



# PRODUCTES I PRODUCTORS CONNECTATS AL PLA DE L'ESTANY

La riquesa d'una comarca  
a través de cada empresa  
que ha apostat pel territori  
i la proximitat



Si sou productors i/o elaboradors i voleu formar part d'aquest catàleg, contacteu amb l'Àrea de Promoció Territorial del Consell Comarcal del Pla de l'Estany.

**Contacte:**

Consell Comarcal del Pla de l'Estany

972 57 35 50

[promocioeconomica@plaestany.cat](mailto:promocioeconomica@plaestany.cat)

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local

# PRESENTACIÓ

Ens plau presentar-vos el catàleg de productes i productors de la comarca del Pla de l'Estany. És una publicació que sorgeix com un dels resultats del Pla d'acció sectorial de la pagesia i producte local del Pla de l'Estany 2020-2023 inclòs dins el Pla estratègic del món rural.

Aquest Pla, aprovat per unanimitat pel Ple d'aquesta corporació el juliol de 2020, ha esdevingut un instrument per al debat estratègic de la comarca sobre el futur del món rural. Es tracta d'un conjunt de projectes que han volgut engrescar el teixit socioeconòmic territorial, posant en valor totes les potencialitats de l'entorn per promoure processos de renovació i innovació.

Durant aquests anys s'ha encetat un treball amb els actors implicats en el Món Rural de la nostra comarca amb els quals s'ha volgut consensuar unes línies estratègiques comunes.

Som conscients de la manca de visibilitat i informació sobre el producte local i dels beneficis culturals, gastronòmics, paisatgístics i econòmics que aporta, motius pels quals se n'ha volgut fer un recull i omplir aquest buit.

El que presentem avui en cap cas és un document tancat, sinó que vol ser una eina de difusió viva i amb canvis constants, tot esperant que nous productors i/o productes es vagin afegint a aquest recull.



**JOSEP ORIOL SERRÀ MADRILES**  
Conseller de Territori  
Consell Comarcal del Pla de l'Estany

**VISITA'NS**

[promocioterritorial.plaestany.cat](http://promocioterritorial.plaestany.cat)





# EL PLA DE L'ESTANY

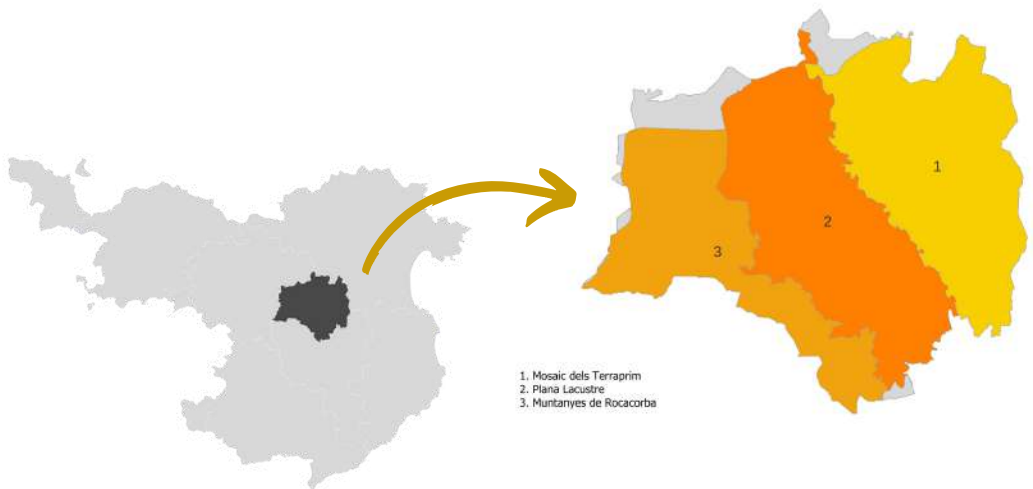
El Pla de l'Estany és una petita comarca de la província de Girona que limita amb la Garrotxa, el Gironès i l'Alt Empordà. **Formada per 11 municipis** i amb Banyoles com a capital, té un paisatge divers, on trobem des de les zones boscoses de les muntanyes de Rocacorba fins al mosaic del terraprim, de turons suaus i valls poc encaixades a la plana lacustre dominada per l'Estany de Banyoles.

**Les bones condicions climàtiques i edafològiques** de la comarca i, en especial, la presència del sistema lacustre de l'Estany han fet possible que tradicionalment **s'hi desenvolupi una important activitat agrícola i ramadera.**

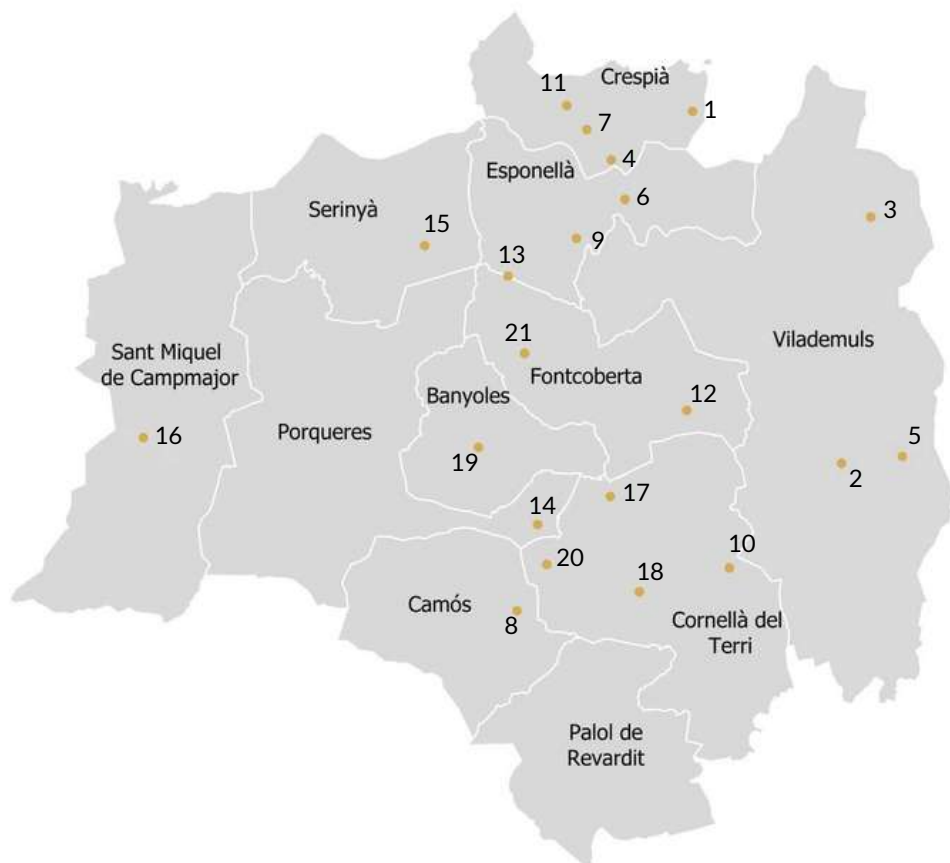
**Les activitats dominants han estat la ramaderia intensiva de porcí i boví i la producció de farratges,** que han configurat un paisatge agrari basat en granges intensives de bestiar. No obstant això, aquest paisatge ha anat canviant i ha donat pas al domini del cultiu del blat i la proliferació de noves produccions agrícoles i ramaderes.

En aquest sentit, **han sorgit o ressorgit productors amb la voluntat de dur a terme unes pràctiques més artesanals, més respectuoses amb el medi i apostant per una comercialització de proximitat.**

Aquests productors són el termòmetre que l'activitat agrària a la comarca és ben viva i que hi ha interès per part dels petits productors per buscar vies pròpies i genuïnes per poder viure de la terra i dels fruits que ofereix.



## SITUACIÓ DELS PRODUCTORS AGROALIMENTARIS DE LA COMARCA



1. Can Llavanera

2. Casa Mundet

3. Celler Baronia de Vilademuls

4. Dolça Abella

5. Mas Alba

6. Mas Auró

7. Agrícola Cal Vermell, S.L

8. Agrícola Masó Petit, S.L

9. Agrícola Ramadera Mas Canet

10. Albert Camprubí

11. Biolupulus

12. Can Donai

13. Jordi Roca

14. Pere Frigola

15. Xai de Can Parella

16. Xais i cabrits Serrà

17. Xavier Juliol

18. Can Carlina

19. Carnisseria Alemany

20. Forn de Pa de Corts

21. Pa de Can Maula

## BONES PRÀCTIQUES DELS PRODUCTORS AGROALIMENTARIS DEL PLA DE L'ESTANY


Els productors de la comarca del Pla de l'Estany que apareixen en aquest catàleg compleixen amb un seguit de regles bàsiques per tal d'oferir al consumidor uns productes de qualitat, de temporada i respectuosos amb el medi i el benestar animal.

- **Producte de proximitat.** Producció de quilòmetre zero o que s'elabora a la comarca.
- **Aprofitament de recursos propis o que es tenen més a l'abast.** Potenciació de l'economia circular.
- **Producció respectuosa amb el medi natural.** Afavoriment al màxim aquelles pràctiques que poden tenir un impacte més beneficiós en l'entorn i la seva biodiversitat.
- **Estructures adients.** La innovació i la millora dels processos productius amb l'aposta per la sostenibilitat i l'eficiència de les instal·lacions i la maquinària.
- **Venta de proximitat.** Afavoriment dels canals curts de distribució, amb punts de venda a la mateixa comarca o a les comarques veïnes.
- **Acreditació.** Obtenció de productes genuïns, lligats al territori i estretament relacionats amb les condicions de cultiu o de producció pròpies de la comarca.
- **Benestar animal.** Compromís amb la qualitat de vida dels animals, procurant-los espais i entorns adequats així com una bona alimentació.
- **Producció estacional.** Promoció del consum estacional dels diferents productes de temporada.

Seguint aquests criteris s'han incorporat inicialment en el catàleg **21 productors** de la comarca **que ofereixen un ventall ampli de productes agroalimentaris** com per exemple: carn de xai, horta, nous, llet, mel, vi, formatges, carn de vedella, ous, cargols, pa, oli o llúpol. Alguns dels productors, a més, com a activitat complementària ofereixen visites guiades a les seves explotacions.







La riquesa d'una comarca a través  
de cada empresa  
que ha apostat pel territori  
i la proximitat

# ELS NOSTRES PRODUCTES I PRODUCTORS



# CAN LLAVANERA

Can Llanvera és una explotació familiar de nogueres localitzada a Crespà, que neix l'any 1992 amb la primera plantació. Es troben a la vall del Fluvià, indret que ofereix unes immillorables condicions ecològiques i ambientals per a l'agricultura. El cultiu de la noguera disposa d'un ecosistema privilegiat on desenvolupar-se, la qual cosa, juntament amb l'aplicació de mecanismes de cultiu agrícola de caràcter sostenible, dona com a resultat unes nous de reconeguda qualitat.

Les seves nogueres estan distribuïdes en 26 ha situades en els termes municipals de Crespà i Cabanelles, al Pla de l'Estany i l'Alt Empordà respectivament.



## PRODUCTES



Nous de Crespià: varietats pedro i hartley.

Les nous són de gran qualitat i s'obtenen mitjançant la minimització de l'ús de productes agroquímics i l'optimització dels mètodes de producció.

Les nous es classifiquen en quatre calibres: 28-30, 30-32, 32-34 i +34.  
Venien sacs de 5, 10, 15, 20 i 25 kg.

Han guanyat el premi Girona Excel·lent de l'edició 2020/21.

## PUNTS DE VENDA

- **Venda directa a l'explotació**

De dilluns a divendres de 10 a 13h i de 15 a 18h. Dissabtes de 10 a 13h.

- **Jordi Prat**

Parada al mercat setmanal de Banyoles (els dimecres)

- **Supermercat Bon Preu de Banyoles**

Carrer de Mata, 11, 17820 Banyoles

- **Altres punts de comercialització fora de la comarca:**

Consulteu el productor trucant al 676 057 018 o per correu electrònic a [can.llavanera@gmail.com](mailto:can.llavanera@gmail.com)

## ACTIVITATS

**Visita guiada a l'explotació**

**Horari:** de dilluns a divendres de 10 a 13h i de 15 a 18h. Dissabtes de 10 a 13h. Contacteu prèviament amb el productor per telèfon o per correu electrònic.

**Preu:** gratuït

**Reserves a:**

[can.llavanera@gmail.com](mailto:can.llavanera@gmail.com) o al 676 057 018



Miquel Rabert  
Brugué



Can Llanvera  
Ctra. Espinavessa, s/n  
17832 Crespià



[www.nousdecanllavanera.com](http://www.nousdecanllavanera.com)



[can.llavanera@gmail.com](mailto:can.llavanera@gmail.com)



676 057 018



@nous\_can\_llavanera

# CASA MUNDET

Mas Vidal és una petita explotació ramadera familiar on es crien vedelles.

La seva filosofia és produir poc i de molta qualitat, seguint els passos dels pares i avis amb el bestiar i de les mares i les àvies a l'obrador.

L'alimentació n'és una part fonamental. És per això que tots els farratges són de producció pròpia, la qual cosa redueix la petjada de carboni i millora la sostenibilitat ambiental de l'explotació.

Des del 2020 s'ofereix el servei de venda de carn de vedella i també d'embotits.

Els embotits de porc que s'elaboren són de petits productors de porcs de les granges de l'entorn.

El 2005 van obrir un establiment de turisme rural per diversificar l'activitat econòmica.



## PRODUCTES

Tot tipus d'elaborats de vedella i d'embotits

- Hamburguesa, entrecot, filet, bistec, xurrasco...
- Bull blanc, negre, d'all i julivert, d'ou, de greixons, de fetge...
- Fuet, llom curat, sobrassada...
- Embotits de vedella 100% halal

## PUNTS DE VENDA

- **Venda directa a l'explotació.**

Encàrrecs al 669 261 725 o al 636 490 992

Hores concertades



## ACTIVITATS


**Visita guiada a la granja i tast d'embotits**


**Horari:** matins a hores concertades amb reserva prèvia


**Preu:** a consultar

**Reserves a:** 669 261 725 o al 636 490 992

 Ramon i Jordi  
Ginabreda

 Can Vidal  
17468 Sant Esteve de  
Gualbes (Vilademuls)

 669 261 725  
636 490 992

 @casamundet

 [casamundet@masvidal.cat](mailto:casamundet@masvidal.cat)

 [www.casamundet.cat](http://www.casamundet.cat)

# CELLER BARONIA DE VILADEMULS



El celler Baronia de Vilademuls és un celler familiar situat al poble de Parets d'Empordà. Inicà la seva activitat vitivinícola l'any 1998.

El celler és a Can Maura, una de les antigues cases medievals que formen el nucli de Parets d'Empordà, i les seves vinyes es troben a l'entorn del celler, a la ribera dreta del riu Fluvià.

El vi que produeixen és un vi negre envellit d'alta qualitat que s'obté a partir de la mescla de les varietats de raïm: cabernet sauvignon, merlot, garnatxa i ull de llebre.

La producció del vi és totalment artesanal, fet que els ha portat a guanyar nombrosos premis: Medalla i Fulla Gran OR Girovi'22, Medalla de Plata al concurs Girovi'17, Medalla de Plata ENO T Wine & Tourism'20 i Medalla de Plata al concurs internacional The Mediterranean Awards.



## PRODUCTES

Ví negre envellit de les varietats cabernet sauvignon, merlot, garnatxa i ull de llebre.

Celler  
BARONIA DE  
Vilademuls



## PUNTS DE VENDA

- Venda directa a l'exploració

- **Agrobotiga Can Costabella**

Carrer Sant Andreu, 46, 17846 Mata (Porqueres)

- **Altres punts de comercialització fora de la comarca:**

Consulteu el productor trucant al 972 56 02 14 o per correu electrònic a [info@cellerbaroniadevilademuls.com](mailto:info@cellerbaroniadevilademuls.com)



## ACTIVITATS

**Visita guiada al celler amb tast de vins**


**Horari:** dissabtes i diumenges de 11 a 13h. Dimecres (només per a les persones que no hi poden anar el cap de setmana, amb un mínim de 4 persones) de 17 a 19h a l'hivern, de 18 a 20h els mesos d'estiu.

**Preu:** 7 € per persona

**Reserves a:**

[info@cellerbaroniadevilademuls.com](mailto:info@cellerbaroniadevilademuls.com) o al 972 56 02 14


**Idiomes:** català, castellà i francès  
En anglès els cap de setmana


  
Joaquim Reig Aulet

  
Can Maura, 2  
17468 Parets  
d'Empordà,  
(Vilademuls)

 [www.cellerbaroniadevilademuls.com](http://www.cellerbaroniadevilademuls.com)

 [info@cellerbaroniadevilademuls.com](mailto:info@cellerbaroniadevilademuls.com)

 972 56 02 14

 [@cellerbaroniadevilademuls](https://www.instagram.com/cellerbaroniadevilademuls)

# DOLÇA ABELLA

Dolça Abella és una **petita empresa familiar impulsada l'any 2017** per la Laura i en Sergi, que ja tenien una llarga experiència en el treball amb les abelles. Ells són **productors de mel, pol·len, pròpolis i cera**. Estan ubicats al municipi de Crespjà, en una finca on tenen l'obrador, la botiga i fan cria d'abelles.

Dolça Abella té una colònia de 300 ruscs d'abelles distribuïts en diferents abellars situats a les comarques gironines. Concretament es localitzen al cap de Creus, a l'Albera, a la Garrotxa i al Pla de l'Estany (a l'entorn de Crespjà). Amb l'arribada de la calor de l'estiu, traslladen les abelles a les Guilleries i al Pirineus; per tant, les seves abelles fan la transhumància.





## PRODUCTES



Actualment elaboren els següents **tipus de mel**:

- Mel de cap d'ase (*Lavandula stoechas*) de cap de Creus
- Mel de cap d'ase, farigola, romaní... de cap de Creus
- Mel de castanyer Guillerics-Savassona
- Mel de citrú (*Diplotaxis erucoides*) de Sant Martí de la Mota
- Mel de muntanya de l'Albera
- Mel de primavera Gavarres
- Mel del til·ler del Pirineu
- Mel amb nous de Crespià
- Propolimel (mel crua amb pròpolis de les Guillerics-Savassona)

També venen la **bresca de la mel**. Comercialitzen **pol·len fresc** de les abelles de cap de Creus i elaboren **pròpolis** de les abelles de les Guillerics-Savassona, **tintura i ungüent de pròpolis**. Finalment, també venen **espelmes fetes amb la cera** produïda per les seves abelles.

Han guanyat el **premi Girona Excel·lent 2020/21** per la mel de til·ler del Pirineu de Girona i per la mel de cap d'ase del cap de Creus.

## PUNTS DE VENDA

- **Venda directa a l'explotació**

De dimecres a divendres de 9.30 a 13.30h i de 15.30 a 19h i dissabtes al matí 9.30 a 13.30h

- **En línia:** [www.dolcaabella.com](http://www.dolcaabella.com)
- **Altres punts de comercialització:**

Vegeu la web [www.dolcaabella.com](http://www.dolcaabella.com)

## ACTIVITATS

**Visita guiada a la finca per conèixer el procés d'elaboració de la mel amb tast de mels. També hi ha l'opció de visita a la finca amb taller d'espelmes.**

**Horari:** de dimecres a divendres de 9.30 a 13.30h i de 15.30 a 19h i dissabtes al matí 9.30 a 13.30h. Cal reserva prèvia.

**Preu:** visita a la finca gratuïta  
Visita amb tast o taller d'espelmes, preu a consultar en el moment de la reserva.

**Reserves:** [dolcaabella@gmail.com](mailto:dolcaabella@gmail.com) o al 633 923 195

**Idiomes:** català, castellà i francès



Laura Garcia López  
Sergi Prada Compta



Can Crespi  
C/Llavaneres 13,  
17832 Crespià



[www.dolcaabella.com](http://www.dolcaabella.com)



[dolcaabella@gmail.com](mailto:dolcaabella@gmail.com)



633 923 195



@dolcaabella

# MAS ALBA

Mas Alba és una finca familiar de Terradelles on **produeixen** formatges artesanals des de l'any 2006. A més, des de l'any 2000, el mas és una casa de turisme rural. Tots els **formatges** que **elaboren** són de llet de cabra crua del mateix ramat, format per 350 cabres que es troben en un corral de la mateixa finca.

**També elaboren formatges de llet de vaca ecològica** a partir de la llet de l'explotació d'en Xavier Juliol.



## PRODUCTES

Set varietats de **formatges de llet de cabra** crua de les seves cabres:



- **Petitot:** formatge d'escorça rugosa, ataronjada i blanca, amb tocs de fong. L'interior és de color marfil i textura compacta i suau.
- **Uff:** amb una textura tova i cohesiva, és un formatge molt cremós i agradable en el seu pas a boca.
- **Pla:** formatge semblant a un brie. És de pasta suau i amb un sabor intens i lleuger regust a fong. El seu nom és un homenatge al cantant Albert Pla.
- **Babaus:** formatge semblant a un semicurat. És fruit de l'aprofitament del quall de la producció de l'Uff i el Pla, elaborats a més temperatura.
- **Terrós:** formatge elaborat amb pasta cuïta de cabra. Madura a la cova que hi ha a la mateixa finca i se'n raspalla i neteja l'escorça setmanalment.
- **Voler volar:** formatge blau suau. Elaborat amb *Penicillium roqueforti*. Sabor de moderat a intens que agrada a tots els públics.
- **El cremós:** formatge de pasta tova, singular per la tècnica d'elaboració i la bona combinació entre els sabors propis desenvolupats a partir de la llet i els aliens a partir de l'herbacol.

## PUNTS DE VENDA

- **Venda directa a l'explotació**

Trucar prèviament

- **El Petit Productor** (botiga pròpia de Mas Alba)

Mercat del Lleó de Girona. Plaça Calvet i Rubalcaba,  
17002 Girona

- **Altres punts de comercialització:**

Veure la web [www.masalba.cat](http://www.masalba.cat)

## ACTIVITATS

**Visita guiada al corral i a la formatgeria (amb baixada a la cova on madura el formatge terrós), i tast de formatges a la botiga.**

**Horari:** caps de setmana de 10.30 a 12.30h. Entre setmana, de 10.30 a 12.30h amb un grup mínim de 7 persones.

**Preu:** 20 € per persona

**Reserves:**

[agroturisme@masalba.cat](mailto:agroturisme@masalba.cat), omplint el formulari de la web [www.masalba.cat](http://www.masalba.cat) o trucant al 678 592 306

**Idiomes:** català i castellà

**Escapada formatgera: nit a les estances de Mas Alba amb esmorzar inclòs i visita al corral i a la formatgeria, amb tast de formatges.**


**Horari:** de dilluns a diumenge. La visita guiada amb tast de formatges es duu a terme a les 20h.


**Preu:** 130 € per a dues persones (65 € per persona)

**Reserves:**

[agroturisme@masalba.cat](mailto:agroturisme@masalba.cat), omplint el formulari de la web [www.masalba.cat](http://www.masalba.cat) o trucant al 678 592 306.


**Idiomes:** català i castellà


 Anna Huguet  
Gené

 Mas Huguet  
17468 Terradelles  
(Vilademuls)

 [www.masalba.cat](http://www.masalba.cat)

 [agroturisme@masalba.cat](mailto:agroturisme@masalba.cat)

 678 592 306

 @agromasalba

# MAS AURÓ



Mas Auró és una empresa familiar. Són productors d'oli d'oliva verge extra i es troben al municipi d'Esponellà. La seva producció és ecològica, sostenible i socialment responsable.

Quan la família es va instal·lar a Mas Auró la producció d'oli estava destinada al consum propi. Amb el temps, la producció es va anar incrementant, fins que l'any 2015 van decidir instal·lar el seu propi molí i així tenir el control sobre tot el procés de producció i crear la marca Mas Auró.

Les oliveres de Mas Auró formen part de la Denominació Geogràfica de la DOP Empordà.



## PRODUCTES

**Oli d'oliva verge extra amb certificació ecològica a partir de les quatre varietats d'oliveres** que tenen plantades a la finca: les varietats catalanes arbequina i argudell, la varietat grega koroneiki i la varietat italiana frantoio.

Produeixen **olis monovarietals obtinguts a partir de les quatre varietats d'oliveres**, així com un **oli amb essència de cítrics** (un de llimona i un de taronja molturats ambdós, amb oli d'arbequina), **l'oli Núvol** (un oli del raig d'arbequines sense filtrar) i **l'oli L'Olivet** (un cupatge a partir d'olives més madures).

L'oli el serveixen en format d'ampolla de vidre fosc de 500 ml, amb llauna de 500 ml i 1000 ml i també al buit amb aixeta per als restaurants (3000 ml).

**Són guanyadors del premi Girona Excel·lent 2020/21 pels seus olis Argudell, Koroneiki i L'Olivet.**

## PUNTS DE VENDA

- **Venda directa a l'explotació**

De dilluns a divendres de 9.30 a 13h. Cal trucar prèviament

- **En línia:** a través del correu electrònic [info@masauro.cat](mailto:info@masauro.cat)
- **Xarcuteria i carnisseria Pere Roca**

Plaça de Catalunya, 2, 17820 Banyoles

- **Agrobotiga Can Costabella**

Carrer Sant Andreu, 46, 17846 Mata (Porqueres)



## ACTIVITATS

### Visita guiada al molí i tast d'olis

**Horari:** tot l'any excepte d'octubre a mitjans de desembre. Consulteu dia i hora en el moment de la reserva.

**Preu:** 7 € per persona

**Reserves:** per correu electrònic a [info@masauro.cat](mailto:info@masauro.cat) o trucant al 667 080 311

**Idiomes:** català, castellà i anglès

# AGRÍCOLA CAL VERMELL S.L

Agrícola Cal Vermell SL és una explotació familiar encapçalada per en Pere i en Miquel, Ordís que des de fa 15 anys produeixen nous a Crespià.

La presència de nogueres a Crespià és mil·lenària, gràcies a les bones condicions climàtiques i edafològiques que ofereixen les terres de la vall del Fluvià.

L'Agrícola Cal Vermell SL té 60 ha de nogueres distribuïdes entre Crespià i Esponellà.

## PRODUCTES

crespianes<sup>®</sup>

nous mil·lenàries

Crespità, Pla de l'Estany, Girona

Nous Crespianes varietats pedro, hartley, chandler i ser

Les nous les comercialitzen en sacs de 10 kg, en caixes de 10 kg de nous pelades i amb barquetes compostables de 180 g de nous pelades.

## PUNTS DE VENDA

- Venda directa a l'explotació
- Riera Comercial d'Alimentació

Avinguda Països Catalans, 66, 17820 Banyoles

- Agrobotiga Can Costabella

Carrer Sant Andreu, 46, 17846 Mata (Porqueres)

- La Fleca d'Esponellà

Avinguda de Carles de Fortuny, 6, 17832 Esponellà

- Altres punts de comercialització fora de la comarca:

Contacteu el productor trucant al 640 537 129 o per correu electrònic a [info@crespianes.com](mailto:info@crespianes.com)

crespianes  
GRAN SELECCIÓ  
nous mil·lenàries



Pere Ordís Pla



Carrer de la Fuesa, 2  
17832 Crespità



[www.crespianes.com](http://www.crespianes.com)



[info@crespianes.com](mailto:info@crespianes.com)



640 537 129



[@nous\\_crespianes](https://www.instagram.com/nous_crespianes)

# AGRÍCOLA MASÓ PETIT SL



Can Masó Petit és una explotació familiar del municipi de Camós, productora de carn de vedella per a la venda directa a carnisseries del Pla de l'Estany i la província de Girona. És una explotació d'uns 400 caps de vedella que estan estabulats.

La finca té més de 100 anys d'història i els productors sempre han apostat per una producció petita però d'alta qualitat. Per aquest motiu, l'any 2008 van decidir iniciar la venda de proximitat.

Can Masó Petit es caracteritza per elaborar un producte de qualitat, sobre la base d'un cycle de producció respectuós amb el medi ambient i el benestar animal, generant la menor petjada ecològica possible. Procuren mantenir cicles tancats en totes les fases del procés de producció. Per tant, les vedelles s'alimenten de cereals i farratges que ells mateixos produeixen. Disposen de 65 ha de conreus per produir els aliments de les vedelles a partir de la rotació de conreus i traslladen, així, l'alimentació de les pastures a l'estabulació.




## PRODUCTES


**Carn de vedella.** Les varietats de vedella que produeixen són diverses i varien en funció de la demanda dels carnisers. Algunes d'elles són l'angus, la llimosina i la frisona.




## PUNTS DE VENDA

- **Carnisseria Can Valls**  
Carrer Major, 9, 17844 Cornellà del Terri
- **Carns i embotits Can Paliro**  
Carrer Nou, 2, 17846 Porqueres
- **Carnisseria Tot Bo**  
Passeig de Mossèn Lluís Constans, 259, 17820 Banyoles
- **Carnisseria Esteve Crous**  
Passeig de la Indústria, 36, 17820 Banyoles
- **Carnisseria Vila-Rubirola**  
Carrer de Sant Martíà, 46, 17820 Banyoles
- **Carnisseria Can Ramió**  
Carrer de La Llibertat, 39, 17820 Banyoles
- **Altres punts de comercialització fora de la comarca:**  
Consulteu el productor trucant al 972 58 49 91 o per correu electrònic a [agricola.maso.petit@gmail.com](mailto:agricola.maso.petit@gmail.com)



 Miquel Badosa Teixidor  
Josep Badosa Duran

 Can Masó Petit  
Carretera de les Corts  
17834 Camós

 972 584 991  
 [agricola.maso.petit@gmail.com](mailto:agricola.maso.petit@gmail.com)  
 @lavedelladenmasopetit

# AGRÍCOLA RAMADERA MAS CANET

En Miquel i en Jesús Aradas són pare i fill i estan al capdavant d'una explotació de 700 ovelles i cabres al municipi d'Esponellà.

Produeixen carn de xai amb un procés molt natural des de sempre, ja que el seu bestiar s'alimenta amb els cereals i farratges que produeixen a les seves terres. Ara fa dos anys van decidir sol·licitar la certificació ecològica de l'alimentació dels seus animals, que ja tenen des d'aquest any 2023. El bestiar està tot el dia pasturant i al corral només hi dorm. A banda d'això, els xais mamen fins al darrer dia, fet que dona una millor qualitat a la seva carn.

A més, en Miquel i en Jesús formen part del projecte Ramats de Foc de la Fundació Pau Costa, que té per objectiu contribuir a combatre els incendis forestals a través de la neteja del sotabosc que les ovelles i cabres duen a terme amb el pasturatge.

## PRODUCTES

Carn de xai

## PUNTS DE VENDA

- **Carnisseries Mercader de Girona, Medinyà i Cervià de Ter**  
Mercat del Lleó de Girona. Plaça Calvet i Rubalcaba, 15, 17002 Girona
- **Carnisseries Mercader Medinyà**  
Carrer de Pere Roure, 22, 17482 Medinyà
- **Carnisseries Mercader de Cervià de Ter**  
Plaça de la Generalitat 8, 17464 Cervià de Ter



Jesús Aradas Sole



Veïnat de Brunsó, 2  
17832 Esponellà



680 482 007



j.aradassole@gmail.com

# ALBERT CAMPRUBÍ



L'Albert Camprubí és productor d'oví a Sords (Cornellà del Terri). Té una explotació de 1.000 caps d'ovelles que li permeten produir una carn de xai ecològica d'alta qualitat. Les seves ovelles pasturen 5 hores al dia i a l'estiu fan la transhumància a la Molina. La seva alimentació és el més similar possible a la que tindrien si fossin salvatges. Per tant, mamen de la mare del primer a l'últim dia. Això dona a la carn una qualitat superior.

Els farratges dels quals s'alimenten les ovelles els produeix també l'Albert en els seus camps i únicament compra el pinso.

L'Albert està en aquesta finca des de l'any 2003 i les seves ovelles neixen i es crien a l'explotació. Només a vegades els mascles es compren fora quan se'n necessiten.

Les ovelles són de raça ripollesa i, de fet, l'Albert forma part de l'ANCRI (l'Associació Nacional de Criadors d'Oví de Raça Ripollesa).

La comercialització la fa a través de carnisseries de proximitat i també fa venda directa.

## PRODUCTES

Carn de xai amb certificació ecològica

## PUNTS DE VENDA

- **Carnisseria Can Paliro**  
Carrer Nou, 2, 17846 Porqueres
- **Carnisseria Vila-Rubirola**  
Carrer de Sant Martíria, 46, 17820 Banyoles
- **Carnisseria Tot Bo**  
Passeig de Mossèn Lluís Constans, 259, 17820 Banyoles
- **Carnisseria Can Ramió**  
Carrer de la Llibertat, 39, 17820 Banyoles
- **Altres punts de comercialització fora de la comarca:**  
Consulteu el productor trucant al 678 971 273 o per correu electrònic a [camprutor@gmail.com](mailto:camprutor@gmail.com)



Albert Camprubí Teixidó



Can Reixach  
17844 Sords  
(Cornellà del Terri)



678 971 273



[camprutor@gmail.com](mailto:camprutor@gmail.com)

# BIOLUPULUS

## - ALBERT VILARDELL

L'Albert Vilardell és l'impulsor del projecte Biolupulus. Originari de Sant Andreu de Palomar, va traslladar-se a les comarques gironines, i concretament a Crespà, per iniciar un projecte personal que li permetés desenvolupar una agricultura respectuosa amb la terra i amb la mínima intervenció humana possible.

Biolupulus neix el 2013 per iniciativa de l'Albert, que veu en la cervesa artesana i, per tant, en la seva matèria primera, el llúpul, un nínxol de mercat on poder guanyar-se la vida.

Així crea Biolupulus, una agrupació de 12 productors de llúpul de Catalunya i Castella i Lleó que conreen 32 hectàrees d'aquesta planta. La llavor i el laboratori de Biolupulus són a Can Tarrats, la finca on l'Albert treballa a Crespà. Allà, l'Albert ha desenvolupat una agricultura basada en la mínima intervenció humana en el medi, respectant els cicles biològics de la terra. La gestió de la coberta vegetal la duu a terme amb dues vaques i tres eugues. A més, contínuament està fent compost, tot amb l'objectiu de cercar una harmonia ecològica en la pràctica de l'agricultura i obtenir una terra més fèrtil.

## PRODUCTES



Llúpol ecològic. L'exportem principalment a mestres cervesers de tot el món.

No obstant això, al nostre país, i concretament a Girona, el podem trobar en les cerveses artesanes de La Rufa Cervesera de l'Empordà i La Moska de Girona.

## PUNTS DE VENDA

- **Venda directa**

Contacteu amb el productor trucant al 696 960 465, per correu electrònic [albert@biolupulus.com](mailto:albert@biolupulus.com) o a través del formulari a la web [www.biolupulus.com](http://www.biolupulus.com)

El seu llúpol el trobem en les **cerveses artesanes de Girona següents:**


- **La Rufa Cervesera de l'Empordà**


Carrer Marca, 5, 17600 Figueres



- **La Moska de Girona**



Carrer de les Lloses, 65, 17840 Sarrià de Ter



 Albert Vilardell  
Bartino

 Can Tarrats  
17832 Crespià

 696 960 465  
 [albert@biolupulus.com](mailto:albert@biolupulus.com)

 [www.biolupulus.com](http://www.biolupulus.com)  
 @biolupulus

# CAN DONAI



L'Horta de Can Donai és un projecte iniciat per en Joan Campos l'any 2013 al Mas Donai, ubicat a Fontcoberta. No obstant això, en Joan ja es dedicava a l'horta des de l'any 2008. Al Mas Donai hi conreen i comercialitzen una gran varietat de productes d'horta.

Tenen parada als mercats de Banyoles i Porqueres i, a més, ofereixen el servei de cistella a mida a domicili o a la feina per un mínim de 15€ en un radi d'aproximadament 10 km de la seva finca. Les cistelles les reparteixen els dimecres i alguns divendres.



## PRODUCTES

Produeixen tot tipus de producte d'horta, en sinèrgia amb les estacions de l'any. La seva horta és natural i local.



Els productes que cultiven al llarg de l'any són: **api, bleda, enciam, escarola, col, remolatxa, porro, albergínia, pebrot, tomàquets de diferents tipus, carbassó, alls, ceba tendra, coliflor, bròquil verd, faves, pèsols i cogombre, entre d'altres.**

## PUNTS DE VENDA

- **Cistella a mida amb entrega a domicili**

Els diumenges els clients fan la comanda amb un formulari Google Forms i els dimecres, i alguns divendres, es fa el repartiment.

Contacteu-hi a través del correu electrònic [hortacandonai@gmail.com](mailto:hortacandonai@gmail.com)

Comanda mínima: 15 €

- **Mercat de Banyoles**


El dimecres: al carrer de la Rambla, a l'alçada de Motos Camps Banyoles


Els dissabtes: a la plaça Major



- **Mercat de Porqueres**

Els divendres. Entre l'escola l'Entorn i la biblioteca Carles Fontserè



 Joan Campos

 Can Donai  
17833 Vilavenut  
(Fontcoberta)

 696 094 756  
 [hortacandonai@gmail.com](mailto:hortacandonai@gmail.com)



# JORDI ROCA

En Jordi Roca és productor d'ous ecològics al municipi d'Esponellà. Actualment, a la seva granja hi té 600 gallines, amb una alimentació basada en pinso ecològic del Pla de l'Estany.

Es dedica a la producció d'ous ecològics des de fa 9 anys, quan va decidir recuperar i reformar la granja que tenia per a la producció de consum personal. Els ous de les seves gallines tenen certificació ecològica.

Les seves gallines estan a l'aire lliure tot el dia i només es tanquen a la nit per dormir i protegir-les dels depredadors.

## PRODUCTES

### Ous ecològics

A banda de ser ecològics, els ous de l'explotació sempre són **frescos, del dia i de proximitat**.

En Jordi **comercialitza preferentment els ous a granel**. Amb la idea de **reduir l'ús de cartró**, en els punts de comercialització **fomenta que el comprador porti les seves oueres**. Així, a banda que l'ou sigui ecològic, en el procés de venda també s'intenta reduir la generació de residus.

## PUNTS DE VENDA

- **Venda directa a agrupació de consumidors**
- **Cal Graner**

Carrer del Mercadal, 5, 17820 Banyoles

- **Cooperativa Agrícola de Banyoles**

Ctra. de Borgonyà, s/n, 17844 Cornellà del Terri

- **Fleca pa de Can Maula**

Carrer de Fontcoberta, 1, 17833 Melianta, Fontcoberta

- **Fleca d'Esponellà**

Avinguda Carles de Fortuny, 6, 17832 Esponellà



Jordi Roca Fabra



Granja Els Pradells  
Carretera GIP-5121 km4  
17832 Centenys (Esponellà)



669 43 66 87



rocafabra@gmail.com

# PERE FRIGOLA

En Pere Frigola és **productor d'all vermell de pagès des de l'any 2014**, a Mata. Tot i això, **el seu pare i el seu avi ja havien conreat aquesta varietat d'all en el passat.**

Quan en Pere va iniciar el cultiu de l'all, el seu objectiu era **recuperar l'all vermell, una varietat típica de les nostres terres.** El projecte el va iniciar a Mieres, la Garrotxa, però amb la voluntat d'ampliar les hectàrees, va començar també a conrear al Pla de l'Estany, concretament a Mata, Porqueres.

A Catalunya aquest all era difícil de ser recuperat, perquè havia anat baixant de qualitat. Per tant, en Pere va anar a buscar una varietat anomenada el Morado de Cuenca, molt semblant al nostre all vermell i que va obtenir gràcies als pagesos de la província de Conca.

Actualment en Pere conrea 14 ha d'aquesta varietat d'all entre el Pla de l'Estany i la Garrotxa. **A banda d'aquest producte, també conrea i comercialitza horta, cereals i colza.**

## PRODUCTES

All vermell i altres productes d'horta, cereals i colza

Els alls d'en Pere són de pagès i destaquen de la resta del mercat pel fet que **no han passat per cambra**. Això els dona un sabor més suau.

## PUNTS DE VENDA

- **Venda directa**

Contacteu amb el productor

- **Cooperativa Agrícola de Banyoles**

Plaça del Monestir, 19, 17820 Banyoles



Pere Frigola Casalí



17834 Porqueres



619 780 212



piter.cpf@gmail.com



[www.allsepages.blogspot.com](http://www.allsepages.blogspot.com)

# XAI DE CAN PARELLA

- BRIGITTE GAROLERA



La Brigitte Garolera és ramadera i, juntament amb el seu home, porta una explotació de 500 ovelles, principalment de raça Ilcaune, al Mas Parella de Serinyà. Ella es va incorporar a l'explotació l'any 2002, tot i que la família del seu home portava tota la vida dedicada a la ramaderia. Amb la seva incorporació, la Brigitte va iniciar un procés d'informatització de l'explotació.

En els darrers anys la Brigitte s'ha format en l'agricultura ecològica. L'alimentació de les ovelles és tota ecològica i prové de les seves terres. Els xais mamen fins l'últim dia, fet que dona una qualitat superior a la carn. Des del juny de 2023 que el seu producte té certificació ecològica.

Les ovelles pasturen durant tot el dia a les seves terres i a la nit són al corral.

## PRODUCTES

### Carn de xai amb certificació ecològica

Des del juny de 2023


## PUNTS DE VENDA


- **Venda directa de mitja peça o peça sencera**  
Cal reservar prèviament  
Es pot recollir a l'explotació i també es reparteix a domicili.

- **Carns Trias de Banyoles**  
Carrer de la Bassa del Cànem, 62, 17820 Banyoles




 Brigitte Garolera

 Barri Cellera d'Amont, 17  
17852 Serinyà

 665 226 162

 font.sc@hotmail.com

 @xai\_de\_can\_parella

# XAIS I CABRITS SERRÀ



**En Luca Serrà és el jove propietari d'una petita explotació d'ovelles i cabres destinada a la producció de carn.**

Les ovelles són de raça ripollesa. S'alimenten de pastura salvatge, boscos i farratges. Els xais i els cabrits mamen fins l'últim dia, fet que dona una millor qualitat a la seva carn.

**En Luca és soci de l'Associació Nacional de Criadors de Raça Ripollesa (ANCRI).**

Actualment forma part del projecte Ramats de Foc de la Fundació Pau Costa que té per objectiu prevenir els incendis forestals amb la silvopastura del ramat a la vall de Campmajor.



## PRODUCTES


- Xai (canal o tallat) d'aproximadament entre 9 i 12 kg
- Cabrit (canal) d'entre 4 i 6 kg


## PUNTS DE VENDA


- **Venda directa**


Contacteu amb el productor.



 Luca Serrà

 17831 Sant Miquel  
de Campmajor

 699 334 079

 lucaserras1998@gmail.com

 @pastorsdeltemps

# XAVIER JULIOL

En Xavier Juliol és **productor de llet ecològica** a la seva granja, a Can Frigola del Bosc, a Borgonyà (Cornellà del Terri). En un principi, només produïa llet fresca per a cooperatives i indústries. Més endavant, va decidir adaptar l'explotació per a la **producció de llet destinada a elaborar derivats làctics**. Actualment produeix llet crua per a obradors de formatges, iogurts i altres derivats làctics.

El seu ramat és de 50 vaques, que produeixen entre 800 i 1.000 litres de llet diària. L'any 2007 va iniciar la conversió a l'**ecològic dels seus cultius de farratges** que donen aliment a les vaques. Posteriorment, l'any 2016, inicià la **conversió a l'ecològic del bestiar**. Això es tradueix en el respecte al benestar animal, la desintensificació del ramat i el no ús de productes químics ni cultius transgènics. **Al camp, en Xavier practica una agricultura de conservació regenerativa.**

La seva llet la ven a elaboradors de proximitat i una part a Llet Nostra.



## PRODUCTES

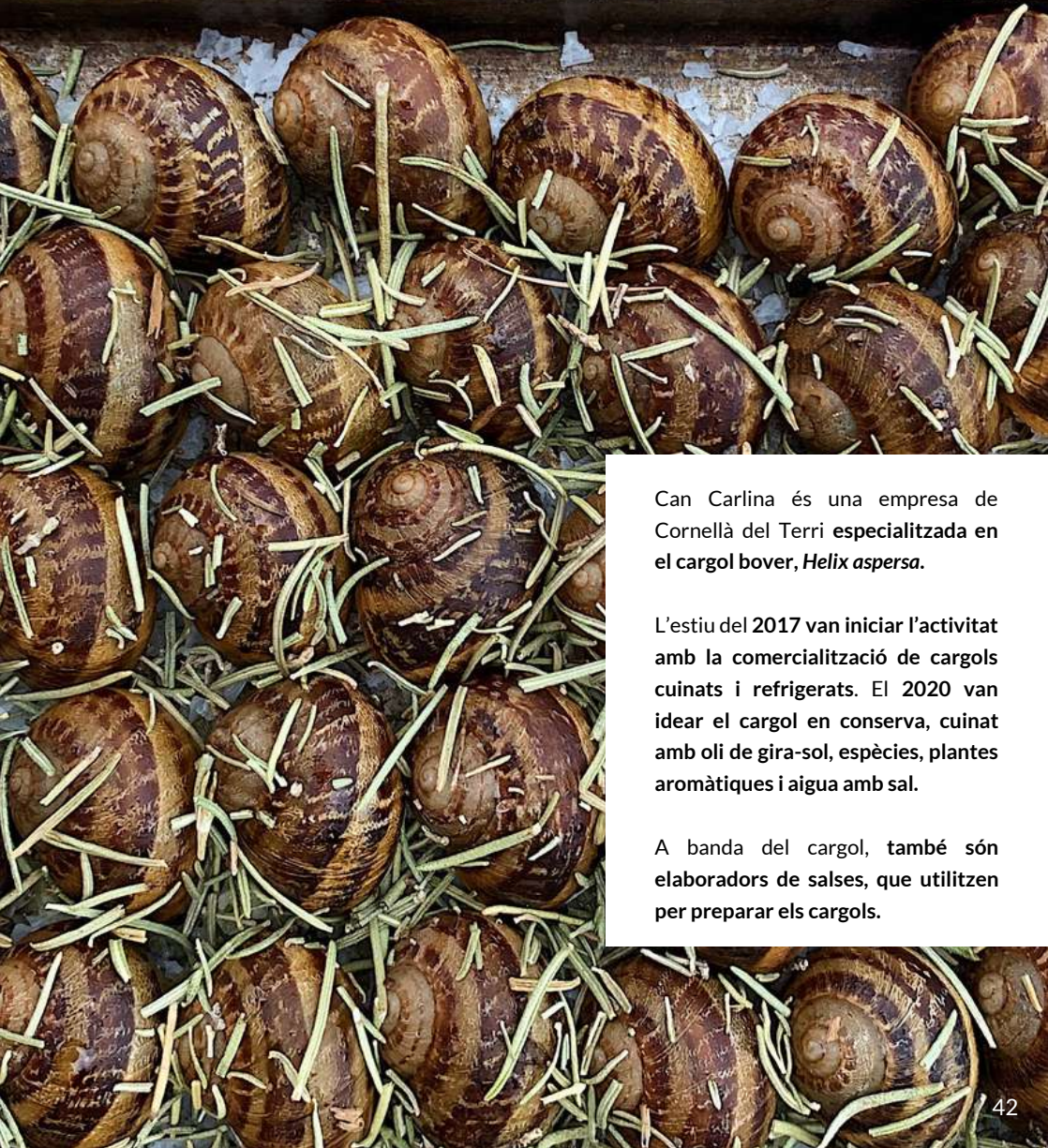
Llet ecològica fresca, que és utilitzada per mestres formatgers de la comarca del Pla de l'Estany i la resta de les comarques gironines.

La llet la podem trobar als productes de **Llet Nostra** i en l'elaboració dels formatges següents:

- Formatgeria Mas Alba
- Formatges La Balda
- Formatges Le Bolut
- Formatgeria Xauxa
- Mas Claperol (formatges i iogurts)
- Recuits de l'Empordà



# CAN CARLINA



Can Carlina és una empresa de Cornellà del Terri especialitzada en el cargol bover, *Helix aspersa*.

L'estiu del 2017 van iniciar l'activitat amb la comercialització de cargols cuinats i refrigerats. El 2020 van idear el cargol en conserva, cuinat amb oli de gira-sol, espècies, plantes aromàtiques i aigua amb sal.

A banda del cargol, també són elaboradors de salses, que utilitzen per preparar els cargols.

## Cargol bover i salses pels cargols.

Actualment comercialitzen dos tipus de cargol: en conserva i refrigerat. En els dos casos els produeixen tant amb salsa com sense salsa. Les salses que elaboren són de tomàquet amb sofregit de ceba, de tomàquet amb sofregit d'all i julivert i de tomàquet amb carn rostida de porc. Tenen diferents tipus de mida i envasos per a la venda al detall i també formats per a restaurants, rostisseries i bars.

Els cargols refrigerats i en conserva sense salsa de Can Carlina estan a punt perquè el consumidor se'ls pugui preparar al seu gust.

Han guanyat el premi Girona Excel·lent de l'edició 2020/21 pels seus cargols en conserva sense salsa.

## PUNTS DE VENDA

- **Mercat del Lleó de Girona** (parada pròpia a l'exterior)

Divendres i dissabtes al matí

Plaça Calvet i Rubalcaba, 17002 Girona

- **En línia:** [www.cancarlina.cat](http://www.cancarlina.cat)
- **Altres punts de comercialització:**

Consulteu a Can Carlina trucant al 696 896 758 o enviant un correu electrònic a [ramon@canCarlina.cat](mailto:ramon@canCarlina.cat)



# CARNISSERIA ALEMANY

## - XAVIER ALEMANY



A la Carnisseria Alemany són especialistes **carnissers, cansaladers i xarcuters** des de l'any **1998**. Amb en Xavier Alemany al capdavant són a la parada 141-142 del Mercat del Lleó i el seu obrador és a Banyoles. En Xavier Alemany és mestre artesà i forma part del gremi de **carnissers i xarcuters artesans** de les comarques gironines.

Venen principalment vedella, xai i porc; treballen sempre amb productes de proximitat i estableixen aliances amb els productors locals que s'identifiquen amb els seus principis.

Elaboren els seus propis productes, entre els quals destaquen els embotits tradicionals, amb un treball respectuós amb els orígens i arrelats a la terra.

## PRODUCTES

Elaboren embotits crus, cuits i curats. Per altra banda, venen vedella de l'explotació de la família (Vedella de la Vall del Terri). També comercialitzen carn de xai i porc de les comarques gironines.



La botifarra d'ou de la Carnisseria Alemany ha estat la guanyadora de la categoria de botifarra tradicional del 6è Concurs Nacional de Botifarra d'Ou Artesana.

La vedella és criada a Santa Llogaia del Terri, al Pla de l'Estany, pels sogres i pel cunyat d'en Xavier. Juntament amb ells, va crear la marca de boví de qualitat Vedella de la Vall del Terri. Es crien femelles que són alimentades amb menjar 100% vegetal, i que es sacrifiquen abans dels 12 mesos a l'Escorxador del Gironès, de manera que es garanteixen al màxim els principis de la traçabilitat.

Els seus productes tenen els segells de "baix en greix i sal", "venta de proximitat" i "empresa d'artesania alimentària". Han guanyat dos premis Girona Excel·lent de l'edició 2018/19 per la botifarra blanca i el cap de llom curat.

## PUNTS DE VENDA


- **Venda directa a l'obrador**


Dilluns, dimecres, dijous i divendres de 17.30 a 20.30h.



- **Mercat del Lleó de Girona:** parada 141-142


Plaça Calvet i Rubalcaba, 17002 Girona



 Xavier Alemany

 Carrer del Puig, 25  
17820 Banyoles

 [www.carnisseriaalemany.cat](http://www.carnisseriaalemany.cat)  
 [xalemany@gmail.com](mailto:xalemany@gmail.com)

 676 532 848  
972 219 349

 @carnisseriaalemany

# FORN DE PA DE CORTS

En David Padrès és el forner i propietari del forn de pa de Corts (Cornellà del Terri). Va obrir l'any 2006 fent pa amb varietats modernes de blat, però va començar a introduir varietats antigues quan en Josep Comaposada li va proposar plantar-ne 5 ha. A partir d'aquest moment, l'elaboració dels pans d'en David es basa en les varietats antigues de blat: xeixa i forment, juntament amb el florence aurora (blat modern amb característiques de blat antic).

La xeixa i el forment que en David utilitza per elaborar el pa els conrea en Josep Comaposada a Vilamarí (Vilademuls).



## PRODUCTES

### Pa a partir de varietats antigues de blat (xeixa i forment)

Elabora bescaules, un tipus de pa que tradicionalment s'utilitzava per comprovar la temperatura del forn. També elabora mestalls procedents de plantacions de diversos blats i cereals o bé de diversos cereals i llegums.

- Bescaula de forment
- Bescaula de xeixa
- Mestall de tres blats: xeixa, forment i florence aurora
- Mestall segalós de xeixa, segle i florence aurora
- Pans 100% de segle
- Pans de xeixa integral

## PUNTS DE VENDA

### • Forn de pa de Corts

Dilluns, dimarts, dijous i divendres d'11 a 14h i de 18 a 20h  
Sota comanda trucant al 685 854 553.

### • Can Paliro

Dilluns, dimarts, dijous i divendres.  
Carrer Nou, 2, 17846 Porqueres

### • Can Morera

Dilluns i dimarts  
Carrer de la Bassa del Cànem, 48, 17820 Banyoles



David Padrès  
Noguer



Plaça de l'església, 20  
17844 Corts  
(Cornellà del Terri)



[www.elforndepadecorts.cat](http://www.elforndepadecorts.cat)



[david@padres.cat](mailto:david@padres.cat)



685 854 553



@forndecorts



# PA DE CAN MAULA

Pa de Can Maula va obrir a Melianta, Fontcoberta, el mes de setembre de l'any 2018, però **els seus orígens es remunten a dos segles enrere**. La família va començar a fer pa el 1876 a Banyoles. Un dels seus avantpassats, que era picapedrer, coïa ceràmiques i aprofitava l'escalfor del forn per caldejar el pa dels veïns. Amb el pas del temps, en aquella casa es va començar a fer pa i a coure'n. Va ser el punt de partida d'una primera botiga, que s'acabaria convertint en una de les fleques més conegudes de la zona.

La tradició familiar s'ha mantingut amb el pas dels anys i de les generacions, i ha arribat fins a l'Albert Serralvo, que fa 5 anys va inaugurar la nova fleca a Melianta. Tots els productes que s'hi elaboren es fan a partir d'ingredients naturals i de proximitat, utilitzant farina ecològica de la Farinera Coromina. El pa és artesà i cuit al forn de llenya.

El local disposa d'una sala per menjar-hi i una terrassa ben àmplia, on els vespres d'estiu es fan concerts de música en viu.

## PRODUCTES



Pa: convencional, d'olives, de panses, de ceba i curri, de tomàquet, amb xocolata, de taronja i xocolata, d'espelta, de fajol...

- Panets
- Pastisseria: búlgar, sara, tiramisú, rus, trufes...
- Brioixeria: croissants (de xocolata negra, de xocolata blanca, de pasta de festuc, etc.), cargols de canyella i sucre, empenyats de xocolata...
- Torrades de diversos ingredients i noms que no deixen a ningú indiferent: Sting, Nirvana, Freddie Mercury, Amy Winehouse o Whitney Houston, entre d'altres.
- Coques
- Pizzes (divendres i dissabtes)
- Tortell republicà (mes de gener)

## PUNTS DE VENDA

- **Venda directa**


De dimarts a dijous de 7 a 14h i de 17 a 20h


Divendres de 7 a 14h i de 17 a 23.30h



Dissabtes de 7 a 14h i de 18 a 23.30h


Diumenges de 7 a 14h



 Albert Serralvo  
Canut

 Carretera de  
Fontcoberta, 1  
17833 Melianta  
(Fontcoberta)

 canmaula29@gmail.com  
 @padecanmaula

 972 57 85 53

# VISITES, TASTS I ACTIVITATS

- **Visita guiada amb tast de mel a Dolça Abella. Opció de realitzar un taller d'espelmes.**

Horari: de dimecres a divendres de 9.30 a 13.30h i de 15.30 a 19h; dissabtes al matí de 9.30 a 13.30h amb reserva prèvia. Preu: visita a la finca gratuïta. Visita amb tast o taller d'espelmes, preu a consultar en el moment de la reserva. Contacteu-hi per correu electrònic a [dolcaabella@gmail.com](mailto:dolcaabella@gmail.com) o trucant al 633 923 195.

- **Visita guiada a l'explotació de nous Can Llanerera**

Horari: de dilluns a divendres de 10 a 13h i de 15 a 18h; dissabtes de 10 a 13h.

Preu: gratuït. Contacteu-hi per correu electrònic a [can.llanerera@gmail.com](mailto:can.llanerera@gmail.com) o trucant al 676 057 018.

- **Visita guiada a la granja i tast d'embotits Casa Mundet**

Horari: de dilluns a diumenge als matins. Preu: a consultar. Contacteu-hi trucant al 699 261 725 o al 636 490 992.

- **Visita guiada amb tast al celler Baronia de Vilademuls**

Horari: dissabtes i diumenges d'11 a 13h. Dimecres (només per a les persones que no hi poden anar el cap de setmana, amb un mínim de 4 persones) de 17 a 19h els mesos d'hivern i de 18 a 20h els mesos d'estiu. Preu: 7 € per persona. Contacteu per correu electrònic a [info@cellerbaroniadevilademuls.com](mailto:info@cellerbaroniadevilademuls.com) o trucant al 972 56 02 14.

- **Visita guiada amb tast de formatges a Mas Alba**

Horari: caps de setmana de 10.30 a 12.30h. Entre setmana de 10.30 a 12.30h amb un grup mínim de 7 persones. Preu: 20 € per persona. Contacteu a [agroturisme@masalba.cat](mailto:agroturisme@masalba.cat), omplint el formulari de la web [www.masalba.cat](http://www.masalba.cat) o trucant al 678 592 306.

- **Visita guiada amb tast d'olis a Mas Auró**

Horari: tot l'any excepte d'octubre a mitjans de desembre. Dia i hora a consultar en el moment de la reserva. Preu: 7 € per persona. Contacteu-hi per correu electrònic a [info@masauro.cat](mailto:info@masauro.cat) o trucant al 667 080 311.





**CONNECTA'T**

**AGENDA  
D'ACTIVITATS  
DEL MÓN  
RURAL**



**PLA DE L'ESTANY**  
COMARCA QUE BATEGA

GEN

- **Fira d'artesanía de Sant Mer de Vilademuls:** últim cap de setmana de gener o primer cap de setmana de febrer. Fira d'artesanía i sorteig de productes agroalimentaris.

FEB

- **Fira de la Mel de Crespià:** últim cap de setmana de febrer. Parades de productors de mel i altres productes artesanans ([www.crespia.cat](http://www.crespia.cat)).
- **Fira de les 2 i 4 rodes de Fontcoberta:** primer dissabte de febrer. Exposició i volta amb vehicles, incloent els tractors dels pagesos del municipi ([www.fontcoberta.cat](http://www.fontcoberta.cat)).

ABR

- **Festa del cargol de Fontcoberta:** últim diumenge d'abril. Concurs i mostra gastronòmica de cargols amb dinar popular. [www.fontcoberta.cat](http://www.fontcoberta.cat)

MAI

- **È bo, è mel de Banyoles. Setmana gastronòmica:** del 6 de maig al 4 de juny. Tapes, plats i menús inspirats en la marca #debanyoles oferts pels restauradors de la comarca, juntament amb tallers i espectacles duts a terme per artistes del territori ([www.banyolescomerciturisme.cat](http://www.banyolescomerciturisme.cat)).

- **Aplec de Falgons de Sant Miquel de Campmajor:** segon diumenge de setembre. Mercat de productes locals i artesanals.

SET

- **Birravenut. Fira de la cervesa de Vilavenut:** últim cap de setmana de setembre. Tast de cerveses artesanans amb música en directe, espectacles, parades artesanals i inflables per a infants.

- **Benvinguts a Pagès:** primer cap de setmana d'octubre. Visites a tots els productors de la comarca que participen al projecte, per tal de conèixer de primera mà el seu treball. ([www.totlany.benvingutsapages.cat](http://www.totlany.benvingutsapages.cat)).

OCT

- **Fira de l'all de Cornellà del Terri:** primera setmana d'octubre. Mostra de productes d'all, degustació de botifall (botifarra d'all), fira d'artesanía, exposicions, tallers de recuperació d'all autòcton, activitats lúdiques i espectacles musicals ([www.cornelladelterri.cat](http://www.cornelladelterri.cat)).

- **Festa de Sant Galderic de Serinyà, Fontcoberta, Esponellà i Porqueres: segona setmana d'octubre.** Ruta de tractors per reivindicar el treball de la pagesia i el patró dels pagesos.

NOV

- **Fira de Sant Martíà i Firestany: tercer cap de setmana de novembre.** Exposició de cavalls, espectacles, concursos i mercat d'artesanía ([www.firasantmartiria.com](http://www.firasantmartiria.com)).

DES

- **Fireta gastroartística km0. Formatges Mas Alba. Terradelles (Vilademuls): primera setmana de desembre.** Parades de productes agroalimentaris i la participació d'artistes i artesans de diversos àmbits (escriptors, músics, ceramistes, entre d'altres).
- **Fira d'hivern de Porqueres. Fira d'entitats i productes locals: per la Puríssima.** Mostra d'entitats i fira d'artesans i comerciants locals, juntament amb activitats de circ, música i espai de jocs infantil.
- **Market Castell de Palol de Revardit: segon cap de setmana de desembre.** Mercat de Nadal amb parades de productes artesans i *food caravans*.
- **Fira de Santa Llúcia de Palol de Revardit: diumenge més proper al 13 de desembre.**



**PLA DE L'ESTANY**  
COMARCA QUE BATEGA

# ACTIVA'T

- **Productes singulars de Pla de l'Estany**

Activitat per descobrir la gran varietat de productes de la comarca que destaquen per estar arrelats al territori i per les característiques úniques que els distingeixen de la resta.

- **El Puig de les Heures, un mas sostenible**

Una masia de pagès on es poden fer activitats de descoberta dels animals, de l'hort, del bosc i/o descobrir com funciona una casa sostenible. La masia està situada al municipi de Porqueres.

- **Fem compost**

Taller teoricopràctic per aprendre a fer autocompostatge, una manera senzilla d'obtenir un adob de qualitat a partir dels residus orgànics.

**Preus:** a consultar

**Cal reserva prèvia de les activitats**

**Contacte:**

**Escola de Natura de Banyoles**

[www.escolanaturabanyoles.org](http://www.escolanaturabanyoles.org)

[correu@escolanaturabanyoles.org](mailto:correu@escolanaturabanyoles.org)

972 58 13 16 o 626 302 162







**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

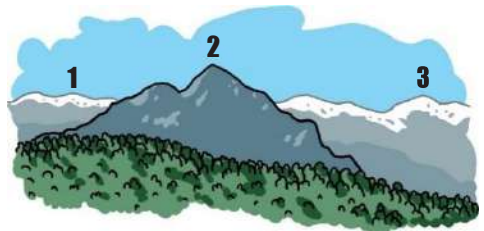
En Joaquim us explicarà el singular estil de producció del seu vi, que envelleix entre parets mil·lenàries.

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?

- GROC CLAR
- 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





# ÍNDEX

---

Presentació	1
El Pla de l'Estany	3
Situació dels productors agroalimentaris de la comarca	4
Bones pràctiques dels productors agroalimentaris del Pla de l'Estany	5
Els nostres productes i productors	7

## **Productors de matèries primeres agroalimentàries que ofereixen visites guiades**

1- Can Llanvera - Nous	8
2- Casa Mundet - Embotits	10
3- Celler Baronia de Vilademuls - Vi negre	12
4- Dolça Abella - Mel	14
5- Mas Alba - Formatge de cabra	16
6- Mas Auró - Oli d'oliva verge extra amb certificació ecològica	18

## **Productors de matèries primeres agroalimentàries**

7- Agrícola Cal Vermell SL - Nous crespianes	20
8- Agrícola Masó Petit SL - Carn de vedella	22
9- Agrícola Ramadera Mas Canet - Carn de xai	24
10- Albert Camprubí - Carn de xai amb certificació ecològica	26
11- Biolupulus, Albert Vilardell - Llúpol	28
12- Can Donai - Horta natural i local	30
13- Jordi Roca - Ous pradells amb certificat ecològic	32
14- Pere Frigola - All vermell de pagès i horta	34
15- Xai de Can Parella, Brigitte Garolera - Carn de xai	36
16- Xais i cabrits Serrà - Carn de xai	38
17- Xavier Juliol - Llet ecològica	40

## **Productors de productes elaborats**

18- Can Carlina - Cargol bover	42
19- Carnisseria Alemany, Xavier Alemany - Xarcuteria artesana i vedella	44
20- Forn de pa de Corts - Pa a partir de varietats antigues de blat	46
21- Pa de Can Maula - Pa	48

Visites, tasts i activitats	50
Agenda d'activitats del món rural	51
Activa't	54
Ruta gamificada - Passaport dels productors del Pla de l'Estany	55



**Apostar per aliments de proximitat és donar energia a la teva salut i a la comarca**

**CONNECTA'T**



**PLA DE L'ESTANY**  
COMARCA QUE BATEGA

