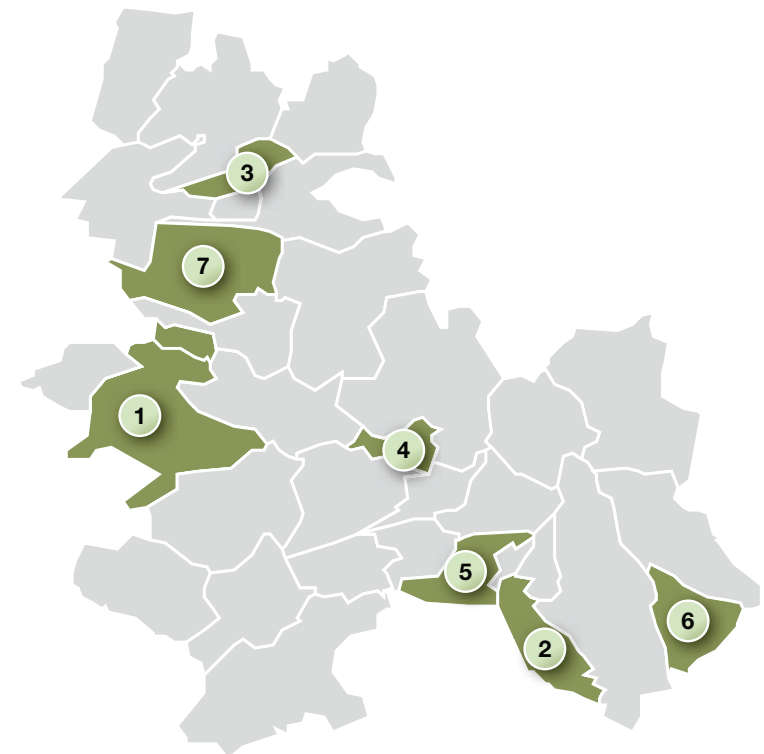






Anoia

L'Anoia, situada al cor de Catalunya, s'estén des dels altiplans de cereals fronterers amb la Segarra fins a la meridional plana mediterrània de veremes intenses a tocar del Penedès, tot sota l'atenta mirada de l'elegant i esvelta silueta de Montserrat. És una comarca de tradició agrària que innova a partir dels productes de la seva terra.



- 1 Argençola
- 2 Cabrera d'Anoia
- 3 Calaf
- 4 Igualada
- 5 La Torre de Claramunt
- 6 Masquefa
- 7 Segur (Veciana)



Xai de Cal Serrats



Josep M. Taixe
Gemma Clarena
Cal Serrats, s/n
08717 Argençola

Tel. 938 092 138
Mob. 659 842 745
info@calserrats.com
www.calserrats.com



Anoia
Argençola



Explotació

A Cal Serrats fem carn ecològica de qualitat a través de la cria de forma natural i ecològica dels nostres xais. Les nostres ovelles pasturen cada dia de l'any. Els xais mengen cereals sencers, farratges, alfals i palla ecològics, i mamen de la mare fins l'últim dia. El nostre ramat està criat de forma extensiva, pasturant a l'exterior, sense forçar el seu compàs natural. Les ovelles i cabres crien al seu ritme. Traslladem personalment els animals a l'escorxador i els espedegem a mà. D'aquesta manera, sense intermediaris, podem controlar i garantir els processos de traçabilitat i de qualitat de la carn fins a l'entrega.

Productes

Carn de xai ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.

Can Feixes - Huguet



Anoia
Cabrera d'Anoia



Josep M. Huguet
Joan Huguet
Xavier Huguet
Finca Can Feixes, s/n
08718 Cabrera d'Anoia

Tel. 937 718 227
Fax 937 718 031
canfeixes@canfeixes.com
www.canfeixes.com



Explotació

L'explotació està a la frontera de l'Anoia i del Penedès. És una finca assentada a 400 metres d'altitud, als vessants de les muntanyes interiors de la serralada prelitoral. En aquestes zones altes i fredes, les vinyes es troben sotmeses a uns adequats contrastos tèrmics. La finca Can Feixes ocupa un lloc especialment airejat per la seva exposició als vents de component nord quan travessen la serralada prelitoral. Totes aquestes característiques possibiliten una gran sanitat i una maduració lenta del raïm, que comporta una bona concentració de compostos i una constitució harmònica del fruit. Formem part de la Unió de Viticultors del Penedès.

Productes

Vi i cava.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, 8.00 h a 13.00 h i de 14.30 h a 18.00 h.

Caps de setmana, concerteu cita prèviament.





Cooperativa d'Agricultors de Calaf i Comarca



Josep Puigpelat

President
Ctra. de Manresa, s/n
08280 Calaf

Tel. 938 699 233
Fax 938 699 233
comunicacio@coopac.cat
www.coopac.cat



Anoia
Calaf



Explotació

La COOPAC (Cooperativa d'Agricultors de Calaf i Comarca) enceta una nova campanya de Cigronet de l'Alta Anoia, un cop acabada la recollida d'enguany a la comarca. Els pagesos de l'Alta Anoia tenien un tresor guardat al graner: un cigró més petit que els altres, però d'un gust més intens, d'una textura més homogènia, gens farinosa i que durant la seva cocció augmenta tres vegades de volum. Un producte ideal per ser cuinat perquè no es desfà i permet combinacions inimaginables.

Productes

Cigronet de l'Alta Anoia.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, de 9.00 h a 13.30 h i de 16.00 h a 19.30 h.

Fires i/o mercats: Fira de l'Eix de Calaf.

Agro Igualada Cooperativa



Anoia
Igualada



Manel Pérez Vela

Gerent
C/ Portal, 4
08700 Igualada

Tel. 938 030 917
Mob. 630 206 555
Fax 938 066 296
info@agroigualada.com
www.agroigualada.com



Explotació

Agro Igualada Cooperativa té com a interès principal tot el que fa referència al món agrari. Portem 90 anys al servei de la pagesia i actualment comptem amb més de 450 socis de l'Anoia. L'obertura al públic en general i la posada en marxa d'una agrobotiga d'alimentació exemplifiquen el nostre desig d'oferir el millor servei als nostres clients i d'implicar-nos en aquesta gran tasca de "fer país". Agro Igualada compta amb diferents línies d'activitat productiva: les produccions d'oli d'oliva, cereals i ametlla i l'àmplia agrobotiga amb dues parts diferenciades, la tècnica agrària i la d'alimentació. Formem part de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya.

Productes

Fruita i verdura de temporada, ous i oli.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, de 8.00 h a 13.00 h i de 16.00 h a 20.00 h.

Dissabtes, de 8.00 h a 13.00 h.





Can Vilaseca

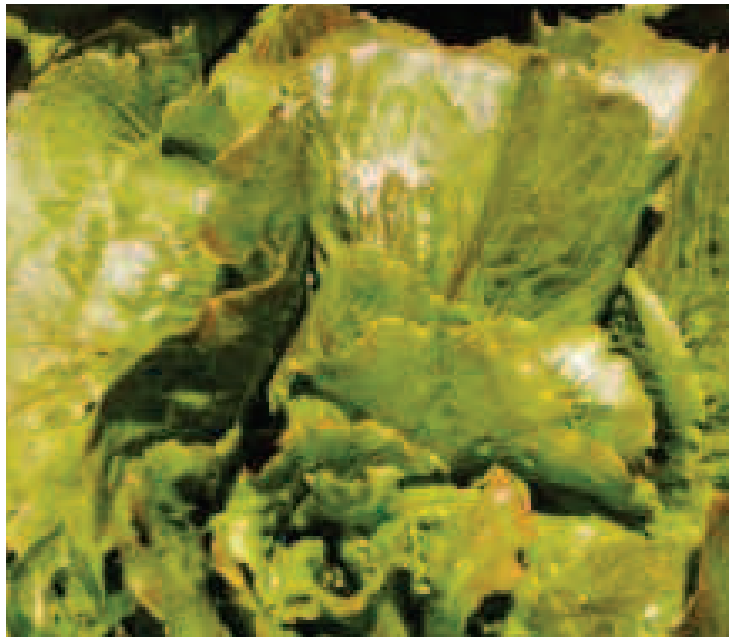


Domènec Galtés
Olivella
Can Vilaseca, s/n
08789
La Torre de Claramunt

Tel. 938 010 012
Mob. 646 543 807
Fax 938 035 066
domenec@galtes.es



Anoia
La Torre de Claramunt



Explotació

Tenim una finca agropecuària situada als afores de La Torre de Claramunt, en un paratge anomenat Can Vilaseca. La superfície és d'aproximadament 17 hectàrees de cultiu, entre les quals hi ha horta ecològica, vinya i un camp de noguers. A més, disposem d'una explotació de conills, de cabrum i de gallines, així com d'un celler per a l'elaboració, en breu, de vins i caves. La nostra idea és arribar a tenir una explotació autosuficient, amb una gran varietat de productes, ja siguin frescos o elaborats. Volem ampliar els canals de comercialització. Formem part de l'Associació de Ramaders de Cabrum de Catalunya.

Productes

Productes d'horta ecològics, ous, carn de cabrit i galls de raça flor d'ametller.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.

Can Bonastre Wine Resort



Anoia
Masquefa



Glòria Vallés

Roger Vallés

Can Bonastre Santa
Magdalena. Ctra.
B-224, km 13,2
08783 Masquefa

Tel. 937 728 767

hotel@canbonastre.com

www.canbonastre.com



Explotació

Els germans Glòria i Roger Vallés som la tercera generació al capdavant del negoci familiar. Realitzem el procés integral d'elaboració dels vins tenint cura de cada detall al nostre abast. Aquesta simbiosi entre l'home i la terra combina les arts tradicionals de plantació, verema, elaboració i embotellament. Els nostres vins són petites joies, fruit de 13 varietats diferents de raïm combinades amb gust i originalitat. Per tal que tots els paladars trobin el seu lloc, apostem per gammes modernes i joves, com el pinot noir, sense deixar de banda propostes més clàssiques, com els cupatges de cabernet sauvignon i de merlot. Formem part d'UVIPE.

Productes

Vi i oli d'oliva arbequina.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De divendres a diumenge, de 10.00 h a 22.00 h. Resta de dies, a convenir.





Formatges Veciana



**Montserrat
de la Concepció Mir**
Cal Jaume Gran
08289
Segur (Veciana)

Tel. 938 680 331
Mob. 692 175 747
formatgesveciana@gmail.com



Anoia
Segur (Veciana)



Explotació

A la nostra explotació agrària tenim ramat propi de cabres de la raça murciano-granadina. Al principi, se'n cuidava la Montserrat, però com que hem augmentat el cens de caps, ara se'n cuida el seu fill. Tot i que encara no disposem de la certificació de producció ecològica del CCPAE, des de l'inici de l'explotació, els animals només s'alimenten amb farratges i pinsos ecològics per convicció pròpia. Formem part de l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA) i de l'Associació de Ramaders de Cabrum de Catalunya.

Productes

Formatge fresc, mató, iogurts, formatge semicurat i formatge curat.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires i/o mercats: Mercat setmanal de Calaf, Mercat setmanal de Vilafranca del Penedès i Fira Lactium de Vic.