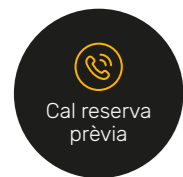




Descobreix la varietat antiga de blat forment recuperada al Lluçanès a través de diferents activitats que t'acostaran a l'origen rural del nostre territori.

Podràs visitar una masia on es cultiva el **blat forment**, forns on elaboren el pa com el d'abans i un obrador de cerveses artesanes elaborades amb aquest blat singular.



Les visites es realitzaran segons disponibilitat dels productors/es i elaboradors/es

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 la cultura i el patrimoni 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.



Oficina de Turisme de Prats de Lluçanès
Passeig del Lluçanès (Cal Bach)
08513 Prats de Lluçanès

Tel. 938 560 100
turisme@pratsdellucanes.cat
Horari: de dilluns a divendres de 9 a 14 h
caps de setmana i festius de 10 a 14 h

Informació turística:

www.turisme.llucanes.cat

Consorci del Lluçanès
C/Vell, 3
08515 Sta Creu de Jutglar (Olost)

Tel. 938 880 050
turisme@consorci.llucanes.cat
Horari: de dilluns a divendres de 9 a 14 h
(Obert els dies laborables)



Productes Locals



Ruta del pa i del blat forment

Descobreix el camí del blat forment del camp a la taula

Punts de visita



Mas Terricabras
Oristà



La ruta del pa es pot iniciar al Mas Terricabras amb una visita a la **finca agrària** familiar on es podran observar els camps de **blat forment**. La mateixa família us explicarà la història del blat forment, la seva recuperació al Lluçanès i tot el procés de producció (la llavor, la germinació, la maduració i la sega), així com les seves característiques i usos gastronòmics. Una experiència que t'apropa al món rural. Inclou tastet de blat forment escairat.

Reserves: 699 713 826
rutadelpa@gmail.com



Kibus cervesers
Olost



Visita a l'**obrador de cerveses artesanes** on es podrà conèixer el procés d'elaboració natural i tradicional de la cervesa per aconseguir un producte de qualitat amb aromes i sabors únics. Podreu fer un tast de les cerveses elaborades amb blat forment i llúpol del territori.

Reserves: 639 313 710
info@kibus.cat



Forn Cal Pujals
Sant Boi de Lluçanès



La visita consisteix a conèixer el **for de llenya** tipus moruno, un obrador que s'ha mantingut en el temps i un dels destins de la farina de blat forment. Descobrireu l'essència de l'ofici de forner, l'obrador, les fases per elaborar els diferents tipus de **pa i coques** envoltats d'una olor irresistible. Inclou tastet de pa forment i coca.

Reserves: 679 286 786
bet.cg80@gmail.com

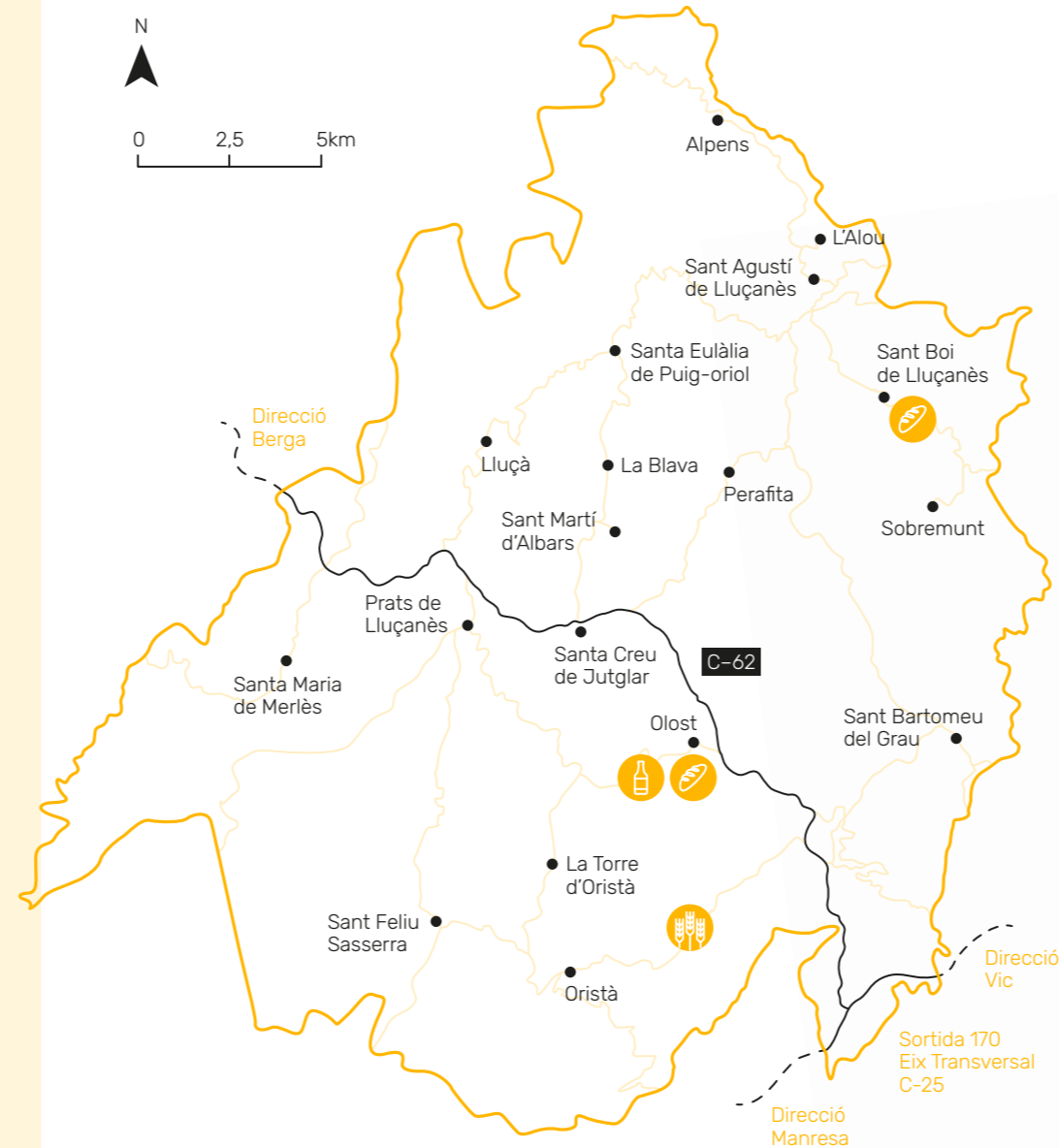


Forn Sant Adjutori
Olost



La visita permet descobrir el **for de llenya** familiar, una llarga història de vida, que ha mantingut la seva essència en la 5a generació de forners. Podreu conèixer el funcionament del forn i us explicaran el procés d'elaboració del **pa de blat forment**; un pa amb la textura i aroma com el d'abans. Inclou obsequi d'un panet de blat forment.

Reserves: 686 73 47 50
info@forndepasantadjutori.cat



Llegenda d'icones:



Finca agrària



Forn de pa



Cerveseria artesana

Forns amb pa i brioxeria de blat forment

Forn Sant Adjutori
C/ de Gironella, 28 - Olost
938 880 154 - 686 734 750

Forn Cal Pujals
Plaça Nova, 4 - Sant Boi de Lluçanès
938 578 049 / 629 712 339

Fleca d'Oristà
C/ de la Roqueta, 2 - Oristà
938 128 000

Cal Pastisser
Plaça de Baix, 2 - Sant Feliu Sasserra
938 819 008

Forn J. Bruch (Cal Finus)
Plaça de Can Claus, 2 - Prats de Lluçanès
93 856 04 27

Blat forment

- *Triticum turgidum subsp. turgidum* -

Més baix contingut en gluten
i més alt contingut en fibra que
un blat convencional

Sembra: Finals d'octubre
Fillolat: Març
Collita: 2ª quinzena de juliol
El blat forment té un cicle més llarg que altres varietats de blat. Cal plantar-lo en terres poc nitrogenades per tal d'evitar el creixement excessiu i l'ajagut.

L'alçada de la planta pot arribar als 2m
Arestes de >8cm i rugoses
Longitud de l'espiga: 7cm
Número de "grans" per espiga: 24

Et proposem dues maneres de fer la ruta:



Ruta completa:

Visita a tres punts de la ruta
(forn a escollir)

rutadelpa@gmail.com / 699 713 826



Ruta personalitzada:

Contacta individualment els punts a visitar.
Les visites es realitzaran segons disponibilitat
dels productors/es i elaboradors/es



Consulteu els allotjaments
i restaurants a
turisme.llucanes.cat