

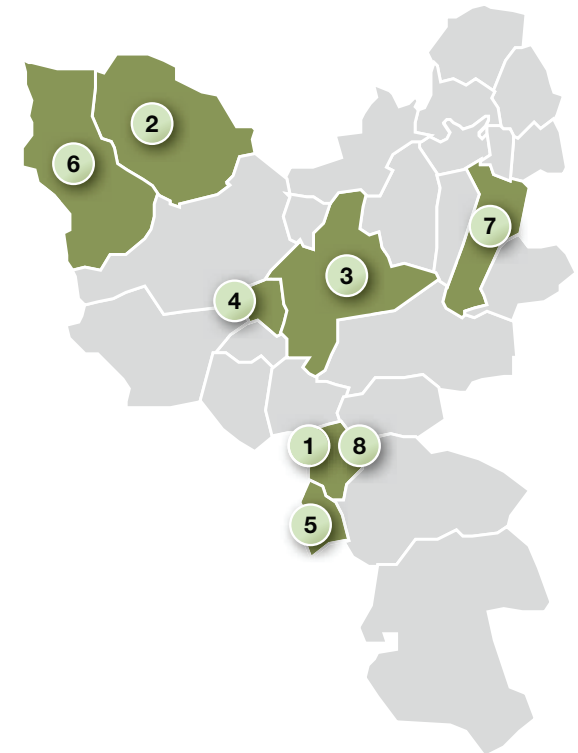
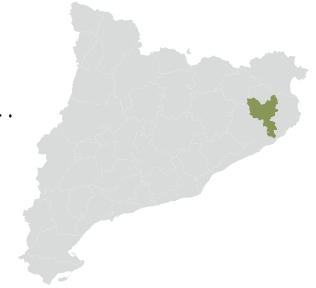


Fotografia: Toni Vargas. Foto cedida pel Consell Comarcal del Gironès



Gironès

Una comarca plena de contrastos i d'un paisatge variat, amb la Serra de les Gavarres, entre les planes del Gironès i de la Costa Brava, i el riu Ter que enteranyina el territori amb els seus afluents, embelleix la ciutat de Girona i rega les hortes de Santa Eugènia i de Salt. Tot plegat ofereix un gran reguitzell de productes i propostes culinàries. Pomes, botifarra dolça, botifarra de perol, la vedella que pastura per tota la comarca, l'escarola de cabell d'àngel i tota mena de vegetals silvestres, la tomata de la pera, els salsafins, el bitxo, els bolets i els dolços més preuats, dels quals en destaca el xuixo. Plats com l'arròs a la cassola, l'ànec amb salsafins, el platillo de Festa Major, la botifarra dolça amb poma o l'esqueixada, simbolitzen que aquesta cuina surt del paisatge i de la creativitat de la seva gent.



- 1 Campllong
- 2 Canet d'Adri
- 3 Girona
- 4 Salt
- 5 Sant Andreu Salou
- 6 Sant Martí de Llémena
- 7 Sant Martí Vell
- 8 Veïnat de la Bruguera (Campllong)



La Selvatana



Anna Serra
Alfonso Mir
Granja La Selvatana,
bústia 27
17457 Campllong

Mob. 659 200 445
frislet@btlink.net



Gironès
Campllong



Explotació

La Selvatana és una granja familiar de llet ecològica. Cultivem 80 hectàrees per alimentar les vaques naturalment, sense herbicides ni pesticides. Som respectuosos amb la terra, els animals i les persones. Fem 1.500 litres de llet diaris de la millor qualitat, la pasteuritzem i en fem iogurt al nostre obrador. La nostra llet no té residus: no fem servir hormones i les vaques es mediquen en cas de molta necessitat. L'accés lliure a pastures fa que la llet contingui més àcids grassos Omega. Biogust és el nom del nostre iogurt, fet amb llet fresca i sense espessidors. Formem part d'AVAGI i d'Eco-Ram.

Productes

Llet crua i pasteuritzada i iogurts ecològics.

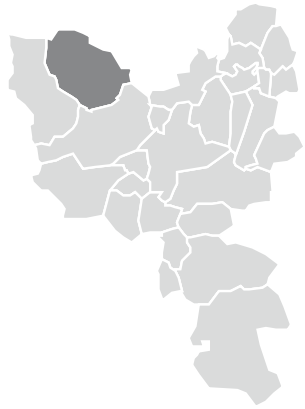
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, de 7.00 h a 12.00 h i de 17.00 h a 20.00 h.

Fires / Mercats: Mercat ecològic de Sant Martí Vell.

Mel d'en Miquel



Gironès
Canet d'Adri



**Miquel Àngel
Hernández Gonzalez**
Mas La Torre, s/n
17199 Canet d'Adri

Tel. 972 369 120
Mob. 608 388 837
miquelmiel@hotmail.com



Explotació

La mel és un dels aliments més innocus que hi ha, ja que les abelles treballen amb molta higiene i cura. Mai se'ls acudiria treure el nèctar d'una flor contaminada, ja que en podria dependre la vida de tota la colònia. Intentem seguir l'exemple de les abelles i ser respectuosos amb elles i amb els consumidors dels productes apícoles. Fa quatre temporades que no fem servir tractaments químics, sinó biològics, en la lluita contra les malalties de les abelles i de la cera. Tampoc utilitzem repel·lents químics durant la recol·lecció de la mel. Formem part de l'Associació d'Apicultors de Catalunya.

Productes

Mel, pol·len fresc i mel amb pròpolis.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).





Carnisseria Alemany



Xavier Alemany
Juanola
Pl. del Lleó (Mercat
Municipal, par. 141-142)
17002 Girona

Tel. 972 219 349
Mob. 676 532 848
xalemany@gmail.com



Gironès
Girona



Explotació

La carn de "Vedella de la Vall del Terri" prové de la ramaderia Prat Viñas, ubicada a Santa Llogaia del Terri, comarca del Pla de l'Estany. Les vedelles són engreixades amb una alimentació 100% vegetal, sacrificades abans dels 12 mesos i de producció limitada. La trajectòria d'aquesta vedella, reduïda a un equip familiar, dona una traçabilitat des de la lactància fins a la venda al taulell a la Carnisseria Alemany, sense intermediaris. Tot aquest procés es realitza sota un rigorós control de certificació de la vedella, un producte de qualitat. Formem part del Gremi de Xarcuters i Carnissers Artesans de les Comarques Gironines.

Productes

Carn de vedella.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dijous, de 7.30 h a 13.30 h. Divendres i dissabtes, de 7.30 h a 14.00 h. *Fires / Mercats:* Mercat Municipal del Lleó de Girona.

Carns Pere Rigau



Gironès
Girona



Pere Rigau
Cati Salvans

· Av. Jaume I, 68
17190 Girona
· C/ Major, 220
17190 Salt

Tel. 972 215 506
Mob. 627 430 639
Fax 972 416 398
info@carnspererigau.com
www.carnspererigau.com



Explotació

Els nostres porcs són d'una qualitat genètica cuidada (ibèric, duroc i mallorquí) que determina una carn amb característiques especials, de les quals destaca la presència de greix infiltrat. Aquesta presència de greix a tota la musculatura de l'animal defineix una carn més sucosa, tendra i de sabor agradable. Alimentem els nostres porcs amb productes naturals de rica aportació d'àcids grassos Omega 6 i Omega 3, cuidant-ne la proporció. Aquest fet ens permet presentar al consumidor una carn de porc amb un perfil d'àcids grassos insaturats i un greix de qualitat cardiosaludable. Formem part del Gremi de Carnissers de Girona.

Productes

Carn fresca de porc i productes cuits i curats derivats del porc.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dimarts a dissabte, de 8.00 h a 14.00 h i de 17.00 h a 20.30 (Salt).

De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 21.00 h (Girona).



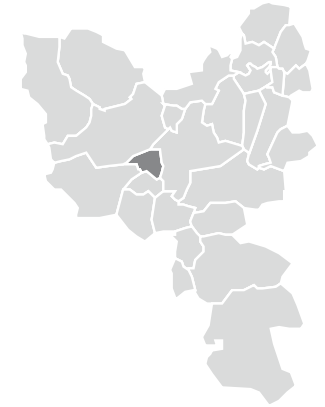


Verdures Berga



Pep Berga
Mercè Camprubí
Av. dels Països
Catalans, 192
17190 Salt

Tel. 972 233 912
Mob. 649 148 348
pepberga@telefonica.net
www.mercatdesalt.com



Gironès
Salt



Explotació

El nostre és un petit negoci familiar en el qual, seguint la tradició, som hortolans que tenim a la parada la verdura fresca de les hortes de Salt, recol·lectades diàriament. Al nostre establiment hi trobareu verdura fresca de l'hort, fruita de primera qualitat, bolets de temporada, ous de pagès, etc. Tots els productes locals amb una tradició generacional en la seva venda directa a Girona.

Productes

Alls, albergínies, bledes, carbasses, carbassons, cebes, cogombres, cols, coliflors, faves, pèsols, mongetes, síndries, melons i figues.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires / Mercats: Mercat Municipal de Salt, Mercat setmanal de Bescanó i Mercat setmanal de Salt.

Cargol Bover



Gironès
Sant Andreu Salou



Francesc Bonull
Aleix Bonull
Veïnat de Dalt, 54
17454 Sant Andreu Salou

Tel. 972 463 473
Mob. 630 928 394
cargolsboverscp@yahoo.es



Explotació

La granja Cargol Bover es troba a Sant Andreu Salou, a 15 km de Girona. L'espècie que criem és l'hèlix aspersa, és a dir, el cargol popularment conegut com a bover. La granja, la formen un hivernacle i dos umbracles, en els quals desenvolupem tot el procés de cria de cargols, des que és un ou fins que el collim per ser venut i cuinat. La granja Cargol Bover va començar la seva activitat l'any 2005. És una de les primeres granges hel·licícoles de Catalunya que va obtenir el registre de sanitat i fem visites guiades per a aquells que els interessen.

Productes

Cargols i caviar de cargol.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).





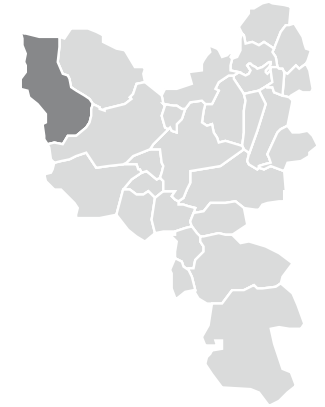
Can Sidera Ous de Pagès



**Albert Barrot
Hernández**

Ctra. de Les Serres, km. 2,5
17152
Sant Martí de Llémèna

Mob. 658 869 505
cansidera@yahoo.es



Gironès
Sant Martí de Llémèna



Explotació

La Vall de Llémèna és la terra que fa anys ens ha deixat mantenir la nostra petita empresa. Entre una vegetació natural i en la tranquil·litat de la nostra terra, es troba Can Sidera, on podeu apreciar la cria d'aviram tradicional. Fem venda d'ous de pagès a la mateixa explotació, on els nostres animals mantenen una alimentació i cura en règim intensiu o a l'aire lliure, en règim extensiu. Formem part de l'Agrupació de Productors d'Ous.

Productes

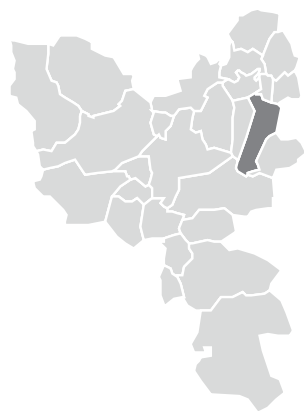
Ous.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, de 9.00 h a 20.00 h.

Ecovilosa



Gironès
Sant Martí Vell



Assumpa Fargas
Francesc Planellas
Veïnat de Vilosa, 13
17462 Sant Martí Vell

Tel. 972 490 441
Mob. 659 509 813
Fax 972 490 441
ecovilosa@gmail.com
www.mercatecologic.com



Explotació

Un dels veïnats més antics del municipi és el Veïnat de Vilosa, on es troba Can Banyes. Després de cinc generacions d'agricultors, neix EcoVilosa, una explotació agrària familiar dedicada a l'agricultura ecològica. Cultivem verdures i fruites com les cultivaren els nostres avantpassats, sense cap producte químic o de síntesi. Així, viuen en harmonia les plantes, els animalets i el medi natural. Hem adequat una agrobotiga a la finca on podeu venir a comprar els nostres productes.

Productes

Verdures i fruites ecològiques: cigrons, fesols, mongetes del ganxet, mongetes del carne, nous, albercocs, raïm, síndries, melons, prunes, tomàquets, enciams, cogombres, carbassons, gombos, mongetes, pebrots, coliflors, bròquils, alls tendres, bledes, espinacs, faves, pèsols, naps, fonoll, pastanagues, carbasses, porros, remolatxes, salsafins, xirivies i xicoies.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* Hivern: tots els dies, de 16.00 h a 19.00 h. Estiu: tots els dies, de 17.00 h a 20.00 h. *Fires / Mercats:* Mercat setmanal de La Bisbal d'Empordà, Mercat ecològic de Sant Martí Vell i Mercat ecològic setmanal de Girona.





Eco Can Coll



Eliseu Carreras Cortés
Mas Coll, bústia 7
17457 Veïnat de la
Bruguera (Campllong)

Tel. 972 463 007
Mob. 699 204 905
eliseucc@terra.es
www.ecocancoll.com



Gironès
Veïnat de la Bruguera
(Campllong)



Explotació

A Eco Can Coll posem a la vostra disposició la nostra pàgina web per a la compra de productes de temporada, productes ecològics i locals, per fer-vos una cistella de productes amb certificació ecològica. També podeu gaudir dels productes de temporada a la nostra parada del Mercat del Lleó de Girona. Volem mantenir l'agricultura ecològica com una activitat agrària que busca l'obtenció d'aliments d'alta qualitat, amb respecte pel medi ambient i per tot el seu cicle biològic natural.

Productes

Fesols de l'ull gros de temporada i amb certificació ecològica, hortalisses i verdures de temporada.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Divendres a la tarda.

Fires / Mercats: Mercat del Lleó de Girona.