

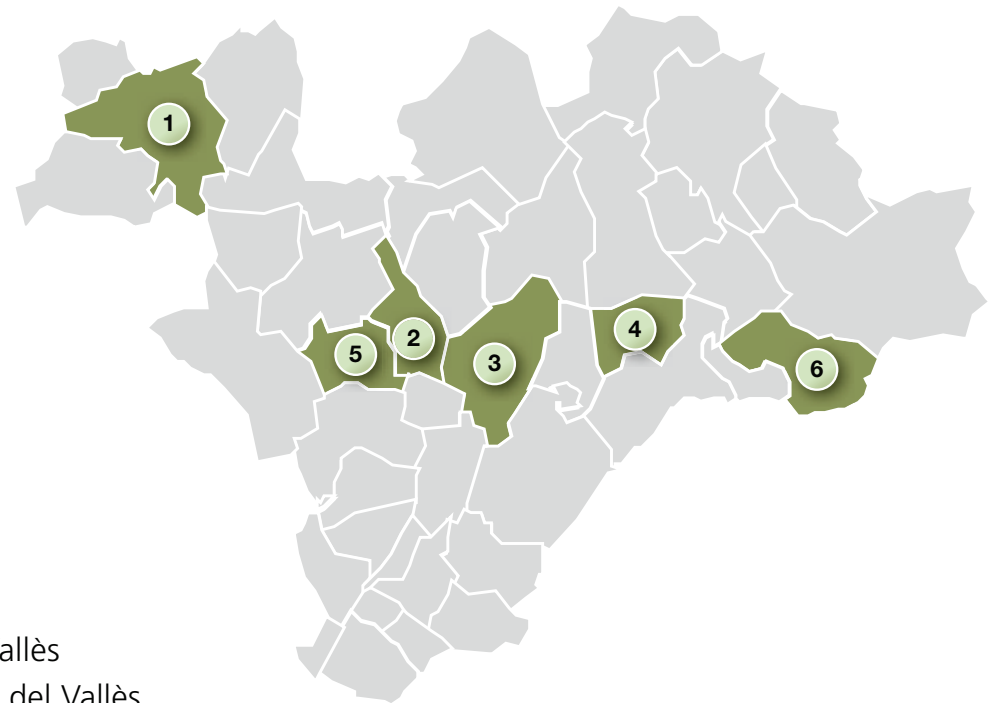


Fotografia: Griselda Escrigas i Xavier Solanas. Cedida pel Consell Comarcal del Vallès Oriental



Vallès Oriental

El Vallès Oriental és una terra rica que, gràcies a una llarga tradició agrícola i ramadera, produeix aliments de gran qualitat, com són la mongeta del Ganxet amb Denominació d'Origen Protegida, el vi DO Alella, les hortalisses fresques, els formatges i els embotits, entre altres productes artesans amb el sabor autèntic dels seus ingredients.



- 1 Castellterçol
- 2 L'Ametlla del Vallès
- 3 Les Franqueses del Vallès
- 4 Sant Antoni de Vilamajor
- 5 Santa Eulàlia de Ronçana
- 6 Vallgorguina



Granja La Bassola



Josep i Miquel Mas

Crta. de Castellcir, s/n
08183 Castellterçol

Tel. 937 442 048

Fax 938 666 420

satlabassola@terra.es



Vallès Oriental
Castellterçol



Explotació

Seleccionem les vedelles (sempre femelles) als dos o tres mesos d'edat en explotacions extensives al nord de l'Estat espanyol. Les portem a la nostra finca on s'alimenten amb el pinso que elaborem. La cria està controlada per tècnics especialitzats en alimentació i benestar animal. Al final del procés, els animals se sacrifiquen en un escorxador a menys de deu minuts de distància per minimitzar l'estrès del transport. Finalment, les canals es desfan a la sala de desfer de la nostra propietat. D'aquesta manera controlem tot el procés i assegurem la qualitat del producte acabat.

Productes

Canals de vedella, safates de talls de vedella i safates d'hamburgueses.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.

Can Gual



Vallès Oriental
L'Ametlla del Vallès



Montserrat Gual
Tomàs Garcia

Can Gual
08480
L'Ametlla del Vallès

Tel. 938 430 310
Mob. 656 966 286
cangual@infonegocio.com
www.cangual.net



Explotació

Tenim una explotació de 2 hectàrees de productes d'horta de temporada, dels quals en destaca la mongeta del ganxet, la mongeta d'ull de perdiu, el tomàquet, la bleda, la col de paperina i l'albergínia. El tret diferencial és la frescor del nostre producte, d'una explotació petita però variada, cultivat des del respecte pels ritmes naturals i la qualitat. També tenim una explotació avícola de 4.000 gallines ponedores. Comptem també amb una casa rural de dos allotjaments independents, on els hostes poden trobar productes de la casa. Formem part de l'Associació de Productors d'Ous de Catalunya i de la Cooperativa Agrària de Les Franqueses.

Productes

Productes d'horta de temporada i fruita, ous, mongetes del ganxet, mongetes de l'ull de perdiu i oli.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* A convenir. *Fires / Mercats:* Mercat de Parets eixample, Mercat de Parets Poble, Mercat de Granollers i Mercat de La Garriga.





Granja El Prat



Joan Montal Vila
Josep Ciurans Poma
Camí de Can Guineu, s/n
08480 L'Ametlla del Vallès

Tel. 937 445 049
Fax 937 445 106
granjaelprat@hotmail.com
www.granjaelprat.cat



Vallès Oriental
L'Ametlla del Vallès



Explotació

Granja El Prat és una explotació de vaquí de llet de l'Ametlla del Vallès. L'any 1990 vam iniciar la comercialització de llet certificada i pasteuritzada. L'any 1996 vam començar a produir a la mateixa granja productes làctics artesans de qualitat reconeguda. El 1998 vam obtenir la Distinció Honorífica d'innovació en el sector primari amb la integració de nous processos productius amb nous sistemes de comercialització per arribar directament al consumidor. A part de la llet pasteuritzada, elaborem i comercialitzem iogurts naturals, desnatats, de maduixa i de llimona, així com mató, formatge fresc, flams i postres de xocolata.

Productes

Llet pasteuritzada, iogurts, formatges, flams i postres.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* A convenir. *Fires / Mercats:* Fira de Lactium de Vic, Fira de l'Ascensió de Granollers, Fira de l'Associació Antiquaris Brocanters Artesanals i Col·leccionistes de Granollers.

Can Rodoreda



Vallès Oriental
Llerona
(Les Franqueses del Vallès)



Esteve Rodoreda Lloreda
David Rodoreda Bellavista
Can Rodoreda,
Camí de Cal Toni
08520 Llerona
(Les Franqueses del Vallès)

Tel. 938 496 650
Mob. 687 799 847
davidrodoreda@gmail.com

Explotació

Tenim una extensió de 2 hectàrees per al cultiu de la mongeta del ganxet, conreades tant en xarxa com en canya. Quan creix en xarxa sol ser més blanca, de més qualitat, però el sistema de recollida és més costós. Estem ubicats dins de la zona geogràfica de la Denominació d'Origen de la Mongeta del Ganxet i comptem, doncs, amb la certificació corresponent. També formem part de la Cooperativa Agrària del Vallès.

Productes

Mongetes del ganxet.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.





Can Tinet Agro



Pere Garriga Taulats
Pere Garriga Alegre
Can Tinet, s/n
08520 Llerona
(Les Franqueses del Vallès)

Mob. 606 554 026
Fax 938 970 591
info@mongetesdelganxet.cat
www.mongetesdelganxet.cat



Vallès Oriental
Llerona
(Les Franqueses del Vallès)



Explotació

Produïm mongetes del ganxet amb Denominació d'Origen Protegida i també altres varietats de mongeta. A més, col·laborem amb una associació per a la recuperació de varietats de productes d'horta antics catalans. També tenim una granja ramadera porcina, però ens volem centrar en l'horticultura i estem experimentant amb diversos productes, com l'enciam escaroler o els calçots. Formem part de la Cooperativa Agrària Comarcal del Vallès.

Productes

Mongeta del ganxet, mongeta del genoll de crist, mongeta floreta i mongeta de neu.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.

Fires / Mercats: Mercat de Productes de la Terra de Centelles

Mongetes del Ganxet Agrovalls



Vallès Oriental
Marata
(Les Franqueses del Vallès)



Joaquim Cassà Ricart,
Miriam Cassà Canadell
Fina Canadell Portet

Can Vall Gros
08520 Marata
(Les Franqueses del Vallès)

Tel. 938 460 304
Fax 938 460 304
miriam_cassa@hotmail.com



Explotació

Tenim una explotació de 1,5 hectàrees dividides en tres finques: dues a Marata, on hi ha la granja amb vaques de llet, conills d'engreix i el cultiu de calçots, i l'altra a Sant Pere de Vilamajor, on hi cultivem la mongeta del ganxet amb Denominació d'Origen Protegida i ecològica. La venda la fem directament a l'explotació, a la granja de Marata. Formem part de la Cooperativa Agrària Comarcal del Vallès.

Productes

Mongetes del ganxet ecològiques i calçots.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 10.00 h a 20.00 h.



Granja Can Bordoï Formatgeria Mogent



Jordi Forns Santanach
Can Bordoï
08459
Sant Antoni de Vilamajor

Tel. 938 460 024
Fax 938 712 450
mogent@mogent.com
www.mogent.com



Vallès Oriental
Sant Antoni de Vilamajor



Explotació

Can Bordoï és una masia al peu del massís del Montseny que amb els anys es va anar especialitzant en la ramaderia. Actualment tenim una cabana d'uns 130 caps de bestiar boví de llet. Treballem en cycle tancat: conreem l'aliment per als animals, els munyim i amb la seva llet produïm els nostres productes. Ens cuidem de la cria dels animals, aprofitem les femtes dels animals per adobar els nostres conreus i utilitzem el xerigot extret de la quallada per alimentar els animals. Formem part d'ACREFA i de l'Associació de Productors Artesans del Vallès Oriental.

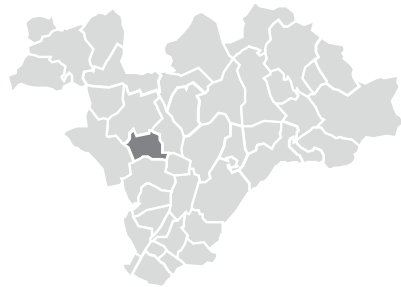
Productes

Llet fresca, mató, formatge de vaca i formatge madurat de vaca.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 20.00 h. *Fires / Mercats:* Mercat de Sant Cugat, Mercat de Valldoreix i Mercat de l'Associació de Productors Artesans del Vallès Oriental (Granollers).

Avellanes de Can Burguès



Vallès Oriental
Santa Eulàlia de Ronçana



Slow Food®



Josep Margenat Escobairó
Can Burguès
08187
Santa Eulàlia de Ronçana

Tel. 938 448 007
Mob. 696 729 256
margenat@canburgues.cat
www.canburgues.cat



Explotació

Tenim una gran explotació d'avellaners de cultiu ecològic, compaginada amb l'horta familiar. Venem els nostres productes a l'explotació i a la botiga de la família E&A Gispert de Barcelona, on també trobareu altres productes ecològics. L'allotjament rural està situat a la casa pairal, en un entorn agrícola. Aprofitem la biomassa procedent de la poda dels avellaners per a la calefacció de la masia i de la casa rural i per a l'escalfament de l'aigua de la piscina, i hem instal·lat captadors solars per a escalfar l'aigua sanitària. Formem part de l'Associació de Productors Artesans del Vallès Oriental.

Productes

Avellanes (en gra i torrades), tomàquets, cebes i enciams.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.

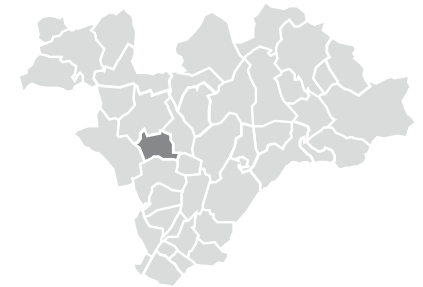


Mongetes del Ganxet de Can Noguera



Josep Solé Padrós
Can Noguera
08187
Santa Eulàlia de Ronçana

Tel. 938 448 820
Mob. 685 422 598
cannoguera7@hotmail.com



Vallès Oriental
Santa Eulàlia de Ronçana



Explotació

Tot i no tenir una marca pròpia i no fer promoció del nostre producte, aquest és molt apreciat i hem aconseguit una xarxa de clients molt fidels i que valoren molt el nostre producte. Nosaltres venem el nostre producte a l'explotació, situada al centre de Santa Eulàlia de Ronçana, com hem fet des de sempre.

Productes

Mongetes del ganxet i patates.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir.

Vinyes del Bruguer



Vallès Oriental
Santa Eulàlia de Ronçana



Enric Blajé Ribas

C/ Bruguer Vell, s/n
08187

Santa Eulàlia de Ronçana

Mob. 609 731 412

b.enric@yahoo.es

bruguervell.blogspot.com



Explotació

Tenim una gran explotació de vinyes, on també cultivem productes d'horta. La nostra producció és ecològica i venem els productes tant a l'explotació com a diferents botigues i agrobotigues de la comarca. Participem en fires i en mercats d'artesans i de producció ecològica. Tenim un allotjament rural situat a la mateixa casa pairal i una sala de tast dels nostres productes, dels productes de l'Associació de Productors artesans del Vallès Oriental i d'altres productes Slow Food, ja que en som cuiners. També realitzem activitats culturals: seminaris de turisme, cursos d'elaboració de vins, trobades Slow Food i sopars monogràfics d'alimentació.

Productes

Vi, vinagre, cava, oli, mongetes del ganxet, patates i hortalisses.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a divendres, de 10.00 h a 13.00 h i caps de setmana en hores a convenir. *Fires / Mercats:* Fira Artesana de Mollet, Fira Artesana de la Plaça del Pi (Barcelona), Fira de l'Ascensió (Granollers), Cooperatives de Consum i diferents agromercats del Vallès Oriental.





Vivers Salicrú



Joan Salicrú Gairalt Mob. 671 033 213
Mas Rectoria Vella, s/n viverssalicru@telefonica.net
08471 Vallgorguina www.telefonica.net/web2/viverssalicru



Vallès Oriental
Vallgorguina



Explotació

Fem producció biodinàmica que consisteix en la interacció del cosmos, les plantes i la terra, és a dir, es segueix el ritme de la naturalesa. La terra es tracta com un ésser viu, es cobreix tant a l'hivern com a l'estiu amb les fulles de cada estació, fet que dóna un gust diferencial a les verdures. A banda dels productes destacats, també cultivem tots els productes d'horta de temporada, sempre buscant la qualitat i no la quantitat. A més, oferim cursos i tallers d'agricultura biodinàmica.

Productes

Productes d'horta amb certificació ecològica: tomàquets (de les varietats rosaple, montserrat i pare benet), cols de pell de galàpet, pèsols, enciams, etc.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.
Horaris: Dissabtes a la tarda.