



PRODUCTORS / PRODUCTE

MAS MARCÈ LÀCTICS PERALADA

OVELLA RIPOLLESA- FORMATGES- DERIVATS

PROMOCIO, VISITES I VENTES EXTERIORS:
PROMOCIO@PERALADAMASMARCE.COM

972 53 80 03 - 653 70 58 26

SIURANA D'EMPORDÀ - GIRONA



MAS MARCÈ

formatge de pastor

LÀCTICS

OVELLA RIPOLLESA - HERBA COL

Mas Marcè el formem una família que fa més de 6 generacions que ens dediquem a fer de pastors. **Els nostres avantpassats feien la transhumància entre les muntanyes pirinenques i la plana empordanesa.**

L'activitat tradicional de pastor es va acabar instaurant a Siurana, quan l'avi del nostre actual formatger -Manel Marcè- va decidir establir-s'hi i continuar l'activitat amb un punt d'ancoratge que els donés més qualitat de vida. En Manel no va continuar l'explotació familiar dels pares en acabar els seus estudis. Va preferir sortir a treballar pel seu compte fent de comercial i esperar el moment idoni per fer el relleu de l'activitat familiar.

És l'any 2006 en Manel va decidir tornar als orígens i proposar un canvi d'orientació productiva per tal de potenciar el ramat d'ovella ripollesa i, al mateix temps, crear un projecte innovador basat en les tasques pageses i en la seva revitalització.

La realitat que trobem avui a Mas Marcè és la d'una explotació agrària on **la consciència envers la integració de l'activitat en el medi és cabdal.** Treballem sota els criteris i condicions del nostre certificat ecològic, recuperant així antics cereals com: el blat de moro vermell, el blat de moro blanc, el trèvol, l'esparcet, la veça villosa i l'erb i hem introduït l'energia renovable a la finca. Un altre aspecte important en termes de maneig en consonància amb l'entorn és la decisió d'en Manel d'adequar-se a les hectàrees de terreny que tenim. Actualment tenim unes 980 ovelles, que són les que podem alimentar amb els camps i les pastures de què disposem.

Amb aquestes ovelles fem tot tipus d'elaborats làctics, en què destaca el recuit, el mató i el recuit de drap. També elaborem **quatre varietats de formatge**, en què destaquen l'originalitat i l'excel·lent qualitat de les peces. Un dels trets que ens caracteritza a Mas Marcè és **la capacitat d'innovació a l'hora de diversificar l'activitat econòmica principal.** Per fer-ho, aprofitem tot el potencial de la finca en el seu conjunt:

Organitzem activitats de promoció de la pagesia i del producte artesanal per a escoles, grups organitzats i famílies que ens permeten mostrar en directe què és el que es fa a la finca

Formem part de diferents entitats, de l'Associació Nacional de Criadors d'Oví de Raça Ripollesa (ANCRI), de l'Associació de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA) i de la Federació d'Entitats Catalanes de Ramaders d'Oví i Cabrum (FECOC). També som membres des de la seva creació del Club d'Enogastronomia del Patronat de Turisme Costa Brava Girona de la Diputació de Girona i membre de l'Associació Alt Empordà Turisme vinculada al Consell Comarcal de l'Alt Empordà. Vam formar part d'altres iniciatives com Slow Food o Mon Empordà per protegir els productes locals i de qualitat. I en aquest sentit actualment estem certificats com a Marca de Garantia Productes de l'Empordà. A més d'haver rebut diferents reconeixements per part del segell de qualitat Girona Excel·lent.



productes utilitzats

Formatge Emporità / Mató Ovela / llet d'Ovela/...