTICS DEL RIPOLLÈS

Al Ripollès, alguns dels productors de llet i derivats làctics s'han unit per crear l'Associació d'Elaboradors Agroalimentaris del Ripollès. Elaboren una àmplia gamma de productes de forma artesana seguint mètodes tradicionals, a partir de llet crua o pasteuritzada de vaca, de cabra o d'ovella produïda a les seves explotacions ramaderes lleteres o en altres, preferentment del territori proper. Es controla al màxim l'origen de la matèria primera per garantir una qualitat excel·lent.

Els productes làctics que s'elaboren pels membres de l'associació són llet fermentada o quefir, formatge fresc, mató, brossat, formatge tendre, formatge madurat, iogurt, flam i flam de mató, pastís de formatge i crema de formatge. Cada elaborador té una oferta diferent de productes, tots d'una qualitat excel·lent.

[Tots els productors de Llet i derivats làctics del Ripollès](#)

Coca del Ripollès



Forners i pastissers de l'Associació de Petits Elaboradors Agroalimentaris del Ripollès han ajuntat esforços per crear un producte nou i diferenciat anomenat «Coca del Ripollès».

Els ingredients per fer la pasta d'aquest producte són: farina, oli de sànsa, ous, sucre, aigua, llet, sal, matafaluga en pols, canyella en pols i impulsor. Per a la decoració s'hi afegeix palets d'ametlla i sucre. De fet és com un pa de pessic en forma de coca circular d'uns 20 centímetres de diàmetre

i d'un gruix entre 4 i 7 centímetres. Una de les seves característiques diferencials és el lleuger gust a espècies.

Està controlada i garantida la qualitat dels seus ingredients i la seva elaboració artesana als mateixos forns i pastisseries de la nostra comarca. Es comercialitza envasada amb una caixa comuna dissenyada per a tots els establiments adherits a la marca.

[Tots els productors de Coca del Ripollès](#)

Activitats del sector agroalimentari del Ripollès 2014

Temporades gastronòmiques

Xai (9 de febrer al 21 d'abril)
Poltre (5 de maig al 25 de maig)
Vedella (2 de juny al 15 de juliol)
Trumfa (20 de setembre a l'11 d'octubre)
Porc (3 de novembre al 8 de desembre)

Fires, concursos i mercats

Fira de les 40 Hores de Ripoll (5 i 6 d'abril)
XIII Fira Formatgera de la Vall de Ribes. Ribes de Freser (20 d'abril)
50a Fira de Sant Isidre. Sant Joan de les Abadesses (3 i 4 de maig)
Festa de la Llana i el Casament a Pagès. Ripoll (18 de maig)
La llangonisseta solidària més llarga del món (15 de juny)
Fira de la Trumfa. Molló (13 de setembre)
IX Mercat de la Trumfa. Vilallonga de Ter (11 d'octubre)
XXX Fira del Bestiar de Ribes de Freser
Tria de Mulats. Espinavell (13 d'octubre)
Fira de Santa Teresa. Ripoll (25 d'octubre)
Concurs Comarcal de Cavall Pirinenc (25 d'octubre)

Jornades tècniques/pràctiques

Especejament del xai. Noves tendències. Ripoll (10 de febrer)
Normativa fiscal per autònoms i empreses del sector agrari. Ripoll (14 d'abril)
Com vendre més? Ribes de Freser (28 d'abril)
La Nova PAC 2014-2020. Pasturatge a distància via mòbil i GPS. Sant Joan (29 d'abril)
El poltre de muntanya pirinenc. Vall de Camprodon (5 de maig)
Elaboració de mató i formatges de pastor. Ripoll (20 de maig)
Elaborats de vedella i variacions d'hamburgueses. Ripoll (2 de juny)
Costos i viabilitat de la venda de proximitat. Camprodon (22 de setembre)
Les eines de gestió energètica a l'empresa agroalimentària. Ripoll (6 d'octubre)
Situació actual del sector oví de carn. Ripoll (15 d'octubre)

Distribució de producte local a la restauració. Com ho fem. Ripoll (27 d'octubre)

Cuina de muntanya: el porc (sessió 1). Aula d'Hostaleria (3 de novembre)

Cuina de muntanya: el porc (sessió 2). Aula d'Hostaleria (10 de novembre)

Cuina de muntanya: el porc (sessió 3). Aula d'Hostaleria (17 de novembre)

La petjada de carboni en el producte agroalimentari. Ripoll (20 de novembre)

Cuina de muntanya: el porc (sessió 4). Aula d'Hostaleria (24 de novembre)