



2^a EDICIÓ

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



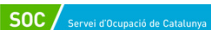
Si sou productors i/o elaboradors i voleu formar part d'aquest catàleg, contacteu amb l'Àrea de Promoció Territorial del Consell Comarcal del Pla de l'Estany.

Contacte:

Consell Comarcal del Pla de l'Estany

972 57 35 50

promocioeconomica@plaestany.cat



Ens plau presentar-vos la reedició del catàleg de productes i productors de la comarca del Pla de l'Estany. Es tracta d'una publicació actualitzada del catàleg publicat el març de 2023.

Enguany s'ha aprovat el Pla estratègic de Promoció Territorial del Consell Comarcal del Pla de l'Estany 2024-2027 que té com a objectiu el suport al teixit econòmic per afavorir un entorn més competitiu i que permeti la dinamització i reactivació econòmica, així com la consolidació del Pla de l'Estany com a territori amb capacitat per engegar polítiques i projectes d'ocupació en l'àmbit local.

En aquest sentit, des del Consell Comarcal del Pla de l'Estany es vol seguir augmentant la notorietat i la visualització dels productes i productors de la comarca amb la finalitat de promocionar, divulgar i fer valdre el patrimoni gastronòmic per fomentar el turisme i el consum de proximitat.

En aquesta edició s'han inclòs nous productors i productes que complementen la oferta. Així doncs seguim treballant amb els actors implicats en el món rural de la nostra comarca amb els quals s'ha volgut consensuar unes línies estratègiques comunes.

Us animem a descobrir la qualitat i diversitat dels productes que s'elaboren a la comarca i a formar part d'aquesta iniciativa que posa en valor el nostre territori i la seva gent. Consumir producte de la terra, visitar les explotacions i gaudir de les activitats que ofereixen és fer una aposta d'allò autèntic i proper.

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

PRESENTACIÓ



VISITA'NS

promocioterritorial.plaestany.cat





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 dels terraprim, de turons suaus i valls poc encaixades a la plana lacustre dominada per l'Estany de Banyoles.**

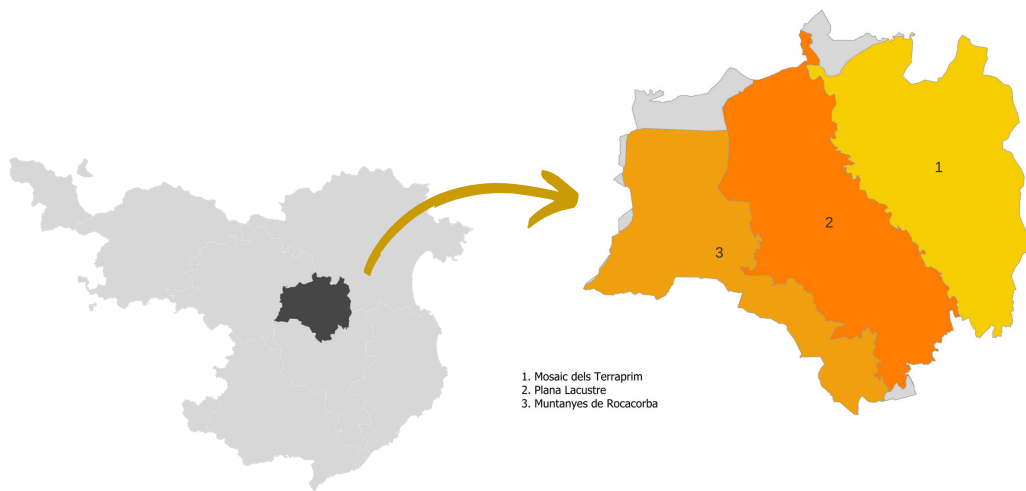
EL PLA DE L'ESTANY

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.

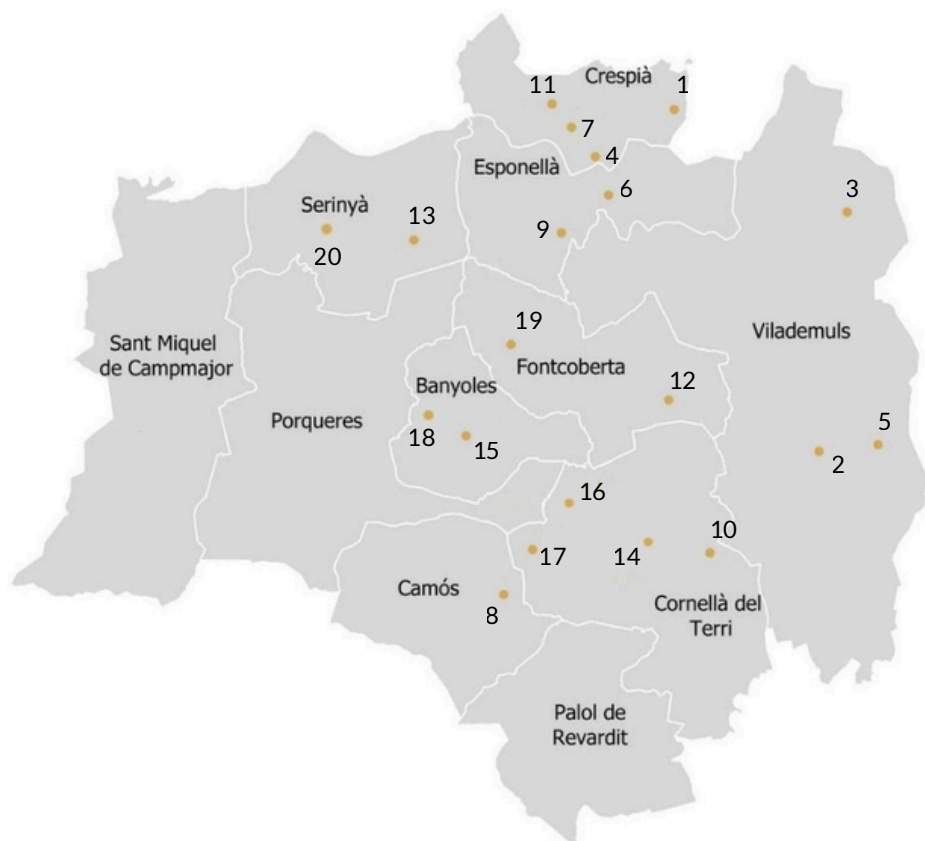
Les activitats dominants han estat la ramaderia intensiva de porcí i boví i la producció de farratges, que han configurat un paisatge agrari basat en granges intensives de bestiar. No obstant això, aquest paisatge ha anat canviant i ha donat pas al domini del cultiu del blat i la proliferació de noves 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 a 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 Llanvera | 8. Agrícola Masó Petit, S.L | 15. Carnisseria Alemany |
| 2. Casa Mundet | 9. Agrícola Ramadera Mas Canet | 16. Cervesa SOMA |
| 3. Celler Baronia de Vilademuls | 10. Albert Camprubí i Luca Serrà | 17. Forn de pa de Corts |
| 4. Dolça Abella | 11. Biolupulus | 18. La ratafia d'en Pere |
| 5. Mas Alba | 12. Can Donai | 19. Pa de Can Maula |
| 6. Mas Auró | 13. Xai de Can Parella | 20. Xai de Can Peret del Molí |
| 7. Agrícola Cal Vermell, S.L | 14. Xavier Juliol | |

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.** Productors que tenen la producció km0 o que elaboren com a mínim un 70% de producte a la comarca, i del 30% restant, com a mínim un 10% és de Catalunya.
- **Aprofitament de recursos propis o que es tenen més a l'abast** potenciant l'economia circular.
- **Producció respectuosa amb el medi natural,** afavorint al màxim d'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.
- **Venda de proximitat.** Afavoriment dels canals curts de distribució, amb punts de venda a la mateixa comarca o a les comarques veïnes.
- **Acreditació.** Aconseguir 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.

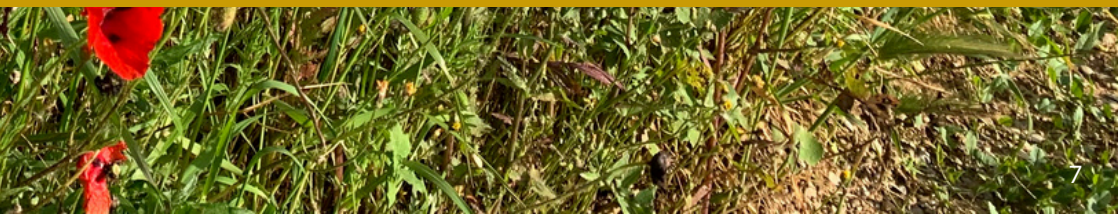
Seguint aquests criteris, **aquest catàleg recull 19 productors de la comarca que ofereixen un ampli ventall de productes agroalimentaris** com per exemple: carn de xai, horta, nous, llet, mel, vi, formatges, carn de vedella, pa, oli o llúpol. Alguns dels productors, a més, com a activitat complementària 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 Crespià, 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, que, 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 Crespià 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 Venen sacs de 5, 10, 15, 20 i 25 kg

Han guanyat el premi Girona Excel·lent de l'edició 2023/24.

PUNTS DE VENDA

- **Venda directa a l'explotació**

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

- **Jordi Prat**

Parada al mercat setmanal de Banyoles (els dimecres)

- **J. Estarriola**

Carretera de Camòs, 16. 17834 Porqueres

- **Supermercat Bon Preu de Banyoles**

Carrer de Mata, 11, 17820 Banyoles

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

Consultar al productor

ACTIVITATS

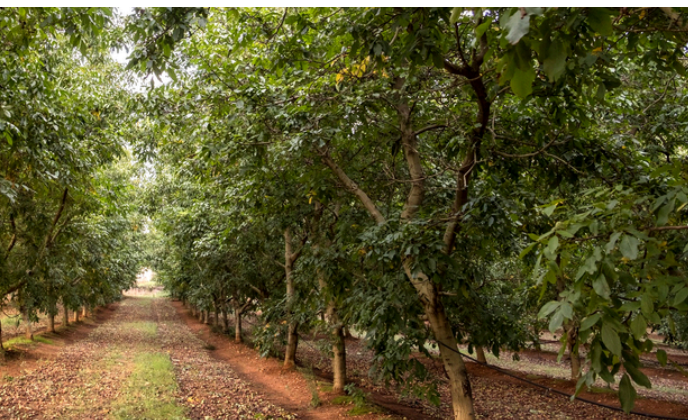
Visita guiada a l'explotació

Horari: de dilluns a divendres de 10h a 13h i de 15h a 18h. Dissabtes de 10h a 13h. Cal reserva prèvia.

Preu: gratuït

Reserves a:

can.llavanera@gmail.com o al
676 057 018



Miquel Rabert
Brugué



Can Llavanera
Ctra. Espinavessa, s/n
17832 Crespià



www.nousdecanllavanera.com



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 de porc i bou.

Els embotits que s'elaboren són de petits productors de porcs i bous 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 per telèfon.



ACTIVITATS

Visita guiada a la granja i tast d'embotits

Horari: matins a hores concertades amb reserva prèvia

Preu: a consultar

Reserves a: 621 286 896 o al 636 490 992



Ramon i Jordi
Ginabreda



Can Vidal
17468 Sant Esteve de
Guilbes (Vilademuls)



621 286 896
636 490 992



@casamundet



casamundet@masvidal.cat



www.casamundet.cat

CELLER BARONIA DE VILADEMULS



El celler Baronia de Vilademuls és un celler familiar situat al poble de Parets d'Empordà. Inicià 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

Vi negre envellit de les varietats cabernet-sauvignon, merlot, garnatxa i ull de llebre

Celler
BARONIA DE
Vilademuls



PUNTS DE VENDA

- Venda directa a l'explotació

Amb cita prèvia. Contactar per telèfon.

- Agrobotiga Can Costabella

Carrer Sant Andreu, 46, 17846 Mata (Porqueres)

- Altres punts de comercialització fora de la comarca

Consultar al productor



ACTIVITATS

Visita guiada al celler amb tast de vins

Horari: dissabtes i diumenges de 11h a 13h. Dimecres (amb un mínim de 4 persones) de 17h a 19h els mesos d'hivern i de 18h a 20h els mesos d'estiu.

Preu: 7 € per persona

Reserves a:

info@cellerbaroniadevilademuls.com
o al 972 56 02 14

Idiomes: català, castellà i francès.
En anglès els caps de setmana.



Joaquim
Reig Aulet



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



www.cellerbaroniadevilademuls.com



info@cellerbaroniadevilademuls.com



972 56 02 14



@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. **Els són productors de mel, pol·len, pròpolis i cera.** Estan ubicats al municipi de Crespià, 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 Crespià). Amb l'arribada de la calor de l'estiu, traslladen les abelles a les Guàrdies i al Pirineus; per tant, les seves abelles fan la transhumància.



PRODUCTES



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

- **Mel de milflors de Crespià**
- **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 Guillerries-Savassona**
- **Mel primavera de l'Albera**
- **Mel multiflorarl de l'Albera**
- **Mel de muntanya de l'Albera**
- **Mel de primavera Gavarres**
- **Mel de muntanya del Pirineu amb tocs de til·la**
- **Propolímel** (mel crua amb pròpolis de les Guillerries-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 Guillerries-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 de l'edició 2023/2024** per la bresca de mel de cap d'ase.

També la medalla d'or del **premi London Honey 2023** a la millor mel catalana de mel de muntanya.

PUNTS DE VENDA

- **Venda directa a l'explotació**

De dimecres a divendres de 9.30h a 13h i de 16h a 19h, i dissabtes al matí de 9.30h a 13h

- **En línia:** www.dolcaabella.com
- **Altres punts de comercialització:**

Vegeu la web 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 9.30h a 13h i de 16h a 19h i dissabtes de 9.30h a 13h.

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 o al 633 923 195

Idiomes: català, castellà i francès

Api visites: apicultor per un dia.

Horari: dates i hores concertades

Preu: a consultar

Reserves: a través de la pàgina web a l'apartat "activitats"



Laura García López
Sergi Prada Compta



Can Crespi
C/Llavaneres 13,
17832 Crespià



www.dolcaabella.com



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.



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 semi-curat. 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, 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**

Truqueu prèviament

- **El Petit Productor** (botiga pròpia de Mas Alba)
Mercat del Lleó de Girona. Plaça Calvet i Rubalcaba,
17002 Girona

- **Altres punts de comercialització:**

Vegeu la web 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.

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

Preu: 20 € per persona

Reserves:

agroturisme@masalba.cat, omplint el formulari de la web www.masalba.cat o trucant al 678 592 306

Idiomes: català i castellà

Escapada formatgera: nit a les estances de Mas Alba amb esmorzar, visita al corral i a la formatgeria i 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

Reserves:

agroturisme@masalba.cat, omplint el formulari de la web www.masalba.cat o trucant al 678 592 306.

Idiomes: català i castellà

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.



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. També tenen varietat autòctona Corivell.

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 dos cupatges: l'**oli L'Olivet** (olives més madures) i **Supremo** (les millors olives de la collita).

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 edició 2023/24 per l'oli Arbequina Premium ECO.

PUNTS DE VENDA

- **Venda directa a l'explotació**

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

- **En línia:** a través del correu electrònic 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. Hores concertades amb reserva prèvia.

Preu: 10€ per persona

Reserves: info@masauro.cat o al 667 080 311

Idiomes: català, castellà i anglès



Mas Auro
Veïnat Batllori, 7
17832 Esponellà



www.masauro.cat



info@masauro.cat



667 080 311



@masaurooli

AGRÍCOLA CAL VERMELL S.L

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

PRODUCTES

crespianes®

nous mil·lenàries

Crespà, Pla de l'Estany, Girona

Nous crespianes de les 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 gr de nous pelades.

PUNTS DE VENDA

- **Bar Restaurant La Trobada - Botiga**

Plaça 1 d'octubre, 1, 17832 Crespà

- **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**

Contactar amb el productor

crespianes
GRAN SELECCIÓ
nous mil·lenàries



Pere Ordís Pla



Carrer de la Fuesa, 2
17832 Crespà



www.crespianes.com



info@crespianes.com



640 537 129



@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 **cicle 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:**
Consultar amb el productor.



Miquel Badosa Teixidor
Josep Badosa Duran



Can Masó Petit
Carretera de les Corts
17834 Camós



972 584 991 / 638 581 853



agricola.maso.petit@gmail.com



@lavedelladenmasopetit

AGRÍCOLA RAMADERA MAS CANET

En Miquel i en Jesús Aradas són pare i fill i estan al cap davant d'una explotació de **900 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. Des de l'any 2023 tenen la certificació ecològica de l'alimentació dels seus animals.

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 Girona**

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 I LUCA SERRÀ



L'Albert Camprubí i en Luca Serrà són productors d'oví a Sords (Cornellà del Terri). Tenen una explotació de 1.000 caps d'ovelles que els hi 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. 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 en els seus camps i únicament compren el pinso.

Estan 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. Formen part de l'ANCRI (l'Associació Nacional de Criadors d'Oví de Raça Ripollesa).

La comercialització la fan a través de carnisseries de proximitat i també fan 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 Martíà, 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:**
Consultar amb el productor.



Albert Camprubí Teixidó
Luca Serrà



Can Reixach
17844 Sords
(Cornellà del Terri)



678 971 273 / 699 334 079



storrentorior@gmail.com



@pastors_del_temps

BIOLUPULUS

- ALBERT VILARDELL

A man with a beard, wearing a straw hat and a blue t-shirt, stands in a lush green vineyard. He is holding a wooden hoe over his right shoulder and looking towards the camera. The background is filled with dense grapevines and clusters of green grapes.

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.

Llúpol ecològic. L'exporten 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

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





CAN DONAI

L'Horta de Can Donai és un projecte iniciat per en Joan Campos l'any 2013 al Mas Donai ubicat a Vilavenut. 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, en sinèrgia amb les estacions de l'any.

Tenen parada als mercats i ofereixen el servei de cistella a mida a domicili.

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, cogombre, carbassa, mongeta tendra, col llombarda i fonoll**, entre d'altres.

PUNTS DE VENDA

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

Repartiment els dimecres i divendres. Contactar a través del correu electrònic.

- **Mercat de Banyoles**

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

Els dissabtes: a la plaça major

- **Mercat de Porqueres**

Els divendres: al carrer Isaac Albèiz, entre l'escola l'Entorn i la biblioteca Carles Fontserè



Joan Campos



Can Donai
17833 Vilavenut
(Fontcoberta)



659 568 270 / 696 094 756



hortacandonai@gmail.com



@hortacandonai

XAI DE CAN PARELLA

- BRIGITTE GAROLERA



La Brigitte Garolera és ramadera i, juntament amb el seu home, porta una explotació de més de 300 ovelles, principalment de raça llacaune, 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 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

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



ACTIVITATS

Descoberta del món de la llana.

Cursos, tallers i venda de productes.

Horari: hores concertades amb reserva prèvia.

Preu: a consultar

Reserves a: font.sc@hotmail.com o al 665 226 162



Brigitte Garolera



Barri Cellera d'Amont, 17
17852 Serinyà



665 226 162



font.sc@hotmail.com



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

XAVIER JULIOL

A photograph of a herd of cows in a field. In the foreground, a black and white cow is lying down. Several other cows of various breeds (black, white, brown) are standing or grazing. The background shows a line of trees and rolling hills under a blue sky with some clouds.

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 1000 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 amb molta diversitat d'espècies.

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

PRODUCTES

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

La podem trobar en els elaboradors següents:

- **Formatgeria Mas Alba** - www.masalba.cat
- **Formatges La Balda** - www.labalda.com
- **Formatges Le Bolut** - [@lebolut](https://www.instagram.com/lebolut)
- **Formatgeria Xauxa** - www.formatgeriaxauxa.cat
- **Mas Claperol (formatges i iogurts)** - www.masclaperol.com
- **Recuits de l'Empordà** - www.peraladamasmorce.com



Xavier Juliol Garriga



Can Frigola del bosc, 25
17844 Cornellà del Terri



669 081 250



juliol.muu@gmail.com

CARNISSERIA ALEMANY

– XAVIER ALEMANY



A la Carnisseria Alemany són **especialistes carnisseres, cansaladers i xarcuters** des de l'any 1998, amb en Xavier Alemany al capdavant. Es troben 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 carnisseres 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 una aliança amb la innovació. El model de la nostra companyia es basa en tres eixos principals: ofici, qualitat i valors

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 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"**. Actualment tenen el segell de Girona Excel·lent per la botifarra blanca i han obtingut el primer premi de la botifarra d'ou singular de Catalunya 2024.

PUNTS DE VENDA

- **Venda directa a l'obrador**

Carrer del Puig, 25, Banyoles

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

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

Plaça Calvet i Rubalcaba, Girona

De dilluns a divendres de 8h a 14h i dissabte i festius de 7.30h a 14.30h



Xavier
Alemany



Carrer del Puig, 25
17820 Banyoles



www.carnisseriaalemany.cat



xalemany@gmail.com



676 532 848 (matins)

972 219 349 (tardes)



@carnisseriaalemany

CERVENA SOMA



En Ramon Prats va crear la marca de cervesa SOMA l'any 2016. La nau on produeix la cervesa és a Borgonyà, Cornellà del Terri.

És tracta d'una cervesa artesana enfocada en estils llupolats de tall modern: IPAs i DIPAs d'estil New England o Hazy.

Des de l'elaboració de la seva primera cervesa, el seu focus ha estat clar: elaborar cerveses de la millor qualitat possible i lliurar un producte diferent que sorprengui els clients tant a nivell visual com sensorial.

Cal destacar que el gra que resta de la producció és entregat a pagesos de la zona perquè alimentin el bestiar.

La **EAZY IPA** és la seva cervesa de línia. L'elaboren recurrentment perquè els clients la puguin trobar sempre al seu lloc de confiança.

Cada setmana fan entre una i dues cerveses noves i úniques que segurament mai es tornaran a repetir. D'aquesta manera constantment estan creant noves propostes pels seus clients.

PUNTS DE VENDA

- **En línia:** a www.soma-beer.com

- **Bar El Passeig**

Passeig de la Indústria, 16, 17820 Banyoles

- **Moments Gastronòmics Els Jocs**

Passeig de Mossèn Lluís Constans, 4, 17820 Banyoles

- **Bar Restaurant Can Pericus**

Plaça de Catalunya, 3, 17820 Banyoles

- **Pâtisserie La Sal**

Plaça Major, 48, 17820 Banyoles

- **Altres punts de comercialització**

Locals especialitzats en cervesa artesana de la província de Girona



Ramon Prats



Borgonyà 17844,
Cornellà del Terri



info@soma-beer.com
www.soma-beer.com



@somabeer

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

Productes especials del forn.

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.

- 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
- Brioxeria i pastisseria de temporada

PUNTS DE VENDA

- **Venda directe a l'obrador**

Dilluns, dimarts, dijous i divendres d'11h a 14h i de 18h a 20h. Encàrrecs per telèfon.

- **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
david@padres.cat



685 854 553
[@forndecorts](https://www.instagram.com/forndecorts)

LA RATAFIA D'EN PERE

Ja fa un temps que va començar l'afició d'en Pere per la ratafia. Any rere any, i **després de moltes proves, va crear una fórmula bàsica que ha acabat de refinar amb el pas del temps.** Finalment, i després de les bones crítiques d'amics i coneguts, en Pere ha decidit fer un pas endavant i comercialitzar la seva ratafia.

El secret de La Ratafia d'en Pere rau en la diversitat de les herbes i espècies que s'utilitzen en la seva elaboració i en trobar-ne l'equilibri perfecte.

En Pere recol·lecta i selecciona personalment les millors herbes per la seva ratafia. **La producció limitada i la fórmula treballada any rere any fan que La Ratafia d'en Pere sigui un producte de màxima qualitat i exclusiu.**

PRODUCTES

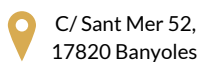
Ratafia artesanal i natural
Licor de camamilla
Licor de llimona
Bombó de xocolata amb ratafia



PUNTS DE VENDA

Diversos punts de la comarca
Consultar amb el productor.

També el podeu trobar a fires artesanals de Catalunya.



ratafiadenpere@gmail.com
www.laratafiadenpere.com





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**

Botiga de Melianta, Fontcoberta. Carretera de Fontcoberta, 1. Telf. 972 57 85 53

Botiga de Banyoles. Plaça dels turers 3-8. Telf. 972 617 393

Botiga de Mata, Porqueres. Carrer Sant Andreu, 96. Telf. 972 524 744



Albert Serralvo
Canut



Carretera de
Fontcoberta, 1
17833 Melianta
(Fontcoberta)



www.padecanmaula.cat



canmaula29@gmail.com



972 57 85 53



@padecanmaula

XAI DE CAN PERET DEL MOLÍ



Arnau Rubió i la seva parella, Carla Triadú, van iniciar el 2025 una petita explotació d'oví 100% extensiva, la primera del Pla de l'Estany.

Gestionen un ramat de 100 ovelles de raça ripollesa i roja a Can Peret del Molí, a Serinyà.

Treballen amb pastura dirigida, amb els animals a l'aire lliure les 24 hores. Els xais neixen i creixen al camp amb la mare, amb accés a pinso i farratge segons les seves necessitats, fet que afavoreix una carn de qualitat. Aquest sistema també contribueix a desbrossar i gestionar el territori.

Al juny fan la transhumància cap a la Molina on s'hi passen tot l'estiu i part de la tardor seguint el cicle natural de les pastures.

Comercialitzen el producte mitjançant venda directa, amb reserva prèvia.

PRODUCTES

Carn de xai

PUNTS DE VENDA

- Venda directa

Cal reservar prèviament



Arnau Rubió
Carla Triadú



Can Peret del
Molí, s/n
17852 Serinyà



www.canperetdelmoli.cat



xaidecanperet@gmail.com



659 19 36 55



@xaidecanperet

VISITES, TASTS I ACTIVITATS

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

Horari: de dimecres a divendres de 9.30h a 13h i de 16h a 19h i dissabtes de 9.30h a 13h. Cal reserva prèvia. Preu: visita a la finca gratuïta. Visita amb tast o taller d'espelmes, preu a consultar. Reserves: dolcaabella@gmail.com o al 633 923 195.

- **Api visites: apicultor per un dia a la Dolça Abella**

Horari: dates i hores concertades. Preu: a consultar. Reserves: a través de la pàgina web a l'apartat "activitats".

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

Horari: de dilluns a divendres de 10h a 13h i de 15h a 18h i dissabtes de 10h a 13h. Preu: gratuït. Reserves: can.llavanera@gmail.com o al 676 057 018.

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

Horari: de dilluns a diumenge als matins. Preu: a consultar. Reserves: 621 286 896 o 636 490 992.

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

Horari: dissabtes i diumenges d'11h a 13h. Dimecres (mínim 4 persones) de 17h a 19h els mesos l'hivern i de 18h a 20h els mesos d'estiu. Preu: 7€ per persona. Reserves: info@cellerbaroniadevilademuls.com o al 972 56 02 14.

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

Horari: caps de setmana de 10:30h a 12:30h. Entre setmana de 10:30h a 12:30h amb un grup mínim de 7 persones. Preu: 20 € per persona. Reserves: agroturisme@masalba.cat, omplint el formulari de la web www.masalba.cat o al 678 592 306.

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

Horari: tot l'any excepte d'octubre a mitjans de desembre. Horari: hores concertades amb reserva prèvia. Preu: 10 € per persona. Reserves: info@masauro.cat o al 667 080 311.

- **Descoberta del món de la llana. Cursos, tallers i venda de productes a Can Parella**

Horari: hores concertades amb reserva prèvia. Preu: a consultar. Reserves: font.sc@hotmail.com o al 665 226 162.



CONNECTA'T

AGENDA D'ACTIVITATS DEL MÓN RURAL



PLA DE L'ESTANY
COMARCA QUE BATEGA

GEN

- **Aplec de Sant Mer de Vilademuls:** últim cap de setmana de gener o primer cap de setmana de febrer. Fira d'artesanía, sorteig de productes agroalimentaris i ball de sardanes. www.vilademuls.cat

FEB

- **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
- **Fira de la Mel de Crespià:** últim cap de setmana de febrer. Parades de productors de mel i altres productes artesans. www.crespia.cat

ABR

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

MAI

- **È bo, è mel de Banyoles. Setmana gastronòmica:** últim cap de setmana de maig i primera setmana de juny. Fusió entre la gastronomia, les flors i la cultura local. www.banyolescomerciturisme.cat

JUL

- **Fireta gastroartística i naturalista km0 d'una nit d'estiu a Mas Alba, Terradelles (Vilademuls):** primer cap de setmana de juliol. Parades de productes agroalimentaris, tasts, activitats i la participació d'artistes i artesans de diversos àmbits (escriptors, músics, ceramistes, entre d'altres). www.lafireta.cat

SET

- **Aplec de Falgons de Sant Miquel de Campmajor:** segon diumenge de setembre. Mercat de productes locals i artesanals. www.santmiqueldecampmajor.cat
- **Birravenut. Fira de la cervesa de Vilavenut:** últim cap de setmana de setembre. Tast de cerveses artesanes amb música en directe, espectacles i parades artesanals. www.fontcoberta.cat

OCT

- **Fira de l'all de Cornellà del Terri: primera cap de 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
- **Festa de Sant Galderic de Serinyà, Fontcoberta, Esponellà i Porqueres: segon cap de setmana d'octubre.** Ruta de tractors per reivindicar el treball de la pagesia i el patró dels pagesos.
- **Benvinguts a Pagès: primer cap de setmana d'octubre.** Visites guiades a les explotacions de tot Catalunya que participen en aquest esdeveniment per donar a conèixer de primera mà els seus productes. Activitats complementàries i venda de productes. www.benvingutsapages.cat

NOV

- **Fira de Sant Martírià i Firestany de Banyoles: tercer cap de setmana de novembre.** Exposició de cavalls, espectacles, concursos i mercat d'artesanía. www.firasantmartiria.com

DES

- **Fireta gastroartística km0 a 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). www.lafireta.cat
- **Fira d'hivern de Porqueres. Fira d'entitats i productes locals: dates de la Puríssima.** Mostra d'entitats i fira d'artesans i comerciants locals, juntament amb activitats de circ, música i espai de jocs infantil. www.porqueres.cat
- **Market Castell de Palol de Revardit: segon cap de setmana de desembre.** Mercat de Nadal amb parades de productes artesans i *food caravans*. www.palol.cat
- **Fira de Santa Llúcia de Palol de Revardit: diumenge més proper al 13 de desembre.** Mercat de productes artesanals i alimentaris. www.palol.cat

ACTIVA'T

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

Activitat per descobrir, tot jugant, la gran varietat de productes de l'hort que destaquen per estar arrelats al territori i per les característiques úniques que els distingeixen de la resta.

- **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

correu@escolanaturabanyoles.org

972 58 13 16 o 626 302 162





ENDOLLA'T RUTA GAMIFICADA



PLA DE L'ESTANY
COMARCA QUE BATEGA



PASSAPORT

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!

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 S.L - Nous Crespians	20
8- Agrícola Masó Petit SL - Carn de vedella	22
9- Agrícola Ramadera Mas Canet - Carn de xai	24
10- Albert Camprubí i Luca Serrà - Carn de xai amb certificació ecològica	26
11- Biolupulus, Albert Vilardell - Llúpol	28
12- Can Donai - Horta natural i local	30
13- Xai de Can Parella, Brigitte Garolera - Carn de xai	32
14- Xavier Juliol - Llet ecològica	34

Productors de productes elaborats

15- Carnisseria Alemany, Xavier Alemany - Xarcuteria artesana i vedella	36
16- Cervesa SOMA - Cervesa artesana	38
17- Forn de pa de Corts - Pa a partir de varietats antigues de blat	40
18- La ratafia d'en Pere - Ratafia	42
19- Pa de Can Maula - Pa	44
20- Xai de Can Peret del Molí	46

Visites, tast i activitats	48
Agenda d'activitats del món rural	50
Activa't	52
Ruta gamificada - Passaport dels productors del Pla de l'Estany	53

CONEIX LA COMARCA

El paisatge que ens envolta té una gran varietat de productors que elaboren productes de gran qualitat. Els productors amb el seu treball contribueixen a modelar i mantenir la singularitat de la nostra comarca. Aquesta es caracteritza per la seva rica varietat que combina zones humides, muntanyes, boscos, deveses i camps de cultiu, oferint un mosaic agroforestal i natural excepcional.

Tot aquest paisatge ofereix una xarxa de camins que uneix el territori amb la natura, la cultura, les tradicions, la gastronomia i elements patrimonials únics i singulars.

La guia de rutes de senderisme, bicicleta i BTT de la comarca recull itineraris per descobrir el nostre territori. Inclou més de 200 quilòmetres de rutes a peu i més de 300 quilòmetres de rutes amb bicicleta i BTT, aptes per a tots els públics.

La trobareu al Consell Comarcal del Pla de l'Estany, a l'oficina de turisme de Banyoles, als ajuntaments de la comarca i a la pàgina web de turisme del Consell Comarcal turisme.plaestany.cat.







**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

