

Condicions generals

gastroteca.cat



El portal gastroteca.cat és una eina al servei dels elaboradors, comerciants i distribuïdors, restauradors i gastrònoms que treballen entorn els productes agroalimentaris catalans i estan interessats en la seva promoció.

Acompanyem el formulari que cal adjuntar per tal de ser inclòs al portal, en el qual:

- el/la sol·licitant declara que totes les dades que aporta són certes, i que es compromet a que en cas de modificació d'aquestes, ho traslladarà a l'equip gestor de gastroteca.cat (Tel. 93 551 54 59 info@gastroteca.cat)
- el/la sol·licitant, en cas de facilitar dades i/o material gràfic, autoritza formalment l'ús d'aquestes per al portal gastroteca.cat;
- en el cas de productes i/o establiments, el/la sol·licitant declara que aquests compleixen degudament la corresponent normativa que en cada cas els afecta.

Nota: L'equip gestor del web es reservarà el dret d'inclusió en el portal gastroteca.cat en cas d'incompliment dels corresponents criteris d'inclusió.

Criteris per a la inclusió d'elaboradors al web

gastroteca.cat



S'inclouran a la gastroteca.cat elaboradors del sector agroalimentari que, complint les condicions generals, elaborin:

- productes que comptin amb una distinció d'origen i/o de qualitat reconeguda pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya.
- productes que formin part de l'inventari de *Productes de la Terra* catalogats pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya.
- o productes que es considerin d'interès per la seva elaboració diferenciada i/o per altres atributs relacionats amb la seva producció. En aquests casos, la seva inclusió al portal estarà subjecte a l'avaluació de la comissió tècnica de gastroteca.cat.

Nota: Aquests criteris estan subjectes a possibles modificacions i/o alteracions establertes per l'equip gestor de gastroteca.cat.

Elaboradors

Dades de l'empresa

Nom de l'empresa NIF

Nom que voleu que aparegui a la gastroteca.cat

Adreça

Codi postal Població Comarca

Telèfon 1 Telèfon 2 Fax

Correu electrònic Web:

Coordenades GPS Si no les sabeu, adjunteu una captura de Google maps o similar que indiqui la vostra ubicació.

Perfil a Facebook Perfil a Twitter

Altres perfils 2.0

Dades de contacte

Persona de contacte Càrrec

Correu electrònic Telèfon

Dades de comercialització

On venen majoritàriament els vostres productes?

A mercats. %
 Directament a restaurants %

A botigues %
 A agrobotigues %
 Fem venda directa

A grans superfícies %
 A cooperatives de consum %

Teniu establiment de venda propi? En cas afirmatiu, indiqueu quin:

Botiga
 Parada de mercat no sedentari
 Venda on-line

Cadena d'establiments
 Agrobotiga
 Venda a l'explotació

Parada de mercat sedentari
 Distribució
 Repartiment a domicili

Horari Període de vacances

A quin àmbit territorial venen els vostres productes?

Local
 Estat Espanyol

Comarcal
 Europa i internacional

Utilitzeu les xarxes socials per a comercialitzar els vostres productes i/o com a eina professional?

Sí No Especificar

Quins productes agroalimentaris elaboreu?

Producte

Distintiu, si és el cas (MQ, DO, DOP, CCPAE, producció integrada, etc)

ATENCIÓ: En el llistat annex a aquesta sol·licitud marqueu els productes que elaboreu (**E**) i els productes que comercialitzeu (**C**) (i no elaboreu vosaltres), si és el cas.

Quins són els vostres principals proveïdors?

Mercats

Directament del productor

Cooperatives

Distribuïdors

Grans superfícies

Producció pròpia

Altres

Formeu part d'alguna associació o gremi? Quin/a?

Disposeu del carnet d'artesà/na alimentari/ària?

Sí No

Teniu el diploma de Mestre Artesà?

Sí No

Sou empresa artesanal alimentària?

Sí No

Participeu periòdicament en fires i/o exposicions? Quines?

Camp obert per ressaltar els aspectes que considereu especialment destacables del vostre establiment. Aquesta informació apareixerà al portal www.gastroteca.cat

En/Na

assumeix com a

(càrrec dins l'empresa), la veracitat de la informació anotada en aquesta fitxa, així com el compliment de la normativa vigent que afecta a l'activitat empresarial que fa el cas, i que d'acord amb la Llei Orgànica 15/1999 de 13 de desembre sobre la protecció de dades, autoritza al Departament d'Empresa i Ocupació de la Generalitat de Catalunya a la difusió i publicació de les dades que s'apunten en aquest document, així com el material gràfic cedit al respecte, per a totes aquelles accions i comunicacions que aquest organisme porti a terme en el marc de la Unitat de Comercialització Agroalimentària del Consorci de Comerç, Artesania i Moda, ens adscrit a la Direcció General de Comerç.

La signatura d'aquest document implica l'autorització a l'Administració de la Generalitat de Catalunya per a la funció de comprovació d'ofici de les dades relatives al compliment de les obligacions relatives a l'activitat empresarial que fa al cas. La persona pot denegar expressament aquest consentiment; en aquest cas haurà d'aportar la certificació administrativa corresponent.

En el cas de voler exercir el dret d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les dades facilitades en aquesta fitxa, us podeu adreçar al Departament d'Empresa i Ocupació, C/ Provença 339, 08037 de Barcelona.

Data i signatura:

Productes agroalimentaris catalans inclosos al portal

www.gastroteca.cat

Marqueu a la columna **E** els productes que elaboreu, i a la columna **C**, els productes que comercialitzeu

E C

- Albergínia bonica
- All de Banyoles
- All de Belltall
- Allioli de codony
- Ametlla garapinyada
- Andito
- Ànec mut del Penedès
- Anguila del Delta de l'Ebre
- Anxova de l'Escala
- Aromes de la Segarra
- Aromes de Montserrat
- Aromes de Queralt
- Aromes de Rupit
- Arròs de Pals
- Arròs DOP del Delta de l'Ebre
- Avellana de la Selva
- Avellana DOP de Reus
- Bacallà
- Baldana d'arròs
- Baldana de ceba
- Bitxo de Girona
- Blat de moro escairat
- Blat escairat
- Bleda del Baix Llobregat
- Bolets secs de l'Alta Ribargorça
- Bombons amb Marca Q
- Borrego de Cardedeu
- Botifarra blanca
- Botifarra catalana
- Botifarra crua
- Botifarra d'ou
- Botifarra de corder o Botifarra de Mondongo
- Botifarra de perol
- Botifarra dolça
- Botifarra negra
- Botifarra traïdora
- Braç de gitano
- Brandi del Penedès
- Bringuera

E C

- Brossat
- Brotons i espigalls
- Brunyol de l'Empordà
- Bufat del Vendrell
- Bull blanc
- Bull de cap
- Bull de donja
- Bull de fetge
- Bull de llengua
- Bull de ronyó
- Bull negre
- Bunyol de vent
- Cabra blanca de Rasquera
- Calçot IGP de Valls
- Cansalada amb pebre
- Cansalades (dolços de Banyoles)
- Capó amb Marca Q
- Capsetes
- Caramels del Patufet
- Cargol punxec de Vilanova
- Carlet
- Carquinyolis
- Carxofa del Delta de l'Ebre
- Carxofa Prat
- Castanya
- Cava DO Cava
- Ceba de Figueres
- Ceba vigatana
- Cep
- Cerverins
- Cervesa +Lupulus
- Cervesa +Malta
- Cervesa +Negra
- Cervesa d'Autor DeDues
- Cervesa Rosita
- Cervesa Sikaru
- Cigró d'Oristà
- Cigronet de l'Alta Anoia

E C

- Cirera d'en Roca
- Cirera de Ribera de l'Ebre
- Cirera del Baix Llobregat
- Cirera del Baix Llobregat de Producció Ecològica
- Clementina IGP de les Terres de l'Ebre
- Cóc de brossat
- Cóc de maçanes de l'agredolç
- Coca amb ou per sobre
- Coca d'Igualada
- Coca de Farners
- Coca de forner
- Coca de llardons
- Coca de Llaveneres
- Coca de Perafort
- Coca de samfaina
- Coca de Sant Joan
- Coca de tomata
- Coca de Vilafranca
- Coca enramada
- Coca especial de la Cerdanya
- Coca tapada de Sarroca
- Codonyat
- Col d'hivern de la Cerdanya
- Col de pell de galàpet
- Col verda manresana
- Confitura
- Conill amb Marca Q
- Coqueta
- Coqueta de sagí
- Coqueta panadó
- Currutacos
- Enxanetes de Valls
- Escamarlà
- Escarola de cabell d'àngel
- Espàrrec de Gavà
- Estrelles de Nostra Senyora del Claustre
- Fajol
- Farcit de Carnaval

- | E | C | E | C | E | C | | | |
|--------------------------|--------------------------|--|--------------------------|--------------------------|---|--------------------------|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Farro | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Llonganissa | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Olivada |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Fesol de l'ull ros | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Llonganissa IGP de Vic | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Orelletes |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Fesol de Santa Pau | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Llonguet | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Ostrons del delta de l'Ebre |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Figa d'Alguaire | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Maduixa del Maresme | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Ou de reig |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Flaones | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Malvasia de Sitges | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Ou ros del Penedès |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Formatge amb Marca Q | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mandarina de Producció Integrada | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Ovella Ripollesa |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Formatge amb oli | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mantega DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Ovella Xisqueta |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Formatge blau | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mató | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pa d'espelta |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Formatge de tupí | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mató ecològic | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pa de fetge |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Formatge del Montsec | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mel | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pa de figues |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Formatge DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mel amb Marca Q | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pa de neu de la Cerdanya |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Formatge fresc | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mel del Perelló | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pa de pagès |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Formatge fresc ecològic | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Melindro | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pa de pessic |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Formatge Garrotxa | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Melmelada | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pa de Sant Jordi |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Formatge madurat de cabra | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Melmelada de gerdons | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pa de Sant Julià |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Formatge madurat de cabra ecològic | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Meló d'Artesa de Segre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pa de tinyol |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Formatge madurat de vaca | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Menjar blanc de Reus | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Panadons |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Formatge serrat d'ovella | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Merlets | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Panelllets ETG |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Formatge tendre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Moixaines i carícies | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Panoli |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Fuet | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mona de Pasqua | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pastís de Sant Jordi |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Galera | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mongeta de Castellfollit del Boix | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pastisset de cabell d'àngel |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Galetes amb Marca Q | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mongeta de Collsacabra | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Patata de l'Alt Solsonès |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Galetes de Santa Coloma | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mongeta DOP del Ganxet | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Patata de la Vall d'en Bas |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Galetes del Maginet | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | MoscateLL de Montbrió del Camp | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Patata del Bufet d'Osona |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Gall del Penedès | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Mostillo de mel | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Patata ecològica |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Gamba de Palamós | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Musclos del Delta de l'Ebre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Patata IGP de Prades |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Garoina | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Nap de Talltendre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Paté de la Llacuna |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Garrofa | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Nap negre de muntanya | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Paté de la Vall d'Aran |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Garrofetes del Papa Luna | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Nectarina de Producció integrada | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pebrot de la Riera |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Girella | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Neules | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Peix Blau amb Marca Q |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Gossets | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Nyàmera | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Peix blau de Tarragona |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Granados | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Oli de Producció Integrada | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pera de Puigcerdà |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | logurt ecològic | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Oli DOP Baix Ebre- Montsià | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pera DOP de Lleida |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Jaumets de Sant Hilari | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Oli DOP Empordà | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Periquillos |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Keks, cervesa de fajol | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Oli DOP Les Garrigues | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pernil serrà ETG |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Licor de camamilla | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Oli DOP Siurana | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pèsol de Llanvaneres |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Llagostí de Sant Carles de la Ràpita | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Oli DOP Terra Alta | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Pèsol negre |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Llardons de porc | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Oli Ecològic | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Petxina lluent d'Arenys de Mar |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Llet ecològica de cabra | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Oliva Arbequina | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Piumoc |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Llom curat | | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Plantes aromàtiques de cultiu ecològic |
| | | | | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Plomes d'àngel |

- | | | |
|--|---|--|
| E C | E C | E C |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Pollastre amb Marca Q | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tap de Cadaqués | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vedella ecològica |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Pollastre de l'Empordà | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Taronja de Producció Integrada | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vedella IGP dels Pirineus Catalans |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Pollastre i capó IGP del Prat | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tellerina de Roses | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Verdures i hortalisses ecològiques |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Poma de Lleida | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tòfona negra | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vi DO Alella |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Poma IGP de Girona | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tomàquet de la pera | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vi DO Catalunya |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Porc amb Marca Q | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tomàquet de Montserrat | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vi DO Conca de Barberà |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Porro del Baix Llobregat | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tomàquet de Montserrat de Producció Integrada | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vi DO Costers del Segre |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Préssec d'Ordal | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tomàquet del Benach | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vi DO Empordà |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Préssec de la Ribera d'Ebre | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Torró de crema | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vi DO Montsant |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Préssec de Producció Integrada | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Torró de praliné i trufat de xocolata amb Marca Q | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vi DO Penedès |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Punyetes de Roquetes | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Torró de Xerta | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vi DO Pla de Bages |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Ratafia catalana | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Torró IGP d'Agramunt | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vi DO Tarragona |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Recuit | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tortada d'Ametlla de Banyoles | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vi DO Terra Alta |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Recuit de drap | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tortell d'Olot | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vi DOQ Priorat |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Rossinyol | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tortell de Rams | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vimblanc de Vinebre |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Rotllets del secret | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tortell de Reis | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vinagre de mel |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Rovelló | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tortell de Sant Antoni | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Xai amb Marca Q |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sabines | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Truita de riu del Pirineu | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Xai ecològic |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Sabre de Sant Simó | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Trumfa de la Vall de Camprodon | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Xocolata a la pedra d'Agramunt |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Salsa romesco | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tupí de confitat de porc | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Xolís |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Salsafí de Girona | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Vedella amb Marca Q | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Xuixo de Girona |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Secallona o Somalla | | |
| <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tallat | | |

Altres productes que no figuren en aquest llistat:

Un cop omplert, imprimeu el formulari, signeu-lo i feu-nos-el arribar escanejat a info@gastroteca.cat, o al fax 93 567 14 96 o bé per correu postal al C/ Puig i Xoriguer, 11-13, 08004 Barcelona.

Telèfon de contacte: 93 551 54 59 / 93 484 99 09