



Fotografia: Jordi Puig. Arxiu d'imatges del Consell Comarcal del Baix Empordà

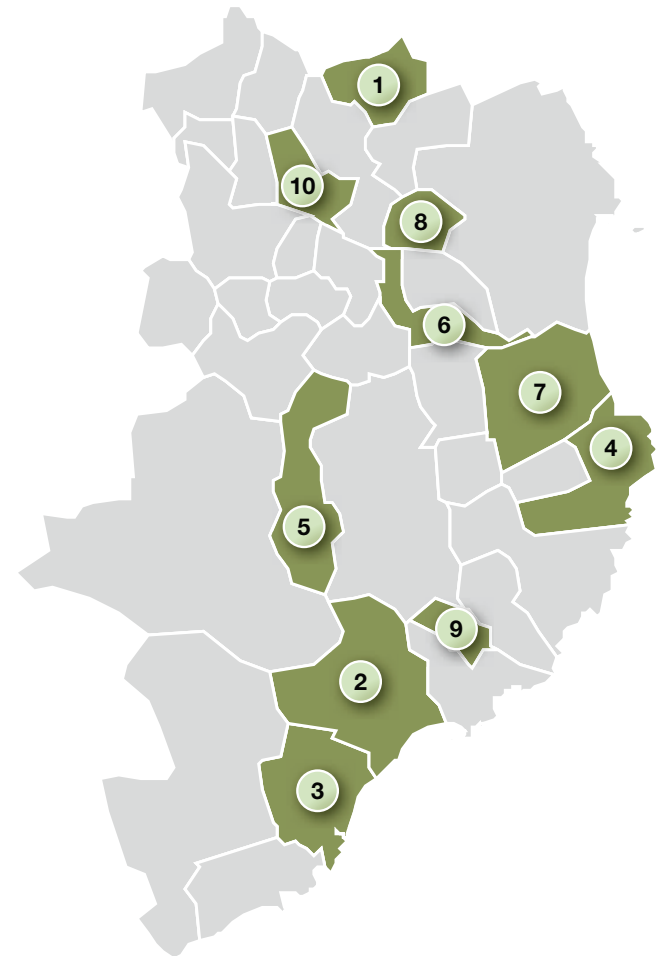


Baix Empordà

El Baix Empordà és un territori que combina muntanya, mar i plana. Gràcies a aquesta diversitat, ens ofereix una cuina plena de contrastos: la cuina del mar i de la muntanya definida per la utilització de productes autòctons, com són les verdures, les hortalisses, els formatges, el peix, el marisc, els vins o l'arròs, entre altres.



- 1 Albons
- 2 Calonge
- 3 Castell d'Aro (Castell-Platja d'Aro)
- 4 Esclanyà (Begur)
- 5 La Bisbal d'Empordà
- 6 Llabià (Fontanilles)
- 7 Pals
- 8 Ullà
- 9 Vall-llobrega
- 10 Verges





Parc Agroecològic de l'Empordà



Baix Empordà
Albons

Enric Navarro Rosell

Ctra. d'Albons a l'Escala,
km. 3
17136 Albons

Tel. 972 765 185

Mob. 616 693 710

info@parcagroecologic.com

www.parcagroecologic.com



Explotació

Estem ubicats a cavall de l'Alt i el Baix Empordà, a la plana d'Albons. Disposem de 52.000 metres quadrats on conreem verdures, hortalisses i fruites. Les característiques del sòl i l'abundància d'aigua fan que puguem produir una ampla gamma d'aquests vegetals. A la finca compaginem la producció amb la difusió de l'agroecologia, les energies renovables, el reciclatge, així com altres temàtiques de la vida quotidiana sota un criteri global de sostenibilitat. Podeu consultar més detalls a la pàgina web del Parc Agroecològic de l'Empordà.

Productes

Productes d'horta ecològics.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dimarts i dissabtes, de 16.30 h a 20.00 h.

Fires / Mercats: Mercat setmanal de Palamós.

Celler Castell de Calonge



Baix Empordà
Calonge



Lluís Puig Artigas

C/ Sant Nazari, 20
17251 Calonge

Tel. 972 601 402

Mob. 658 973 558

Fax 972 601 402

castelldecalonge@eresmas.com



Explotació

Ens dediquem a la producció de vi de forma artesana i familiar. Els vins de Celler Castell de Calonge són vins ben estructurats amb un toc final afruitat que deixa un molt bon gust. Les nostres vinyes i vins estan dins de la DO de l'Empordà. Portem anys treballant per aconseguir un vi de qualitat, amb la combinació del mar, de la muntanya i del clima mediterrani, que donen una identitat pròpia als vins d'aquesta denominació.

Productes

Vi blanc, rosat, negre i dolç.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.





Celler Mas Eugeni



**Martí Darnacullea
Gardella**
Mas Eugeni
17251 Calonge

Tel. 972 650 184
Mob. 651 135 314
darnaculletam@yahoo.es
www.cellermaseugeni.com



Baix Empordà
Calonge



Explotació

En el mar de vinyes de Calonge, envoltat de bosc, s'aixeca el Celler Mas Eugeni. De tradició familiar, estrenem incorporació a la DO Empordà elaborant, bàsicament, vi negre i rosat. Durant la visita podreu gaudir de l'estada en una masia on trobareu els animals (gallines, cabres, cavalls i gossos) i passejar per l'horta si és estiu, tot recollint els fruits que vulgueu comprar.

Productes

Vi, oli d'oliva i tomàquets.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, de 8.00 h a 13.30 h i de 16.00 h a 21.00 h.

Fires / Mercats: Fira d'estiu de Calonge i Fira del Vi de Calonge.

Can Juanals - Melmelades Les Eroles



Baix Empordà
Castell d'Aro
(Castell-Platja d'Aro)



Pere Juanals
Glòria Juanals
Can Juanals,
Pla de Les Eroles, AC 22
17249 Castell d'Aro
(Castell-Platja d'Aro)

Tel. 972 819 844
Mob. 686 586 416
leseroles@leseroles.com
www.leseroles.com



Explotació

Melmelades Les Eroles, amb més de 100 varietats de melmelades, sorgeix espontàniament de l'herència dels fogons familiars. Sempre trobàvem uns potets dolços dins del rebost de l'àvia quan volíem berenar. Can Juanals, amb en Pere Juanals al capdavant de les feines del camp, us dibuixa un paisatge de colors: amb bròquil, coliflor, escarola, pastanaga, enciams, naps, apis i remolatxes, a l'hivern; carxofes, pèsols, tirabecs, maduixes i nespres, a la primavera i fruites d'aigua i verdures fresques, a l'estiu, que us oferim a la Botiga de l'Hort. La Glòria, la filla petita, us recomanarà les melmelades i verdures ideals per acompanyar tots els plats.

Productes

Melmelades de fruites, verdures i combinades; fruita i productes d'horta.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any

Horaris: Tots els dies, de 10.30 h a 13.30 h i de 16.30 h a 21.00 h.





Ecotibau



Miquel Tibau Cuní
Mas La Torre, 2
17213 Esclanyà (Begur)

Tel. 972 302 531
Mob. 616 408 147



Baix Empordà
Esclanyà (Begur)



Explotació

Els nostres productes ecològics certificats amb el segell CCPAE confirmen el treball que estem fent fa anys, amb el cultiu tradicional familiar i amb un gran respecte pel medi ambient. Ens podeu trobar al mercat de Palafrugell cada setmana oferint la naturalitat del nostre producte.

Productes

Productes d'horta i fruita de temporada, cereals i llegums amb certificació ecològica.

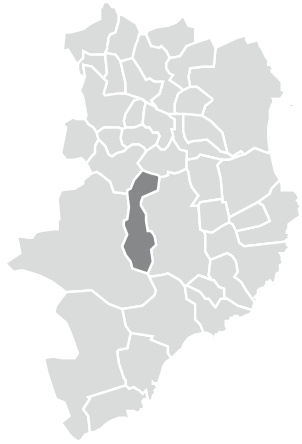
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dimarts, divendres i dissabtes, tot el dia.

Fires / Mercats: Mercats de Palafrugell

Mas Eusebí



Baix Empordà
La Bisbal d'Empordà



Josep Sabeña

C/ de la Peña Bisbalenca, 57
17100 La Bisbal d'Empordà

Mob. 628 539 165

mas_ausebi@hotmail.com



Explotació

Mas Eusebí som una explotació familiar dedicada a les vaques de llet. Ens podeu trobar a Fonteta, al peu de les Gavarres. El nostre producte és la llet sencera pasteuritzada, envasada en circuit tancat dins de la mateixa granja. Amb ampolles d'un litre i amb pràctiques bosses amb tap, de 5 litres i de 10 litres, les comarques del Baix i Alt Empordà i el Gironès són on els nostres clients reben la seves comandes dos cops a la setmana. Formem part de la Cooperativa Agrícola del Baix Empordà.

Productes

Llet pasteuritzada.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.



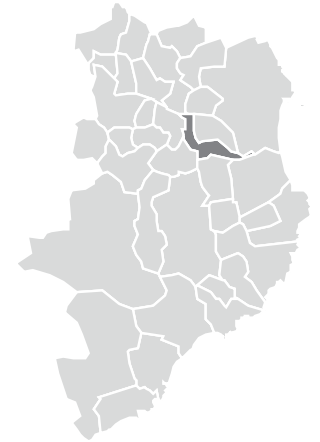


Els Masos d'en Coll



Joan Coll Ferrer
Els Masos d'en Coll, s/n
17257 Llabià (Fontanilles)

Tel. 972 761 806
Mob. 630 734 247
info@elsmasosdencoll.com
www.elsmasosdencoll.com



Baix Empordà
Llabià (Fontanilles)



Explotació

Tenim una explotació agroturística dedicada a la producció d'ous, així com de cereals, farratges, carns i verdures a l'exterior. Tot ho fem en petites produccions i combinant-ho amb l'explotació de masoveries de turisme rural. Tots els nostres productes són de producció ecològica certificada i cultivats amb el sistema tradicional de conreu i maneig del bestiar. Formem part de l'Associació de Productors Ecològics de les Comarques Gironines.

Productes

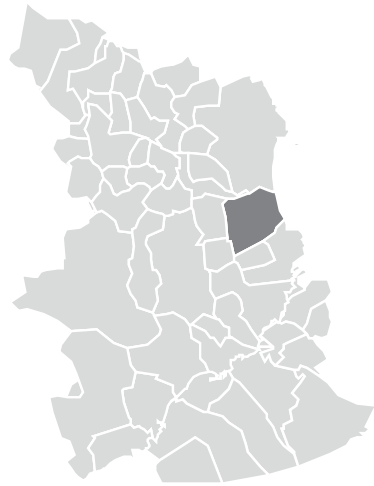
Ous ecològics.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dimarts i dijous, de 10.00 h a 16.00 h. Dissabtes, de 9.00 h a 13.00 h i a hores convingudes, per telèfon.

Arròs L'Estany de Pals



Baix Empordà
Pals



Slow Food®



Albert Grassot Esteba
Ctra. de Pals a Torroella,
km. 3
17256 Pals

Tel. 972 636 635
Mob. 659 736 045
info@arrosetanydepals.cat
www.arrosetanydepals.cat



Explotació

Oferim arròs cultivat, elaborat i envasat per nosaltres, assecat al sol i totalment natural. L'arròs, a Pals, és més que un cultiu. En èpoques no gaire llunyanes, fins i tot fou el motor econòmic del poble. Aquest cultiu troba a la nostra zona el clima idoni per al seu conreu, per això aconseguim bones produccions i una merescuda qualitat. Formem part de l'ADV Arròs de Pals.

Productes

Arròs ecològic.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, de 9.00 h a 19.00 h.





Olianium



Salvador Puig Company
Camí vell de Belcaire, s/n
17140 Ullà

Tel. 972 761 683
Mob. 680 577 081
Fax 938 970 591
olianum@gmail.com
www.olianum.net



Baix Empordà
Ullà



Explotació

La finca La Ronquinyola es troba al vessant sud de la muntanya d'Ullà, al massís del Montgrí. Es compon de feixes a diferents nivells i de formes irregulars orientades a migdia. L'estructura de la terra és franca-argilosa amb un alt contingut de calç, característiques que, sumades a la bona insolació, la proximitat al mar i la disposició d'un ramat d'ovelles ripolleses pròpies, ens permeten adobar la terra, practicar una agricultura ecològica i sostenible i obtenir uns fruits amb tots els gustos i garanties. Olianium és un oli verge extra, extret en fred i per procediments mecànics, amb la certificació d'agricultura ecològica en reconversió.

Productes

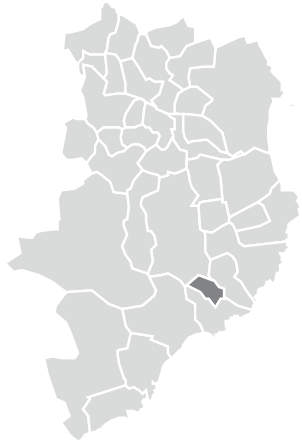
Oli d'oliva verge extra, síndries i melons ecològics.

Horaris

Mesos de venda: De desembre a maig. *Horaris:* Dissabtes, de 8.00 h a 13.00 h.

Fires / Mercats: Fira de Sant Andreu de Torroella de Montgrí i Fira de la Mediterrània de Torroella de Montgrí.

Celler Can Sais



Baix Empordà
Vall-llobrega



Marta Arenas
Miquel Arenas
C/ Raval de Dalt, 10
17253 Vall-llobrega

Tel. 972 318 033
Mob. 647 443 873
correu@cellercansais.com
www.cellercansais.com



Explotació

Celler Can Sais és un petit celler familiar de llarga tradició vitivinícola. Està ubicat al Massís de les Gavarres, a 5 km del mar, sobre terrenys de pissarres i argiles on arrelen les 12 hectàrees de vinyes pròpies. Tant el cultiu com l'elaboració són molt respectuosos amb l'entorn i amb cada procés. Les baixes produccions per cep i la màxima delicadesa al celler, ens permeten obtenir un vi amb concentració, personalitat i expressió del territori.

Productes

Vi blanc, vi rosat, vi negre, oli verge extra i vinagre de vi

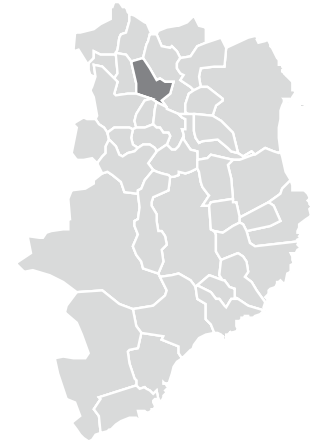
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a dissabte, tot el dia. Diumenges, al matí.
Fires / Mercats: Fòrum Gastronòmic de Girona, Fira Arrels del Vi de Sant Martí d'Empúries, Fira de Vins de Peratallada, Mostra del Vi de Figueres, Fira de Vins de la Candelera de Molins de Rei, Catavins de Sabadell, Mostra de Vins de Girona i Fira de l'Oli d'Espolla.





Pere Pareta Jofre



Pere Pareta Jofre
C/ Davallada, 1
17142 Verges

Mob. 696 377 770
perepareta@gmail.com

Baix Empordà
Verges



Explotació

Fem la venda directa als mercats del Món Empordà que es celebren en diverses poblacions. Aquests són uns mercats setmanals on el consumidor pot comprar directament al productor productes locals, ecològics i de qualitat. Nosaltres busquem la recuperació dels valors de la nostra terra i del respecte pel medi ambient. Ho intentem tot transformant la terra en una producció ecològica, on la gent del nostre entorn pugui comprar directament. Formem part de l'associació de Pagesos Ecològics de les Comarques Gironines.

Productes

Alls, cebes, patates, mongetes, tomàquets, cigrons, blat de moro, ordi i blat amb certificació ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dissabtes al matí.

Fires / Mercats: Mercats de Món Empordà.