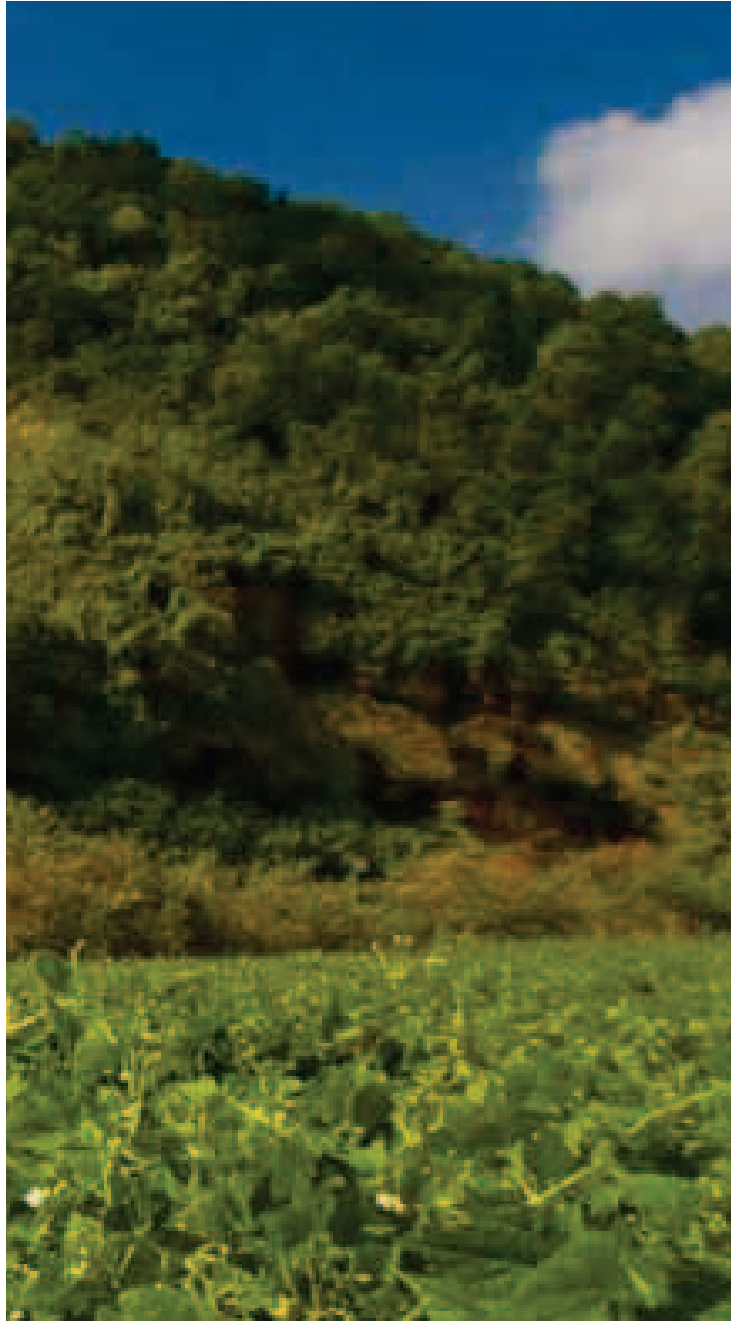




Fotografia: Pep Callís. Turisme Garrotxa

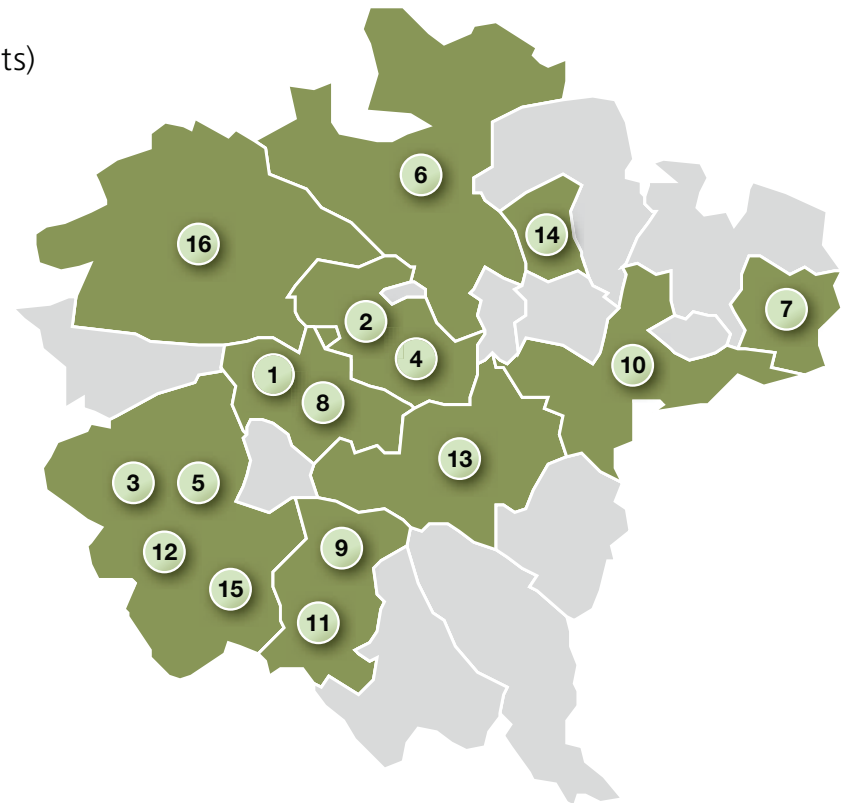


Garrotxa

La gastronomia de la Garrotxa, terra de volcans, es basa en l'ús i la recuperació dels productes locals, autòctons i tradicionals. Una cuina propera i contundent, nascuda i cuinada aquí, per llepar-se els dits. Cuina Volcànica, Besalú Gastronòmica i Cuina Remença juguen un paper fonamental en la difusió d'aquest patrimoni.



- 1 Batet de la Serra (Olot)
- 2 Begudà (Sant Joan les Fonts)
- 3 Hostalets d'en Bas
(Vall d'en Bas)
- 4 La Canya
(Sant Joan les Fonts)
- 5 La Pinya (Vall d'en Bas)
- 6 Llierca (Montagut i Oix)
- 7 Maià de Montcal
- 8 Olot
- 9 Sant Feliu de Pallerols
- 10 Sant Ferriol
- 11 Sant Iscle de Colltort
(Sant Feliu de Pallerols)
- 12 Sant Privat d'en Bas
(Vall d'en Bas)
- 13 Santa Pau
- 14 Tortellà
- 15 Vall d'en Bas
- 16 Vall de Bianya





Productes Naturals Can Rovira



Lluís Arbossà
Carme Plana
Can Rovira, s/n
17812 Batet de la Serra
(Olot)

Tel. 972 269 749
Mob. 696 929 051
carmemaya@hotmail.com



Garrotxa
Batet de la Serra (Olot)



Explotació

El nostre objectiu és que tothom conegui el fajol, producte típic garrotxí que quasi només es troba a Batet de la Serra. Els més coneguts dels productes elaborats amb fajol són les farinetes de fajol, unes postres delicioses. A la primavera i a l'estiu, quan no produïm farinetes de fajol a causa de la seva poca resistència, ens dediquem a l'horta. Cultivem i mantenim productes autòctons com el cogombre blanc, els tomàquets de cor de bou, la mongeta del Carme o els fesols de Santa Pau. Venem tots els nostres productes a fires i mercats. Formem part de l'Associació Agrolvolcànica.

Productes

Farinetes de fajol, farro blanc i groc, cebes, tomàquets, enciams, pèsols, faves, mongetes, àrnica, farigola, fonoll i camamilla.

Horaris

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

Fires / Mercats: Mercat Municipal d'Olot, Mercat setmanal d'Olot, Mercat setmanal de Camprodon i fires comarcals.

Mels Picot



Garrotxa
Batet de la Serra (Olot)



Pierre De Couëssin Tel. 972 268 941
Mas Puig Petit, s/n Mob. 629 452 015
17812 Batet de la Serra pierredecouessin@hotmail.com
(Olot)



Explotació

A Mel Picot ens dediquem a l'elaboració pròpia de mel. Des de Batet de la Serra envasem la mel que prové de diferents punts de la Garrotxa. Tant el lloc on recollim la mel com el moment de fer-ho, determinen la varietat de la brescada: mil flors, colza, acàcia, castanyer, bruc, etc. Són aquestes les mels que trobareu cada dilluns al matí a la nostra parada del mercat d'Olot i que també podreu trobar a diferents establiments d'Olot.

Productes

Mel.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dilluns, de 7.00 h a 14.00 h (mercat). Resta de dies, a convenir (explotació).

Fires / Mercats: Mercat Setmanal d'Olot





Granja Corominas



Fermí Corominas
Badosa
Mas Corominas, s/n
17857 Begudà
(Sant Joan Les Fonts)

Tel. 972 266 524
Mob. 607 547 711
porccasolans@hotmail.com



Garrotxa
Begudà (Sant Joan Les Fonts)



Explotació

El nostre mas i la nostra explotació familiar agrària estan ubicats al Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa. És aquí on neixen i es crien els nostres porquets. A casa nostra criem una raça de porc anomenada duroc, que es distingeix per tenir el pelatge vermellós, els unglots negres i, un cop a taula, pel greix entravessat que fa que sigui molt més gustosa. Si mai veniu a la Garrotxa i us ve de gust, contacteu-nos i amb molta il·lusió us ensenyarem els nostres porquets i farem un tastet dels nostres productes. Formem part de la Cooperativa d'Olot.

Productes

Embotits de porc.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 8.00 h a 14.00 h.

Fires / Mercats: Mercat d'Olot.

Mas El Boscà Nou



Garrotxa
Hostalets d'en Bas
(Vall d'en Bas)



Jesús Serrat Nogué

C/Vic, 6
17177
Hostalets d'en Bas (Vall
d'en Bas)

Mob. 659 534 789
Mob. 652 580 704
Fax 972 690 063
elbosca@terra.es



Explotació

Mas El Boscà Nou és una explotació ramadera especialitzada en la producció de carn de vedella ecològica de la raça Llemosina, d'una qualitat excepcional. Tots els vedells i vedelles que criem neixen a la mateixa explotació, fills del nostre ramat de vaques de llet, i s'alimenten de prats i pastures, així com de cereals i farratges ecològics. Comercialitzem la carn directament al consumidor per garantir la procedència, la traçabilitat i la qualitat. Oferim lots de carn filetejada i envasada al buit que portem a domicili en transport fred.

Productes

Carn de vedella ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.





Mercè Picart Agustí



Mercè Picart
Jaume Puigverd
C/ Menorca, 31
17858 La Canya
(Sant Joan de les Fonts)

Tel. 972 290 253
Mob. 669 826 355
Fax 972 290 365



Garrotxa
La Canya
(Sant Joan de les Fonts)



Explotació

Fem la distribució de la nostra carn de vedella ecològica directament als nostres clients. Creiem que l'alimentació és un dels elements importants de la vida i és per això que us volem oferir uns productes de la màxima qualitat, al més sans i naturals possible i amb una certificació que n'acrediti l'autenticitat (CCPAE). Formem part de l'associació Eco-Ram, una agrupació de ramaders ecològics de les comarques gironines.

Productes

Carn de vedella ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Mas Pugui



Garrotxa
La Pinya (Vall d'en Bas)



Jaume Masó
Mas Pugui, s/n
17814
La Pinya (Vall d'en Bas)

Tel. 972 693 185
Mob. 609 766 761
puquisl@terra.es



Explotació

Trobareu la nostra carnisseria a la parada 46-47 del Mercat d'Olot, on fem venda i distribució de la nostra pròpia carn, des de l'explotació Mas Pugui. Ens dediquem a la ramaderia tradicional familiar. Les nostres vaques pasturen per la Vall d'en Bas, les criem amb gran cura i amb una alimentació natural per oferir un producte de qualitat als nostres clients i a tothom que vulgui conèixer un aliment tradicional de la Garrotxa. Formem part de la Cooperativa del Camp d'Olot i de SAT Vall d'en Bas.

Productes

Carn de vedella i de xai.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).





Can Pentinet



Frank Müller
Anke Gay-Müller
Can Pentinet, s/n
17855
Llierca (Montagut i Oix)

Tel. 972 195 031
pentinet@gmail.com



Garrotxa
Llierca (Montagut i Oix)



Explotació

Can Pentinet es troba al bell mig de l'Alta Garrotxa, a 700 metres d'altitud, prop de Sadernes i s'hi accedeix des de la carretera de Montagut a Sadernes, per un camí. Practiquem la rotació de pastura sobre una superfície d'unes 350 hectàrees i una ramaderia en la qual tot s'obté a la mateixa explotació. A més, des del 1991, any en què vam recuperar el mas, el nostre ramat contribueix a la neteja del sotabosc i a reduir el risc d'incendis. Vivim de la venda d'hortalisses, farines, llavors, llenyes de pi i alzina, mel, carn i pells a particulars i petites botigues. Formem part d'Ecollavors.

Productes

Productes d'horta, carn de xai i de cabrit, espelta, sègol i mongetes.

Horaris

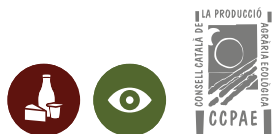
Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Formatgeria Raphel Lladó



Garrotxa
Maià de Montcal



Tomàs Grau Sastre
Roser Jiménez Huertas
Can Garriga, s/n
17851 Maià de Montcal

Tel. 972 590 860
info@raphel-llado.com
www.raphel-llado.com



Explotació

La nostra és una granja autosuficient que treballa amb mètodes d'agricultura biodinàmica. Som pioners en ramaderia ecològica de boví de llet a Catalunya. Vam rebre el premi internacional a FIMA'89 (Saragossa) com a jove agricultor en ecològic. Duem a terme una elaboració artesanal a la formatgeria amb la llet de les nostres vaques.

Productes

Llet pasteuritzada de vaca, iogurts naturals, mató i formatge fresc.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).





Ecocity



Joan Duran
Jordi Martínez
c/ de la Canya, s/n
17800 Olot

Tel. 972 262 155
Mob. 620 444 960
Fax 972 262 155
info@ecocity.cat
www.ecocity.cat



Garrotxa
Olot



Explotació

A la Granja Ramonich, a la Vall d'en Bas, els nostres porcs neixen i es crien. Hem seleccionat la raça de truges "schwäbisch-hällish" per la seva gran qualitat i l'hem portat des d'Alemanya. La preocupació pel benestar animal ens ha obligat a crear unes instal·lacions orientades al sol, amb llits de palla, amb accés a l'aire lliure i on poden furgar seguint la seva conducta natural. L'alimentació és essencial, a base de cereals ecològics, sense OGM ni greixos afegits. Per això hem creat una fàbrica de pinsos ecològics on elaborem tant els nostres pinsos com els dels nostres clients. Formem part d'Eco-Ram.

Productes

Carn de porc ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires / Mercats: Fira del Mallol a la Vall d'en Bas i Fira de Sant Lluç d'Olot.

Gelada Explotacions



Garrotxa
Olot



Joan Gelada

C/ Compositor Pere

Aubert 58, 1r 1a

17800 Olot

Tel. 972 264 051

Mob. 639 387 208



Explotació

Tenim una explotació de bestiar equí, de ramaderia caprina i de bestiar oví, la producció d'engreix català a la taula. Portem el producte a l'escorxador de Girona i, finalment, obtenim un producte que podeu trobar a les carnisseries de la Garrotxa, principalment a Santa Pau. Oferim tot tipus de carn de vedella i de xai amb la venda directa al vostre domicili. Amb garantia i qualitat d'engreix Q.

Productes

Carn de vedella i de xai.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).



Jordi Vilarrasa Vilanova



Jordi Vilarrasa Vilanova

Tel. 972 264 703

Pepita Cordonet Gou

Mob. 659 126 142

C/ Mulleras, s/n
(Mercat Municipal)

jordivilarrasa@yahoo.es

17800 Olot

Garrotxa
Olot



Explotació

A l'explotació del Mas Janric de Begudà criem, elaborem i comercialitzem els porcs nosaltres mateixos. Ens hem especialitzat en porc de raça duroc-landrace, engreixat sense presses, amb una mitjana de vida de 9 mesos i alimentat amb cereals com blat de moro, ordi, favó, etc. Elaborem un porc tradicional com abans, quan es feia la matança del porc, sense conservants ni colorants, apte per a celíacs. El nostre objectiu principal és donar la confiança al nostre client final garantint la traçabilitat de tots els productes i aportant aquest valor afegit. Formem part de la Cooperativa del Camp d'Olot.

Productes

Carn i embotits de porc.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 7.30 h a 14.00 h.

Fires / Mercats: Mercat Municipal d'Olot.

Mas Claperol



Garrotxa
Sant Feliu de Pallerols



Emili Domènech Tort
Jordi Domènech Navarra
Oriol Domènech Navarra
Mas Claperol, s/n
17174
Sant Feliu de Pallerols

Tel. 972 444 377
comandes@masclaperol.com
www.masclaperol.com



Explotació

Tenim una explotació sostenible de vaques lleteres en agricultura ecològica des de 1982. Som una empresa familiar que treballem les terres, munyim les vaques, elaborem els productes i els distribuïm arreu de Catalunya. Elaborem deu tipus de iogurts, cinc tipus de formatges i tres de productes de temporada. Consumint el nostre iogurt millorem la salut perquè s'elabora amb la llet de les nostres vaques, sense afegir-hi llet en pols, ni colorants ni aromes. Formem part de l'Associació d'Agricultura Biodinàmica de l'Estat espanyol i de SAT Vall d'en Bas.

Productes

Formatge semicurat, iogurts, mató i recuit ecològics.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, durant el matí.

Fires / Mercats: Fira Biocultura de Barcelona.





Planeses



Faustina de Solà-Morales
Capdevila
Marc Gràcia Moya
Mas Planeses, s/n
17850 Sant Ferriol

Tel. 972 000 136
Mob. 648 103 757
mas_planeses@yahoo.es



Garrotxa
Sant Ferriol



Explotació

A la nostra finca, a més de produir aliments de qualitat, ens preocupem per buscar sistemes de conreu que permetin la conservació de la biodiversitat i alhora que busquin un major estalvi d'aigua, així com la conservació de la qualitat del sòl i de la seva fertilitat. També hem tingut molt en compte la restauració del patrimoni arquitectònic de la finca amb la rehabilitació de la bassa de l'antic molí. Formem part de Tràmec, una associació d'agroproductors de la Garrotxa.

Productes

Productes d'horta ecològics: alls, cebes, carxofes, enciams, bledes, pastanagues, espinacs, apis, tomàquets, albergínies, pebrots, carbassons i porros.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, de 9.00 h a 19.00 h (truqueu prèviament).

Mas l'Eixida



Garrotxa
Sant Iscle de Colltort
(Sant Feliu de Pallerols)



Josep Aumatell
Mas l'Eixida, s/n
17174
Sant Iscle de Colltort
(Sant Feliu de Pallerols)

Tel. 972 190 272
Mob. 627 384 485



Explotació

Estem situats a la Zona Volcànica de la Garrotxa i fa 22 anys que ens dediquem a la cria d'ovelles. Actualment hem començat la cria de vedella ecològica, que ens proporciona una carn amb un gust diferent. Nascut en una casa de pagès de la Vall d'en Bas fa 45 anys, mai he deixat l'agricultura, tot i haver complementat amb altres feines la pagesia.

Productes

Carn de xai ecològica.

Horaris

Mesos de venda: De juliol a gener.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).



Carnisseria Can Bailèn



Llorenç Danes Calm

Can Bailèn, s/n

17178 Sant Privat d'en Bas

(Vall d'en Bas)

Tel. 972 693 069

Mob. 686 135 369

eliaayats@gmail.com



Garrotxa
Sant Privat d'en Bas
(Vall d'en Bas)



Explotació

Can Bailèn és una empresa familiar on criem vedella, xai, cabrit i part de l'aviram (el porc prové d'una granja veïna). Els nostres animals passen gran part del temps bevent la llet de la seva mare i menjant herba del prat. A la carnisseria comercialitzem tota la carn de l'explotació i, a més, hi elaborem l'embotit artesà. Disposem d'un gran ventall de productes elaborats, com ara pernil d'assecatge propi, hamburgueses, broquetes, botifarra, salsitxes, etc., a més de formatges i xarcuteria, que venem al taulell i que envasem al buit, si ho desitgeu. Formem part de la Cooperativa de la Vall d'en Bas.

Productes

Carn de vedella, de xai, de porc, pollastres, ànecs, oques, ous, embotits, broquetes, hamburgueses, salsitxes i botifarres.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dimarts a dissabte, de 9.00 h a 13.00 h i de 16.00 h a 20.00 h.

Diumenges, de 9.00 h a 13.00 h.

Bassols



Garrotxa
Santa Pau



Santi Juanola
Dolors Coll
Mas Bassols, s/n
17811 Santa Pau

Tel. 972 680 000
Mob. 616 420 283



Explotació

Ens dediquem al cultiu de fesols de Santa Pau en unes terres al peu del volcà de Santa Margarida, a la terra volcànica de la Garrotxa, la millor per cultivar els fesols. Els nostres fesols són apreciats per la seva textura i la seva petitesa, de cocció molt ràpida i de gust extraordinari, sigui quina sigui la manera com s'han cuinat. Formem part de la Cooperativa del Camp d'Olot i de l'Associació de Cultivadors de Fesols de Santa Pau.

Productes

Fesols de Santa Pau.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).





Can Maia Verdures i Confitats



Montserrat Miralles Ferrer
Can Maia de la Cot, s/n
17811 Santa Pau

Tel. 972 272 308
info@canmaia.com
www.canmaia.com

Garrotxa
Santa Pau



Explotació

Can Maia Verdures i Confitats és una petita explotació d'horta on elaborem conserves amb les verdures que conreem. Vam començar a conrear verdures l'any 1996 i, des del 2000, a elaborar conserves, sota criteris i l'aval de l'agricultura ecològica. Als camps hi fem, principalment, mongetes tendres, api-raves, carbasses, porros, cols i espinacs. Reguem els camps recollint l'aigua de pluja, que es guarda en cisternes i basses. Per completar l'explotació agrícola, tenim més camps situats a Santa Pau, en els quals fem horta de secà amb els següents conreus: fesols de Santa Pau, cebes, patates i naps negres.

Productes

Productes ecològics d'horta de regadiu i de secà i conserves d'hortalisses i de verdures.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* A convenir (truqueu prèviament).

Fires / Mercats: Fira del Fesol de Santa Pau, Fira del Fajol a Batet de la Serra, Fira del Farro a la Vall de Bianya, Fira de la Terra a Barcelona, Fira de Sant Llorenç de Bellver de Cerdanya.

Mas La Canova dels Arcs



Garrotxa
Santa Pau



Lluís Suñé
Mas La Canova, 19
17811 Santa Pau

Tel. 972 680 312
mireiasu@hotmail.com



Explotació

La nostra és una explotació familiar i conreem fesols a les terres volcàniques, dins del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa. Cultivem fesols de les varietats tavella grisa, gra petit i set-semaner, però totes es coneixen amb el nom de fesols de Santa Pau, marca que compartim tots els productors de la zona. Els nostres són uns llegums que, plantats en aquestes terres, obtenen unes qualitats organolèptiques immillorables. Formem part de l'Associació de Cultivadors de Fesols de Santa Pau.

Productes

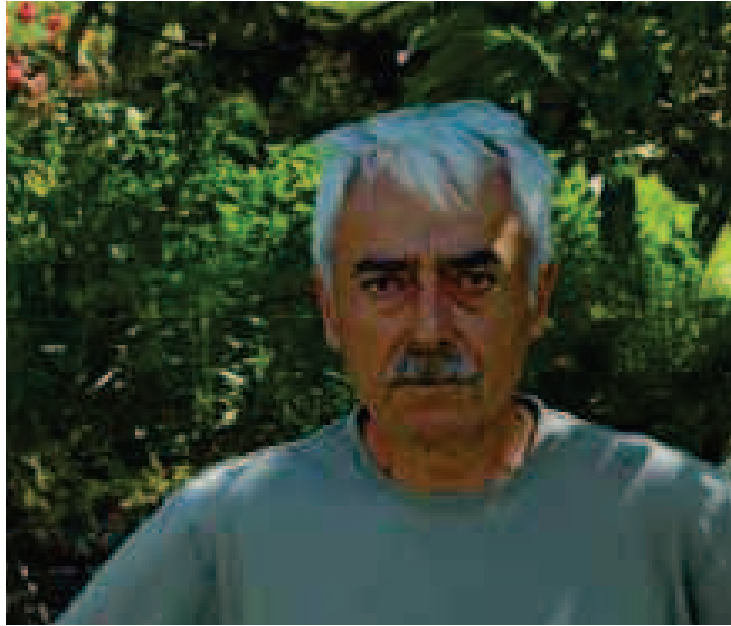
Fesols, cebes i llet de vaca.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.





Joan Abad Arbussé



Joan Abad Arbussé

Mas El Serrat del Pont, s/n
17851 Tortellà

Mob. 619 286 182

mcabad@cdgir.com

Garrotxa
Tortellà



Explotació

La humanització d'un paisatge totalment abandonat i la recuperació de la terra amb pràctiques agrícoles netes és la nostra filosofia per a la producció d'aliments de qualitat. Avui, les nostres terres ens donen productes certificats amb el segell CCPAE, fet que representa un impuls per continuar amb la tradició de respectar el medi natural i social. Podeu demanar els productes per telèfon i us prepararem una cistella de temporada.

Productes

Productes d'horta ecològics: tomàquets, mongetes, apis, enciams, carbasses, pebrots, albergínies, cols, bròquils, porros, alls, cebes, salsafins, patates, raves, carbassons i pastanagues.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.

Sainatur



Garrotxa
Vall d'en Bas



Josep Esquena

Mas Esquena de Joanetes
17864

Vall d'en Bas

Tel. 972 747 214

Mob. 606 390 667

serveis@laral.e.telefonica.net



Explotació

Ens dediquem a la producció ecològica i biodinàmica amb el màxim respecte pel medi ambient i per tots els productes que ens ofereix la terra. D'aquesta manera fem arribar als consumidors conscienciats un producte de qualitat. També oferim la possibilitat de rebre grups escolars o visites organitzades per difondre hàbits saludables per a l'entorn en el qual vivim.

Productes

Productes d'horta i fruita ecològics: tomàquets, pebrots, espàrrecs, mongetes, carxofes, remolatxes, pomes, peres, maduixes, blat, espelta, kamut, blat florence aurora, ordi i faves.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.





Les Boixedes



David Amat Batalla

Tel. 972 290 319

Beatriz Iglesias Rodríguez

Mob. 625 589 564

Mas El Gasc

lesboixedes@hotmail.com

C/ Sant Pere Despuig, s/n

17813 Vall de Bianya



Garrotxa
Vall de Bianya



Explotació

Som una petita explotació que ens dediquem al cultiu d'horta de muntanya agroecològica. Intentem tenir una gran proximitat amb la gent i amb la natura. Fem servir aigua de la font natural, fresca i neta, que tenim a prop de l'explotació per regar els nostres productes. Formem part de Tràmec, una associació de productors agroecològics de la Garrotxa.

Productes

Productes d'horta ecològics: espinacs, enciams apis, remolatxes, pastanagues, tomàquets, carbassons, pebrots, cogombres, raves, cebes, albergínies, carbasses, cols, bledes i porros.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires / Mercats: Mercat municipal del Rengle d'Olot i Mercat de La Canya.