

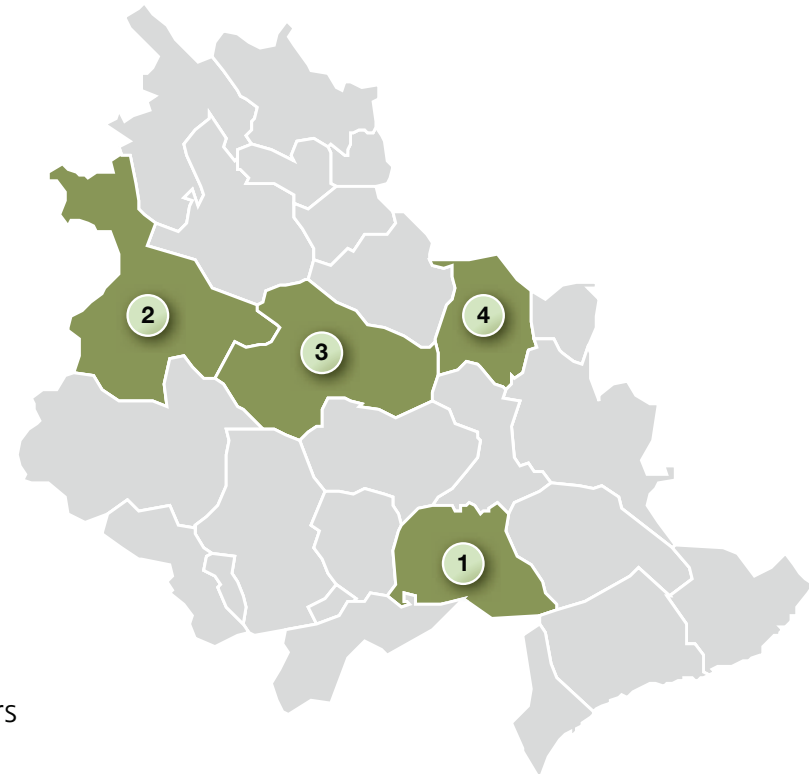


Fotografia: Projecte Selwa. Turisme la Selva



# Selva

La Costa Brava, l'estany de Sils, el pantà de Susqueda, els rius i les rieres al Montseny-Guillerries, la Tordera i les aigües termals, donen sentit a un nom: la Selva, la comarca de l'aigua, un territori ric en paisatges, tradicions i gastronomia. Comarca diversa de paisatges, troba també la diversitat a la taula, amb la caça, els bolets, la cuina del mar a la zona costanera, el salsafí, una arrel de gust fi i delicat conreada a la plana selvatana, etc. Un patrimoni que impregna de gustos i sentits la comarca.



- 1 Maçanet de la Selva
- 2 Sant Hilari Sacalm
- 3 Santa Coloma de Farners
- 4 Vilobí d'Onyar



# Agrícola Pibitller



---

## Sandra Cruzado

Veïnat de Pibitller,  
bústia 2019  
17412

Maçanet de la Selva

Tel. 972 165 727

Mob. 629 132 590

Fax 972 859 742

pibitller@mac.com

www.pibitller.cat

---



Selva  
Maçanet de la Selva



## Explotació

Som una empresa familiar situada a Maçanet de la Selva amb una explotació agrària de producció ecològica especialitzada en miniverdures i flors comestibles. Oferim, a més, fruits de la terra de producció ecològica, compota casolana, vins de la comarca i altres productes típics de la zona, d'origen exclusivament català. Per Nadal oferim lots per a empreses i particulars amb una selecció dels nostres productes. N'hi ha de diversos formats i preus i tots ells van adequats estèticament amb elements reciclables que minimitzen l'impacte en el medi ambient. Es poden adquirir per internet, per correu electrònic o per telèfon.

## Productes

Miniverdures, flors comestibles (roses, de carbassó i girasols) i compota casolana.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* A convenir.

# Ramaderia Ancestral Els Isards



Selva  
Sant Hilari Sacalm



**Guillem De Pallejà  
Ferrer**

Saleta del Mas, s/n  
17403

Sant Hilari Sacalm

Tel. 972 868 842

Mob. 660 065 957

neliadepalleja@hotmail.com



## Explotació

Fa 35 anys que ens dediquem a la ramaderia ecològica i que treballem amb vaques autòctones. El bestiar pastura pels prats i pel sotabosc de la zona de Sant Hilari Sacalm i fem la transhumància a l'estiu. La ramaderia ancestral Els Isards, ubicada a la comarca de la Selva, vol atorgar a la gent del territori un producte amb la cura de la tradició, amb un resultat de qualitat natural. Posem a la vostra disposició el repartiment a domicili del nostre producte.

## Productes

Carn ecològica de vedella, de xai, de cabrit i d'equí.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dimarts a divendres, de 18.00 h a 21.00 h.





# Mel Albert Tort



**Albert Tort**  
c/ Magatzem, s/n  
17430  
Santa Coloma  
de Farners

Tel. 972 877 128  
Mob. 616 255 441  
albert.tort@terra.es  
www.pagesosagroecologics.com



**Selva**  
Santa Coloma de Farners



## Explotació

Les mels produïdes a la nostra explotació són mels monoflorals o multiflorals, associades a les zones de producció on s'assenten les abelles durant el transcurs de l'any. Són mels típiques de la comarca de la Selva i de comarques limítrofes, i en destaquen, per la seva producció, les mels de bruc, d'acàcia, de castanyer, de mil flors i, en funció de l'any, d'altres tipus de mel, totes de producció pròpia. Formem part de l'Associació d'Apicultors de Catalunya.

## Productes

Mel.

## 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 19.00 h (truqueu prèviament).

# Agrobotiga El Forn



Selva  
Vilobí d'Onyar



**M. Pilar Pèlach Vidal**  
**Francesc Pascual Pèlach**  
Can Rodó. Ctra. de  
Girona a Santa Coloma,  
km. 13  
17185 Vilobí d'Onyar

Tel. 972 474 684  
Mob. 636 244 448  
Fax 972 474 684  
agrobotigaelforn@gmail.com



## Explotació

La família Pascual-Rodó té unes profundes arrels fructícoles, ja que abans de la Guerra Civil cultivàvem pomeres. En aquells temps, juntament amb les pomeres, es feia farratge pel bestiar, per tal de fer un doble aprofitament de la terra. Considerem que, si bé seria molt interessant créixer en superfície cultivada, ara per ara és més important especialitzar-se per guanyar en qualitat de fruita. Creiem que la producció integrada ajuda a respectar l'entorn i, gràcies a això, tornen a prendre importància els depredadors naturals dels insectes que constitueixen plaga en les plantacions. Formem part de Girona Fruits.

## Productes

Pomes i peres.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dimarts a dissabte, de 9.30 h a 13.30 h i de 16.30 h a 20.00 h.

Diumenges, de 9.00 h a 13.00 h.

