

CATÀLEG DE PRODUCTORS DE LA SELVA

LOCALITZA
PRODUCTES LOCALS DE LA SELVA

CATÀLEG DE PRODUCTORS LOCALS DE LA SELVA

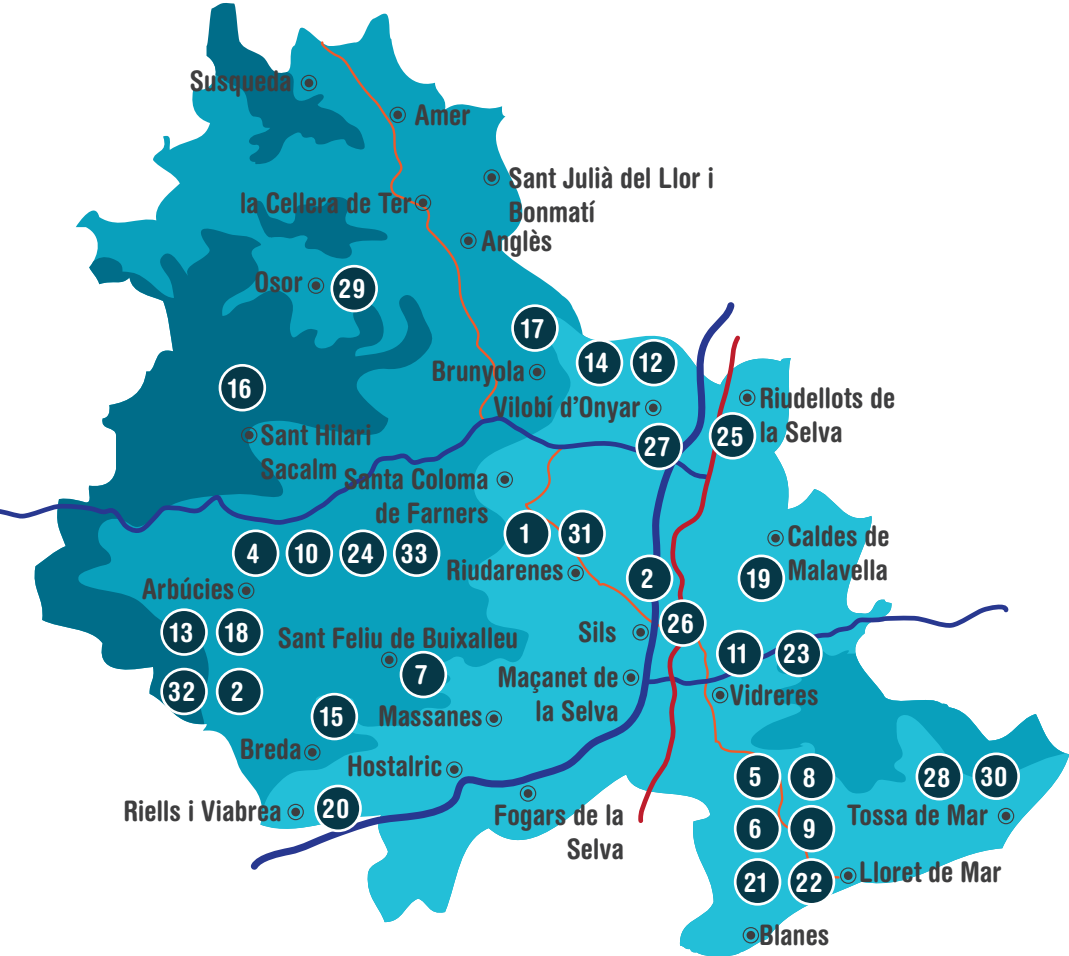
Novembre del 2017

Aquest projecte està subvencionat pel Servei Públic d'Ocupació en el marc del Programa de projectes innovadors i experimentals.

ÍNDEX

AVIRAM I OUS	6	HORTA	18
1. ECOPELLASTRE.CAT	6	20. CAL FERRERIC	18
2. GRANJA MAS ROCA	7	21. EL BANYONET	19
3. SOT DEL PALAU	7	22. EL TROS DE L'URI	19
BEGUDES	8	23. L'HORT DE LA SELVA	20
4. BALDIRI VINS	8	24. SALSAFÍ D'OR	20
5. CAVA LAVIRET	9	LÀCTICS	21
6. CAVA SES VERNES	9	25. GRANJA CAN RIBAS	21
7. CELLER SERRAT DE MONTSORIU	10	26. GRANJA EL PROVENÇAL	22
8. CERVESA MARINA	10	27. GRANJA MAS BES	22
9. CERVESES POPAIRE	11	PA I PASTISSERIA	23
10. CONFRARIA DE LA RATAFIA	11	28. CA LA NYDIA	23
11. LA SELVASERIA	12	29. FORN CAN PERET	24
12. RATAFIA VOLCÀNICA	12	30. PASTISSERIA NERAS	24
CARNS I EMBOTITS	13	OLIS, SALSES I CONSERVES	25
13. EL MOLÍ DE CA N'AULET	13	31. CAN MORAGUES	25
14. MAS PARÉS	14	32. OLI DE LA VALL D'ARBÚCIES	26
15. XAI DEL MONTSENY	14	33. SALSAFÍ D'OR	26
FRUITA	15		
16. MADUIXOT SERRALLONGA	15		
FRUITS SECS	16		
17. AVELLANES NARCÍS CASSÀ	16		
18. EL MOLÍ DE CA N'AULET	17		
19. ELS NOGUERS	17		

MAPA DE PRODUCTORS



INTRODUCCIÓ

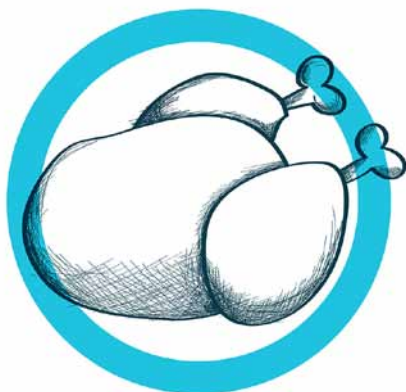
Aquest catàleg que teniu a les mans recull la informació sobre 33 productors i elaboradors agroalimentaris de la comarca de la Selva que participen al projecte “Localitza. Productes de la Selva” impulsat pel Consell Comarcal. Es tracta de productors i elaboradors que formen part de circuits directes o curts de comercialització, és a dir que fan venda directa o amb un sol intermediari, ja sigui en establiments minoristes, agrobotigues, establiments de turisme rural o de restauració. En termes generals l’elaboració del producte es realitza dins de la comarca de la Selva utilitzant, sempre que és possible, matèria primera cultivada, recollida, criada o manufacturada al mateix territori.

L’objectiu del Catàleg és millorar el coneixement i la visibilitat d’aquests petits productors i elaboradors per tal de millorar la seva comercialització. S’adreça especialment a comercialitzadors, petits distribuïdors, restauradors o empresaris turístics que volen incorporar aquests productes de proximitat però que, molt sovint, no els coneixen ja que no s’integren dins dels circuits de la gran distribució.

Els productors estan classificats en 9 grans sectors: aviram i ous, begudes, carns i embotits, fruita, fruits secs, horta, làctics, pa i pastisseria i olis, salses i conserves. Cada productor disposa d’una petita descripció de la seva activitat i de les dades de contacte. Així, l’objectiu del Catàleg no és descriure en profunditat cada un dels productes sinó mostrar-ne la informació bàsica que faciliti el contacte posterior entre el comercialitzador i el productor.

Aquest Catàleg s’emmarca dins del programa “Desenvolupament local a l’entorn de les varietats agrícoles i els productes singulars de la Selva” subvencionat pel Servei Públic d’Ocupació de Catalunya dins del Programa de projectes innovadors i experimentals.

Tota la informació del Catàleg de productors la podeu trobar a la pàgina web del projecte “Localitza. Productes de la Selva” impulsat pel Consell Comarcal de la Selva (<http://www.selva.cat/localitza> i <http://www.facebook.com/productesdela-selva>).



AVIRAM I OUS

1. ECOPOLLASTRE.CAT



A Ecopollastre.cat ens dediquem a l'explotació ecològica de pollastres de raça rústica, dels quals obtenim carn d'alta qualitat, gustosa i tendre. Oferim un producte tradicional, bo i saludable, no industrialitzat, de proximitat i sostenible. Del productor a la taula, sense intermediaris.

DADES DE CONTACTE

Avinguda Mas Rechs, Riudarenes
670 900 487
info@ecopollastre.cat
www.ecopollastre.cat



2. GRANJA MAS ROCA



Som una petita empresa familiar dedicada a la producció d'ous ecològics certificats a la Selva, concretament a Vallcanera. Les nostres gallines s'alimenten de cereals ecològics i pasturen en llibertat per Can Roca.

DADES DE CONTACTE

Vallcanera, Sils
granjamasroca@hotmail.com



3. SOT DEL PALAU



AVIRAM I OUS

El Sot del Palau és una petita granja avícola ecològica ubicada en un entorn privilegiat a peus del Montseny. Criem amb molta cura pollastres i gallines de raça autòctona, Penedesenca negra. La nostra prioritat, el benestar de les aus, que junt amb una alimentació basada en cereals ecològics i pastures naturals, són el factor clau per obtenir la millor qualitat de la carn.

DADES DE CONTACTE

Arbúcies
info@sotdelpalau.cat
www.sotdelpalau.cat





BEGUDES

4. BALDIRI VINS



Situats on antigament hi havia vinyes i la gent del poble es feia el vi de l'any, a finals dels anys '90 reneix a Can Baldiri la il·lusió de recuperar tradició i paisatge. Observant l'entorn hem après que totes les formes de vida són beneficioses per l'equilibri natural de la vinya, i que el respecte a la terra, és l'únic camí per poder oferir un producte sincer.

DADES DE CONTACTE

Can Baldiri, Santa Coloma de Farners
616 107 411
marcelfont33@gmail.com
www.baldiri.com



5. CAVA LAVIRET



Cava Laviret és un cava d'autor. Un cava fet pel teu gaudi. Un cava elaborat des de la passió i l'experiència. Que beu de les fonts dels pioners i incorpora la innovació i el coneixement més actual. He seleccionat els millors vins base per obtenir un cupatge elegant, fi i equilibrat. Amb cada glop, es desperten els sabors de fruites, els aromes dels orgens i la passió pel tast.

DADES DE CONTACTE

Carrer Jaume Arcelos 16-18, Blanes
607 981 275 / 872 26 49 27
info@laviret.com

www.facebook.com/laviret/



6. CAVA SES VERNES



Ses Vernes és el cava artesà fet amb raïm de Blanes. Els caves de la finca Ses Vernes evocuen tota una tradició professional blanenca: el vincle entre la vila i el món del vi. Un amorós procés que parteix d'una verema seleccionada gra a gra i que ens dóna com a resultat uns caves originals de producció limitada fets únicament amb raïm de Blanes.

DADES DE CONTACTE

Blanes
717 712 232
info@sesvernes.com

www.sesvernes.com



7. CELLER SERRAT DE MONTSORIU



Som un celler situat a la finca Can Serrat, als peus del Castell de Montsoriu, al Parc Natural del Montseny. En aquest entorn privilegiat hi cultivem les més de dues hectàrees de la finca, juntament amb quatre més en altres indrets propers.

DADES DE CONTACTE

Can Serrat, Sant Feliu de Buixalleu
669 949 984

info@serratdemontsoriu.com

www.serratdemontsoriu.com



8. CERVESA MARINA



Cervesa Marina va ser fundada l'any 2010. La cervesa artesana és una beguda socialitzadora, captivadora i que s'elabora amb cura i passió utilitzant matèries primeres naturals i fresques. Cervesa Marina ha estat guardonada amb dues medalles d'argent a la Barcelona Beer Challenge 2016, or i bronze al "Campeonato Nacional de Cervezas 2016" i recentment amb el guardó "Girona Excel·lent" i medalla d'or al "Barcelona Beef Challenge 2017"

DADES DE CONTACTE

Carrer Puigmal, 12, Blanes
629 331 965

cervesamarina@gmail.com

www.cervesamarina.com



9. CERVESES POPAIRE



Som en Kristian i l'Elisenda, productors de cervesa artesana situats al centre de Blanes. A més de les diferents varietats que elaborem tot l'any, tant en ampolla com en barril, i de les edicions limitades, també fem visites i tastos a l'obrador.

DADES DE CONTACTE

Joan Burcet 1 bis, Blanes
627 231 366 / 651 662 011
kristian@popaire.com
www.popaire.com



10. CONFRARIA DE LA RATAFIA



La Confraria de la Ratafia som una entitat cultural sense ànim de lucre que promociona la Festa de la Ratafia i la ciutat de Santa Coloma de Farners com a capital d'aquest licor. El principal objectiu de les nostres activitats és explorar l'univers de la ratafia des de la vessant cultural, com a element dinamitzador social i econòmic, i com a recurs turístic. Realitzem tastos, tallers, rutes,... així com productes vinculats a la marca Ratafia 1842.

DADES DE CONTACTE

Carrer Can Gallart, 1
Santa Coloma de Farners
web@confrariaratafia.cat
www.confrariaratafia.cat



11. LA SELVASERIA



Us convidem a tastar les nostres cerveses “Selva, cerveses locals elaborades artesanalment” en les diferents varietats, fresca, rossa, bruna, doble o fosca, i en fem d'especials com la Porter 1842 amb Ratafia de Sta. Coloma de Farners o La Cagatió, cervesa de Nadal amb espècies. També podeu visitar-nos, gaudireu dels tastos maridatge amb productes de proximitat en l'entorn privilegiat del Mas Can Gruart de Vidreres on les elaborem, us hi esperem.

DADES DE CONTACTE

Ctra de Vidreres a Lloret km 9,4, Vidreres
671 206 946

info@laselvaseria.com

www.laselvaseria.com



12. RATAFIA VOLCÀNICA



L'Elixir del Volcà de la Cro-sa. Ratafia especial de 26° en envàs ceràmic negre serigrafiat i tap mecànic explosiu. Fet en honor de les Fonts de Salitja, sobreixidor natural del volcà. Fruit del costum dels nostres pobles de barrejar la ratafia amb la llet, conegut com “Santgaldric”, també fem la Lleterada i la Crema Volcànica.

DADES DE CONTACTE

Salitja, Vilobí d'Onyar

630 022 622

volcanica@ratafiavolcanica.cat

www.ratafiavolcanica.cat





CARNS I EMBOTITS

13. EL MOLÍ DE CA N'AULET



El Molí de Can Aulet es localitza en una petita vall al terme d'Arbúcies. Us podem oferir xai avalat pel Consell Català d'Agricultura Ecològica (CCPAE) des de fa molts anys amb el núm. CT-201-P.

DADES DE CONTACTE

Arbúcies
972 86 07 65
info@elmolidecanaulet.com
www.elmolidecanaulet.com



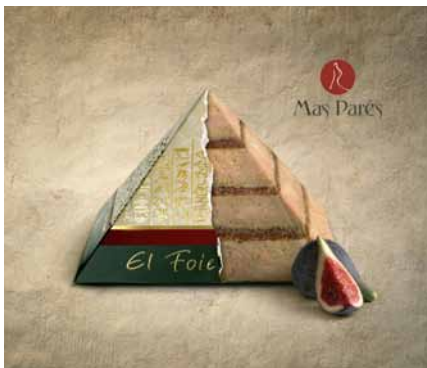
14. MAS PARÉS



Mas Parés, antiga casa pairal del segle XIV, és el primer obrador d'Espanya homologat per la Unió Europea per a l'elaboració de productes derivats de l'ànec i l'oca.

DADES DE CONTACTE

Sant Martí Sapresa, Brunyola
972 42 18 77
info@maspares.com
www.maspares.com



15. XAI DEL MONTSENY



La nostra és una empresa familiar amb més de 40 anys d'experiència en el sector de la ramaderia ovina i caprina. Per tant, ens caracteritzem per tenir un molt bon coneixement del que oferim, proporcionant un producte de primera qualitat. Actualment l'empresa està especialitzada en la comercialització de carn i animals vius tant a nivell nacional com internacional.

DADES DE CONTACTE

Carretera d'Arbúcies Gi-552, Km 6, Breda
972 87 10 18
info@jordipujolalemany.cat
www.jordipujolalemany.cat





FRUITA

16. MADUIXOT SERRALLONGA



Maduixots, maduixes, maduixes de bosc i gerds cultivats a Sant Hilari i a Joanet, entre el Parc Natural del Montseny i les Guilleries, a 1.000 metres d'alçada. Fruits de gran qualitat caracteritzats per la dolçor i la fermeza. Producció durant la primavera, l'estiu i la tardor i distribució a nombrosos supermercats de Catalunya.

DADES DE CONTACTE

Sant Hilari Sacalm
679 726 738
agroholcatenricxena@hotmail.com





FRUITS SECS

17. AVELLANES NARCÍS CASSÀ



Avellanes de Brunyola trencades i torrades. La família Cassà fa quatre generacions que es dedica al cultiu d'aquest fruit sec, en concret de les varietats negreta i, en menor mesura, pouatet i queixal. Trenquen, torren i envasen les avellanes i les comercialitzen en petits comerços

DADES DE CONTACTE

Can Cassà s/n, Brunyola
Narcís Cassà
619 780 258 / 972 42 19 57



18. EL MOLÍ DE CA N'AULET



El Molí de Can Aulet es localitza en una petita vall al terme d'Arbúcies. Us podem oferir nous avalades pel Consell Català d'Agricultura Ecològica (CCPAE) des de fa molts anys amb el nº CT-201-P.

DADES DE CONTACTE

Arbúcies
972 86 07 65
info@elmolidecanaulet.com
www.elmolidecanaulet.com



19. ELS NOGUERS

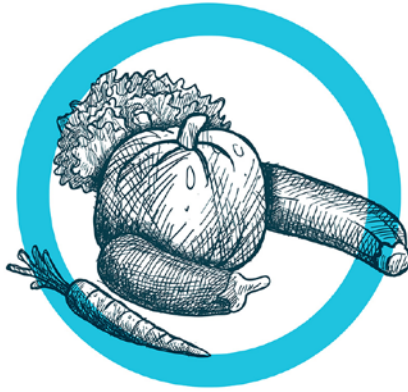


Els Noguers és una empresa dedicada a produir nous de la millor qualitat. Es tracta d'una explotació a petita escala, fet que permet dedicar-li la cura i l'atenció necessàries per crear una nou a qualitat i sabor exquisits.

DADES DE CONTACTE

Caldes de Malavella
663 876 128 / 93 252 41 44
info@elsnoguers.com
www.elsnoguers.com





HORTA

20. CAL FERRERIC



Som una petita explotació familiar ecològica on produïm verdures, ous i pollastres. Creiem que respectar els ritmes naturals i el bon fer de pagès és la clau per obtenir uns aliments que arribin més enllà del propi gust pel menjar. Volem produir conscientment per recollir el fruit abundant de la terra. Som naturals com una verdura.

DADES DE CONTACTE

Carrer Pagès de Dalt 49, Breda
625 929 399

www.facebook.com/www.calmiques.cat/



21. EL BANYONET



A Blanes de la mongeta tendre en diem banyons, d'aquí el nostre nom, El Banyonet. Fem producció d'horta ecològica, amb inscripció al CCPAE. La nostra producció és a l'aire lliure, i produïm productes de temporada. El nostre principal objectiu és fer arribar a tothom que ho desitgi aliments bons, nutritius i de qualitat obtinguts

sense utilitzar productes nocius per la salut humana ni pel medi ambient. Fem un ús racional del sòl, planejant una bona rotació de cultius, una fertilització basada en l'aportació de matèria orgànica i treballs poc agressius i, sobretot, mantenint un nivell de producció acceptable i sostenible per la terra que cultivem.

DADES DE CONTACTE

Pla d'en Bornes, Blanes
611 017 893
info@elbanyonet.cat
www.elbanyonet.cat



22. EL TROS DE L'URI



El Tros de l'Uri és una petita explotació situada a Blanes. Utilitzem un sistema de producció integrada i volem garantir que els aliments que poseu a taula han crescut a prop de casa vostra i no han sofert hores de transport o en cambra frigorífica. Oferim verdura fresca i llegums (fesol del Ganxet, fesol del Genoll de Crist, cigrons...) conreats a Blanes i fruita de temporada. Preparem cistelles a mida pels nostres clients i també distribuïm a botigues, restaurants i menjadors escolars.

DADES DE CONTACTE

Pla de Can Ferrer, Blanes
610 713 199
eltrosdeluri@gmail.com
www.facebook.com/eltrosdeluri



23. L'HORT DE LA SELVA



Petita explotació familiar ubicada al municipi de Vidreres, l'Hort de la Selva va néixer el 2011 amb l'objectiu d'oferir verdures ecològiques de proximitat. Conreem més de 30 varietats de productes de temporada i treballem per conservar un entorn lliure de pesticides i herbicides que malmeten la nostra salut i la nostra natura. Preparem cistelles i comandes a mida.

DADES DE CONTACTE

Carrer Doctor Deulofeu 39, Vidreres
648 868 289 / 618 378 779
hortdelaselva@gmail.com
hortdelaselva.blogspot.com



24. SALSAFÍ D'OR



Salsafins pelats, bullits i envasats al buit. També elaborem mermelades de salsafins amb cava i bombons de salsafí amb ratafia. Comercialitzem a diverses carnisseries de la comarca. El salsafí és una arrel similar al nap, però de gust més fi, típica de la Selva.

DADES DE CONTACTE

Santa Coloma de Farners
972 84 21 86
nuricorrecaminos@hotmail.com





LÀCTICS

25. GRANJA CAN RIBAS



Som una explotació familiar ramadera de vaques de llet, que criem i alimentem amb farratges propis. La gestió de la granja i la masia ha anat passant de pares a fills durant quatre generacions. Venem i repartim llet fresca i productes làctics.

DADES DE CONTACTE

Mas Can Ribas, Maçanet de la Selva
652 433 842 / 972 85 80 93
ttribas@hotmail.com



26. GRANJA EL PROVENÇAL



Som una explotació ramadera que va decidir diversificar la producció per tal de donar una millor sortida a la llet de les nostres vaques. Els nostres iogurts (mandarina, aranyons, avellana, ratafia...) han estat guardonats en diverses ocasions amb el segell de qualitat LACTIUM gràcies a la seva agradable cremositat. També oferim altres derivats làctics com formatges, mató, quefir o flams.

DADES DE CONTACTE

Mas Provençal, Riudellots de la Selva
636 665 283 / 608 139 797
granja.provensal@gmail.com
www.granjaelprovencal.cat



27. GRANJA MAS BES



Som una empresa familiar del sector lletier que va començar amb 4 vaques a la primera meitat del s.XIX arribant fins les 14 l'any 1960. Aquestes 4 primeres vaques són l'origen dels 1150 caps de bestiar d'avui. Des de 2011 i a partir dels fems de les nostres vaques produïm electricitat a través de la planta de biogàs. Elaborem productes làctics com mató, llet pasteuritzada, iogurt suau de ratafia i una varietat de gelats. També venem la pròpia carn de vedella de Mas Bes certificada.

DADES DE CONTACTE

Carrer Mas Bes, Salitja, Vilobí d'Onyar
639 014 269 / 652 307 020
visites.masbes@gmail.com
masbesdesalitja.blogspot.com.es





PA I PASTISSERIA

28. CA LA NYDIA



Ca la Nydia és un petit obrador-botiga artesanal que es troba al nucli antic de Tossa de Mar. Fem coques, brioixeria, galetes i pastissos amb massa mare, farines ecològiques i ingredients de proximitat, amb receptes tradicionals o innovadores. També dissenyem a mida entrants i postres originals, per a ocasions especials, servei que oferim tant a particulars com als professionals de l'hosteleria que cerca productes diferents i de qualitat.

DADES DE CONTACTE

Carrer Sant Josep 15-17, Tossa de Mar
972 34 26 48
calanydia@nydia.cat
www.nydia.cat



29. FORN CAN PERET



Can Peret és el forn de pa d'Osor de tota la vida. S'hi elabora artesanalment el pa des de fa quatre generacions. El forn és centenari i té una volta de pedra. La fusta prové dels castanyers de les Guilleries i l'aigua dels torrents de la vall. S'utilitza massa mare i es dóna forma al pa manualment. També cal destacar la coca de sucre.

DADES DE CONTACTE

Carrer Major 30, Osor
jgaranger@gmail.com
www.padeosor.com



30. PASTISSERIA NERAS



La tradició, transmesa de generació en generació des de 1975, ha convertit la Pastisseria Neras en un referent a Tossa de Mar en els productes agroalimentaris artesanals. La tortada de Tossa, els castells de xocolata i les piruletes Ava Gardner són els productes estrella.

DADES DE CONTACTE

Rambla Pau Casals 2, Tossa de Mar
972 34 10 88
pastiflenceras@gmail.com





OLIS, SALSSES I CONSERVES

31. CAN MORAGUES



Els productes de Can Moragues sorgeixen d'un projecte ambiental i social fruit de la col·laboració entre la Fundació Ambiental Emys i la Fundació social Astres. Elaborem mermelades i salses ecològiques i artesanes de gran qualitat a partir de fruites i verdures de varietats tradicionals del territori.

DADES DE CONTACTE

Carretera de Santa Coloma s/n, km 21,1
Riudarenes
info@canmoragues.org
www.canmoragues.org



32. OLI DE LA VALL D'ARBÚCIES



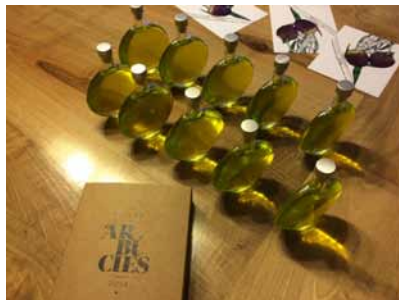
Ha calgut un llarg passat i sis anys de recerca per conèixer la nostra olivera i el seu oli. De totes les oliveres estudiades n'hem seleccionat una, convertida en planta mare dels nous olivars, que hem anomenat Salar d'Arbúcies i que cultivem seguint les directrius de cultiu ecològic en un entorn declarat com a Reserva de las Biosfera per la UNESCO. Collim l'oliva madura per fer un oli verd estructurat amb un 77% d'àcid oleic. Complexitat aromàtica alta amb atributs de tomàquet, carxofa, nous, ametlló i menta. Un oli altament afruitat amb gran complexitat aromàtica que els sommeliers han etiquetat com a oli cruixent i amarg fresc.

DADES DE CONTACTE

Arbúcies

ramonespigol@gmail.com

www.salardarbucies.com



33. SALSAFÍ D'OR



Elaborem mermelades de salsafins amb cava i bombons de salsafí amb ratafia. Comercialitzem a diverses carnisseries de la comarca. El salsafí és una arrel similar al nap, però de gust més fi, típica de la Selva.

DADES DE CONTACTE

Santa Coloma de Farners

972 84 21 86

nuricorrecaminos@hotmail.com



LOCALITZA

PRODUCTES LOCALS DE LA SELVA



**Localitza'ls i fes un tast de la Selva
i la seva diversitat de productes locals!**

www.selva.cat/localitza

<https://www.facebook.com/ProductesdeLaSelva/>

SOC / Servei d'Ocupació de Catalunya



Consell Comarcal de la Selva



Generalitat de Catalunya



LOCALITZA

PRODUCTES LOCALS DE LA SELVA

CONSELL COMARCAL DE LA SELVA

Tel. 972 84 21 61

Passeig de Sant Salvador 25-27

17430 Santa Coloma de Farners

<http://www.selva.cat/localitza>