Pirineus TV, 30/03/20

Productors cerdans creen un canal de venda directa

Per donar sortida als seus productes durant aquests dies de confinament, diversos productors agroalimentaris de Cerdanya han unit esforços per crear un canal de venda directa dirigit al consumidor final. Es tracta de ramaders, agricultors i petits artesans que produeixen ous, iogurts o carn i a qui, amb el tancament de mercats, fires i restaurants, les vendes els han caigut en picat.

Les comandes es poden fer per telèfon o bé a la web www.agroalimentariacerdanya.cat i es recullen als dos punts d'entrega: a la botiga làctics l'Esquella de Bellver de Cerdanya o a la futura agrobotiga de Puigcerdà que gestionarà la Fundació Adis.

Tots ells aposten pel producte de proximitat i de temporada, al mateix temps que donen suport a la petita pagesia de la comarca.

De moment, formen part d'aquesta iniciativa: ous ecològics de Cal Grauet de Saga, vedella ecològica EcoPyrene de Montellà, formatges 30 Cabres d'Éller, llet fresca pasteuritzada i iogurts de Làctics l'Esquella de Bellver de Cerdanya, xai ecològic Cal Cot de Vilallobent, cabrit i formatges Montmelús, Gratacool de Talló i gelats Pyreneum de Bellver.

Parlen al vídeo: ISABEL GUASCH, LÀCTICS L'ESQUELLA BELLVER DE CERDANYA