



ENDOLLA'T

RUTA GAMIFICADA



PLA DE L'ESTANY
COMARCA QUE BATEGA



PASSAPORTI



PRODUCTORS DEL PLA DE L'ESTANY



COM FUNCIONA?

+ info a [turisme.plaestany.cat](mailto:info@turisme.plaestany.cat)

- Reserveu la visita
- Solucioneu els enigmes
- Feu el tast i comproveu si ho heu fet bé
- Demaneu el vostre segell
- Col·leccionar-los tots té premi!



CAN LLAVANERA

Veïnat de Llavanera - Crespià
676 057 018



NOUS ANCESTRALS

A Crespià compten amb una llarga tradició productora de nous, molt més del que us podeu imaginar. I és que aquí s'ha documentat la presència més antiga de fruits i llavors de noguer de tota la península Ibèrica, fa uns 2 milions d'anys!

No és d'estranyar doncs que a Can Llavanera pugueu tastar unes nous amb un sabor únic i d'altíssima qualitat.



UN COLOR INESPERAT

La singularitat d'una de les noves varietats de nous que aviat podreu assaborir a Can Llavanera té a veure amb el seu color. Us imagineu quin és?

- VERMELL
- GROC FOSC
- VERDÓS

A Can Llavanera actualment trobareu nous de dues varietats. Una d'elles és la *hartley* i l'altra l'haureu d'endevinar. Però compte! No la confongueu amb el nom dels qui us rebran durant la vostra visita!

- MIQUEL
- PEDRO
- JAUME





CASA MUNDET

Can Vidal - Sant Esteve de Guialbes
(Vilademuls)

669 261 725 / 636 49 09 92



UN PRODUCTE AMB IDENTITAT

El bull és un producte cuit, embotit dins l'intestí gros, farcit de carn picada i adobada del mateix porc, on també s'inclouen altres tipus de carn i els menuts del mateix porc.

El bull és l'embotit català per excel·lència. Cada zona de Catalunya en té una versió pròpia, i aquesta diversitat es veu reflectida també a la nostra comarca.

A Casa Mundet fan la varietat de bull d'all i julivert amb un sabor intens, característic i únic. El podeu tastar quan feu el tast d'embotits que us oferiran.

Però... Quines altres varietats de bull ofereixen en el tast?

DE FETGE

DE LLENGUA

D'ARRÒS

El bull d'all i julivert és un dels productes estrella de Casa Mundet. Però heu vist quina forma té?





BARONIA DE VILADEMULS

Can Maura, 2 - Paretts d'Empordà
(Vilademuls)
972 56 02 14



VINS QUE FAN HISTÒRIA

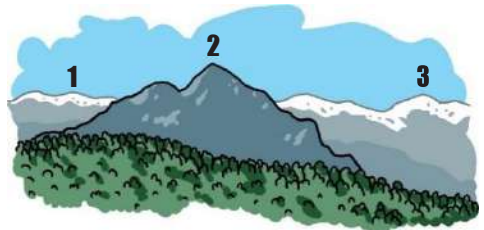
En Joaquim us explicarà el singular estil de producció del seu vi, que envelleix entre parets mil·lenàries.

Per conèixer la història necessitareu el seu guiatge!



UNA MIRADA ÚNICA

Des del mateix pati del celler podreu gaudir d'una impressionant panoràmica dels Pirineus. Ens sabríeu dir els seus pics més destacats?



- MARE DE DÉU DEL MONT GRA DE FAJOL CANIGÓ

El vi de Vilademuls és excel·lent i ha estat reconegut per importants premis. Un cop l'heu tastat, ens sabríeu dir quines varietats el componen?

- GARNATXA NEGRA
 CABERNET SAUVIGNON
 ULL DE LLEBRE
 MERLOT





DOLÇA ABELLA

Can Crespi - C/Llavaneres, 13 - Crespià
633 923 195



EL LENGUATGE DE LES ABELLES

Sabíeu que parlen un llenguatge propi? Quan una abella troba aliment, torna al rusc i és capaç d'explicar amb una dansa la ubicació exacta, indicant distància i abundància del recurs!

Aquests i més secrets els podreu descobrir mentre assaboriu la gran diversitat de mels que produeixen!



LA TRANSHUMÀNCIA

Les abelles que cuiden la Laura i en Sergi viatgen seguint la floració i les millors condicions: a l'estiu van de flor en flor pel Pirineu (al Ripollès) i a l'hivern gaudeixen de la floració a la Costa Brava i la serra de l'Albera.



Heu de visitar les mels de Dolça Abella i fer-ne un tast per descobrir noves aromes i colors que de ben segur us sorprendran. Per cert, de quin color és la mel de bosc?

- GROCCLAR
- MARRÓ FOSC
- TARONJA





MAS ALBA

Mas Huguet - Terradelles (Vilademuls)
678 592 306



UN SECRET BEN AMAGAT

Alguns dels formatges de Mas Alba gaudeixen d'un procés de maduració privilegiat, en unes condicions òptimes de temperatura, humitat i uns habitants microscòpics.

Per descobrir aquest secret haureu de guanyar-vos la confiança de l'Anna!

HEU ANAT A VEURE LES CABRES?

Aquestes cabres són de la raça murciana granadina i produeixen al voltant d'1.8 litres al dia. Us atreviu a dir-nos quantes n'hi ha?



- <50
- 50-200
- >250

Tots els formatges de Mas Alba són realment bons, però n'hi ha un que la primera expressió que provoca és...

- UFF!
- OH!
- UMMM!





MAS AURÓ

Veïnat Batllori, 7 - Esponellà
667 080 311



UNAVARIETAT EMPORDANESA

L'argudell és una varietat autòctona de l'Empordà, molt nostrada, i poc exigent amb el terreny. Té un sabor molt potent, on dominen els amargs i els picants.

La podreu identificar quan tasteu les diferents varietats amb la Cristina.



IL·LUMINANT LA VIDA

L'oli ha tingut (i encara té) múltiples usos més enllà de la cuina, de ben segur que en sabeu alguns. Però el que potser no sabeu és que durant molts segles se'n va fer servir més quantitat per il·luminar-nos que per alimentar-nos!

I ara sí, ens sabríeu dir quins usos coneixeu de l'oli? A veure si podeu sorprendre la Cristina!

1. _____
2. _____
3. _____

L'oli és or líquid i la Cristina ho sap molt bé! Prepareu-vos per tota una explosió d'aromes quan tasteu els seus olis. Ara bé, hi ha una varietat que ve de lluny, la Koroneiki. Ens sabríeu dir d'on és?

- GRÈCIA
- ITÀLIA
- ANATÒLIA

