

# 10 productes de qualitat del Ripollès: del paisatge a la teva taula

El Ripollès és terra de pagesia i bons aliments: des de les carns de la màxima qualitat als formatges, trufes, ous, mel i melmelades i, fins i tot, cerveses i ratafia



Els productes del Ripollès van molt lligats al paisatge de la comarca | Josep M. Montaner



Els productes del Ripollès van molt lligats al paisatge de la comarca | Josep M. Montaner

El Ripollès és una comarca de muntanya coneguda pels seus paisatges i espais naturals de gran bellesa, rius, rieres i gorgs, així com un notable patrimoni natural i cultural. És també terra de pagesia i bons aliments. Unes activitats primàries que, precisament, han ajudat a modelar el paisatge tal com el coneixem actualment i a forjar la identitat del territori.

Els productors i elaboradors de la comarca s'han unit a través de l'Associació Producte del Ripollès per crear una marca conjunta que els identifica: "Producte del Ripollès" [<https://www.productesdelripolles.com/>]. Una erra blanca sobre fons verd molt característica i que identifica aquells productes que han superat el sistema de control de qualitat i compleixen les condicions del reglament de la marca.

Comprar productes amb la marca "Producte del Ripollès" garanteix l'origen dels aliments així com una qualitat excel·lent. A més, amb la seva compra es contribueix al desenvolupament de l'economia d'aquest territori, al manteniment de races autòctones com l'ovella ripollesa, la vaca bruna dels Pirineus i el cavall pirinenc català; així com la preservació de paisatge i espais com el Parc Natural de les capçaleres del Ter i el Freser

[<https://ripollesturisme.cat/que-fer-al-ripolles/parc-natural-de-les-capcaleres-del-ter-i-del-freser/>].

La marca agrupa des de les carns de la màxima qualitat als formatges, trufes, mel i melmelades i, fins i tot, cerveses i ratafia. També cal tenir en compte els plats cuinats

[[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/plats\\_cuinats/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/plats_cuinats/)] amb productes de la marca: una bona manera de degustar els productes del Ripollès ja elaborats. Estan cuinats amb cura i estima. I els productes donen valor al plat final; de tal manera que transmeten l'estima i la passió per al territori i les tradicions, però amb un toc de modernitat.

A continuació, 10 productes de qualitat del Ripollès: del paisatge a la teva taula.

Vedella del Ripollès [#anc1]

Poltre de muntanya del Ripollès [#anc2]

Xai i cabrit de Ripollès [#anc3]

Porc, llangonisseta i embotits del Ripollès [#anc4]

Llet, formatges i ous del Ripollès [#anc5]

Trumfa de la Vall de Camprodon [#anc6]

Coca del Ripollès [#anc7]

Plantes aromàtiques i horta [#anc8]

Mel i mermelades del Ripollès [#anc9]

Cervesa i ratafia del Ripollès [#anc10]

```
.index-top {  
padding:0;  
counter-reset:item;  
}  
.index-top>li {  
border-bottom: 1px solid #bbb;  
line-height: 40px;  
margin:0;  
padding:0 0 0 2em;  
text-indent:-2em;  
list-style-type:none;  
counter-increment:item;  
}  
.index-top>li:first-child {  
border-top: 1px solid #bbb;  
}  
.index-top>li:before {  
display:inline-block;  
width:1.5em;  
padding-right:0.5em;  
font-weight:bold;  
text-align:right;  
content:counter(item) ".";  
}  
.ancora {padding-top: 60px; margin-top: -60px;}
```

A banda dels diversos tipus de productes, al web de “Producte del Ripollès” es pot consultar la informació productor per productor [<https://www.productesdelripolles.com/productors-2/>], descobrir tots els punts de venda [<https://www.productesdelripolles.com/punts-de-venda/>] al Ripollès o en altres comarques de Catalunya, així com aquells restaurants [<https://www.productesdelripolles.com/restauracio-2/>] que utilitzen els productes en els seus plats. A més, et proposen idees per cuinar-les amb aquestes receptes [<https://www.productesdelripolles.com/receptes/>].

El producte local i la gastronomia són un dels molts atractius de la comarca. I és que el Ripollès també és sinònim de patrimoni, de paisatge, de cultura, de turisme esportiu, de senderisme i d'esquí, entre altres. Comença a viure la teva història al Pirineu al web del Ripollès Turisme [<https://ripollesturisme.cat/>].

## 1. Vedella del Ripollès

Els prats i pastures del Ripollès són un dels elements que més caracteritzen el seu paisatge. És on es crien els vedells i vedelles [[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/vedella-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/vedella-del-ripolles/)] que després es poden trobar transformats en carn en establiments i restaurants de la comarca.

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

Amb el pas dels anys, i amb la necessitat d'obrir-se camí en un mercat cada cop més competitiu, alguns productors s'han especialitzat en la producció ecològica de boví.

Els animals criats pels ramaders de l'Associació Producte del Ripollès s'identifiquen des del naixement amb dos cròtals i un document d'identificació per a bovins. Aquest certificat és la mostra que la carn compleix un rigorós programa de control integral, que consisteix en el seguiment de l'animal des del naixement fins a la presentació d'aquesta carn al punt de venda.

Vaques i vedelles protagonitzen cada any la Fira del Bestiar de Ribes de Freser i la Fira de Sant Isidre de Sant Joan de les Abadesses.

[img:https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202110/576\_16352636772020\_Bestia\_Ripolles-0001.jpg]

Més informació de la vedella del Ripollès i dels productors de la comarca [https://www.productesdelripolles.com/productes\_ripolles/vedella-del-ripolles/].

Tornar a l'índex [#index]

## 2. Poltre de muntanya del Ripollès

Els poltres [https://www.productesdelripolles.com/productes\_ripolles/poltre-del-ripolles/], com les vedelles, es crien en extensiu. Els mesos més càlids el passen a l'alta muntanya i els més freds, a les valls. A la tardor, els ramats baixen de les muntanyes, i els poltres passen a la fase d'engreix. Es realitza de manera natural a base de cereals i farratge sense additius ni medicaments.

S'aconsegueix una molt bona qualitat de la carn, tant per la seva tendresa com 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 dels poltres contribueix al manteniment de la raça de Cavall Pirinenc Català, que 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. És una raça localitzada en set comarques del Pirineu i Prepirineu, destinada principalment a la producció de carn i, de manera secundària, a activitats turístiques.

Cavalls, eugues i poltres protagonitzen cada any la Tria dels Mulats a Espinavell, una de les fires ramaderes amb més tradició al Pirineu.

[img:https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202110/576\_16352636782020\_Bestia\_Ripolles-0002.jpg]

Més informació del poltre de muntanya del Ripollès i dels productors de la comarca [https://www.productesdelripolles.com/productes\_ripolles/poltre-del-ripolles/].

[Tornar a l'índex \[#index\]](#)

### 3. Xai i cabrit de Ripollès

El Ripollès disposa d'una gran extensió de prats on es crien i s'engreixen, de forma semiextensiva, les ovelles i els xais [[http://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/cabrit-del-ripolles/](http://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/cabrit-del-ripolles/)] que es poden trobar als diferents establiments de la comarca. Es tracta d'un sector que, quantitativament, havia estat molt més important temps enrere i que va ser clau en modelar el paisatge que coneixement actualment.

Entre les diferents races cal destacar l'ovella ripollesa, raça rústica autòctona molt adaptada a les condicions climàtiques i que, a banda del Ripollès, és molt present en altres comarques del nord-est del país. 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.

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

L'ovella ripollesa protagonitza la Fira de Santa Teresa de Ripoll, que se celebra cada any el 15 d'octubre.

[[img:https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202110/576\\_1635255075Productesdelripolles-79.jpg](https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202110/576_1635255075Productesdelripolles-79.jpg)]  
]

Més informació del xai i el cabrit del Ripollès i dels productors de la comarca [[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/cabrit-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/cabrit-del-ripolles/)].

[Tornar a l'índex \[#index\]](#)

### 4. Porc, llangonisseta i embotits del Ripollès

El Ripollès no destaca per ser una comarca de cria de porc [[http://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/porc-del-ripolles/](http://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/porc-del-ripolles/)] a gran escala. Tanmateix, de les petites explotacions existents en sorgeix la carn per a l'elaboració d'embotits i la famosa llangonisseta [[http://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/llangonisseta-i-embotits-elaborats-amb-carn-de-porc-del-ripolles/](http://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/llangonisseta-i-embotits-elaborats-amb-carn-de-porc-del-ripolles/)], la denominació local de la botifarra. A més, en tractar-se de productors petits, hi ha una major cura del bestiar i una major qualitat.

Els embotits del Ripollès encara s'elaboren seguint la tradició de les anteriors generacions i són únics per la seva curació artesanal. Als obradors i botigues de la comarca en destaca la gran diversitat: 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.

Els carnissers i xarcuters de la comarca, a banda d'embotits, elaboren la llangonisseta del Ripollès. 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, aleshores, 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 les petites explotacions ramaderes de la comarca.

[[img:https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202110/576\\_1635255068\\_MG\\_9068\\_copia.jpg](https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202110/576_1635255068_MG_9068_copia.jpg)]

Més informació del porc [[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/porc-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/porc-del-ripolles/)], els embotits i la llangonisseta del Ripollès i dels productors de la comarca [[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/llangonisseta-i-embotits-elaborats-amb-carn-de-porc-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/llangonisseta-i-embotits-elaborats-amb-carn-de-porc-del-ripolles/)].

[Tornar a l'índex \[#index\]](#)

## 5. Llet, formatges i ous del Ripollès

El formatge és un dels productes que els darrers anys tenen una major demanda. De fet, diversos productors de llet i derivats làctics [[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/llet-i-derivats-lactics-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/llet-i-derivats-lactics-del-ripolles/)] s'han unit a la marca de qualitat "Producte 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 zones properes. Tenen en comú que 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, a banda de diversos tipus de formatge tendre i madurat, llet fermentada o quefir, formatge fresc, mató, brossat, iogurt, flam i flam de mató, pastís de formatge i crema de formatge, entre altres. Cada elaborador té una oferta diferent de productes, tots d'una qualitat excel·lent.

Anualment, els productors de la comarca s'apleguen a la Fira Europea del Formatge que se celebra a Ripoll i a la Fira Formatgera de la Vall de Ribes.

A banda de la llet, les cases de pagès del Ripollès sempre han tingut ous per a consum propi –o per vendre en mercats o als veïns més propers-. A més, fa pocs anys que a la comarca hi ha una explotació que es dedica a la producció ecològica d'ous de gallina [[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/ous-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/ous-del-ripolles/)].

Es tracta de gallines lliures, ja que tot el dia pasturen a l'entorn de la granja. Els ous es recullen diàriament amb cura, s'etiqueten i es posen a les oueres. Tot el procés es fa de manera manual.

[: [https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202110/576\\_1635255065\\_G0A8946.jpg](https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202110/576_1635255065_G0A8946.jpg)]

Més informació de la llet i els derivats làctics del Ripollès i dels productors de la comarca [[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/llet-i-derivats-lactics-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/llet-i-derivats-lactics-del-ripolles/)].

Més informació dels ous del Ripollès i dels productors de la comarca [[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/ous-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/ous-del-ripolles/)].

[Tornar a l'índex \[#index\]](#)

## 6. Trumfa de la Vall de Camprodon

A la Vall de Camprodon, com en altres punts del Pirineu, les patates es coneixen com a trumfes [[http://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/trumfa-de-la-vall-de-camprodon/](http://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/trumfa-de-la-vall-de-camprodon/)]. La trumfa s'ha cultivat des d'antic amb magnífics resultats i com a reflex d'una economia de subsistència. Actualment, és un cultiu complementari per a la pagesia de la zona, agrupats en la Cooperativa Ramadera de Molló. Els seus productors 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.

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 s'hi troba 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.

A la Vall de Camprodon hi cultivem la varietat kennebec, que permet tota mena d'aplicacions culinàries. Es pot cuinar 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.

Cada any se celebren dues fires amb les patates com a protagonistes: la Fira de la Trumfa de Molló i el Mercat de la Trumfa de Vilallonga de Ter.

[img:https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202110/576\_1635255069\_MG\_9252\_copia.jpg]

Més informació de la trumfa de la Vall de Camprodon i dels productors de la comarca [https://www.productesdelripolles.com/productes\_ripolles/trumfa-de-la-vall-de-camprodon/].

[Tornar a l'índex \[#index\]](#)

## 7. Coca del Ripollès

Les coques del Ripollès sempre havien tingut molta anomenada. Tanmateix, fa uns anys, forners i pastissers de la comarca van unir esforços per crear un producte nou i singular.

Els ingredients de la Coca del Ripollès

[https://www.productesdelripolles.com/productes\_ripolles/coca-del-ripolles/] són la farina, oli de sansa, 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 ingredients i l'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.

[img:https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202111/576\_1636109718\_MG\_9028\_copia.jpg]

Més informació de la Coca del Ripollès i dels productors de la comarca [https://www.productesdelripolles.com/productes\_ripolles/coca-del-ripolles/].

[Tornar a l'índex \[#index\]](#)

## 8. Plantes aromàtiques i horta

Les plantes medicinals i aromàtiques

[http://www.productesdelripolles.com/productes\_ripolles/plantes-aromatiques-infusions-i-condiments-de-cuina/]

formen part, des de sempre, de la cultura popular del Ripollès. Tenen una funció ecològica molt important i, tradicionalment, també han estat utilitzades com a condiments alimentaris i amb finalitats terapèutiques.

Recentment, al Ripollès, també hi ha explotacions on es cultiven. Tot el procés de producció es realitza de manera manual, des del cultiu de les plantes, el seu assecament, fins a l'envasatge i a la comercialització. Es venen en forma d'infusions –maria llúisa, sàlvia, menta poniol, entre altres- i de condiments alimentaris com l'orenga.

Per altra banda, el clima del Ripollès –especialment les glaçades-, no permet grans extensions dedicades íntegrament a l'horta [[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/horta-i-fruits-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/horta-i-fruits-del-ripolles/)]. Això no vol dir que tant a les masies com als entorns dels nuclis urbans s'hagi aprofitat per cultivar horts de caràcter familiar, amb una temporada més curta que a comarques amb climes més temperats. A més, en els darrers anys s'ha impulsat una explotació agrícola dedicada a l'horta ecològica, sempre amb productes de temporada.

[img:[https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202110/576\\_1635255067\\_G0A8974.jpg](https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202110/576_1635255067_G0A8974.jpg)]

Més informació de les plantes aromàtiques del Ripollès i dels productors de la comarca [[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/plantes-aromatiques-infusions-i-condiments-de-cuina/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/plantes-aromatiques-infusions-i-condiments-de-cuina/)].

Més informació de l'horta del Ripollès i dels productors de la comarca [[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/horta-i-fruits-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/horta-i-fruits-del-ripolles/)].

[Tornar a l'índex \[#index\]](#)

## 9. Mel i mermelades del Ripollès

La mel del Ripollès [[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/mel-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/mel-del-ripolles/)] es tracta d'un producte molt ben valorat per les seves propietats, enriquides per la procedència d'alta muntanya. De fet, es produeix per sobre dels 1.000 metres d'altitud, on hi predomina la floració silvestre. Caracteritzada pel seu color ambre més o menys fosc i el seu aroma intens i persistent, amb gust pronunciat i dolç. Es tracta d'una mel recomanada per enfortir el cor i ajudar a recuperar els nivells de minerals quan hi ha anèmies. És desinfectant, antireumàtica i indicada per malalts de pròstata.

A banda de la mel, al Ripollès s'han fet tradicionalment mermelades [[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/mermelades-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/mermelades-del-ripolles/)] per a ús casolà. Tanmateix, recentment, també s'han començat a comercialitzar. Les mermelades neixen de la necessitat de conservar l'excés de fruita i evitar el seu malbaratament. En un principi, es barrejava la fruita amb mel. Es cuinava el pes equivalent de fruita i de mel, es barrejava fins a obtenir la consistència que es volia. Més endavant, es va canviar la mel per sucre.

La mermelada sempre s'ha associat a la torrada per esmorzar. Però té altres usos com a acompanyament de carns i formatges, com a salsa. I una de les més dolces: com a farcit o cobertura de brioxos.

Una bona oportunitat per descobrir aquests productes és la Festa de Mel que se celebra anualment a Ribes de Freser.

[img:[https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202110/576\\_1635255068\\_G0A8987.jpg](https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202110/576_1635255068_G0A8987.jpg)]

Més informació de la mel del Ripollès i dels productors de la comarca  
[[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/mel-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/mel-del-ripolles/)].

Més informació de les melmelades del Ripollès i dels productors de la comarca  
[[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/melmelades-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/melmelades-del-ripolles/)].

Tornar a l'índex [#index]

## 10. Cervesa i ratafia del Ripollès

Al Ripollès també ha arrelat la recent tradició de la cervesa artesana  
[[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/cervesa-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/cervesa-del-ripolles/)]. Es tracta d'una beguda que no és pasteuritzada ni filtrada. Això vol dir que és un producte viu amb llevats actius dins l'ampolla. Cal tenir certa cura en l'emmagatzematge –mantenir per sota els 18°C-, fa que el producte evolucioni a millor.

Una altra beguda molt tradicional a les cases de pagès del Ripollès és la ratafia  
[[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/ratafia-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/ratafia-del-ripolles/)]. En els darrers anys també es comercialitza, seguint les receptes antigues d'elaboració. Únicament es fa servir matèria primera de la comarca recol·lectada manualment als boscos i es compren la resta de productes (50% de nous verdes i espècies) a professionals a qui s'exigeix un producte d'alta qualitat.

Per obtenir aquest licor, calen de vint-i-vuit herbes i espècies i una base de crema anisada. A continuació, es macera durant un mínim de cinc novenes (una novena són 9 dies) remenant sovint perquè es barregin bé els ingredients i alliberin el seu gust. Seguidament, s'afegeix un almívar fet amb sucre de canya i es deixa reposar tres novenes més. Finalment, s'embotella. En acabar el procés, es deixa reposar a les ampolles set novenes més. És el període mínim necessari perquè els gustos i els aromes dels licors casin en perfecta harmonia.

[img:[https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202111/576\\_1636127029\\_Cervesa\\_foto\\_Adria\\_Costa\\_-001-8169.jpg](https://dades.grupnacioidigital.cat/.../redaccio/arxius/imatges/202111/576_1636127029_Cervesa_foto_Adria_Costa_-001-8169.jpg)]

Més informació de la cervesa del Ripollès i dels productors de la comarca  
[[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/cervesa-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/cervesa-del-ripolles/)].

Més informació de la ratafia del Ripollès i dels productors de la comarca  
[[https://www.productesdelripolles.com/productes\\_ripolles/ratafia-del-ripolles/](https://www.productesdelripolles.com/productes_ripolles/ratafia-del-ripolles/)].

Tornar a l'índex [#index] Una producció de l'equip de brand

[img:<https://dades.grupnacioidigital.cat/redaccio/arxius/imatgesbutlleti/NacióDigital-2.png>]  
Arnau Urgell i Vidal (coordinació)

Guillem Bellafont Sanjosé (disseny)

Nadina Urgell Saborit (contacte)

Josep Maria Montaner, Adrià Costa i Producte del Ripollès (fotografies)  
Amb el suport de



[img:https://dades.grupnaciodigital.cat/redaccio/publicitat/271021053927\_producte-del-ripolles-logo-web.png]

[https://www.productesdelripolles.com/]

[img:https://dades.grupnaciodigital.cat/redaccio/publicitat/051121012433\_Diputacio-Girona.png]

[https://www.ddgi.cat/web/]

.nou-publi-cap-home{display:none;}

.super\_subscriuti{display:none;}

body{padding:0px;}

.publi\_interpagina{display:none;} .super\_ultima\_hora{display:none} .amp\_autor\_compartir {display:none;}

Mostra el teu compromís amb NacióDigital.

Fes-te subscriptor per només 59,90€ a l'any, perquè és el moment de fer pinya

[https://www.naciodigital.cat/subscriptors/noticia/213/carta/lectores/lectors].

Fes-te subscriptor [https://www.naciodigital.cat/registre]

Font del document: https://www.naciodigital.cat/noticia/226284/10-productes-qualitat-ripolles-paisatge-teva-taula