

ANNEXES

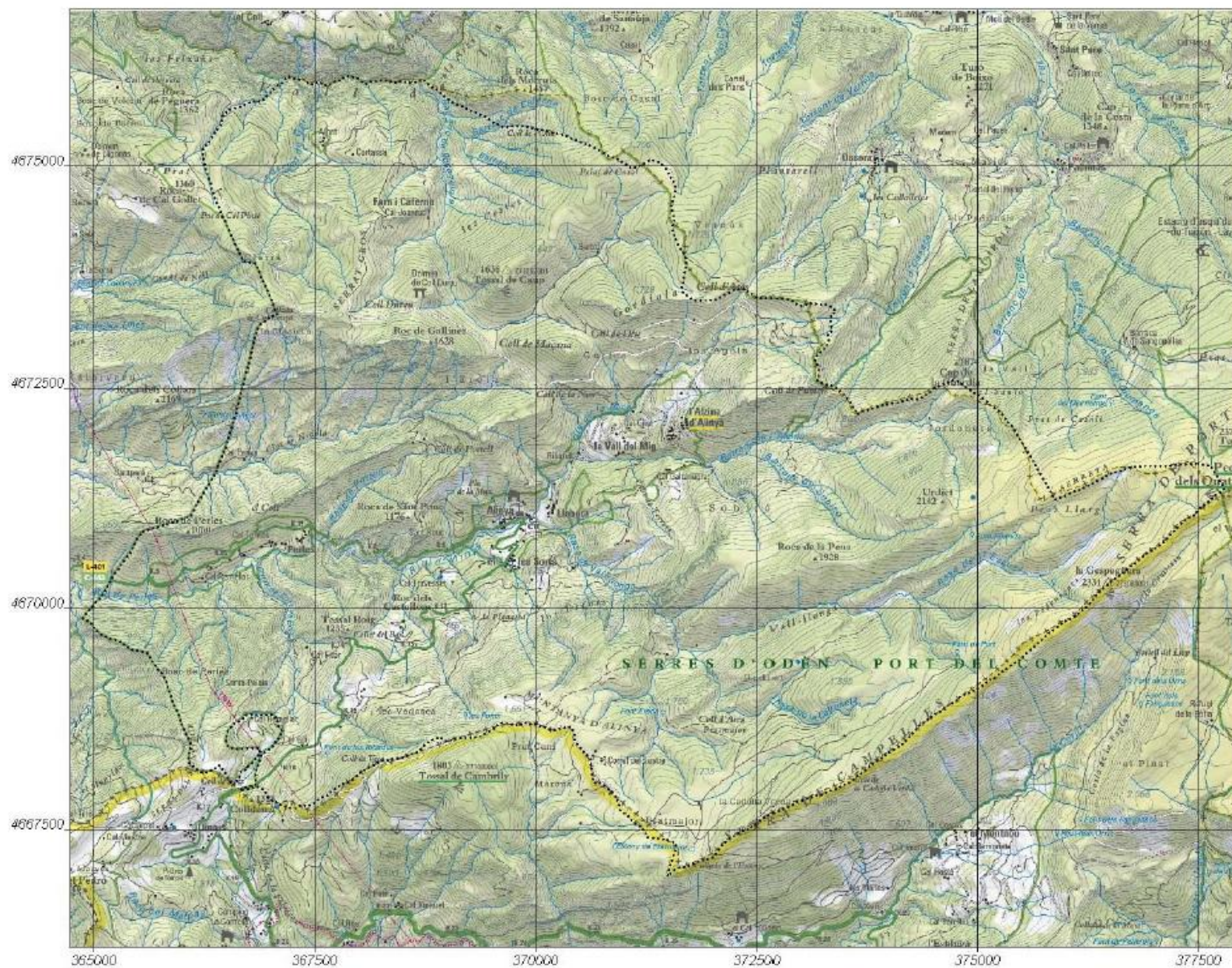
Annexes I. Cartografia

MAPA 0: Mapa de situació.

MAPA 1: Mapa de cobertes del sòl a Catalunya (2009).

MAPA 2: Mapa toponímic de la Vall d'Alinyà.

MAPA 3: Mapa de terres potencials pel cultiu de la patata a Alinyà.

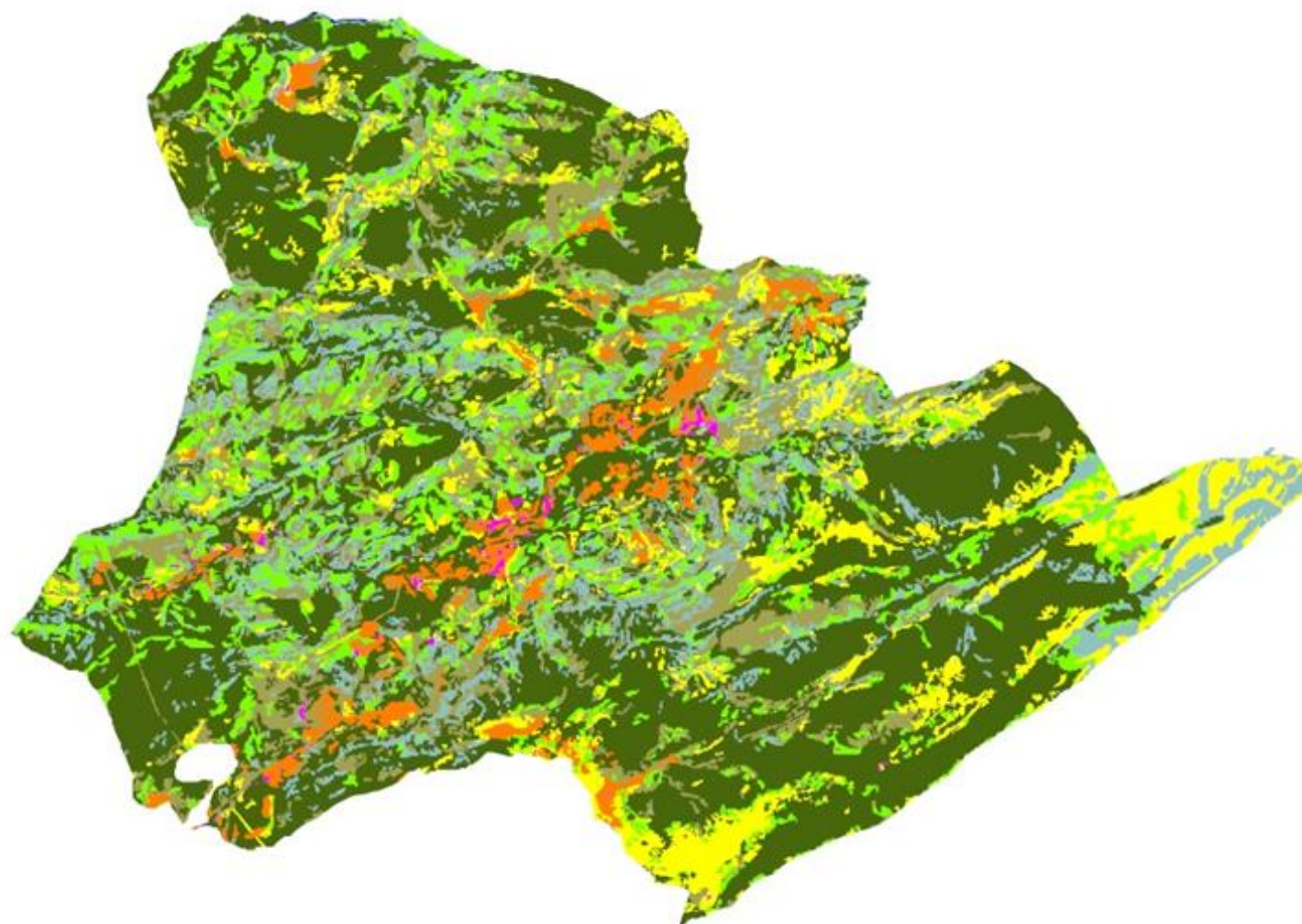


..... Límit de la zona d'estudi



MAPA 0:
MAPA DE SITUACIÓ

FONT: Bases topogràfiques a escala 1:50000 de l'Institut Cartogràfic de Catalunya



Cobertes del sòl

-  Boscos densos
-  Boscos clars
-  Matollars
-  Prats i herbassars
-  Improductiu natural
-  Aigües continentals
-  Conreus
-  Zones urbanitzades

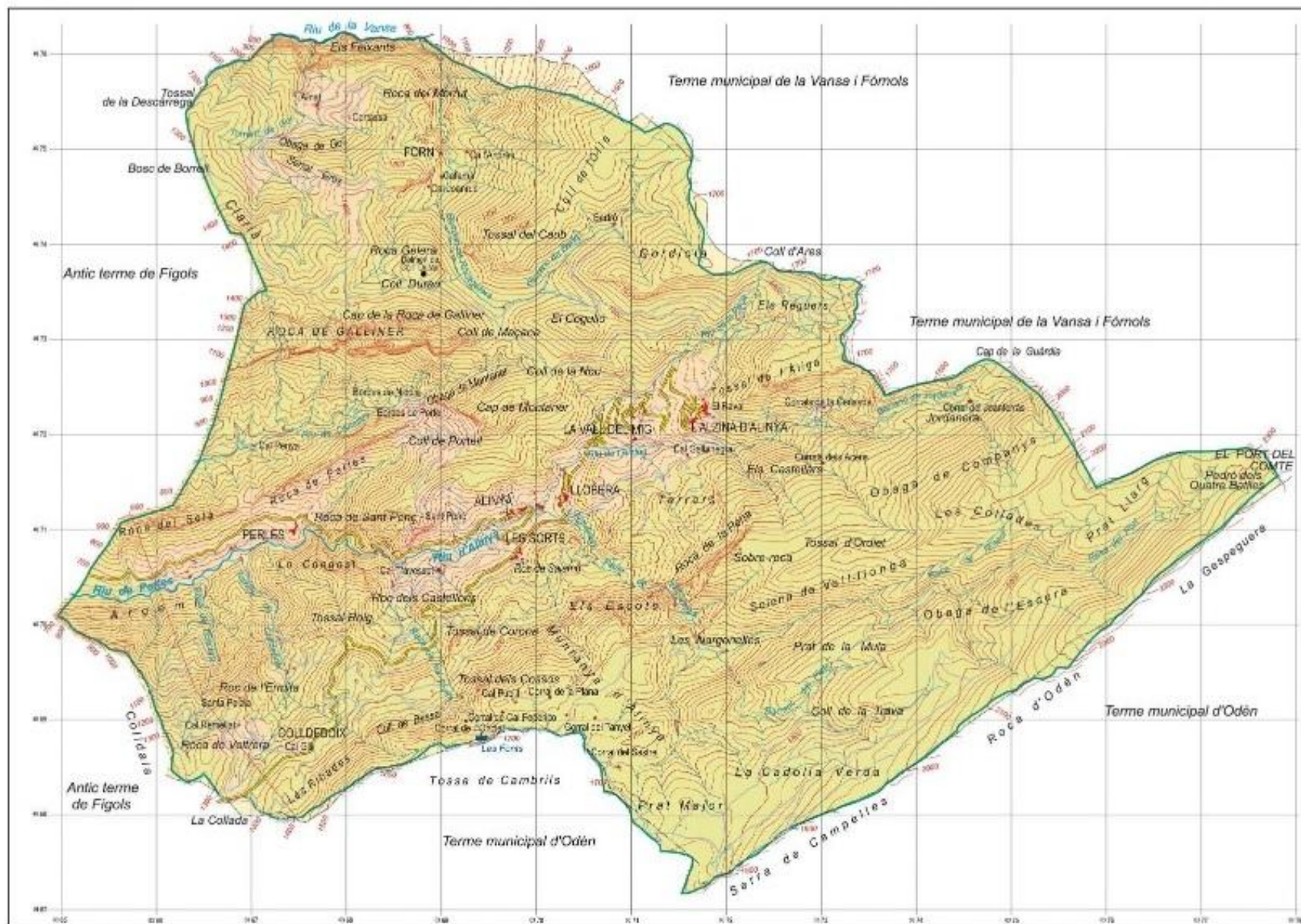
1:60000

0 2 km



MAPA 1:
COBERTES DEL SÒL A LA
VALL D'ALINYÀ (2009)

Font: Treball *Caracterització*
Agroecològica de la Vall d'Alinyà (2013)



Signes convencionals

- Límit de terme municipal
- Línia elèctrica
- Límit de la Reserva de la Muntanya d'Alinyà
- ~~~~~ Corbes de nivell metres, corbes de nivell
- ~~~~~ Riu, torrent
- Edificació edificada, caserut
- Camí
- Camí
- Camí
- Reserva propietat de la Fundació Territori i Paisatge
- Enclavaments
- Terrenys no inclosos a la Reserva

Elaboració cartogràfica: Francesc Corbera (a partir de cartografia 1:5.000 de la Fundació Territori i Paisatge)

Toponímia i revisió de camp: Joan Tort

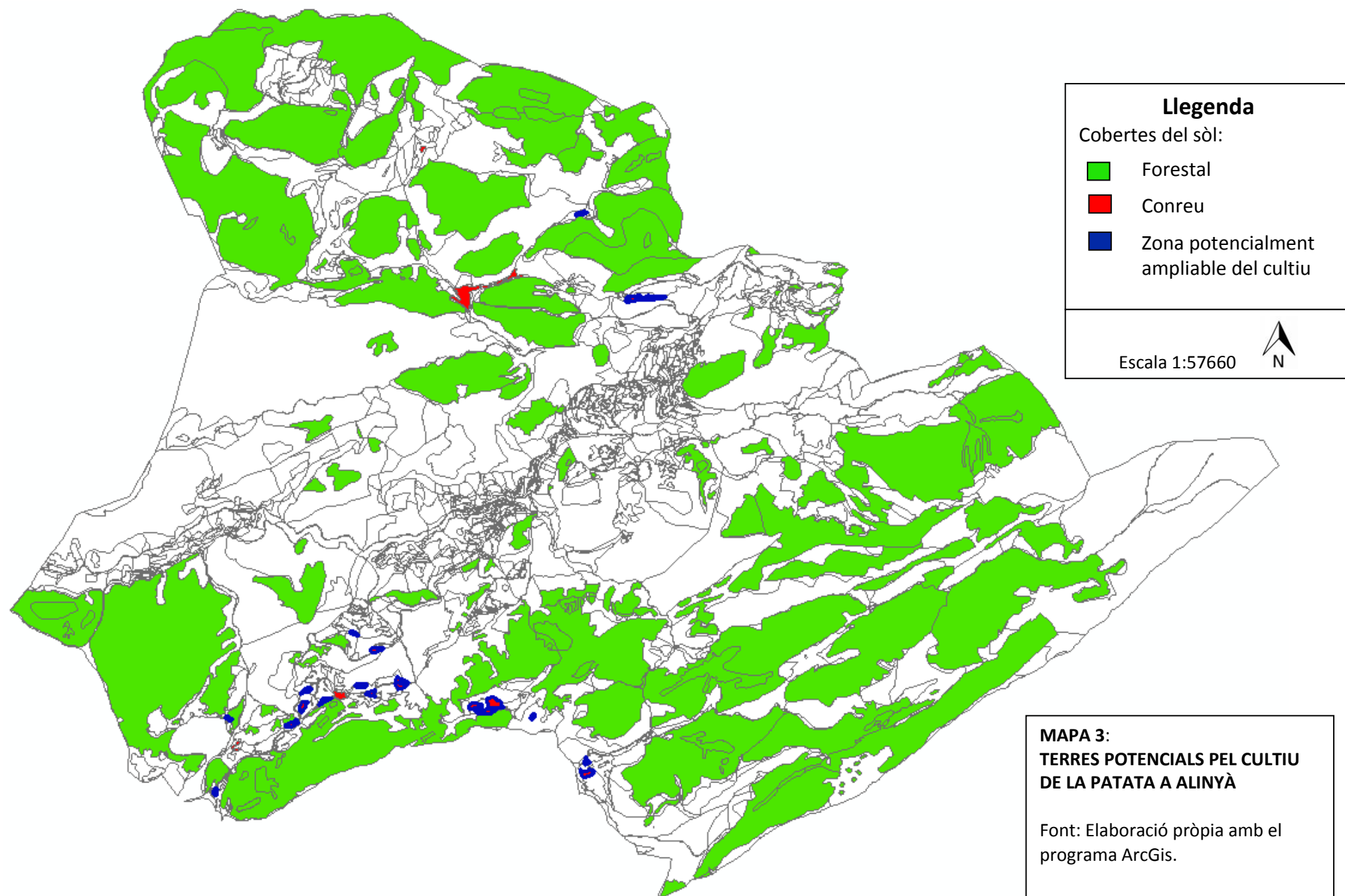
Escala 1:25 000

1 km 0,5 0 1 km



MAPA 2:

MAPA TOPONÍMIC DE LA VALL D'ALINYÀ



Annexes II. Productes autoritzats en l'agricultura ecològica

TAULA 0: Fertilitzants, condicionadors del sòl i nutrients permesos conforme al Reglament 2092/91 (CEE) i 834/2007 (CE).

TAULA 1: Plaguicides i productes fitosanitaris permesos conforme al Reglament 2092/91 (CEE) i 834/2007 (CE).

Taula 0. Fertilitzants, condicionadors del sòl i nutrients

Notes:

A: Autorització conforme al Reglament (CEE) 2092/91, prorrogada per l'article 16, apartat 3, lletra c), del Reglament (la CE) 834/2007

B: Autorització conforme al Reglament (CE) 834/2007

Autorització	Denominació Productes en la composició entrin o que continguin únicament les matèries enumerades en la llista següent:	Descripció, requisits de composició i condicions d'utilització
A	Fems de granja	Producte constituït mitjançant la barreja d'excrements d'animals i de matèria vegetal (lilit) Prohibida la procedència de ramaderies intensives
A	Fems dessecats i gallinassa deshidratada	Prohibida la procedència de ramaderies intensives
A	Humus d'excrements sòlids, inclosa la gallinassa i els fems compostats	Prohibida la procedència de ramaderies intensives
A	Excrements líquids d'animals	Utilització després d'una fermentació controlada o dilució adequada Prohibida la procedència de ramaderies intensives
A	Residus domèstics compostats o fermentats	Producte obtingut a partir de residus domèstics separats en funció del seu origen, sotmès a un procés de compostatge o a una fermentació anaeròbica per a la producció de biogàs Únicament residus domèstics vegetals i animals Únicament quan es produeixin en un sistema de recollida tancat i vigilat, acceptat per l'Estat membre Concentracions màximes en mg/kg de matèria seca: cadmi: 0,7; coure: 70; níquel: 25; plom: 45; zenc: 200; mercuri: 0,4; crom (total): 70; crom (VI): 0
A	Torba	Utilització limitada a l'horticultura (cultiu d'hortalisses, floricultura, arboricultura, viviers)
A	Femada procedent de cultius de bolets	La composició inicial del substrat s'ha de limitar a productes del present annex.
A	Dejeccions de cucs (humus de cuc) i insectes	
A	Guano	
A	Barreges de matèries vegetals compostades o fermentades	Producte obtingut a partir de barreges de matèries vegetals, sotmès a un procés de compostatge o a una fermentació anaeròbica per a la producció de biogàs

Autorització	Denominació Productes en la composició entrin o que continguin únicament les matèries enumerades en la llista següent:	Descripció, requisits de composició i condicions d'utilització
A	Productes o subproductes d'origen animal esmentats a continuació: - farina de sang - pols de peül·la - pols de banya - pols d'ossos o pols d'ossos desgelatinitzats - farina de peix - farina de carn - farina de ploma - llana - aglomerats de cabells i pell - cabells - productes lactis	Pells: concentració màxima en mg / kg de matèria seca de crom (VI): 0
A	Productes i subproductes d'origen vegetal per a abonament	Exemples. farina de coques oleaginoses, closca de cacau i arreletes de malta
A	Algues i productes d'algues	En la mesura que s'obtinguin directament mitjançant: i) procediments físics, inclosos la deshidratació, la congelació i la trituració, ii) extracció amb aigua o amb solucions aquoses àcides i/o alcalines, iii) fermentació.
A	Serradures i encenalls de fusta	Fusta no tractada químicament després de la tala
A	Femada de crostes	Fusta no tractada químicament després de la tala
A	Cendres de fusta	A base de fusta no tractada químicament després de la tala
A	Fosfat natural tou	Producte especificat en el punt 7 de l'annex I A.2. del Reglament (CE) 2003/2003 del Parlament Europeu i del Consell relatiu als fertilitzants, 7 Contingut de cadmi inferior o igual a 90 mg/kg de P ₂ O ₅
A	Fosfat aluminocàlcic	Producte especificat en el punt 6 de l'annex I A.2. del Reglament (CE) 2003/2003 Contingut de cadmi inferior o igual a 90 mg/kg de P ₂ O ₅ Utilització limitada als terres bàsics (pH >7,5)
A	Escòries de desfosforació	Producte especificat en el punt 1 de l'annex I A.2. del Reglament (CE) 2003/2003
A	Sal potàssica en brut o kainita	Producte especificat en el punt 1 de l'annex I A.3. del Reglament (CE) 2003/2003

Autorització	Denominació Productes en la composició entrin o que continguin únicament les matèries enumerades en la llista següent:	Descripció, requisits de composició i condicions d'utilització
A	Sulfat de potassi que pot contenir sal de magnesi	Producte obtingut a partir de sal potàssica en brut mitjançant un procés d'extracció física, i que també pot contenir sals de magnesi
A	Vinassa i extractes de vinassa	Excloses les vinasses amoniacals
A	Carbonat de calci (creta, marga, roca calcària mòlta, sorra calcària, creta fosfatada)	Únicament d'origen natural
A	Magnesi i carbonat de calci	Únicament d'origen natural Per exemple, creta de magnesi, roca de magnesi calcària mòlta
A	Sulfat de magnesi (kieserita)	Únicament d'origen natural
A	Solució de clorur de calci	Tractament foliar de les pomeres, arran d'una manca de calci
A	Sulfat de calci (guix)	Producte especificat en el punt I de l'annex I D. del Reglament (CE) 2003/2003 Únicament d'origen natural
A	Calç industrial procedent de la producció de sucre	Subproducte de la producció de sucre de remolatxa
A	Calç industrial procedent de la producció de sal al buit	Subproducte de la producció de sal al buit a partir de la salmorra natural de les muntanyes
A	Sofre elemental	Productes especificats a l'annex I D.3 del Reglament (CE) 2003/2003
A	Oligoelements	Micronutrients inorgànics enumerats en la part E de l'annex I del Reglament (CE) 2003/2003
A	Clorur de sodi	Només sal gemma
A	Pols de roca i argila	

Taula 1. Plaguicides i productes fitosanitaris

Notes:

A: Autorització conforme al Reglament (CEE) 2092/91, prorrogada per l'article 16, apartat 3, lletra c), del Reglament (la CE) 834/2007

B: Autorització conforme al Reglament (la CE) 834/2007

1. Substàncies d'origen vegetal o animal

Autorització	Denominació	Descripció, requisits de composició i condicions d'utilització
A	Azadiractina extreta d' <i>Azadirachta indica</i> (arbre del neem)	Insecticida
A	Cera d'abelles	Agent per a la poda
A	Gelatina	Insecticida
A	Proteïnes hidrolitzades	Atraient, només en aplicacions autoritzades en combinació amb altres productes apropiats de la present llista
A	Lecitina	Fungicida
A	Olis vegetals (per exemple, oli de menta, oli de pi, oli d'alcaravia)	Insecticida, acaricida, fungicida i inhibidor de la germinació
A	Piretrines extretes de <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i>	Insecticida
A	Quàssia extreta de <i>Quassia estimés</i>	Insecticida i repel·lent
A	Rotenona extreta de <i>Derris spp</i> , <i>Lonchocarpus spp</i> i <i>Terphrosia spp</i>	Insecticida

2. Microorganismes utilitzats per al control biològic de plagues i malalties

Autorització	Denominació	Descripció, requisits de composició i condicions d'utilització
A	Microorganismes (bacteris, virus i fongs)	

3. Substàncies produïdes per microorganismes

Autorització	Denominació	Descripció, requisits de composició i condicions d'utilització
A	Spinosad	Insecticida Només si es prenen mesures per minimitzar el risc per als parasitoïds importants i per minimitzar el risc de desenvolupament de resistències

4. Substàncies que s'utilitzaran només en trampes i/o dispersors

Autorització	Denominació	Descripció, requisits de composició i condicions d'utilització
A	Fosfat diamònic	Atraient, només en trampes
A	Feromones	Atraient; pertorbador de la conducta sexual; només en trampes i dispersors
A	Piretroids (només deltametrina o lambdacihalotrina)	Insecticida; només en trampes amb atraients específics; únicament contra <i>Batrocera oleae</i> i <i>Ceratitis capitata</i> wied

5. Preparats per a la seva dispersió a la superfície entre les plantes conreades

Autorització	Denominació	Descripció, requisits de composició i condicions d'utilització
A	Fosfat fèrric (ortofosfat de ferro (III))	Molusquicida

6. Altres substàncies utilitzades tradicionalment en l'agricultura ecològica

Autorització	Denominació	Descripció, requisits de composició i condicions d'utilització
A	Coure en forma d'hidròxid de coure, oxidorur de coure, sulfat de coure tribàsic, òxid cuprós o octanoat de coure	Fungicida Fins a 6 kg de coure per ha i any Malgrat el disposat en el paràgraf anterior, en el cas dels cultius perenns, els Estats membres podran disposar que el límit de 6 kg de coure pugui superar-se durant un any determinat, sempre que la quantitat mitjana emprada efectivament durant un període de 5 anys que inclogui aquest any més els quatre anys anteriors no superi 6 kg
A	Etilè	Desverditzat de plàtans, kiwis i caquis; desverditzat de cítrics, només quan formi part d'una estratègia destinada a impedir que la mosca danyi el cítric; inducció de la floració de la pinya; inhibició de la brotació de patates i cebes
A	Sal de potassi rica en àcids grassos (sabó suau)	Insecticida
A	Sulfat d'alumini i potassi (kalinita)	Prevenició de la maduració dels plàtans
A	Polisulfur de calci	Fungicida, insecticida, acaricida
A	Oli de parafina	Insecticida, acaricida
A	Olis minerals	Insecticida, fungicida

Autorització	Denominació	Descripció, requisits de composició i condicions d'utilització
		Només per a arbres fruiters, ceps, oliveres i plantes tropicals (per exemple, plàtans)
A	Permanganat de potassi	Fungicida, bactericida; només per a arbres fruiters, oliveres i ceps
A	Sorra de quars	Repel·lent
A	Sofre	Fungicida, acaricida, repel·lent

7. Altres substàncies

Autorització	Denominació	Descripció, requisits de composició i condicions d'utilització
A	Hidròxid de calci	Fungicida Només per a arbres fruiters (fins i tot en viviers), per al control de <i>Nectria galligena</i>
A	Bicarbonat de potassi	Fungicida

Annexes III. Esquemes per l'anàlisi econòmic

ESQUEMA 0: Estructura de costos i preus de la patata tradicional (campanya del 2010).

ESQUEMA 1: Estructura de costos i preus de mercat detallats per coeficients.

ESQUEMA 2: Adaptació de l'estructura de costos i preus de la patata d'Alinyà. Fases incloses i excloses.

ESQUEMA 3: Adaptació de l'estructura de costos i preus de la patata d'Alinyà detallats per coeficients.

ESQUEMA 4: Adaptació de l'estructura de costos i preus de la patata d'Alinyà en el cas de venda en agrobotiga.

2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

2.1.- Esquema de la estructura de costes y precios



Observatorio
de Precios de los
Alimentos

Configuración tradicional:

Campaña 2010



El conjunto de todos los costes producidos en la cadena de valor tradicional durante el 2010 supuso en torno al 89% del precio final de la patata fresca de consumo (IVA incluido).

ESTUDIO DE LA CADENA DE VALOR Y FORMACIÓN DE PRECIOS DEL SECTOR DE LA PATATA FRESCA DE CONSUMO. CAMPAÑA 2010



9

Esquema de l'estructura de costos i preus.

Font: *Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient. Observatori de preus dels aliments; Publicació de 2012.*

2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

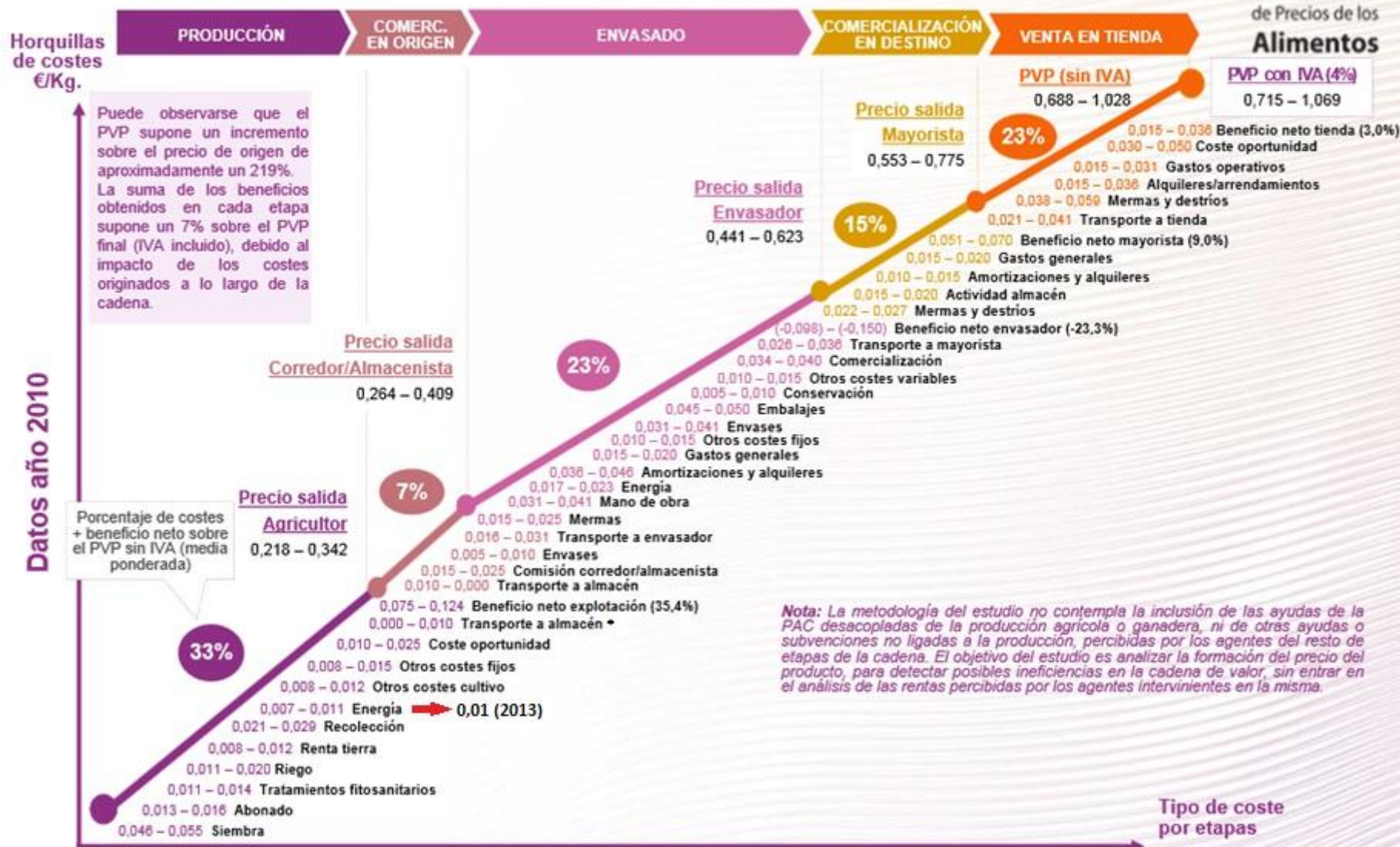
2.1.- Esquema de la estructura de costes y precios

• Procés afectat per l'augment del dièsel agrícola

Configuración tradicional:



Observatorio
de Precios de los
Alimentos



ESTUDIO DE LA CADENA DE VALOR Y FORMACIÓN DE PRECIOS DEL SECTOR DE LA PATATA FRESCA DE CONSUMO. CAMPAÑA 2010



10

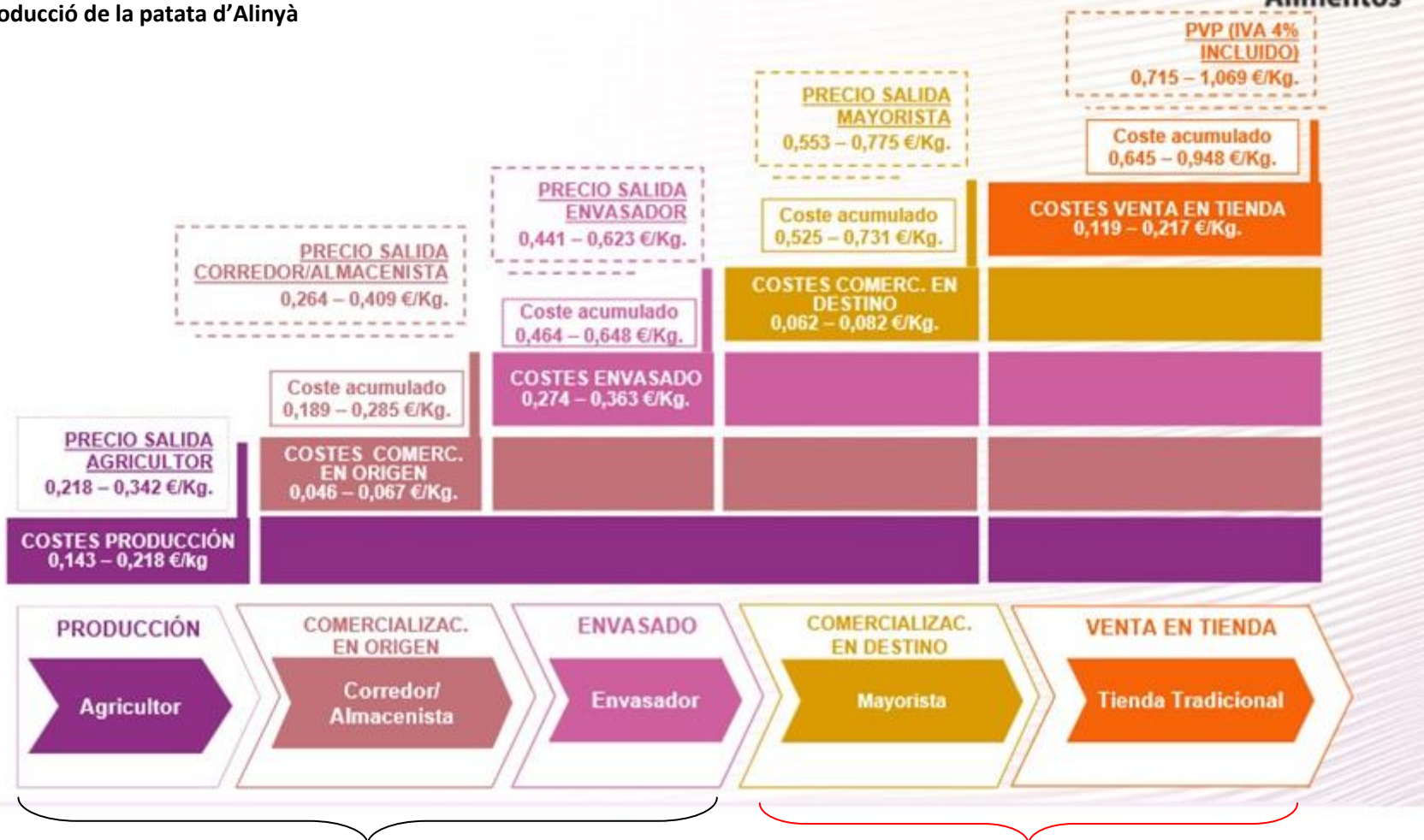
Esquema de l'estructura de costos i preus detallat (actualització del coeficient d'energia).
Font: Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient. Observatori de preus dels aliments; Publicació de 2012.

2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

2.1.- Esquema de la estructura de costes y precios

Configuración tradicional:

Model de producció de la patata d'Alinyà



Estructura de costos i preus de la patata d'Alinyà. Aquest procés no inclou ni els costos de comercialització en destí ni la venda en tenda i presenta les particularitats comentades anteriorment. Podem veure com el preu final estimat del producte oscil·la sobre els 0,62€/kg.

Aquestes dues fases són excloses del procés de producció a Alinyà i aquests costos no es contemplen al preu final del producte. Si ho féssim, augmentaria el preu de la patata fins a 1,1€/kg aproximadament.

Esquema de l'estructura de costos i preus en el cas d'Alinyà. Fases incloses i excloses en el procés.

Font: Adaptació pròpia de l'esquema anterior.

3.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

3.1.- Esquema de la estructura de costes y precios

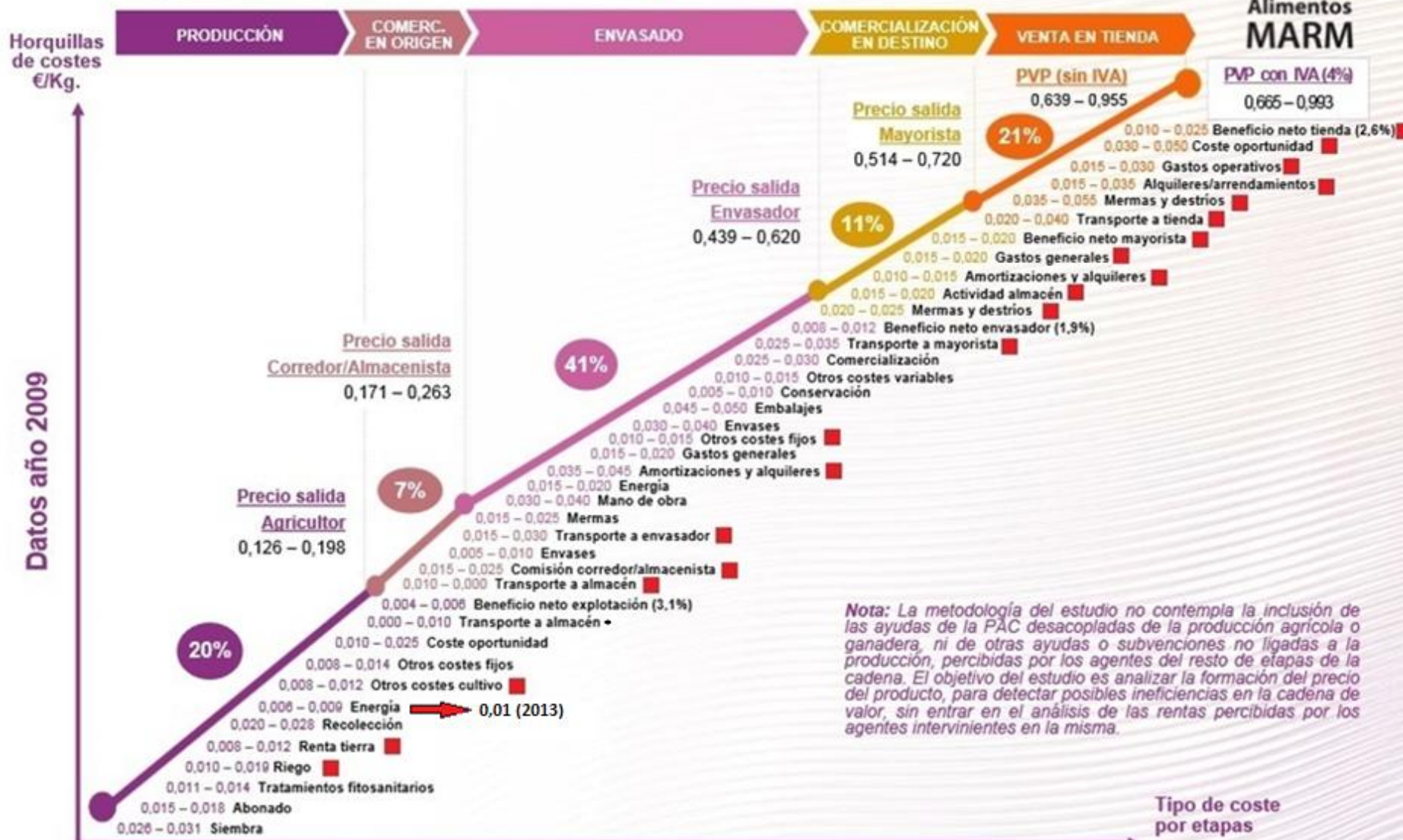
* Fase que ha incorporat el preu del dièsel agrícola actual

Configuración tradicional: Patata d'Alinyà

■ Puntos excluidos al model d'Alinyà



Observatorio
de Precios de los
**Alimentos
MARM**



ESTUDIO DE LA CADENA DE VALOR Y FORMACIÓN DE PRECIOS DEL SECTOR DE LA PATATA FRESCA DE CONSUMO



50

Esquema de l'estructura de costos i preus detallat en el cas d'Alinyà.
Font: Adaptació pròpia.

2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

2.1.- Esquema de la estructura de costes y precios

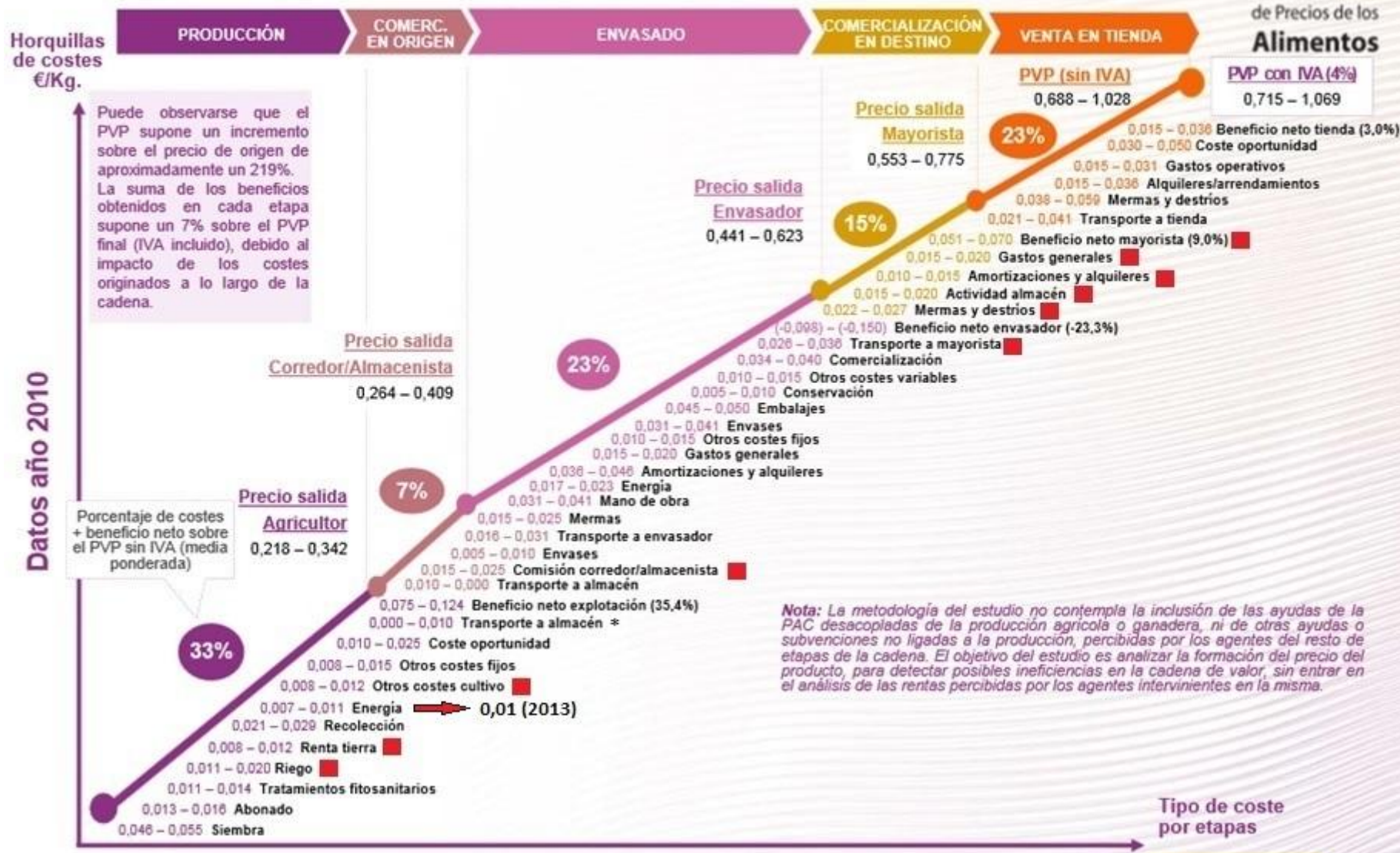
Configuración tradicional: Venta a l'agrobotiga

* Fase que ha incorporat el preu del dièsel agrícola actual

Fases exclues en la venda a l'agrobotiga d'Alinyà ■



Observatorio
de Precios de los
Alimentos



ESTUDIO DE LA CADENA DE VALOR Y FORMACIÓN DE PRECIOS DEL SECTOR DE LA PATATA FRESCA DE CONSUMO. CAMPAÑA 2010



10

Esquema de l'estructura de costos i preus detallat en el cas de la venda en agrobotiga.

Font: Adaptació pròpia.

Annex IV. Sortida de camp a Can Vila i visita a l'agrobotiga de Gallecs

Amb la intenció de conèixer de primera mà i a nivell pràctic el funcionament d'un productor adscrit al CCPAE (Consell Català de Producció Agrària Ecològica) i per tant, que produeix i ven productes ecològics, vam acudir a l'agrobotiga de Can Vila, situada en el Parc Agrari de Gallecs (Mollet del Vallès), i vam concertar entrevista amb el seu responsable, el Sr. Pere Joan Alsina Cusco.

Molt amablement, el senyor Alsina va respondre a totes les nostres preguntes i ens va mostrar els seus camps de conreu així com explicar-nos també el seu funcionament.

Ens va explicar tots els passos seguits des de la sol·licitud fins a l'obtenció de la certificació de producció ecològica i els tràmits realitzats amb l'administració. Com a curiositat, ens va dir que l'administració un cop t'inclou dintre el seu registre de productors ecològics et dona un número d'identificació personal; el seu és el 1362 i mitjançant la web de la CCPAE i introduint aquest número en el directori, pots obtenir diversa informació de l'agricultor.

Pel què fa al seu cultiu de la patata, les tipologies emprades són el kennebec, el red pontiac i una varietat francesa anomenada jaerla. El conjunt de les seves terres són abonades únicament amb fems i compostatge, utilitzant només el sulfat de coure com a insecticida pel mildiu i altres plagues. En cap cas recórrer als fertilitzants químics o altres productes no autoritzats per la CCPAE ja que sinó, seria penalitzat i evidentment, no disposaria de la certificació ecològica.

El conjunt de la producció de les terres del senyor Alsina és destinada a la venda en diferents formes: particulars, restaurants i bars i agrobotigues (inclosa la seva). Tots aquests productes són sempre de temporada, ja que tal com es cullen són venuts degut a la impossibilitat de realitzar conserves. Això els dona un aspecte fresc i natural el qual atrau la població veïna que busca fugir de l'artificialitat de la producció intensiva. És molt habitual que l'estoc de productes es vengui ràpidament degut a la gran demanda existent.

Algunes dades interessants que ens va facilitar és el cas de la producció de patata d'aproximadament 25.000 kg en una superfície d'una hectàrea i el seu preu de venda és de 1 €/kg de qualsevol tipus de varietat.

En Pere disposa d'una agrobotiga al costat de les seves terres de conreu i a part d'aquesta, subministra també a l'altra agrobotiga de la zona, la del Parc Agrari de Gallecs, la qual també vam visitar. Aquesta última, ens va servir per veure diferents etiquetats de productes ecològics (sigles BIO, ECO, CCPAE) i preus; entre d'altres el de la patata a 0,80 €/kg.

Annex V. Sèries fotogràfiques

SESSIÓ FOTOGRÀFICA 0: Imatges capturades a la vall d'Alinyà

- Tipologies de patates cultivades
- Camps de conreu
- Maquinària utilitzada en el procés de producció

SESSIÓ FOTOGRÀFICA 1: Imatges obtingudes a Can Vila i l'agrobotiga de Gallecs.

- Camps ecològics de Pere Joan Alsina
- Agrobotiga de Can Vila
- Agrobotiga de Gallecs



Imatge 1. Tipologia red pontiac o vermella



Imatge 2. D'esquerre a dreta; red pontiac, kennebec i bufet negre



Imatge 3. Tipologia de bufet blanc



Imatge 4. D'esquerre a dreta; kennebec, red pontiac, bufet blanc i bufet negre



Imatge 5. Camp de patates força pedregós. Període posterior a la collita de la patata



Imatge 6. Camp de farratges. Període de repòs dels camps de cultiu



Imatge 7. Camp de patates on ja s'ha realitzat la collita dels trumfos



Imatge 8. Clots de trumfos. Petits magatzems construïts pels camperols per tal de conservar en fresc la collita de patates



Imatge 9. Balança antiga amb la qual fan les mesures per l'envasament en sacs



Imatge 10. Tractor mitjançant el qual realitzen les tasques agrícoles



Imatge 11. Arada mecanitzada, la qual s'enganxa al tractor per realitzar l'obertura del terreny



Imatge 12. Maquinària emprada per la distribució de llavors al sòl. Disposa d'una sortida inferior on s'alliberen les llavors que s'han introduït en els dipòsits vermells.



Imatge 13. Camp de patates de producció ecològica (Can Vila, Parets del Vallès). Tipologia de patates: kennebec i red pontiac.



Imatge 14. Camp de patates de producció ecològica (Can Vila, Parets del Vallès). Tipologia de patates: kennebec i red pontiac.



Imatge 15. Agrobotiga de Can Vila, situada tot just al costat dels camps presents a les fotografies superiors. Propietari: Pere Joan Alsina.



Imatge 16. Agrobotiga de Can Vila. Productes frescos i ecològics acabats de collir del camp.



Imatge 17. Agrobotiga de Gallecs. Productes frescos provinents dels camps de conreu dels camperols del Parc Agrari de Gallecs.



Imatge 18. Varietat de productes làctics i derivats, begudes i productes refrigerats. Tots ells amb el segell ecològic (BIO, ECO, CCPAE...)



Imatge 19. Cervesa ecològica de Gallecs, cervesa TOC d'espelta.



Imatge 20. Aparador on es pot apreciar la gran oferta de productes ecològics disponibles a l'agrobotiga de Gallecs.

Annex VI. Propostes de màrqueting.

- FIGURES 0 i 1: Tríptic divulgatiu
- FIGURA 2: Disseny d'etiqueta per productes de l'agrobotiga

Catàleg de productes agrícoles de la Vall d'Alinyà



Fundació
Catalunya - La Pedrera

Localització: Fígols i Alinyà (Alt Urgell) entre Coll de Nargó i les Serres d'Odèn i Port del Comte.

Coordenades GPS: E01°25'22,8" N42°10'49,1"



www.lespatatesdelavallalinyà.blogspot.com

Jo bio
aliments ecològics

**Vine a gaudir
de la Vall d'Alinyà
T'ESPEREM!!!**



Patata Kennebec

- Patata de pell groga i carn molt blanca, molt fina, molt saborosa i molt versàtil a la cuina, ideal per a tot tipus de cocció.



Patata Red Pontiac

- Patata de pell vermellosa i carn blanca molt bona per a cocció, vapor i de les millors per conservar la qualitat del producte després de congelar (carn ferma)!



Patata del Bufet

- Patata de pell fina i carn blanca, molt cremosa, considerada un "tot terreny" a la cuina i ofereix la millor qualitat. Gust dolç amb un record a fruita seca.



Pèsol negre

- Pèsol de textura fina i de gust dolç, profund i aromàtic. Resulta molt bons guisats o saltejats amb carn de porc, tot i que permet moltes preparacions innovadores.



Col Pell de Galàpet

- Col amb alt contingut en fibra, cald, minerals (potassi, ferro, fòsfor) i vitamines C, A i E. Amb molt poques calories, diürètica i molt saludable. Ideal per "Trinxat".



Hortalisses de temporada

- Altres tipus d'hortalisses cultivades a la Vall d'Alinyà amb garanties ecològiques i de temporada, fresques i sense emmagatzematges en cambres frigorífiques.



Fruites de temporada

- Recollides a la temporada, ens ofereixen propostes per a receptes gustoses i sanes gràcies a les varietats autòctones cultivades a la vall.



Productes elaborats

- Productes artesanals amb els ingredients i la preparació tradicionals llestos per la degustació (pa de trufas, trinxat, samfaina, mermelades, etc).



Productes de proximitat

- Productes elaborats o no de l'Alt Urgell que, tot i no ser de la vall, els podràs trobar a la nostra agrotiga com l'oli d'oliva alberquina, tòfones, etc.



Herbes aromàtiques

- Condiments per a la preparació de plats casolans, fes-ho tu mateix a casa!

Agrobotiga

A l'agrobotiga de la Vall d'Alinyà trobaràs aquests i molts d'altres productes amb certificació ecològica, directes de l'horta i també d'altres d'elaboració pròpia i de manera tradicional amb productes de qualitat i proximitat com el "pa de trumfos" o el "trinxa" típics de la vall.

Tots els productes cultivats a la Vall d'Alinyà son inscrits al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) que garanteix el seguiment dels cultius i la qualitat dels productes.

Tots els productes tenen disponibilitat durant tot l'any a excepció dels productes de temporada, la disponibilitat dels quals pots consultar-la a la nostra pàgina web!

Tipus de cultiu

Els nostres productes han estat obtinguts mitjançant les directives de certificació de cultiu ecològic de la UE, lliures de pesticides, adobs sintètics o mitjans d'acceleració dels cicles naturals dels productes i obtinguts per els nostres agricultors de manera tradicional.

Molts dels productes del nostre catàleg son emprats per grans restauradors i estan inclosos dins del catàleg de Slow food (associació internacional per la defensa de la biodiversitat agroalimentària), amb la garantia d'un sabor que només els climes de muntanya donen i d'una excel·lent qualitat.

Aquest tipus de cultiu és totalment respectuós amb el medi ambient i dona suport al manteniment de la biodiversitat dels paratges prepirinencs.

Per què productes ecològics?

Perquè no porten pesticides, antibiòtics o additius sintètics nocius per a la salut, perquè no són organismes modificats genèticament, perquè tenen els màxims nivells de qualitat, perquè contenen més nutrients (vitamines, minerals, carbohidrats, etc.), perquè són respectuosos amb el medi ambient, perquè tenen un gran registre sanitari, perquè la nostra salut és molt important i ens hem de cuidar i sobretot perquè son molt saborosos i mantenen els gustos tradicionals.



Promocions

Vine a la Festa Major de Fígols i Alinyà el primer diumenge del mes de setembre i per cada 10kg de patates podràs emportar-te'n 2 més de franc!!

També s'organitzarà una fira de productes de la Vall d'Alinyà cada diumenge del mes d'abril, en les quals podreu degustar els nostres productes amb receptes locals. A més, es faran activitats per a tots els públics!

Puja amb nosaltres a veure els voltors en estat salvatge des del Punt d'Alimentació Suplementària (PAS) i podràs fotografiar-los mentre fem un picnic enmig del paisatge que la vall ens ofereix.

Us hi esperem!

Nom del producte:

**Patata del
Bufet**

País i zona
de origen

- Espanya
- Alinyà (Alt Urgell)



Descripció
del producte

- Patata de pell fina i carn blanca molt cremosa, considerada un "tot terreny" a la cuina i que ofereix la millor qualitat. Gust dolç amb un record a fruita seca.

Preu del producte:

1,2€/kg

Tipus
d'elaboració i
disponibilitat

- Disponibilitat: tot l'any
- Tipus de cultiu: cultiu tradicional de proximitat totalment respectuós amb el medi ambient

