

La Comarque du Sobrarbe, par cette labellisation des Entités Collaboratrices du Géoparc, oeuvre à la promotion et la revalorisation des produits locaux, artisanaux et de qualité, ainsi qu'à l'amélioration de leur visibilité dans les commerces ou encore leur introduction dans différents secteurs comme celui de la restauration. Cette brochure fait partie du projet DUSAL, cofinancé à 65% par le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER), par le biais du projet Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020), L'objectif du POCTEFA est de renforcer l'intégration économique et sociale de la zone frontalière Espagne-France-Andorre. Son intervention est ciblée sur le développement d'activités économiques, sociales et environnementales transfrontalières au travers de stratégies conjuguées en faveur d'un développement territorial durable.

Les Produits du Sobrarbe
 Quel meilleur cadeau et souvenir que la possibilité de continuer à vous délecter des saveurs et des arômes des Produits du Sobrarbe chez vous! Il vous est très facile d'acquiescer ces produits directement chez les producteurs ou bien dans n'importe quel commerce affichant la mention "Aqui Productos de Sobrarbe, producido en el territorio del Geoparc". L'entrée et sur les différents étalages à l'intérieur. Une même image regroupant les Produits du Sobrarbe à l'intérieur des commerces permet leur octroyer une bonne visibilité vis-à-vis du client.



L'appellation « **Produits de Sobrarbe** » regroupe tous les produits agroalimentaires élaborés sur le territoire sous une même image et le même engagement aux côtés du Géoparc de Sobrarbe-Pirineos.

L'ensemble des **Restaurants et Entités Collaboratrices du Géoparc** représentent la meilleure des vitrines de la gastronomie de Sobrarbe, permettant de se délecter des produits locaux grâce au talent de leurs cuisiniers.

Ces Produits peuvent s'acquiescer chez les producteurs mêmes ou dans les **commerces Partenaires du Géoparc**. La liste des producteurs agroalimentaires comme des restaurants et commerces engagés dans le développement local et la promotion du géotourisme, est consultable sur le site internet du Géoparc : www.geoparquepirineos.com. Ils sont également signalés d'une plaque d'identification.

Tous ces producteurs sont des Entités Collaboratrices du Géoparc Mondial UNESCO de Sobrarbe-Pirineos qui travaillent dans le but de dynamiser le secteur agroalimentaire local, en offrant des **Produits de Sobrarbe**, naturels et de qualité.

Dégustez et emportez chez vous un peu de Sobrarbe



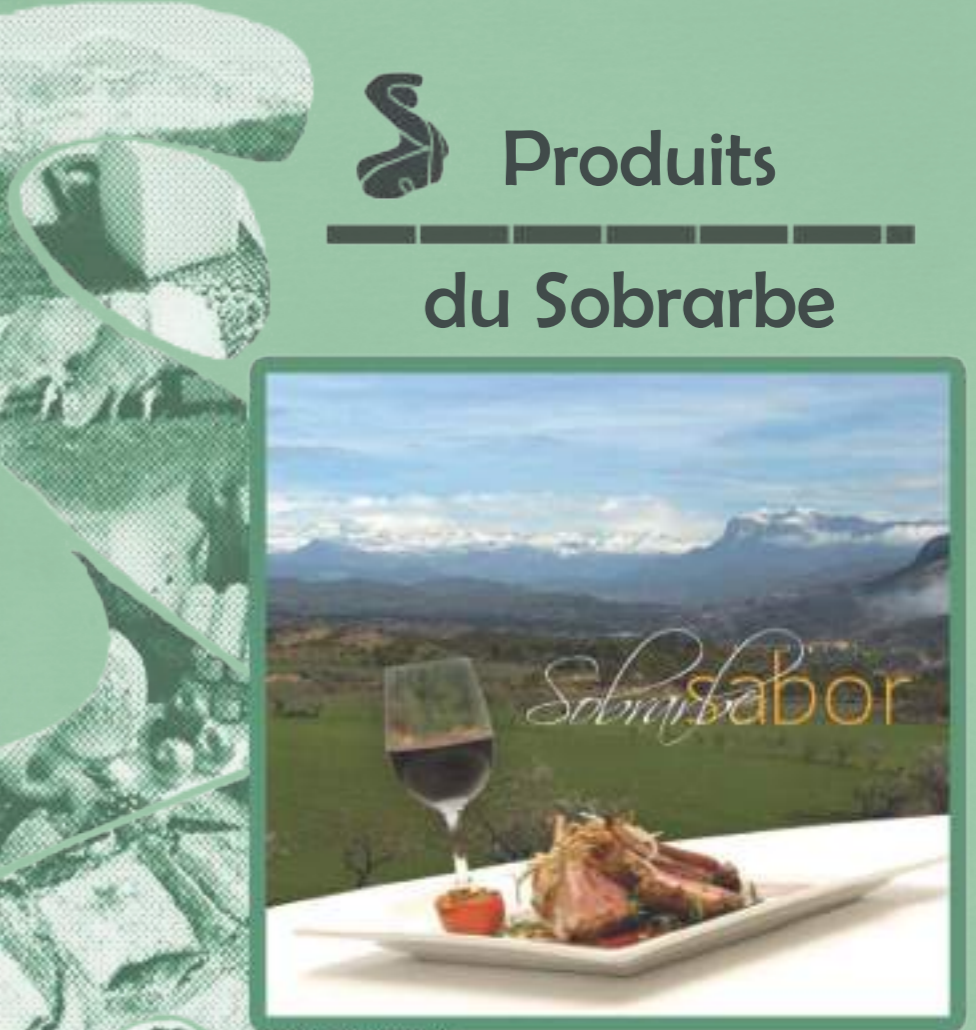
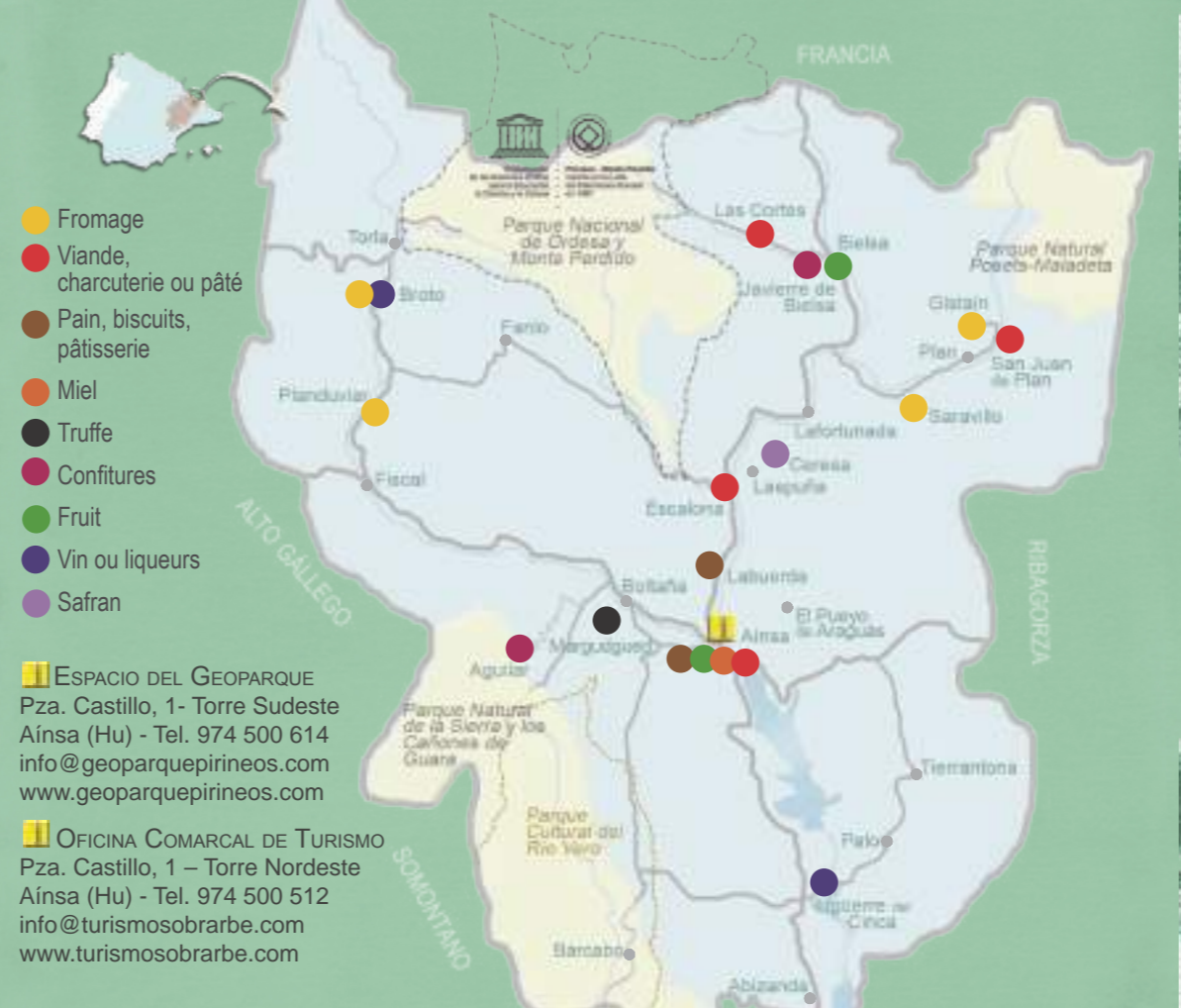
Les produits du Sobrarbe dans votre assiette



Une bonne manière d'appréhender et de découvrir un territoire est sans aucun doute au travers de sa gastronomie, d'autant plus s'agissant du Sobrarbe qui conserve une culture culinaire traditionnelle, basée sur l'agriculture et l'élevage de ses vallées et ses estives pyrénéennes.

Les **Restaurants** partenaires, identifiables grâce à une plaque mentionnant l'appellation d'**Entité Collaboratrice du Géoparc Mondial UNESCO Sobrarbe-Pirineos**, sont répartis sur l'ensemble du territoire. Vous y trouverez des plats soigneusement concoctés à partir de **produits du Sobrarbe**, preuve de leur engagement vis-à-vis de la qualité et en faveur du développement du secteur agroalimentaire local.

Ces restaurants garantissent l'utilisation de produits locaux dans l'élaboration de leurs recettes, soucieux de soutenir et promouvoir la grande valeur des **Produits du Sobrarbe**, dans une démarche de récupération d'une gastronomie naturelle et de qualité. Leurs cuisiniers s'engagent au travers d'une carte composée aussi bien de plats traditionnels, nous ramenant à nos souvenirs des fourneaux d'autan, que de recettes novatrices, tous réalisés avec le même soin et les mêmes produits locaux, cultivés ou élevés en Sobrarbe. Une excellente manière de goûter aux saveurs et aux plaisirs de ce territoire, jusque dans vos assiettes.



www.geoparquepirineos.com

Le **Géoparc Mondial UNESCO de Sobrarbe-Pirineos**, ce n'est pas seulement ses rochers antichinaux, ses vallées glaciaires, ses systèmes karstiques, c'est aussi sa culture et sa gastronomie. De savoureuses viandes de veau de la Vallée de Broto, de la Vallée de Chistau et de race Pyrénéenne, mouton, chevreau, poule de Sobrarbe ou Latón de La Fueva. Une infinité de boîtes aromatisent singulièrement les plats. Les **fromages** artisanaux de la Vallée de Chistau et de la Vallée de Broto, la **charcuterie** élaborée en suivant les coutumes ancestrales du tue-cochon et les fameuses **chiretas** (plat à base de tripes d'agneau). Les **fruits et les légumes** de variétés locales, cultivés et récupérés avec passion par les jardiniers de Sobrarbe. La **pâtisserie** traditionnelle et moderne qui sort chaque jour des fours des boulangeries et pâtisseries. L'arôme des fleurs et des fruits des bois enfermés dans les pots de miel, les différentes variétés de **confitures et gélées** et dans les bouteilles des liqueurs.

Produits de Sobrarbe
 uniques, liés au paysage, à la tradition et à la culture de cette région.





FROMAGE ARTISANAL DE SARAVILLO

Des fromages et des yaourts artisanaux élaborés dans la Vallée de Chistau (Pyrénées aragonaises) avec du lait pasteurisé de chèvre et de vache, provenant de ses propres élevages. Des variétés de fromages affinés et semi-affinés avec un goût aussi délicat que frais et yaourts au lait de chèvre. Vente en ligne également.

www.quesodesaravillo.com



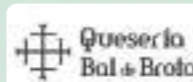
Andrés Bielsa Miró
Saravillo
679 969 344
info@quesodesaravillo.com



FROMAGES BAL DE BROTO

Notre fromagerie se situe sur le plateau des Llanos de Planduiar, une zone traditionnelle d'élevage et d'affinage depuis des centaines d'années, tradition que nous avons récupérée et souhaitons perpétuer. Nous élaborons des fromages artisanaux mi-secs de lait cru de vache ou de brebis.

www.quesosaldebrotto.com



Emilio Sierra
Casa Planduiar
Ctra. N-260, pk-472
Broto
674 840 878
info@quesosaldebrotto.com



FROMAGE DE CHISTÉN

Fromage des Pyrénées de vache et de chèvre fait à la main, élaboré avec du lait cru et affiné en cave naturelle dans le village de Gistaín où l'on pourra l'acheter exclusivement.

www.quesodesaravillo.com



Andrés Bielsa Miró
Saravillo
679 969 344
info@quesodesaravillo.com



FROMAGE FERMIER ARTISANAL LA CAÑABLA

Toute la production est élaborée avec du lait cru de notre petit troupeau de chèvres exclusivement, que nous trayons nous mêmes et faisons paître dans la vallée de Broto. Il s'agit d'une production familiale, artisanale et auto-suffisante, en vente directe et locale, de fromages frais, affinés et yaourts.

www.lacanabla.es

Nous réalisons également des visites de notre ferme, sur demande.



Jorge Ezquerro e Irene Latre
Casa Latre · C/ Porches 25
(en el camino de la Cascada del Sorrosal)
Broto
629578744
lacanabla@gmail.com



BOUCHERIE-ÉPICERIE MODESTO

Le même enthousiasme d'autrefois mais avec les techniques d'aujourd'hui pour obtenir les meilleures viandes du pays, provenant de notre abattoir (mouton, veau, porc, chevreau et cheval). Et aussi nos délicieuses charcuteries artisanales : *chiretas* (tripes de mouton farcies), *longaniza* (saucisses), chorizo et pâté de porc. Vente on-line

www.carniceriamodesto.com



CASA FES : VIANDE ET POMMES BIO

À la Carnicería La Reja, vente directe Km 0 de viande de bœuf certifié bio de notre élevage. Race autochtone « PIRENAICA ». Variétés locales et autres de pommes bio, produites à Ainsa.

www.carniceriafesainsa.com

Carnicería La Reja
Ainsa, Casco Antiguo
974 500 787
info@carniceriafesainsa.com



CHISTAU NATURAL

Nous sommes des éleveurs traditionnels de haute montagne de la Vallée de Chistau et réalisons la vente directe à nos clients. Nous proposons des packs de bœuf de race brune et Aberdeen Angus/Brune de haute qualité et à un prix juste, combinant plusieurs parties, le tout découpé et emballé sous vide en portions individuelles, prêtes à consommer ou à congeler. Nous expédions également nos produits vers toute la péninsule ibérique.

www.chistaunatural.com

Chistau Natural · Borda Moré
San Juan de Plan
645 713 137
info@chistaunatural.com



PÂTÉ DE L'AINSA

Pâté authentique de haute montagne, élaboré artisanalement dans les Pyrénées. Recette centenaire récupérée dans les villages de Sobrarbe. Différentes variétés : truffé, au poivre, aux herbes des montagnes, de campagne, de cerf, de sanglier, de perdrix, de canard, de boudin et également des confits de canard.

www.patedeainsa.es

Rosa Gómez Ventura y
Cristian Hernández
Casa Marboré · B° Las Cortes
Bielsa
653 407 725 · 645 766 130
patedeainsa@hotmail.es



CONFITURES LA MARMITE

Confitures et gelées, avec du sucre blanc, complet et aussi sans sucre. Élaborées de façon totalement artisanale et sans additifs chimiques artificiels. Nous utilisons des fruits sylvestres de la région ainsi que l'excédent de notre potager

www.mermeladaslamarmite.com

Angelines Briceño
Aguilar · Boltaña
974 341 232 · 660 584 247
angelines@mermeladaslamarmite.com



VALLE PINETA BERRIES

Nos cultures biologiques se trouvent aux portes de la vallée de Pineta. Nous cultivons des framboises, des mûres et des myrtilles, récoltées à la main, que nous vendons fraîches de juin à octobre, et le reste de l'année congelées. Nous élaborons nos confitures selon la tradition, avec un pourcentage élevé de fruits et faible de sucre.

www.valledepinetaberries.es

Pedro Sampietro
Javierre de Bielsa
974 501 129 · 628 063 611
valledepinetaberries@gmail.com



BOULANGERIE TURMO

Pain de campagne, en différents formats, élaboré avec le soin et le savoir-faire de 50 ans d'expérience et pâtisserie artisanale. Matières premières d'excellente qualité, avec une élaboration unissant tradition et innovation.

www.panaderiareposteriaturmo.com



Panadería Turmo
Labuerda
974 500 895 · 699 491 664
panaderiaturmo@yahoo.es



PÂTISSERIE JOAKYN

Nos produits sont élaborés artisanalement, avec des matières premières d'excellente qualité, dans le four à pain de la pâtisserie. Grand assortiment de tartes et gâteaux, sucrées et salées, glaces, cafés et une vaste carte de thés et infusions et la spécialité locale de biscuits inspirés du Géoparc : « les fossiles de Sobrarbe ».



Pastelería Joakyn
Aínsa
619 219 415
montmany@hotmail.com



MIEL ARTISANAL CASA MONTALBÁN

Nous sommes un couple d'apiculteurs d'Aínsa. Nous produisons du Miel de Romarin, Miel de Forêt, Mille Fleurs et Fleurs de Montagne, Nos ruches sont réparties sur tout le territoire et nos abeilles collectent un miel de grande qualité dans les montagnes qui nous entourent, loin de toute pollution. Prix du meilleur miel d'Aragon au V Concurso Cata Profesional de la Feria de Primavera de Biescas en 2019.



Susana Pérez Ferrando
Aínsa
620 578 095
almarabu78@yahoo.es



CAVES DE LIGÜERRE DE CINCA

L'élaboration du vin fait partie de l'histoire de Ligüerre de Cinca. À ce jour, 3 variétés de vin rouge sont cultivées, Garnacha, Syrah et Cabernet Sauvignon, ainsi que du vin blanc d'assemblage. Des visites du vignoble, du chai et des caves centenaires des maisons en pierre rénovées sont proposées. Vente en ligne.

www.liguerredecinca.com



Jose Antonio Rufas Alastrue
Ligüerre de Cinca
974 500 800 · 609 768 106
info@liguerredecinca.com



PRODUITS ORDESANO

Fabrication artisanale de liqueurs avec des matières premières que nous procure notre environnement. Notre produit Pacharán Ordesano s'obtient des fruits du prunelier autochtone, et il est élaboré de façon traditionnelle. Gin Premium aux poires et une nouvelle ligne d'infusions aux saveurs exquises. Également vente on-line.

www.ordesano.com



Lula Facal Marina
Licores Vimesa
Broto
974 486 453
info@ordesano.com



TRUFFE NOIRE DES PYRÉNÉES

Nos plantations de chêne et chêne vert se situent dans une zone naturelle de truffières de Sobrarbe. En tant que trufficulteurs, nous avons opté pour une culture bio de la truffe noire et nous garantissons la distribution d'un produit frais, basée sur la qualité et la traçabilité. Vente on-line.

www.trufanegradelpirineo.com



Finca las Hifas
Ctra. Aínsa - Margudged -
Boltaña Km.5 Aínsa
665 955 955
info@trufanegradelpirineo.com



SAFRAN DE SOBRARBE

Safran cultivé de manière naturelle sans herbicides ni pesticides. Cycle complet de production réalisé à la main; nous réalisons notre propre fumier, nous pollinisons grâce à nos propres abeilles et irriguons avec l'eau provenant de notre source.

www.azafrandesobrarbe.com



David Mur
Ceresa · Laspuña
638712936
contacto@azafrandesobrarbe.com