

## RUTA PATRIMONIAL

### “Surp: L’expressió de La Gastronomia del Pallars”

#### Introducció

Aquesta és una ruta de baixa dificultat on podreu aprendre i gaudir a un ritme tranquil dels diferents elements que formen part de l'essència de la gastronomia pallaresa.

Una passejada que combina espais de camp silvestre i conreat, tot dins del municipi de Surp. Ens fixarem en detalls molt diversos que expliquen com la vida rural, sobretot en l'antiguitat, tenia una relació molt directa amb la gastronomia local, i la independència alimentària que continua fins als nostres dies.

Trobarem elements patrimonials molt diversos, des d'habitatges tradicionals dissenyats per allotjar bestiar de tir o bestiar, la presència de colomars actius com a font suplementària de proteïna animal, i les imatges pallareses de bastons de pastor fets d'avellana per a la gestió de les races de bestiar específiques de la zona i la seva transhumància al llarg de les estacions.

També veurem l'ús de plantes silvestres que s'han utilitzat com a ingredients comestibles, o horts tradicionals —i moderns— amb varietats locals de fruites i verdures

Per acabar, podrem gaudir d'una degustació d'alguns productes locals com una selecció de formatges o participar en un taller de cuina amb un xef de prestigi.

#### El què descobriràs

- **Plantes Silvestres Comestibles:** Espais silvestres al voltant de Surp amb plantes aromàtiques utilitzades en la cuina tradicional del Pallars i licors d'herbes.
- **Horts Locals:** Petites zones agrícoles amb varietats locals de fruites i verdures adaptades a les condicions de muntanya, inclosa la preuada pera de Cardós.
- **Colomars:** Espais tradicionals de cria de coloms sota les teulades de les cases, una tradició perduda que proporcionava proteïna animal assequible a les comunitats de muntanya.
- **Casa Mateu (Productor de Formatge):** Formatgeria local que ofereix degustacions de formatges artesanals de cabra i ovella. (opcional)
- **El Paller del Coc (Espai Gastronòmic i Residència):** Restaurant que utilitza ingredients tradicionals del Pallars amb tècniques modernes. (opcional)
- **Molí vell (Mola de Sall):** Ruïnes d'un molí de farina i central elèctrica històric al costat del riu Berasti. (opcional)

## Històries patrimonials

### Història 1 “Les Herbes Quotidianes Del Pallars: L’horta Silvestre Per a La Cuina i La Salut”



tan vius com la seva història mil·lenària.

Com les verdures de l'hort, estan clarament condicionades pels canvis al llarg de l'any marcats pel pas de les estacions, que afavoreixen algunes plantes i en fan desaparèixer d'altres, generant una gran diversitat d'espècies i ingredients potencials.

Surp en aquest sentit té una gran varietat de plantes silvestres aromàtiques que es poden trobar durant tot l'any i plantes plenament verdes que moren a l'estiu. Alhora, algunes de les plantes produeixen fruits carnosos -com ara els rosers o els esbarzers- que milloren la diversitat local i es poden trobar en la rica gastronomia, des de licors elaborats amb plantes silvestres com la ratafia fins a receptes distintives com la sopa de farigola. Anima't a explorar aquesta ruta.

### Història 2 “Un Hort Dissenyat Per Ser El Rebot per a Tot L'Any”



Tant les fruites i verdures silvestres com les conreades han estat la base de la dieta de la humanitat des del principi dels temps. En zones aïllades, i especialment en regions muntanyoses amb una estacionalitat marcada al llarg de l'any, les poblacions han trobat tradicionalment solucions enginyoses per collir i cultivar tot tipus de productes, especialment per garantir la seguretat alimentària durant

l'hivern. La comarca del Pallars, més concretament a Surp, trobem un bon exemple de la recerca de varietats locals resistents al canvi climàtic i del desenvolupament de tècniques de conservació i cocció que permeten la resiliència gràcies a verdures i fruites específiques locals, com ara les varietats de col o pera en aquest cas.

Els horts mostren aquesta diversitat en el microclima local. Es poden veure espècies fruteres de regions típiques de clima càlid —com ara ametllers, figueres o vinyes—, així alhora les típiques de regions fredes i humides, com ara nogueres.

La comarca del Pallars Sobirà i més concretament Surp, són un bon exemple de la recerca de varietats locals resistents al canvi climàtic i del desenvolupament de tècniques de conservació i cocció que permeten la resiliència gràcies a verdures i fruites específiques locals, com ara les varietats de col o pera en aquest cas.

Els horts mostren aquesta diversitat en el microclima local. Podeu veure espècies de fruita de zones típiques de clima càlid —com ara ametllers, figueres o vinyes—, així com les pròpies de llocs més freds i humits, com ara les nogueres. Anima't a explorar aquesta ruta.

### **Història 3 “Del Colomar a La Taula: La Vida Animal a La Cuina de Surp”**



La necessitat d'una dieta rica i variada, que inclogui proteïnes animals i els seus derivats —ous, llet, llana, cuir i altres—, ha estat una de les raons que ha impulsat les persones a adaptar-se a un territori des dels inicis de la humanitat. Surp és un bon exemple, encara viu, de la recerca d'aliments d'origen animal en la vida quotidiana, i la ruta ens mostra molts exemples d'una forma de vida dissenyada per a l'autogestió, que ara està a punt d'extingir-se.

Podem trobar molts petits detalls al llarg del passeig, com ara un bastó d'avellaner que reposa al portal d'una casa usat per caminar o per guiar el ramat.

Així el disseny de les vivendes és fet per mantenir el bestiar de races locals com l'ovella Xisqueta, la vaca Pallaresa i la vaca Bruna a les zones més baixes a peu de carrer i els pallers per assecar i conservar l'herba a les zones més altes. Aquests dissenys també inclouen la presència de colomars sota les teulades altes de les cases més antigues, encara presents avui però que ja no s'utilitzen com a aliment de baix cost igual que les aus de corral.

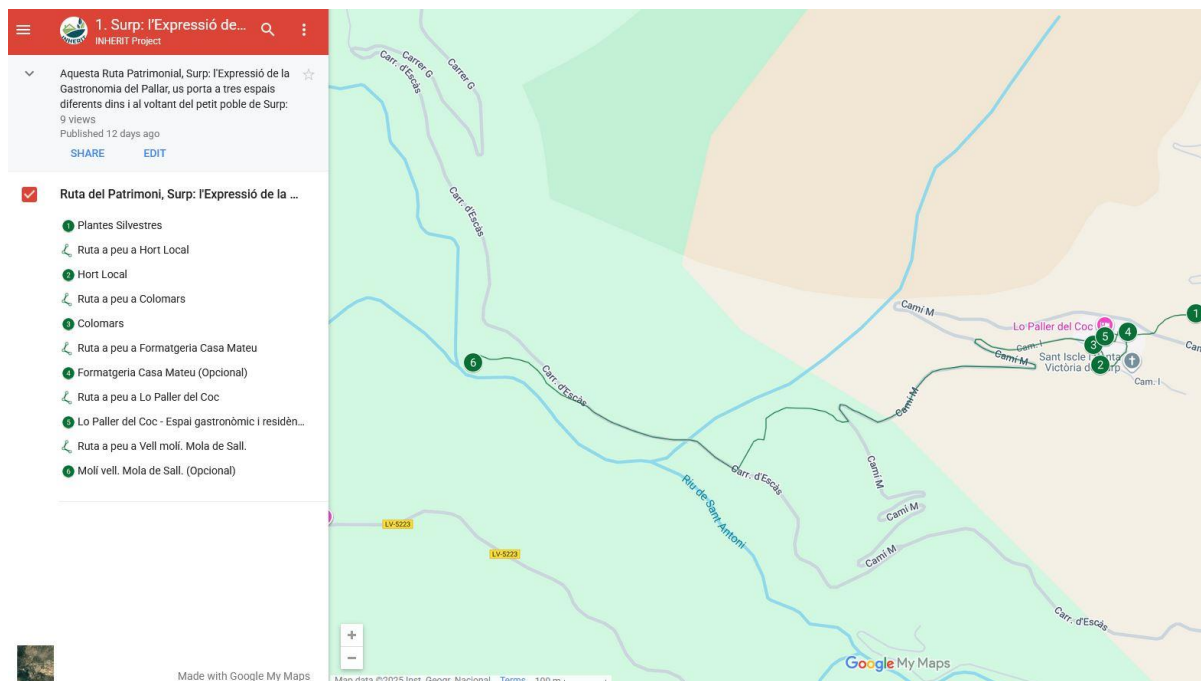
A Surp, com a element excepcional, encara podem gaudir de la presència de colomars sota les teulades altes de les cases més antigues, molt rars en general i presents avui en desús com a aliment de baix cost com es feia antigament. Anima't a explorar aquesta ruta.

### Importància de la ruta

- Comprendre la relació entre l'arquitectura tradicional de la zona i la seva relació amb la producció de béns alimentaris i el benestar a les llars.
- Comprendre com satisfer les necessitats bàsiques -seguretat alimentària- en relació amb l'estacionalitat, el clima i l'orografia, per exemple a través de la transhumància, els usos de plantes silvestres, el cultiu de varietats vegetals locals o el cultiu de bestiar.
- Recuperar la memòria històrica -patrimoni immaterial- de la cultura popular de la vida de muntanya i els seus coneixements populars. Això inclou diferents aspectes relacionats amb la transformació del bestiar, les herbes, les verdures i les fruites en expressions gastronòmiques. Aquests inclouen receptes tradicionals com la girella, carn d'animal feta amb cua de xai, formatge tupí i trinxat d'hivern, així com tècniques tradicionals de cuina i conservació d'aliments.
- Comprendre la complexitat de les relacions entre natura i cultura, que inclouen aspectes molt diversos que estan vinculats a la gastronomia: arquitectura, mètodes de cultiu i producció animal, creences i coneixements ancestrals, etc.
- Crear un vincle entre la tradició i el present: en noves formes de cuinar, produir productes i conservar-los.

### Mapa de la ruta

Aquesta Ruta Patrimonial, "Surp: L'Expressió de La Gastronomia del Pallar", us porta a tres espais diferents dins i al voltant del petit poble de Surp: l'entorn silvestre i els seus usos de plantes comestibles, l'arquitectura de muntanya que inclou horts, parets de pedra seca i un molí abandonat lluny del poble, i llocs per participar en activitats: un espai gastronòmic i un productor de formatges locals.



### Enllaç al mapa:

[https://www.google.com/maps/d/u/1/edit?mid=1fsbb9\\_CgcbvJaVSqVVi9B4sNJv2Loec&usp=sharing](https://www.google.com/maps/d/u/1/edit?mid=1fsbb9_CgcbvJaVSqVVi9B4sNJv2Loec&usp=sharing)

Parada 1	<b>Plantes Silvestres</b> <a href="https://maps.app.goo.gl/UXSPj7BiUWu6tALA">https://maps.app.goo.gl/UXSPj7BiUWu6tALA</a>
Parada 2	<b>Hort Local</b> <a href="https://maps.app.goo.gl/ER4wABdQABPxu1ZZ7">https://maps.app.goo.gl/ER4wABdQABPxu1ZZ7</a>
Parada 3	<b>Colomars</b> <a href="https://maps.app.goo.gl/dKyEpFvJBwLwihLh6">https://maps.app.goo.gl/dKyEpFvJBwLwihLh6</a>
Parada 4	<b>Formatgeria. Casa Mateu.</b> <a href="https://maps.app.goo.gl/aWmuNxXRnFXMvawG9">https://maps.app.goo.gl/aWmuNxXRnFXMvawG9</a>
Parada 5	<b>Lo Paller del Coc (Espai Gastronòmic i Residència)</b> <a href="https://maps.app.goo.gl/mY6fr94wsYteJsUf9">https://maps.app.goo.gl/mY6fr94wsYteJsUf9</a>
Parada 6	<b>Vell molí. Mola de Sall</b> <a href="https://maps.app.goo.gl/EBuwLHR7Hpmhh8Cw5">https://maps.app.goo.gl/EBuwLHR7Hpmhh8Cw5</a>

## Detalls del sender

- Longitud:
  - 1,5 km
- Dificultat baixa:
  - 150 m de desnivell
- Durada:
  - 3-4 horas
- Com arribar-hi:
  - Transport públic fins a Sort
  - Taxi
  - Transport privat
  - Caminant pels senders indicats fins a Surp
- Roba:
  - Calçat còmode i roba adient per activitats a l'aire lliure
- Material aconsellable:
  - Càmera
  - Mapa
  - GPS per navegar
  - Guia botànica de camp
  - Material per recol·lectar plantes si cal
- Seguretat:
  - Terreny inclinat i inestable
  - Menys recomanable a l'hivern
- Visita:
  - Guiada – opcional
  - Sólo
- Contactes per a més detalls:



- Naturalwalks  
www.naturalwalks.com  
+34 662 251 059  
[info@naturalwalks.com](mailto:info@naturalwalks.com)
  
- Ajuntament de Sort  
+34 973 62 00 10  
ajuntament@sort.cat
  
- Consell Comarcal del Pallars Sobirà. Oficina de turisme.  
www.turisme.pallarssobira.cat  
Camí de la Cabanera, 2, 25560, Sort  
+34 973 62 10 02  
[turisme@pallarssobira.cat](mailto:turisme@pallarssobira.cat)
  
- Lo Paller del Coc (Espai Gastronòmic i Residència)  
<https://maps.app.goo.gl/mY6fr94wsYteJsUf9>  
c/ Castell, s/n, 25594 Surp, Lleida  
+34 607 66 33 51  
info@lopallerdelcoc.com
  
- Casa Mateu. Formatgeria  
Casa Mateu, s/n, 25594, Rialp  
+34 973 62 14 05  
[casamateu@formatgeriacasamateu.com](mailto:casamateu@formatgeriacasamateu.com)
  
- Cesc Capdevila guia de Natura  
+34 627706247  
info@cesccapdevila.com

## Preguntes / Oportunitats per ser creatiu

### Pregunta 1 “Surp: L'Expressió de La Gastronomia de Pallars”

#### Descripció de l'objectiu

Gaudir i experimentar a través d'una passejada la vida en un petit poble de muntanya dels Pirineus de Catalunya i la seva vida des de la mirada de la gastronomia i els diferents elements del territori, tant tradicionals com més actuals. Molts d'ells relacionats amb els recursos naturals de l'entorn immediat.



#### Criteris d'èxit

Viure de primera mà l'experiència d'identificar diferents elements naturals i culturals del territori local i veure la seva connexió amb la vida quotidiana dels seus habitants en relació amb la cuina local.

#### Paper dels participants

Els participants es converteixen en viatgers actius a través de la identificació de plantes o animals salvatges que han estat una forma de subsistència al llarg del temps.

Ser capaços d'identificar productes cultivats o criats en l'entorn immediat i relacionar-los amb la gastronomia local: plats o licors, aliments tradicionals o contemporanis.

Experimentar de primera mà la preparació de plats relacionats amb el territori a través d'una experiència culinària -a Lo Paller del Coc- o una degustació de productes locals -formatges a Casa Mateu. Productor de formatges -

Tenir contacte directe amb diferents habitants locals, tant originals com nous, que els donen una imatge completa del lloc i de la relació del territori amb diferents perspectives sobre la gastronomia.

Relacionar construccions tradicionals -arquitectura- amb elements relacionats amb la cuina: zones de cria de coloms, horts, espais per al bestiar a les cases, etc.

#### Preguntes sobre l'objectiu

Per completar els objectius amb èxit, els participants han de poder respondre:

- Quines plantes heu pogut identificar que siguin útils o s'utilitzin en el món de la cuina al municipi de Pallars i Surp en concret?



Co-funded by  
the European Union

- Quins ingredients de l'hort o els animals de pastura podeu associar amb la cuina local: plats o productes tradicionals?
- Quina relació té l'arquitectura tradicional amb la producció de productes alimentaris?

### **Reflexions finals**

Es vol reflexionar i transmetre la idea de la quantitat de coneixements que la població local va desenvolupar en viure en condicions exigents, les dificultats de la vida en llocs aïllats de muntanya sobretot fins a mitjans del segle passat per les limitacions en el transport, l'emmagatzematge o la producció de productes alimentaris, entre molts altres.

#### **Disclaimer:**

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.