



Reserves

1. És imprescindible fer reserva a les explotacions ramaderes que es vulgui visitar.
2. Cada explotació ramadera ofereix períodes visitables diferents.
3. Les visites tenen un cost determinat en cada indret i en funció del tipus de visita.
4. Aquesta és una activitat que beneficia directament als productors locals del Lluçanès.



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:



1. Planifica el teu viatge.



2. Desconnecta de l'estrès i endinsa't en el món rural durant la teva estada.



3. Gaudeix, respira i comparteix la vida amb la gent que hi viu.



4. Descobreix l'essència del Lluçanès.



5. Respecta l'entorn i la natura, fes-te responsable dels teus residus.



6. Conserva i protegeix la flora i la fauna.



7. Respecta les propietats agrícoles i els ramats.



8. Cuida els camins rurals.



9. Tasta la gastronomia de la zona i impulsa el comerç local.



10. Contribueix per fer del teu viatge una experiència turística sostenible.



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)

Pg. del Lluçanès, s/n (Edifici Cal Bach)

t 93 856 01 00

turisme@pratsdellucanes.cat

www.turisme.llucanes.cat

Productors



Organitza



Consorci del
LLUÇANÈS



Col·labora



Diputació
Barcelona



Ruta de la llet

Al Lluçanès pots fer una ruta turística agroalimentària per conèixer formatgeries i granges de llet de proximitat d'ovelles, vaques i cabres i tastar formatges, llet i productes làctics. Tot explicat a través dels seus productors!

Vine a conèixer la nostra feina, allotja't al Lluçanès i no marxis sense tastar els productes locals.

Explotacions visitables

01. Formatges de Lluçà 
Explotació de cabres de pastura i obrador artesanal de formatges. Visita ramat i tast de producte.
t 619 728 079
formatges.lluca@gmail.com

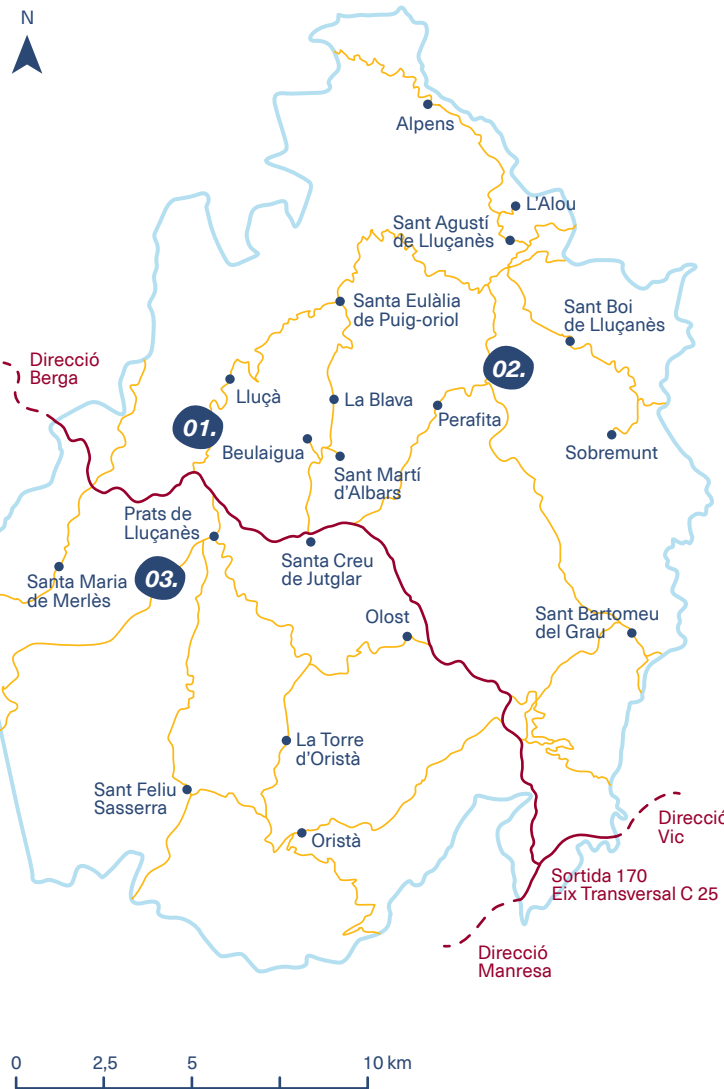
02. Formatges Betara 
Formatgeria i ramat d'ovelles ecològiques. Visita granja i obrador. Opcional tast de producte.
t 938 880 852
info@betara.cat

03. El Soler de n'Hug 
Explotació ramadera de vaques de llet amb robot de munyida. Visita granja i tast de producte
t 669 422 352 / 686 793 647
informacio@elsoler.cat

Membre col·laborador

Postres artesanes Santa Eulàlia 
Postres làctiques elaborades amb llet de vaca d'El Soler de n'Hug.

Llegenda d'ícones



0 2,5 5 10 km

— Carretera secundària
— Carretera principal C-62
● Explotacions visitables

Restaurants

Plat amb els productes de la ruta de la llet

- Fonda d'Alpens – Alps
- Cal Trumfo – La Torre d'Oristà (Oristà)
- La Primitiva – Lluçà
- La Fonda Sala – Olost
- Cafè del Mig – Perafita
- Cafè Fumanya – Prats de Lluçanès
- Ca la Cinta – Sant Agustí de Lluçanès
- El Collet de Sant Agustí – Sant Agustí de Lluçanès
- Ca la Mercè – Sant Boi de Lluçanès
- Cal Met – Sant Boi de Lluçanès
- La Mola – Santa Creu de Jutglar (Olost)
- Bar Nou–Ca la Filo – Santa Eulàlia de Puig-oriol (Lluçà)
- Cal Penyora – Santa Eulàlia de Puig-oriol (Lluçà)
- La Roca – Sobremunt

Allotjaments

- Alps Holidays – Alps
- Cal Ferrer Nou – Alps
- La Caseta i Pallissa del Coll de l'Arc – La Torre d'Oristà (Oristà)
- La Primitiva – Lluçà
- Càmping Lluçanès – Olost
- El Teixell – Olost
- Ca l'Estamenya – Perafita
- Cal Teulats – Perafita
- Casa Pedra Salera – Perafita
- Cal Music – Prats de Lluçanès
- Hotelet – Prats de Lluçanès
- El Permanyer i la Cabanya del Permanyer – Sant Bartomeu del Grau
- Ca l'Avi – Sant Boi de Lluçanès
- La Cirera – Sant Boi de Lluçanès
- Cal Sicull – Santa Maria de Merlès
- Casanova Ecoturisme – Santa Maria de Merlès
- La Cugulada – Santa Maria de Merlès



Troba tots els allotjaments i restaurants a
turisme.llucanes.cat