
Fromagerie La Roseta de Gavàs



Jesús et Rosa fabriquent le fromage avec le lait de leur troupeau de chèvres.

Elle est la seule exploitation fabricant du fromage avec du lait de chèvre au Pallars Sobirà. Les chèvres vont paître chaque jour dans les prés des alentours du village de Gavàs, situé au beau milieu des Pyrénées. On les traite chaque jour et avec leur lait on produit différentes sortes de fromages que l'on vend surtout sur place.

\

Pendant l'été, La Roseta de Gavàs offre des visites guidées à la fromagerie, où l'on peut acheter les fromages (selon stock) et regarder l'exposition permanente de peintures réalisées par Rosa.

\

Depuis des années l'Écomusée et la Fromagerie collaborent à différentes activités. Peut-être la plus connue est, pendant l'été, La Pastorada. Jesús, le berger, et Cristina, guide de l'Ecomusée, accompagnent les visiteurs avec le troupeau pour expliquer comment on le gère et quels sont les rapports entre les chèvres et les personnes.

Parcours et expositions

Informations et carte

Coordonnées

Adresse

, Gavàs

Site web

<http://www.ecomuseu.com/formatgeria-la-roseta-de-gavas/>

Courrier électronique