

—

50 Propostes turisme gastronòmic

Català
Espanyol

—

50 Propuestas turismo gastronómico

Vallès Oriental

www.turismevalles.com



El Vallès Oriental és una terra de productes de proximitat de gran qualitat, d'una gastronomia molt rica i d'un ventall molt ampli de fires i esdeveniments que fan del nostre territori una destinació gastronòmica molt interessant.

El Vallès Oriental es una tierra de productos de proximidad de gran calidad, de una gastronomía muy rica y de una amplia oferta de ferias y acontecimientos que hacen de nuestro territorio un destino gastronómico muy interesante.

El Vallès Oriental, com gran part de les terres catalanes, compta amb una gastronomia molt rica fruit del seu territori tan variat.

Al Vallès Oriental hi trobem cuines per a tots els gustos, des de cuina de temporada, cuina de camp, rural o fins i tot cuina d'innovació.

I no només podem trobar una cuina excel·lent sinó que a la nostra comarca som especialistes en fires i esdeveniments gastronòmics per llepar-se els dits!

Al Vallès Oriental també hi trobem dues Denominacions d'Origen, la DOP Mongeta del Ganxet, que es tracta d'una mongeta seca, de mida mitjana i en forma de ganxet; i DO Alella, que està conformada per vinyes situades entre el mar Mediterrani i la serralada Litoral.

En aquesta publicació podeu trobar els nostres productes de proximitat com llegums, hortalisses, carns i embotits, bolets, dolços i postres, olis, les nostres denominacions d'origen, mongeta del Ganxet i la DO d'Alella..., passant per les receptes fetes amb productes del nostre territori, els col·lectius de restauració que han sorgit a la nostra comarca, les fires i jornades gastronòmiques i aquelles visites que es poden realitzar a determinats productors actualment.

Esperem que us sigui d'utilitat i gaudiu de la nostra gastronomia i del nostre territori.

Benvinguts!

El Vallès Oriental, como gran parte de las tierras catalanas, cuenta con una gastronomía muy rica fruto de su territorio tan variado.

En el Vallès Oriental encontramos cocinas para todos los gustos, desde cocina de temporada, cocina de campo, rural o incluso cocina de innovación.

Y no sólo podemos encontrar una cocina excelente sino que en nuestra comarca somos especialistas en ferias y acontecimientos gastronómicos para chuparse los dedos!

En el Vallès Oriental también encontramos dos Denominaciones de Origen, la DO Judía del Ganxet, que se trata de una judía seca, de medida mediana y en forma de gancho; y la DO Alella, que está conformada por viñas situadas entre el mar Mediterráneo y la cordillera Litoral.

En esta publicación podéis encontrar nuestros productos de proximidad como legumbres, hortalizas, carnes y embutidos, setas, dulces y postres, aceites, nuestras denominaciones de origen, judía del Ganxet y la DO Alella..., pasando por las recetas elaboradas con productos de nuestro territorio, los colectivos de restauración que han surgido en nuestra comarca, las ferias y jornadas gastronómicas y aquellas visitas que se pueden realizar a determinados productores en la actualidad.

Esperamos que os sea de utilidad y disfrutéis de nuestra gastronomía y de nuestro territorio.

Bienvenidos!



Les DO Alella i DOP Mongeta del Ganxet ens permeten gaudir de productes de gran qualitat i reconeguts arreu.

Las DO Alella y DO Judía del Ganxet nos permiten disfrutar de productos de gran calidad y reconocidos por todas partes.

Productes amb Denominació d'Origen Productos con Denominación de Origen

01

DO Alella

Els municipis que formen part de la DO són la Roca del Vallès, Martorelles, Montornès del Vallès, Sant Fost de Campsentelles, Granollers, Llinars del Vallès, Santa Maria de Martorelles, Vallromanes i Vilanova del Vallès. La DO agrupa 96 viticultors i 8 cellers embotelladors, amb una producció mitjana anual de 9.000 hl.

DO Alella

Los municipios que forman parte de la DO son la Roca del Vallès, Martorelles, Montornès del Vallès, Sant Fost de Campsentelles, Granollers, Llinars del Vallès, Santa María de Martorelles, Vallromanes y Vilanova del Vallès. La DO agrupa 96 viticultores y 8 bodegas embotelladoras, con una producción mediana anual de 9.000 hl.

DO Alella

<http://www.doalella.cat/>

02

DOP Mongeta del Ganxet

De color blanc, són planes, amb forma arronyonada i tenen un característic ganxo en un extrem que li confereix el seu nom de "ganxet". La seva textura fina, cremosa i farinosa al paladar desprèn un gust suau i consistent que poden recordar el gust de la castanya o del moniato.

DOP Judía del Ganxet

De color blanco, son planas, con forma redondeada y tienen un característico gancho en un extremo que le confiere su nombre de "ganxet". Su textura fina, cremosa y harinosa al paladar despride un gusto suave y consistente que pueden recordar el gusto de la castaña o del moniato.

DOP Mongeta del Ganxet

www.mongetadelganxet.cat

Productes tradicionals o destacats Productos tradicionales o destacados

Al mapa de la pàgina 10 s'indica on podeu trobar aquests productes.
En el mapa de la página 10 se indica donde encontrar estos productos.

03

Vins i cerveses

La nostra comarca actualment produeix una gran varietat de vins, amb la DO Alella, com el vi blanc varietal, vi rosat (garnatxa, merlot i pansa) i negres (cabernet sauvignon, ull de llebre i merlot), el Pas de les Bruixes (vi de maceració pel·licular), Castellruf (vi aromatitzat amb taronja natural)...

Pel que fa a la producció de cerveses, tal i com podeu observar al mapa adjunt, existeixen diferents productors que fan un gran ventall de cerveses: fetes amb espelta ecològica de Gallecs, aigua termal de Caldes de Montbui, enveïllides amb bota de fusta, etc...

Vinos y cervezas

Nuestra comarca actualmente produce una gran variedad de vinos, con la DO Alella, como el vino blanco varietal, vino rosado (garnatxa, merlot y pasa) y negros (cabernet sauvignon, ojo de liebre y merlot), el Pas de las Bruixes (vino de maceración pelicular), Castellruf (vino aromatizado con naranja natural)....

En cuanto a la producción de cervezas, tal y como podéis observar en el mapa adjunto, existen diferentes productores que hacen una gran variedad de cervezas: realizadas con espelta ecológica de Gallecs, agua termal de Caldes de Montbui, envejecidas con bota de madera, etc...

04

Carn fresca i embotits

La carn fresca al nostre territori pot ser de vedella, de porc i en podem trobar molta d'ecològica. A partir d'aquesta carn fresca s'elaboren uns embotits excel·lents, que van des de les botifarres (botifarra de la Garriga...), llonganisses (com la de Caldes de Montbui), ventre d'osso i una gran varietat d'embotits que fan les delícies dels qui els tasten.

Carne fresca y embutidos

La carne fresca en nuestro territorio puede ser de ternera, de cerdo y podemos encontrar mucha ecológica. A partir de esta carne fresca se elaboran unos embutidos excelentes, que van desde las butifarras (butifarra de la Garriga...), longanizas (como la de Caldes de Montbui), vientre de huesos y una gran variedad de embutidos que hacen las delicias de quienes los prueban.

05

Pa, pastes ious

Som una comarca amb una àmplia oferta de pans i productes de forn elaborats amb farines ecològiques, moltes d'elles produïdes a Gallecs. Algunas d'aquestes farines ecològiques són de varietats antigues com l'espelta, el kamut, el blat forment, blat de moro.

Pel que fa a les pastes trobem un productor

centenari que utilitza l'aigua termal de Caldes de Montbui, Pastes Sanmartí, per fer fideus de rosca, cordons, macarrons, productes per a persones al·lèrgiques a l'ou o la lactosa.

A la comarca del Vallès Oriental trobem una gran quantitat de productors d'ous ecològics que podeu localitzar a través del mapa.

Pan, pastas y huevos

Somos una comarca con una amplia oferta de panes y productos de horno elaborados con harinas ecológicas, muchas de ellas producidas en Gallecs. Algunas de estas harinas ecológicas son de variedades antiguas como la espelta, el kamut, el trigo forment, maíz.

En cuanto a las pastas encontramos un productor centenario que utiliza el agua termal de Caldes de Montbui, Pastas Sanmartí, que hace fideos de rosca, cordones, macarrones, productos para personas alérgicas al huevo o la lactosa.

En la comarca del Vallès Oriental encontramos una gran cantidad de productores de huevos ecológicos que podéis localizar a través del mapa.

06

Fruits secs

Al Vallès Oriental trobareu producció pròpia d'avellana ecològica, així com productors que elaboren garrapinyades de fruits secs, garrapinyades amb cacau i festuc garrapinyat. També podeu gaudir d'ametlla, avellana, cacauet torrats amb llenya, tomàquet sec, ametlla Marcona salada i festuc salat.

Frutos secos

En el Vallès Oriental encontraréis producción propia de avellana ecológica, así como productores que elaboran garrapiñadas de frutos secos, garrapiñadas con cacao y pistacho garrapiñado. También podréis disfrutar de almendra, avellana, cacahuate tostados con leña, tomate seco, almendra Marcona salada y pistacho salado.

07

Productes d'horta i del camp

A la comarca es produeix una àmplia varietat d'hortalisses autòctones entre les que trobem la mongeta del garxet, la mongeta del carai, la rènega negre, el cigró menut, la llentilla pardina, la col de pell de galàpet, enciam escaroler, bròquil de Santa Teresa o bròquil blau, tomàquets de varietats antigues, blats antics com l'espelta i el blat del cor, faves, llavors antigues que s'han recuperat i productes més nous com bolet xiitake, gírgola de castanyer (maitake).

Productos de huerta y del campo

En la comarca se produce una amplia variedad de hortalizas autóctonas entre las que encontramos la judía del garxet, la judía del carai, la renega negra, el garbanzo pequeño, la lenteja pardina,

la col de piel de galapago, lechuga escarolera, brócoli de Santa Teresa o brócoli azul, tomates de variedades antiguas, trigos antiguos como la espelta y el trigo de corazón, habas, semillas antiguas que se han recuperado y productos más nuevos como la seta shiitake, gírgola de castaño (maitake).

08

Làctics

Els amants dels productes làctics gaudiran de l'amplia varietat que els productors del Vallès Oriental elaboren amb llet de vaca, ovella i cabra. Al Vallès tenim productors que amb la llet del seu propi ramat elaboren productes làctics de molta qualitat, entre les que hi ha el mató, el formatge fresc, el formatge curat, el flam, el flam de mató o de xocolata, els iogurts i el pastís de formatge.

Lácteos

Los amantes de los productos lácteos disfrutarán de la amplia variedad que los productores del Vallès Oriental elaboran con leche de vaca, oveja y cabra. En el Vallès tenemos productores que con la leche de su propio rebaño elaboran productos lácteos de mucha calidad, entre las que hay el mató, el queso fresco, el queso curado, el flam, el flam de mató o de chocolate, los yogures y el pastel de queso.



09

Els nostres dolços

Els més llaminers de la casa gaudiran amb les propostes que el Vallès Oriental ofereix als seus visitants.

A títol d'exemple podem trobar a Gualba els Godallets de Gualba, la Coca de llardons, el Tortell de Sant Vicenç, a la Garriga és típic Els Garrics, fent referència al Garric...a Santa Maria de Palautordera la Coca de Palau, els Fartons a Cànoves i Samalús, a Caldes de Montbui els Carquinyolis i el mató... els Encenalls de xocolata de la Llagosta , els Mollets són dolços típics de Mollet del Vallès, que tenen forma de peix (moll) símbol de l'escut..., el pa i la coca de la Remençada de Montornès del Vallès, el Rajol de Festa Major de Granollers des de l'any 1994.

Nuestros dulces

Los más golosos de la casa disfrutarán con las propuestas que el Vallès Oriental ofrece a sus visitantes.

A título de ejemplo podemos encontrar en Gualba, los Godallets de Gualba, la Coca de chicharrones, el Tortel de Sant Vicenç, en la Garriga es típico Los Garrics, haciendo referencia al Garric...en Santa María de Palautordera la Coca de Palau, los Fartons en Cánovas y Samalús, en Caldes de Montbui los Carquiñolis y el mató... las Virutas de chocolate de la Llagosta, los Mollets son dulces típicos de Mollet del Vallès, que tienen forma de pescado (salmonete) símbolo del escudo..., el pan y la coca de la Remensada de Montornès del Vallès, el Rajol de Fiesta Mayor de Granollers desde el año 1994.



Receptes Recetas

ELS BROUS I LES SOPES
LOS CALDOS Y LAS SOPAS

10

Sopa de fredolics

Aquesta sopa es pot realitzar amb fredolics o amb camagrocs (Cantbarelus lutescents), bolets que no tenen gaire sortida comercial pel fet de ser fràgils i trencadissos.

Quantitats per a 4 persones:

- 400 g de fredolics o camagrocs
- 1 ceba grossa
- 1 gra d'all
- 50 g d'avellanes torrades
- all i julivert
- de 4 a 6 llesques de pa torrat (segons com d'espès ho vulguem)
- 1 litre de caldo vegetal o suc de mongetes seques.

Ofeguem en una olla, que tapi bé, els fredolics, un cop nets i triats. Podem afegir-hi ceba tallada petita o un sofregit fet a part d'all, ceba i tomàquet (no gaire). Un cop el bolet ha tret tota la seva aigua o caldo vegetal, tradicionalment s'hi posava el suc de bullir mongetes seques, ja que és una sopa d'aprofitaments. Un cop arrenca el bull hi posem unes llesques de pa torrat i la picada i hi passem el batedor de barnilles de sopes o, si ho volem més fi, el batedor elèctric.



La cuina vallesana està plena de gustos, olors, textures...que ens permeten gaudir dels nostres productes de proximitat.
La cocina vallesana está llena de gustos, olores, texturas...que nos permiten disfrutar de nuestros productos de proximidad.

Sopa de negrillas

Esta sopa se puede realizar con negrillas o con rebozuelos (Cantbarelus lutescents), setas que no tenían mucha salida comercial por el hecho de ser frágiles y quebradizas.

Cantidades para 4 personas:

- 400 g de negrillas o rebozuelos
- 1 cebolla grande
- 1 diente de ajo
- 50 g de avellanas tostadas ajo y perejil
- de 4 a 6 rebanadas de pan tostado (según lo espeso que lo queramos)
- 1 litro de caldo vegetal o zumo de judías secas.

Ahogamos en una olla, que tape bien, las negrillas, una vez limpios y escogidos. Podemos añadir cebolla cortada pequeña o un sofrito hecho aparte de ajo, cebolla y tomate (no mucho). Una vez que la seta haya sacado toda el agua o caldo vegetal, tradicionalmente se ponía el caldo de hervir judías secas, ya que es una

sopa de aprovechamientos. Una vez arranca a hervir ponemos unas rebanadas de pan tostado y la picadura y pasamos el batidor de varillas de sopas o, si lo queremos más fino, el batidor eléctrico.

ELS LLEGUMS LAS LEGUMBRES

11

Mongetes de desgranar amb ventre dels ossets

Ventre d'ossets és un embutit que consisteix en el ventre de porc farcit d'osso trossejats de la costella de porc convenientment amanits amb sal i pebre i que també combina amb els llegums.

Partim, com sempre, d'un sofregit d'all i ceba, on també hi podem posar un gotet de vi blanc, hi barregem uns trossos del ventre o sac d'osso, aprofitem una mica del

caldo de bullir les mongetes de desgranar per tal que es barregi bé i s'estovi una mica, ja que el ventre, a vegades, és una mica dur. Hi posem, per últim, les mongetes de desgranar prèviament cuites i ho podem arrodonir amb una picada d'all, julivert i algun carquiñoli picat.

En la primavera per fer aquest plat s'utilitzaven pèsols en comptes de mongetes.

Judías de desgranar con vientre de huesos

Vientre de huesos es un embutido que consiste en el vientre de cerdo relleno de huesos troceados de la costilla de cerdo convenientemente aliñados con sal y pimienta y que también combina con las legumbres.

Partimos, como siempre, de un sofrito de ajo y cebolla, donde también podemos poner un vaso de vino blanco, mezclamos unos trozos del vientre o saco de huesos, aprovechamos un poco del caldo de hervir las judías de desgranar para que se mezcle bien y se ablande un poco, puesto que el vientre, a veces, es un poco duro.

Ponemos, por último, las judías de desgranar previamente cocidas y lo podemos redondear con una picada de ajo, perejil y algún carquiñoli picado.

En primavera para hacer este plato se utilizaban guisantes en vez de judías.



12

Xiulets

Les faves tendres les podem cuoure amb pell quan encara no es marca la grana. Si les tavelles ja tenen fills, els el traurem. Les trossejarem per facilitar-ne la cocción i les ofegarem en una paella o cassola (salades i pebrades) on previamente hem enrostit uns trossets de cansalada. A mitja cocción, sempre feta amb tapadora, hi tirarem alls tendres tallats petits i unes fulles de julivert i menta. Acabarem la cocción saltejant-los sense tapadora per tal que quedin ben torrats.

Xiulets

Las habas tiernas las podemos cocer con piel cuando todavía no se marca la grana. Si las vainas ya tienen hijos, se los sacaremos. Las trocearemos para facilitar la cocción y las rehogaremos en una sartén o cazuella (saladas y pimentadas) donde previamente hemos dorado unos trocitos de tocino. A media cocción, siempre tapada, echaremos los ajos tiernos cortados pequeños y unas hojas de perejil y menta. Acabaremos la cocción salteándolos sin tapa para que queden muy tostados.

CUINA DE SENGLAR COCINA DE JABALÍ



- de cadascú*
- un grapat de cama-secs ja escaldats,
- brou de verdures
- farina de cigrons per la picada
- ametlles
- nyora, sal, pebre i julivert

cinc minuts. Afegim les mandonguilles, els pèsols i els cama-secs i deixem que vagin fent xup-xup. Fem la picada i l'afegeim a la cassola. 30 minuts després ja està llest. Bon profit!

Albóndigas de jabalí con guisantes y senderuelas

Cantidades para 4 personas

- 250 gr. carne picada de jabalí un poco magra
- tres cucharadas soperas de pan rallado
- dos huevos
- un ajo
- una cebolla
- cinco tomates
- 200 gr. de guisantes o al gusto de cada uno
- un puñado de senderuelas ya escaldados,
- caldo de verduras
- harina de garbanzos para la picada
- almendras
- nyora, sal, pimienta y perejil

Cogemos la carne de jabalí picada y la salpimentamos, le añadimos el pan rallado, los huevos, un poco de perejil y un ajo cortado muy pequeño. Mezclamos toda la masa hasta que tenga una consistencia de albóndiga. Hacemos bolitas de 3 cm aproximadamente de diámetro, las enharinamos con harina de garbanzos y las freímos (reservando). Seguidamente, hacemos un sofrito, con el aceite de freír las albóndigas una vez colado, y cebolla triturada hasta tenerla pochada.

Pelamos los tomates y los trituramos, los metemos en la cazuela con una pizca de azúcar y los dejamos cocer. Una vez cocidos, añadimos el caldo que dejamos hervir unos cinco minutos. Añadimos las albóndigas, los guisantes y los senderuelas y dejamos que vayan haciendo chup-chup. Hacemos la picada y lo añadimos a la cazuela. 30 minutos después ya está listo. ¡Buen provecho!



13

Mandonguilles de senglar amb pèsols i cama-secs

Quantitats per a 4 persones:

- 250 gr. carn picada de senglar una mica magra
- tres cullerades soperes de pa ratllat
- dos ous
- un all
- una ceba
- cinc tomàquets
- 200 gr. de pèsols o al gust



Empreses Visitables

Empresas Visitable

14

Formatgeria Mogent

Can Bordoi

📍 Sant Antoni de Vilamajor
📞 93 846 00 24
www.mogent.com

Explotació agrària dedicada a la producció de llet de vaca i llet de cabra i a la comercialització de productes. Disposa de botiga a la mateixa finca agrària. Alhora ofereixen visites guiades, prèvia reserva, de grups escolars.

Explotación agraria dedicada a la producción de leche de vaca y leche de cabra y a la comercialización de productos. Dispone de tienda en la misma finca agraria. Ofrecen visitas guiadas, con reserva previa reserva, de grupos escolares.

Parc de les olors

📍 Bigues i Riells
📞 93 865 60 81
www.parcdelesolors.com

Situat en un entorn rural del Vallès, ofereix l'oportunitat de sentir i degustar experiències al camp a partir de sessions formatives de les plantes medicinals-remedies, aromàtiques i culinàries. Prèvia reserva per a grups.

Situado en un entorno rural del Vallès, ofrece la oportunidad de sentir y degustar experiencias en el campo a partir de sesiones formativas de las plantas medicinales-curanderas, aromáticas y culinarias. Previa reserva para grupos.

Capuxí

📍 Les Franqueses del Vallès
📞 93 860 61 64
www.capuxi.com

Can Puigoriol Xic és una masia, situada a prop del Parc Natural del Montseny, que disposa d'un equip multidisciplinar. Fan tallers especialitzats en el treball amb infants, joves i grups amb reserva prèvia.

Can Puigoriol Xic es una masía, situada cerca del Parque Natural del Montseny, que dispone de un equipo multidisciplinar. Hacen talleres especializados en el trabajo con niños, jóvenes y grupos con reserva previa.

Pastes Sanmartí

📍 Caldes de Montbui
📞 93 865 01 96
www.pastes-sanmarti.com

Fideuers des de 1700, fan l'elaboració amb el mètode tradicional d'assecadors de fusta i amb l'aigua termal de Caldes de Montbui. Tots els dimarts des de febrer fins l'abril, fan visites guiades a la mateixa instal·lació amb reserva prèvia.

Artesanos desde 1700, hacen la elaboración con el método tradicional de secadores de madera y con el agua termal de Caldes de Montbui. Todos los martes, de febrero hasta abril, hacen visitas guiadas en la misma instalación con reserva previa.

Viver Belloc – La Tavella

📍 Cardedeu
📞 93 844 41 05
www.vivelloc.cat

La Fundació Viver de Belloc, treballa amb persones amb discapacitat intel·lectual



o amb trastorn mental. Ofereixen activitats, tallers i sortides, mediambientals adreçades a grups i amb reserva prèvia.

La Fundación Viver de Belloc, trabaja con personas con discapacidad intelectual o con trastorno mental. Ofrecen actividades, talleres y salidas, medioambientales dirigidas a grupos, con reserva previa.

Art Cervesers

📍 Canovelles
📞 93 849 87 68
www.artcervesers.com

Elaboradors de 7 tipus de cervesa a la Maria Partegàs. Fan visites guiades a la destil·leria amb degustacions de cervesa els dissabtes per a grups de 8 a 15 personnes.

Elaboradores de 7 tipos de cerveza a la María Partegás. Hacen visitas guiadas a la destilería con degustaciones de cerveza los sábados para grupos de 8 a 15 personas.

Pastisseria Casabayó

📍 Caldes de Montbui
📞 93 865 49 10

Visita a l'obrador de la pastisseria on s'explica el procés de l'elaboració dels carquinyolis. Inclou degustació. Aquest producte és de tradició centenària a Caldes i denominació comarcal de producte alimentari.

Visita al obrador de la pastelería donde se explica el proceso de elaboración de los carquinyoles. Incluye degustación. Este producto es de tradición centenaria en Caldes y denominación comarcal de producto alimentario.

Cervesa Sant Jordi

📍 Cardedeu
📞 695 575 698
www.cervesasantjordi.cat

La fàbrica està ubicada en un edifici modernista de 1910 de M.J. Raspall. Es realitzen visites guiades amb tast de cerveses, dinars cervesers o cursos d'elaboració de cervesa. Durant la setmana també es fan visites concertades per a grups.

La fábrica está ubicada en un edificio modernista de 1910 de M.J. Raspall. Se realizan visitas guiadas con cata de cervezas, comidas cerveceras o cursos de elaboración de cerveza. Durante la semana también se hacen visitas concertadas para grupos.

Aula d'Entorn Rural

📍 Can Turró
📍 Santa Maria de Palautordera
📞 93 867 54 01
www.canturro.net

Granja agraria de vaques de llet a pocs quilòmetres del Parc Natural del Montseny.

Podreu conèixer la granja amb visites guiades, fer tallers d'elaboració de melmelades i làctics i gaudir de l'entorn rural de la masia. Per fer les activitats i visita cal fer reserva prèvia.

Granja agraria de vacas de leche a pocos kilómetros del Parque Natural del Montseny.

Podréis conocer la granja con visitas guiadas, hacer talleres de elaboración de mermeladas y lácteos y disfrutar del entorno rural de la masía. Para hacer las actividades y visita hay que hacer reserva previamente.

La Païssa

📍 Cardedeu
📞 93 846 09 86
www.lapaissa.cat

Granja agrícola amb vaques de llet i d'engreix. Fan cursos d'elaboració de formatges, visites guiades, tallers d'elaboració de productes làctics i degustació de productes ecològics.

Reserva prèvia fins a 48 h abans de l'activitat.

Granja agrícola con vacas de leche y de engorde. Hacen cursos de elaboración de quesos, visitas guiadas, talleres de elaboración de productos lácteos y degustación de productos ecológicos.

Reserva previa hasta 48 h antes de la actividad.

Celler de Can Roda

📍 Santa Maria de Martorelles
📞 93 579 44 48
www.cellercanroda.com

Casa senyorial del 1864 envoltada de bosc i vinya que des de 2010 elabora vins dins la DO Alella de varietat pansa blanca, moscatell, merlot i cabernet. Fan visites guiades explicant la història del celler, amb passeig per les vinyes, visita al celler i tast de vi.

Casa senyorial de 1864 rodeada de bosque y viña que desde 2010 elabora vinos dentro de la DO Alella de variedad pasa blanca, moscatel, merlot y cabernet. Hacen visitas guiadas explicando la historia de la bodega, con paseo por las viñas, visita a la bodega y cata de vino.

Serralada de Marina

📍 Martorelles
📞 93 570 45 34
www.serraladadelamarina.com

Celler, que forma part de la DO Alella. Elaboren vins blancs, de postres i cava amb raïm pansa blanca. Fan visites programades i es pot visitar el celler i fer degustació de vins o degustació de vins i formatges.

Bodega que pertenece a la DO Alella. Elaboran vinos blancos, de postre y cava con uva pansa blanca. Hacen visitas programadas y se puede visitar la bodega y hacer degustación de vinos o degustación de vinos y quesos.

Formatgeria del Montseny – Can Gorgs

📍 Montseny
📞 93 847 32 38
www.formatgeriadelmontseny.com

Estan situats al bell mig del Parc Natural del Montseny. Elaboren formatge de pastor elaborat amb llet crua de cabra. Obert el cap de setmana a partir de les 11h, fan visites guiades, degustació i es pot comprar a la botiga.

Están situados en medio del Parque Natural del Montseny. Elaboran queso de pastor elaborado con leche cruda de cabra. Abierto el fin de semana a partir de las 11h, hacen visitas guiadas, degustación y se puede comprar en la tienda.



Associació Agroecològica de Gallecs

📍 Mollet del Vallès
📞 93 570 45 34
www.aegallecs.cat

Associació de pagesos ecològics que cultiven a l'espai rural de Gallecs.

Els pagesos organitzen fires agroecològiques, agromercats i visites guiades. També es pot comprar el seu producte a l'agrobotiga de Gallecs.

Asociación de campesinos ecológicos que cultivan en el espacio rural de Gallecs. Los labradores organizan ferias agroecológicas, agromercados y visitas guiadas. También se puede comprar su producto en la agrotienda de Gallecs.

Forn el Prat

📍 Mollet del Vallès
📞 93 570 08 29
www.fornipastisseriaprat.com

Forn de pa que apostà pel producte de proximitat com l'espelta de Gallecs. Es fan visites guiades i petits tallers d'elaboració, sempre amb reserva prèvia.



Horno de pan que apuesta por el producto de proximidad como la espelta de Gallecs. Se hacen visitas guiadas y pequeños talleres de elaboración, siempre con reserva previa.

Cansaladeria Brunés

📍 Mollet del Vallès
📞 93 570 52 36
www.brunes.cat

Comerç de proximitat de tradició familiar, centrat en l'elaboració artesana i comercialització dels productes tradicionals de Cansalader-Xarcuter, així com productes de xarcuteria de qualitat. Es fan visites sempre amb reserva prèvia.

Comercio de proximidad de tradición familiar, centrado en la elaboración artesana y comercialización de los productos tradicionales de Tocinero-Charcutero, así como productos de charcutería de calidad. Se realizan visitas siempre con reserva previa.

VINS, CAVES I CERVESES

1. Arts Cervesers
2. Celler Can Roda
3. Cervesa Sant Jordi
4. El Bruguer Vell
5. Hort del Barret
6. Serralada de Mariana - Celler Altrabanda

CARN FRESCA I EMBOTITS

7. Can Bas
8. Can Geroni
9. Can Manent
10. Cansaladeria Espinosa
11. Cansaladeria Canadell Pi
12. Carnisseria i cansaladeria La Perla
13. Casa Farré Nou
14. Embotits Artesans del Montseny
15. Embotits Artesans J.Malloll
16. Embotits Pedragosa
17. Embotits Salgot
18. Granja Cuyás
19. Pollastres Can Pep Julià

PA, PASTA I OUS

20. El Forn de Can Busquets
21. El Rull Can Maspons.SL
22. Espiga d'Or
23. Forn de Ca l'Antic
24. Forn de pa Sant Antoni
25. Forn de pa Sant Pere
26. Forn i Patisseria Prat
27. Forn Ribas
28. Ous del Mas
29. Pasta Sanmartí, SL

FRUTS SECS

30. Can Burguès
31. Can Faba
32. Can Galderic

PRODUCTES D'HORTA I DEL CAMP

33. Agriturisme Can Gual
34. Agrovalls, SCP
35. Sat Agroecológica de Gallegos
36. Bolet ben fet
37. Cal Cerdà
38. Can Camp
39. Can Mestret
40. Can Nualart
41. Can Quimet Gall, SL
42. Capuxí
43. El Molí d'en Vendrell
44. El Rave Negre
45. Esteve Grau
46. Fundació Privada Obra Tutelar Agrària
47. Hereus de Can Jornet
48. Isidre Catafala Vila
49. La Tavella (Fundació Viver de Bell-lloc)
50. Les Rassades
51. Parc de les Olors
52. Tarpuna Cooperativa Iniciatives Sostenibles

LÀCTICS

53. Can Ponsa
54. Formatgeria del Montseny
55. Formatgeria La Cleda
56. Formatgeria Mogent- Can Bordoi
57. Granja El Prat

PASTISSERIA I XOCOLATERIA

58. Pastisseria Esteva
59. Pastisseria Sant Lleí
60. Vallflorida Xocolaters

Relació de productors que surten al "Catàleg de productors artesans del Vallès Oriental".

Relación de productores que salen en el "Catálogo de productores artesanos del Vallès Oriental".

OSONA

PEIN CINGLES DE BERTÍ

PARC NATURAL DEL MONTSÈN



i PUNTS D'INFORMACIÓ TURÍSTICA
PUNTOS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA





Fires i Jornades Gastronòmiques Ferias y Jornadas Gastronómicas

GENER ENERO

15

Fira de l'Oli / Feria del Aceite
📍 Bigues i Riells
📞 93 865 62 25
✉️ ajuntament@biguesiriells.cat
www.biguesiriells.cat
www.turismevalles.com

16

Mostra de Cuina Casolana / Muestra de Cocina Casera
📍 Santa Maria de Palautordera
📞 93 847 96 26
✉️ ajuntament@mpalautordera.cat
www.mpalautordera.cat
www.turismevalles.com

MARC MARZO

17

Mercat de l'Olla i la Caldera / Mercado de la Olla y la Caldera
📍 Caldes de Montbui
📞 93 865 56 56
✉️ fires@caldesdemontbui.cat
www.visitcaldes.cat
www.turismevalles.com

18

Fira de La Botifarra / Feria de la Butifarra
📍 La Garriga
📞 93 860 50 50
✉️ info@visitlagarriga.cat
www.lagarriga.cat
www.turismevalles.com

19

Se'ns en va l'olla / Se nos va la olla
📍 Caldes de Montbui
📞 93 865 56 56
✉️ fires@caldesdemontbui.cat
www.visitcaldes.cat
www.turismevalles.com

20

Ruta Gastrotapas Granollers / Ruta Gastrotapas Granollers
📍 Granollers
📞 93 861 47 83
✉️ turisme@ajuntament.granollers.cat
www.visitgranollers.com
www.turismevalles.com

ABRIL ABRIL

21

Mercat del planter i Fira Lliga't a la Terra / Mercado del vivero y Feria Átate a la Tierra
📍 Santa Eulàlia de Ronçana
📞 93 844 80 25
✉️ ser@ser.cat
www.ser.cat
www.turismevalles.com

MAIG MAYO

22

Mostra Gastronòmica Fira de l'Ascensió / Muestra Gastronómica Feria de la Ascensión
📍 Granollers
📞 93 861 47 83
✉️ ccorrea@ajuntament.granollers.cat
www.visitgranollers.com
www.turismevalles.com

JUNY JUNIO

23

Mollet és Gourmet / Mollet es Gourmet
📍 Mollet del Vallès
📞 93 579 06 40
✉️ ajuntament@molletdelvalles.cat
www.molletvalles.cat
www.turismevalles.com

24

Jornades Gastronòmiques de la Cirera / Jornadas Gastronómicas de la Cereza
📍 Caldes de Montbui
📞 93 865 56 56
✉️ fires@caldesdemontbui.cat
www.visitcaldes.cat
www.turismevalles.com

25

Fira de la Remençada / Feria de la Remensada
📍 Montornès del Vallès

📞 93 572 11 70
✉️ contactar@montornes.cat
www.montornes.cat
www.turismevalles.com

JULIOL JULIO

26

Fira del tomàquet de varietats locals del Vallès / Feria del tomate de variedades locales del Vallès
📍 Santa Eulàlia de Ronçana
📞 93 860 07 02
www.productesdelvalles.files.wordpress.com

AGOST AGOSTO

27

Fira de tast i mostra gastronòmica Llinars del Vallès / Feria de cata y muestra gastronómica Llinars del Vallès
📍 Llinars del Vallès
📞 93 841 27 50
✉️ cultura@llinarsdelvalles.cat
www.llinarsdelvalles.cat
www.turismevalles.com

SETEMBRE SEPTIEMBRE

28

Jornades gastronòmiques de tastets / Jornadas gastronómicas de catas
📍 Vallromanes
📞 93 572 91 59
✉️ vallromanes@diba.cat
www.vallromanes.cat
www.turismevalles.com

OCTUBRE OCTUBRE

29

Fira del Llaminer / Feria del Goloso
📍 Vilanova del Vallès
📞 93 845 92 77
✉️ maite_xalem123@hotmail.es
www.vilanovadelvalles.cat
www.turismevalles.com

30

Fira del Pinyó / Feria del Piñón
 ● Vilalba Sasserra
 ☎ 93 841 03 83
 ✉ vilalba@diba.cat
www.vilalba-sasserra.cat
www.turismevalles.com

31

Fira de l'Espelta / Feria de la Espelta
 ● Gallecs-Mollet del Vallès
 ☎ 93 544 53 97
 ✉ info@espairuralgallecs.cat
www.espairuralgallecs.cat
www.turismevalles.com

32

Tardor Gastronòmica / Otoño Gastronómico
 ● Sant Celoni
 ☎ 93 864 12 00
 ✉ santceloni@santceloni.cat
www.santceloni.cat
www.turismevalles.com

33

Fira d'aliments artesans catalans / Feria de alimentos artesanos catalanes
 ● Montseny
 ☎ 93 847 31 37
 ✉ montseny@diba.cat
www.montseny.cat
www.turismevalles.com

NOVEMBRE NOVIEMBRE

34

Fira de la Glà; Productors Artesans / Feria de la Bellota; Productores Artesanos
 ● Campins
 ☎ 93 847 50 30
 ✉ ajuntament@campins.cat
www.campins.cat
www.turismevalles.com

35

Fira de La Mongeta del Ganxet, Cigró Menut i Llentia de Gallegos / Feria de La Judía del Ganxet, Garbanzo pequeño y Lenteja de Gallegos
 ● Gallecs-Mollet del Vallès
 ☎ 93 544 53 97
 ✉ info@espairuralgallecs.cat
www.espairuralgallecs.cat
www.turismevalles.com

36

Festa de la mongeta del Ganxet / Fiesta de la judía del Ganxet
 ● Les Franqueses del Vallès
 ☎ 93 846 76 76
 ✉ aj.franqueses@lesfranqueses.cat
www.lesfranqueses.cat
www.turismevalles.com

37

Jornada de la Cuina del Senglar / Jornada de la Cocina del Jabalí
 ● Montseny
 ☎ 93 847 31 37
 ✉ montseny@diba.cat
www.montseny.cat
www.turismevalles.com



38

Tast gastronòmic i mercat amb varietats locals / Cata gastronómica y mercado con variedades locales
 ● Granollers
 ☎ 93 861 47 83
www.visitgranollers.com
www.turismevalles.com

DESEMBRE DICIEMBRE

39

Fires del Torrons / Ferias del Turrón
 ● Diferents municipis de la comarca
 ☎ 93 860 07 02
www.turismevalles.com

AL LLARG DE L'ANY A LO LARGO DEL AÑO

40

Mercat de productes de proximitat / Mercado de productos de proximidad
 ● Diferents municipis de la comarca durant tot l'any
 ☎ 93 861 47 83
 ✉ productedepalou@ajuntament.granollers.cat
www.visitgranollers.com
www.turismevalles.com

41

Rutes del Pinxo i la Tapa / Rutas del Pincho y la Tapa
 ● Diferents municipis de la comarca durant tot l'any
 ☎ 93 860 07 02
www.turismevalles.com

42

Mercat productes de Palou / Mercado de productos de Palou
 ● Granollers, 2 cops l'any
 ☎ 93 861 47 83
 ✉ productedepalou@ajuntament.granollers.cat
www.visitgranollers.com
www.turismevalles.com

43

Mercats del vi i del formatge / Mercados del vino y del queso
 Diferents municipis de la comarca durant tot l'any
www.turismevalles.com

A TOT EL TERRITORI EN TODO EL TERRITORIO

44

Degustacions de varietats locals de tomàquets / Degustaciones de variedades locales de tomates
 15 juliol al 15 setembre
 Diferents municipis de la comarca.
 ☎ 93 860 07 02
<http://productesdelvalles.files.wordpress.com>

45

Jornades Gastronòmiques del Tomàquet / Jornadas Gastronómicas del Tomate
 15 juliol al 15 setembre
 ☎ 93 860 07 02
[www.productesdelvalles.files.wordpress.com](http://productesdelvalles.files.wordpress.com)

46

Jornades Gastronòmiques de llegums del Vallès / Jornadas Gastronómicas de legumbres del Vallès
 15 novembre al 15 de març
 ☎ 93 860 07 02
[www.productesdelvalles.files.wordpress.com](http://productesdelvalles.files.wordpress.com)



Col·lectius de restauració Colectivos de restauración

CUINA VO
Vallès Oriental



Slow Food® Vallès Oriental

Cuina
Sant Celoni


**Gremi d'Hostaleria
del Vallès Oriental**

47

Associació Cuina VO

Agrupació voluntària de cuiners i restaurants del Vallès Oriental, que promou i difon les virtuts i singularitats de la cuina vallesana. Basen la seva proposta gastronòmica en una cuina de proximitat i de qualitat. Treballen per reforçar la vinculació entre cuina i territori, dinamitzant turísticament i gastronòmicament la comarca, per tal que la cuina i els productes de qualitat en siguin el millor ambaixador.



<http://www.cuinavo.cat>

48

Restaurants Slow Food Vallès Oriental

L'associació té com objectiu comú preservar i promocionar els productes locals i tradicionals, juntament amb la seva tradició popular i la seva preparació, així com millorar la cultura alimentaria de la ciutadania, sensibilitzar sobre la diversitat culinària de la comarca, i acostar els productors als restauradors i consumidors.



<http://slowfoodvallesoriental.blogspot.com.es/>

49

Sant Celoni Cuina

Grup de professionals del sector de la restauració que promouen i difonen Sant Celoni com una destinació de referència per a una bona cuina, asequible i de qualitat, treballant amb productes frescos i de proximitat.



<http://www.santceloni.cat/cuina>

50

Gremi d'Hostaleria del Vallès Oriental

Associació empresarial que uneix els empresaris del sector de l'hostaleria, la restauració, els hotels i similars del Vallès Oriental.



<http://www.gremihostaleriavallesoriental.com/>

Asociación Cuina VO

Agrupación voluntaria de cocineros y restaurantes del Vallès Oriental, que promueve y difunde las virtudes y singularidades de la cocina vallesana. Basan su propuesta gastronómica en una cocina de proximidad y de calidad. Trabajan para reforzar la vinculación entre cocina y territorio, dinamizando turísticamente y gastronómicamente la comarca, para que la cocina y los productos de calidad sean el mejor embajador.

Restaurantes Slow Food Vallès Oriental

La asociación tiene como objetivo común preservar y promocionar los productos locales y tradicionales, junto con su tradición popular y su preparación, así como mejorar la cultura alimentaria de la ciudadanía, sensibilizar sobre la diversidad culinaria de la comarca, y acercar los productores a los restauradores y consumidores.

Sant Celoni Cuina

Grupo de profesionales del sector de la restauración que promueven y difunden Sant Celoni como un destino de referencia para una buena cocina, asequible y de calidad, trabajando con productos frescos y de proximidad.

Gremio de Hostelería del Vallès Oriental

Asociación empresarial que une los empresarios del sector de la hostelería, la restauración, los hoteles y similares del Vallès.





Distintiu de Qualitat Turística

Aquest distintiu, representat pel logotip superior, reconeix l'esforç i el compromís amb la qualitat i la millora contínua en l'àmbit turístic. Aquesta distinció forma part del SICTED, Sistema Integral de Qualitat Turística en Destins, un projecte de millora de la qualitat de les destinacions turístiques promogut per la Secretaria General de Turisme i la Federació Espanyola de Municipis i Províncies (FEMP).

El projecte SICTED treballa amb empreses i serveis turístics de fins a 29 oficis diferents i se centra en l'experiència i satisfacció del turista que visita la nostra destinació. Es basa, entre d'altres eines, en l'aplicació d'un Manual de Bones Pràctiques, que varia en funció de l'ofici.

Es tracta d'un model participatiu que requereix que les empreses i serveis turístics adherits es comprometin amb la qualitat turística. Ofereix un pla formatiu, visites d'assistència tècnica per part d'assessors SICTED, tallers de dubtes i solucions, grups de treball que desenvolupen propostes de millora per a la destinació i evaluacions que contrasten l'adequació de l'empresa/servei als estàndards de qualitat.

Distintivo de Calidad Turística

Este distintivo, representado por el logotipo superior, reconoce el esfuerzo y el compromiso con la calidad y la mejora continua en el ámbito turístico. La distinción forma parte del SICTED, Sistema Integral de Calidad Turística en Destinos, un proyecto de mejora de la calidad de los destinos turísticos promovido por la Secretaría General de Turismo y la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP).

El proyecto SICTED trabaja con empresas y servicios turísticos de hasta 29 oficios distintos y se centra en la experiencia y la satisfacción del turista que visita nuestro destino. Se basa, entre otras herramientas, en la aplicación de un Manual de Buenas Prácticas, que varía en función del oficio.

Se trata de un modelo participativo que requiere que las empresas y los servicios turísticos adheridos se comprometan con la calidad turística. Ofrece un plan formativo, visitas de asistencia técnica por parte de asesores SICTED, talleres de dudas y soluciones, grupos de trabajo que desarrollan propuestas de mejora para el destino y evaluaciones que contrastan la adecuación de la empresa y el servicio a los estándares de calidad.



turismevalles.com

TurismeVallès
Consell Comarcal del Vallès Oriental
Miquel Ricomà, 46
938 600 700
turisme@vallesoriental.cat
www.turismevalles.com



Edita:
Edita:



El Vallès Oriental
Consell Comarcal

Amb el suport de:
Con el apoyo de:



Diputació
Barcelona

