

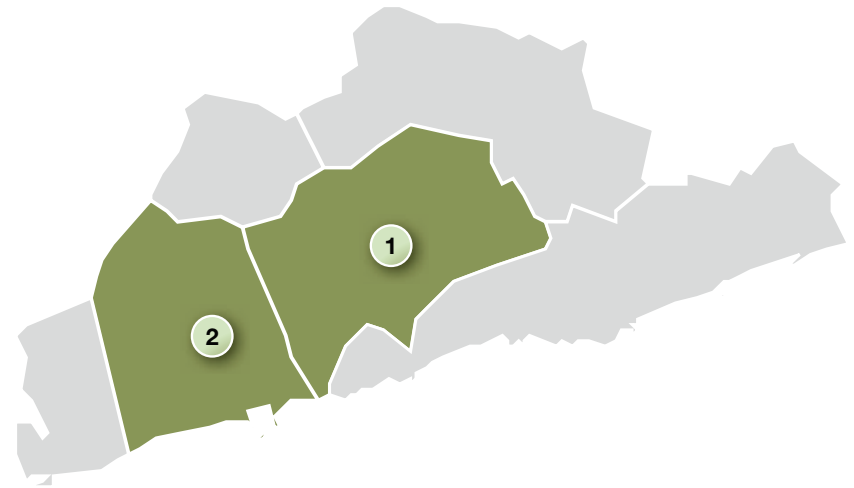


Fotografia cedida: Slow Food Garraf



Garraf

El Garraf és un territori abraçat pel Massís del Garraf, per la plana penedesenca i pel mar Mediterrani: terres, aigua, mar i brises que donen caràcter propi als productes d'aquest mar i d'aquesta terra, entre els quals destaquen els productes de l'horta -com els espigalls-, els vins o l'oli.



- 1 Sant Pere de Ribes
- 2 Vilanova i la Geltrú



Can Pere



**Josep M. Fontanals
Cuadras, Maria
Giménez Carmona,
Antoni Garriga Cuadras
i Isidre Mestres Celles**

Masia Can Pere de la
Plana, s/n
08810 Sant Pere de Ribes

Tel. 938 960 827
Mob. 671 612 057
Fax 938 963 698
p.garraf.canpere@diba.cat



Garraf
Sant Pere de Ribes



Explotació

Can Pere és una cooperativa de treball associat nascuda als anys 80, que realitza activitats com a Granja Escola de ramaderia i formatgeria i que ha incorporat l'activitat agrícola. Els nostres objectius són oferir coneixement de l'entorn, aprofundir en el respecte del medi i mantenir l'equilibri entre horta i casa de colònies. Tenim una explotació agrària que ens permet conrear vinya, oliveres, fruiters i horta, i una petita formatgeria, espais lligats als tallers per a escoles, esplais, famílies i altres moviments juvenils. Tots aquests productes els venem directament a l'explotació i al mercat de Ribes. Formem part d'ACREFA i de la FCAC.

Productes

Enciams, tomàquets, cebes, bledes, oli, etc.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* A convenir.

Fires / Mercats: Mercat setmanal de Sant Pere de Ribes i Agromercat a Sant Pere de Ribes.

Celler Can Pagès



Garraf
Sant Pere de Ribes



Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

CAVA



Isidre Pagès i Comas
Les Torres, 11
08810 Sant Pere de Ribes

Tel. 938 942 443
Mob. 696 084 122
Fax 938 942 443
celler.canpages@gmail.com
www.cellercanpages.com

Explotació

Tenim una llarga tradició en el cultiu de la vinya des de finals del segle XVI. Actualment, la família té una explotació de més de 200 hectàrees de vinya i d'oliveres. Les varietats són les tradicionals del Penedès: en blancs, xarel·lo, macabeu, parellada, chardonnay i gewürztraminer; en negres i rosats, pinot noir, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, tempranillo i garnatxes. Tot el vi que elaborem el venem a granel, a particulars o a empreses que posteriorment el comercialitzen. També elaborem oli de varietat arbequina de poca acidesa, amb la nostra marca i que venem directament. Formem part d'UVIPE.

Productes

Vi, cava i oli.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, de 9.00 h a 13.00 h i de 15.00 h a 18.00 h.

Dissabtes, de 9.00 h a 13.00 h.



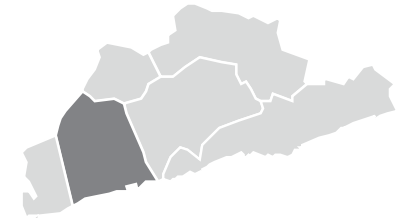


Cal Tupí d'Olives



Antoni Ferrer Amatllé
Pl. Soler Carbonell, s/n
Mercat del Centre,
"Marquesines Pagesos"
08800 Vilanova i la Geltrú

Mob. 687 069 171
ecohortatupi@hotmail.com



Garraf
Vilanova i la Geltrú



Explotació

Actualment som la tercera generació de pagesos que treballem la finca del Cal Tupí, l'arrendament de la qual data del 1904. La nostra família ha passat per tres etapes: l'avi tenia vinya i horta, el pare va ser ramader i nosaltres, que ens hem dedicat a l'horta. Vam començar de manera ecològica i tradicional a la Finca del Pas del Bou i, posteriorment, vam anar inclouent les altres dues finques que cultivem. Fem productes d'horta de diverses varietats autòctones i també estem oberts a les peticions dels nostres clients ja que, per exemple, cultivem zapallito.

Productes

Tomàquets, verdures de fulla, pebrots i mongetes, entre d'altres productes d'horta.

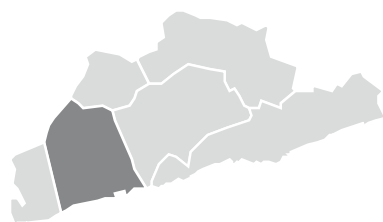
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, al matí (mercats). Venda a l'explotació, a convenir.

Fires/Mercats: Mercat Central i Mercat Setmanal de Vilanova i la Geltrú.

Sínia Sant Gervasi



Garraf
Vilanova i la Geltrú



Remei Gimeno Mestre
Pl. Soler i Carbonell, s/n
Mercat Central
"Marquesines Pagesos"
08800 Vilanova i la Geltrú

Tel. 938 154 264
Mob. 629 984 963
jaumegimeno@telefonica.net
www.germansgimeno.com

Explotació

La nostra explotació és a l'aire lliure i en hivernacle. Els productes d'hivernacle que fem són els tomàquets, els cogombres i les mongetes i a l'aire lliure tenim pebrots, enciams, albergínies, faves, pèsols, espigalls, cols, escaroles, cebes tendres, alls tendres, raves, carbasses, melons, síndries, figues, etc. L'espigall és un producte autòcton de la comarca que hem pogut recuperar. També estem intentant recuperar l'estirabec, un pèsol pla que substituïa la mongeta durant la temporada d'hivern.

Productes

Productes d'horta i fruita.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, al Mercat del Centre de Vilanova i la Geltrú. Dissabtes, al Mercat setmanal de Vilanova i la Geltrú. Dimecres, al Mercat de Roquetes de Sant Pere de Ribes.

