

La ruta del pa

El Lluçanès s'escapa de les presses i del ritme actual on tot passa ràpidament: menjar, hàbits i entorn. Avui hi ha un gran nombre de forns i forners 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 seu procés d'elaboració i també la seva matèria primera. Gràcies a la paciència d'alguns pagesos del territori i a la curiositat dels forners, 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 km0 i curós en el seu procés d'elaboració ja que es respecten els ritmes de la fermentació.

Vine a conèixer aquesta experiència!

A tenir en compte

- 01.** És imprescindible fer una reserva prèvia.
- 02.** La ruta comprèn 3 punts de visita en diferents municipis del Lluçanès, iniciant la ruta a la finca del pagès, seguint pel molí fariner i acabant al forn de pa.
- 03.** Entre punt i punt de visita, s'ha de fer un desplaçament en vehicle propi d'uns 20 min (total 40km).
- 04.** El temps aproximat per a realitzar la ruta és de 4h.
- 05.** L'època recomanada de visita és de finals d'abril a juliol.



Les visites requereixen reserva prèvia. La reserva es pot fer:

Consorci del Lluçanès (feiners)
turisme@consorci.llucanes.cat
t 93 888 00 50

Oficina de Turisme de Prats de Lluçanès (festius)
Edifici "Cal Bach".
Passeig del Lluçanès, s/n
08513 Prats de Lluçanès
t 93 856 01 00
turisme@pratsdellucanes.cat

www.turisme.llucanes.cat
www.producteslocals.llucanes.cat/rutes



Ruta del pa

Visita tres punts del Lluçanès per conèixer el procés del pa, del camp a la taula.

Saps d'on ve el pa? En coneixes els ingredients? T'agradaria veure el camí que fa el blat fins arribar al forn de pa? Has vist mai un molí fariner?

Organitza



Consorci del
LLUÇANÈS



Col·labora



Diputació
Barcelona



Punts de visita

01. Mas Terricabras Oristà

La ruta del pa s'inicia a la finca de Terricabras, amb una visita a l'explotació agrària i als camps de blat forment. El mateix pagès explicarà la història del blat forment i com creix el blat en tots els seus passos (la llavor, la germinació, la maduració i la sega) i quins usos té per al consum humà.

02. Molí fariner de Puig-oriol Lluçà

El segon punt de trobada, s'ubica al molí de Puig-oriol, un antic molí fariner que funciona gràcies a la força de l'aigua de la riera Lluçanès. De la mà del seu propietari es pot veure el seu funcionament, com es feia la mòlta i les propietats que necessita la farina per a fer un bon pa. Una experiència sensorial.

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. Gràcies al forner es pot veure com es fa el pa de blat forment mantenint l'essència del pa de sempre.

Llegenda d'ícones



Productor



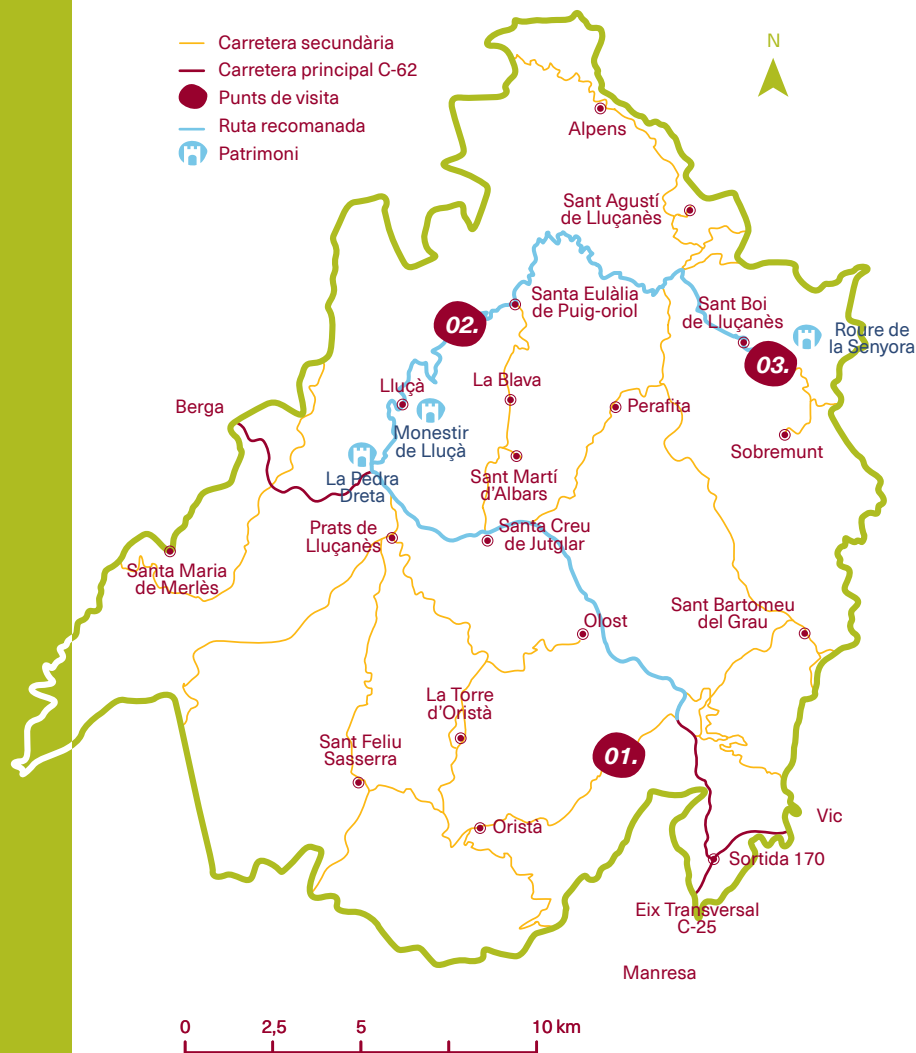
Allotjament



Elaborador



Restaurant



La ruta es pot fer:

1. Al teu aire

Preu base: 10€ adults | 5€ nens/es (fins a 10 anys)

2. Amb guia acompanyant

Grups de menys de 10 persones – Preu base + 50€ en concepte guiatge
Grups de més de 10 persones – Preu base + guia i tastets gratuïts
En dates programades – Preu base + guia i tastets gratuïts

Allotjaments

- La Cirera – Sant Boi de Lluçanès
www.casauralpropbarcelona.blogspot.com

Restaurants

Amb menú de la ruta del pa. Cal reserva prèvia

- Cal Met**
Sant Boi de Lluçanès – t.93 857 81 06
Menú tancat de 15€
- Cal Penyora**
Santa Eulàlia de Puig-oriol (Lluçà)
t. 93 855 40 05
Menú tancat de 15€
- Ca la Mercè**
Sant Boi de Lluçanès – t.93 857 82 92
Menú tancat de 23€

On trobar pa de forment?

- Forn J.Bruch (Cal Finus)
Plaça Can Claus, 2 – Prats de Lluçanès
- Fleca d'Oristà
C/de la Roqueta, 2 – Oristà
- Forn de pa Cal Cabalé
C/Major, 9 – Perafita
- Cal Patisser
Plaça de Baix, 2 – Sant Feliu Sasserra
- Forn Cal Pujals
Plaça Nova, 4 – Sant Boi de Lluçanès
- Forn de la Guixa
C/ Major, 8 – La Guixa-Sentfores (Osona)
- Forn Soler
Plaça Major, 16 – Vic (Osona)
- Forn Esplugues
C/ de Sants, 14 -16 – Barcelona