



Tasta el Vallès és un projecte del **Consorci de Turisme del Vallès Occidental**, mitjançant la **Xarxa de Productes de la Terra**, que neix amb la finalitat de difondre el patrimoni gastronòmic que singularitza la comarca i dotar de visibilitat als productors i elaboradors que hi ha al darrere.

En el marc d'aquest projecte, hem elaborat el catàleg que us presentem, on trobareu diversos productes singulars, de qualitat, de proximitat o vinculats amb el territori. També hi podreu consultar els llocs on es poden adquirir i el llistat d'empreses que formen part de la Xarxa de Productes de la Terra.

Fer aquest recull ha estat possible gràcies a la gran tasca que porten a terme moltes persones que creuen en la nostra comarca. Com els cuiners del col·lectiu Cuina Vallès, i els d'altres restaurants que treballen amb productes de proximitat. Com l'Artur Martínez i el seu projecte de *La Cuina del Vallès Occidental*. I, especialment, gràcies als productors i elaboradors que ens ofereixen aliments que doten de valor afegit el territori.

Sabem que no hi són tots els productes, ni tampoc tots els productors del Vallès Occidental. Per aquest motiu, aquest document és concebut com una eina viva, que estarà en constant revisió i actualització.

Així doncs, us demanem la vostra col·laboració per a engrossir-lo. Si coneixeu altres productes, singulars i de proximitat, que en podrien formar part, feu-nos-ho saber! Ens podeu escriure a:

info@turismevallesoccidental.cat

Us animem a descobrir i, sobretot, a TASTAR EL VALLÈS!



**Turisme
Vallès
Occidental**



Què trobareu al catàleg?

Cereals, farines, pans i dolços

Belgues
Cardinal
Carquinyolis
Coca de Munt
Coca de Sant Quirze
Coca de Vidre
Galletes de Sant Llorenç
Gominoles naturals
Llançadores
Llonguets
Melmelades Del Pot Petit
Montserratines
Mussolets de Sant Quirze
Pa d'espelta de Ca n'Arnella
Pa de Munt
Pa de Pagès Català
Pa de Sant Julià
Panet Negre de Sentmenat
Pastís Dakar
Pauladina
Rocs de Munt
Rosetons del Monestir
Saballuts
Xaumets
Xocolates ecològiques

Carns i embotits

Botifarra de Música
Botifarra de Sant Llorenç
Botifarra d'ou
Botifarra Terregada
Petador de farigola de Sentmenat
Vedella ecològica de Gallifa

Llegums

Cigró menut
Mongeta del ganxet

Formatges, ous i brous

Cendrat d'Ullastrell
Cingle de Vacarisses
Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell
Ous de Sant Llorenç
Brous de gallina ecològica

Vins, escumosos, cerveses i vermut

Cava Àngel
Cervesa Barra
Cervesa la Mola
Clàssic Penedès Morral
Mistela d'Ullastrell
El Quico i la Quica
Vermut Mussons de Sabadell
Vermut d'Ullastrell
Vins de Ca l'Esteve
Vi Martialis
Vi Ranci d'Ullastrell

Olis

Oli d'arbequina
Oli d'oliva becaruda

Horta

Bròquil de Santa Teresa
Brotons i espigalls
Col de paperina
Escarola de cabell d'àngel
Tomàquet Montgrí
Varietats antigues d'horta
Recuperació de llavors antigues

Cereals, farines,
pans i dolços



Belgues
Cardinal
Carquinyolis
Coca de Munt
Coca de Sant Quirze
Coca de vidre
Galetes de Sant Llorenç
Gominols naturals
Llançadora
Llonguets
Melmelades Del Pot Petit
Montserratines
Mussolets de Sant Quirze
Pa d'Espelta de ca n'Arnella
Pa de Munt
Pa de Pagès Català
Pa de Sant Julià
Panet Negre de Sentmenat
Pastís Dakar
Pauladina
Rocs de Munt
Rosetons del Monestir
Saballuts
Xaumets
Xocolates ecològiques

Belgues

Des de l'any 1928, **Genescà Xocolaters** elaboren artesanalment les **Belgues**, una de les especialitats més conegudes de l'establiment. La recepta de les Belgues, que inclou farina, nata, mantega i sucre, és original d'aquesta pastisseria i s'ha anat transmeten entre les diverses generacions que han encapçalat el projecte.

Els orígens de Genescà Xocolaters cal cercar-los a la *Pâtisserie Genescà*, que en Joaquim Genescà va fundar a la rambla de Sabadell. Fa uns anys es varen especialitzar en els bombons i la xocolata i elaboren els seus productes amb cacaos provinents de tot el món.

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Pastisseria Genescà

Rambla de Sabadell, 152

Sabadell

Tel. 93 725 81 40

info@xocolatesgenesca.com

www.xocolatesgenesca.com

Cardinal

El **Cardinal** s'elabora amb dues bases de merenga que són farcides de nata muntada perfumada amb Kirsch. Es poden acompanyar amb xocolata calenta, combinació que resulta especialment exquisida.

Es tracta d'unes postres molt populars a Mallorca. A Terrassa són molt apreciats els Cardinals de les conegudes pastisseries **Turull** i **Murià**, i és força habitual que formin part de les celebracions vallesanes.

Família: pastisseria
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Pâtisserie Turull

Ctra. de Rellinars, 50

Terrassa

Tel. 93 788 17 18

www.turull.net

Pâtisserie Murià

Av. Jaume I, 299

Terrassa

Tel. 93 735 43 92

www.patisseriamuria.com

Carquinyolis

Els **Carquinyolis** són unes pastes seques i dolces, típiques de moltes localitats catalanes.

S'elaboren amb ous, farina, sucre i ametlles i les primeres receptes conegudes daten de fa un segle i mig. Els pastissers solen aportar un toc personal a aquests ingredients bàsics i hi poden afegir també ratlladura de llimona o canyella, per exemple. Una vegada cuita, la massa es talla de manera esbiaixada en llesques no gaire gruixudes. Aquestes porcions es tornen a posar al forn per tal que s'acabin de torrar i obtinguin la textura cruixent que caracteritza els carquinyolis.

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Els **carquinyolis** es poden comprar a diversos forns i pastisseries de la **Xarxa de Productes de la Terra**.

Vegeu les adreces dels establiments al final d'aquest catàleg.

Coca de Munt

La **Coca de Munt** neix d'una iniciativa del **Gremi de Flequers de Terrassa i Comarca**. S'elabora amb una massa de llarga fermentació, amb farines ecològiques, i és aromatitzada amb infusió de romaní.

La Coca de Munt tant pot ser dolça com salada. La dolça és preparada amb sucre i pinyons, xocolata o amb mel i mató d'Ullastrell. Pel que fa a la variant salada, la podem trobar acompanyada de ceba, tomàquet, botifarra Terregada i oli d'oliva però també d'escalivada, anxoves o sardines.

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Forn Patisserie Aribau

Mossèn Perramon, 12

Les Fonts - Terrassa

Tel. 93 783 79 83

www.fornaribau.com

Forn i Patisserie París

C. Girona, 213

Terrassa

Tel. 93 785 51 92

www.pasteleriaparis.com

Coca de Sant Quirze

Des de fa més de cent anys, el **Forn Valls** de Sant Quirze del Vallès elabora pa i coques d'alta qualitat amb productes naturals i de proximitat. Aquest és el comerç més antic del municipi, el forn va obrir les seves portes l'any 1887.

La coneguda i deliciosa coca d'aquest establiment té com a ingredient principal la massa del pa amb oli i sucre. Des de fa uns anys, al forn Valls també hi podeu trobar pans de motllo integrals i pans d'espelta i sègol.

Família: pa i dolços
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Forn Valls

Nou, 41

Sant Quirze del Vallès

Tel. 93 721 10 97

Coca de Vidre

La **Coca de Vidre** és ben present a la majoria de forns i pastisseries del Vallès Occidental. És una coca fina, cruixent i molt allargada, amb una aparença llisa i brillant molt característica que recorda al vernís o al vidre. Per tal d'obtenir aquest aspecte, a la massa se li afegeix una capa de sucre i s'enforna a temperatures molt elevades. Quan surt del forn es pinzella amb anís i s'hi poden afegir pinyons.

S'acostuma a menjar per berenar o per esmorzar i es pot acompanyar amb una presa de xocolata.

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

La **Coca de Vidre** es pot comprar a gairebé tots els forns i pastisseries de la **Xarxa de Productes de la Terra**.

Vegeu el llistat dels establiments al final d'aquest catàleg.

Galetes de Sant Llorenç

Les **Galetes de Sant Llorenç** són elaborades artesanalment amb farina, ous, mantega i sucre de llustre a la **Pastisseria Domènec** de Castellar del Vallès i de Sant Llorenç Savall.

És ben característica la forma d'aquestes galetes, inspirada en la Mola, el Montcau i els Emprius, totes elles muntanyes de Sant Llorenç del Munt i l'Obac.

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Pâtisserie Domènec

C. Sant Pere d'Ullastre, 29

Castellar del Vallès

Tel. 93 714 72 24

Plaça Major, 8

Sant Llorenç Savall

Tel. 93 714 00 31

info@pastisseriadomenec.com

www.pastisseriadomenec.com

Gominoles naturals

Darrera del projecte de **GumiAnoles** hi ha l'**Anna**, que elabora els caramels únicament amb ingredients naturals. Els gustos de les gominoles són ben variats i sorprenents: una gran diversitat de fruites (de fruits del bosc, de fruites exòtiques) i també de productes de la nostra comarca: cava, cervesa, vi negre, mel o vinagre, entre d'altres.

Tot i que tots són aptes per a celíacs, intolerants a la lactosa i al·lèrgics a l'ou i a la proteïna de vaca, es poden encarregar gominoles sense sucre o aptes per a vegans. També és possible personalitzar-ne les formes i els gustos.

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

GumiAnoles

608 796 057

hola@gumianoles.cat

Es possible comprar les GumiAnoles on-line a:
www.gumianoles.cat

Llançadora

Aquestes pastes volen recordar la important tradició tèxtil de la ciutat de Sabadell. La seva forma és inspirada en les llançadores, unes peces de fusta que es posaven sobre els telers per a fer passar el fil de la trama a través de l'ordit.

Les **llançadores** són elaborades amb pasta de full de mantega, disposada en forma de trena, que és acompanyada de cabell d'àngel, poma i taronja confitada. Pel damunt s'hi col·loquen pinyons i es pinzella amb gelatina de poma. Podeu trobar les llançadores a la **Pastisseria Sant Marc** de Sabadell, mestres artesans des de l'any 1976.

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Pâtisserie Sant Marc

Passeig del Comerç, 19
Tel 93 710 41 03

Avinguda Barberà, 214
Tel. 93 710 35 93

Avinguda Onze de Setembre, 11
Tel. 93 727 79 80

Sabadell

www.pastisseriesantmarc.com
info@pastisseriesantmarc.com

Llonguets

Tot i que els **llonguets** es fan amb la mateixa massa que el pa de pagès, es treballen de manera completament diferent. La massa no s'arrodoneix, sinó que es plega i se'n fa un bastó gruixut que, un cop ha reposat, es talla en petites porcions per obtenir-ne els llonguets.

Per tal que siguin cruixents però amb la molla flonja, necessiten un forn de sola i una temperatura de cocció molt alta. Els llonguets són dels primers productes a coure al forn de llenya per la seva cocció ràpida.

Família: pa
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Tot Teca – Forn Gotés

C. Sant Pau 89

Sabadell

Tel. 93 726 12 81

www.forntotteca.com

Melmelades Del Pot Petit

Del Pot Petit és un projecte de la **família Xercavins Simó** que va néixer l'any 2009 a Rubí. Les melmelades Del Pot Petit són elaborades artesanalment, seguint receptes tradicionals, i contenen una gran proporció de fruita fresca i una petita part de sucre de canya i mel. Les matèries primeres emprades procedeixen, principalment, de les seves finques certificades ecològiques situades dins del Parc Natural del Montsant (Priorat).

Del Pot Petit ens ofereix una gran varietat de melmelades. Les de fruita són ideals per esmorzar o per postres (de taronja amb xocolata, de figues, de llimona i menta o de peres al vi, entre d'altres) i les d'hortalisses, per maridar amb carn, peix o formatges (d'oli d'oliva, de calçots, de ceba tendra o de bitxo picant). Es tracta de melmelades de gran qualitat, amb un intens gust de fruita fresca i amb textures, aromes i colors únics.

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Del Pot Petit

info@delpotpetit.com

Per a conèixer els punts de venda, consulteu el web:
www.delpotpetit.com

Montserrazines

La **Pâtisserie Muntada** va establir-se a Castellar del Vallès l'any 1956 i, actualment, al capdavant del projecte hi ha el mestre pastisser Joan Muntada.

S'hi elaboren els dolços glaçats coneguts com les **Montserrazines**, inspirats en la muntanya de Montserrat, que són fets amb tres gelats de diferents, de vainilla, de xocolata i de maduixa, recoberts de xocolata negra i crocant d'ametlles.

Família: dolços
Temporalitat: estiu



On comprar-ho

Pâtisserie Muntada

Passeig, 27

Castellar del Vallès

Tel. 93 714 53 92

Avinguda Pi i Margall, 4

Caldes de Montbui

Tel. 93 115 04 83

www.patisseriamuntada.com

Mussolets de Sant Quirze

Els **Mussolets** són els dolços típics de Sant Quirze del Vallès. Són unes pastes de te en forma de mussol, elaborades amb nous, farina, sucre, ous, mantega, vainilla, melmelada i decorades amb pinyons.

Varen ser creades fa uns vint anys per l'Israel i el Víctor, mestres pastissers de la **Pâtisserie Mix**, i és habitual trobar-los a les pastisseries del municipi durant l'**Aplec del Mussol**.

Segons sembla el nom de mussols als habitants de Sant Quirze ve donat per una antiga rivalitat amb els sabadellencs. Algunes històries expliquen que les noies de Sant Quirze marxaven amb els nois de Sabadell i els santquirzencs "es quedaven sols com mussols". D'altres, que els de Sabadell feien soroll per despertar els veïns de Sant Quirze i que, quan aquests sortien per la finestra a veure què passava, els cridaven mussols.

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Pâtisserie Mix

Rambla Lluís Companys, 2 C

Av. Egara, 48 (obrador)

Sant Quirze del Vallès

Tel. 93 70730 30 / 696436406

www.catering-mix.com

Pa d'espelta de Ca n'Arnella

El **Pa d'Espelta de Ca n'Arnella** neix d'una iniciativa del col·lectiu de **Forners i Pastissers de la Terra** del **Gremi de Flequers de Terrassa i Comarca**.

Aquest pa s'elabora amb espelta ecològica de la finca de Ca n'Arnella que és mòlta al molí de pedra de la masia de Can Jornet de Gallecs (Vallès Oriental), seguint mètodes tradicionals. Tant Ca n'Arnella com Can Jornet tenen la certificació del CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

És un pa de gust intens, molla esponjosa i costa cruixent, característiques que li són atorgades pels mètodes d'elaboració que inclouen una llarga fermentació de la massa i una cocció prolongada.

Família: pa
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Forn Patisserie Aribau

Mossèn Perramon, 12

Les Fonts - Terrassa

Tel. 93 783 79 83

www.fornaribau.com

Forn i Patisserie París

C. Girona, 213

Terrassa

Tel. 93 785 51 92

www.pasteleriaparis.com

Pa de Munt

El **Pa de Munt** és una creació del **Gremi de Flequers i Pastissers de Terrassa i Comarca**.

És elaborat amb farina d'espelta amb infusió de romaní, la qual cosa li atorga un gust molt especial. Es pot menjar sol, amb un raig d'oli, o bé sucuar-lo amb tomàquet i acompanyar-lo amb embotits de tota mena.

Família: pa
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Forn Patisserie Aribau

Mossèn Perramon, 12

Les Fonts - Terrassa

Tel. 93 783 79 83

www.fornaribau.com

Forn i Patisserie París

C. Girona, 213

Terrassa

Tel. 93 785 51 92

www.pasteleriaparis.com

Pa de Pagès Català

Des de 1971, la **Fleca i Pastisseria E. Valls** elabora pa i pastissos artesanalment a Sabadell. Aquest és un dels forns on podem comprar l'excel·lent **Pa de Pagès Català**.

Recentment, la Comissió Europea ha afegit el Pa de Pagès Català al llistat d'Indicacions Geogràfiques Protegides. Aquest és un pa tradicional, rodó, de crosta gruixuda i cruixent, amb molla esponjosa. És elaborat de manera tradicional, amb una fermentació lenta i cuit en forns de sola refractària.

Família: pa
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Fleca i Pastisseria E. Valls

Via Massagué, 60

Sabadell

Tel. 93 725 17 86

Vegeu un llistat dels establiments on es pot adquirir el Pa de Pagès
Català a:

padepagescatala.org

Pa de Sant Julià

El Pa de Sant Julià neix d'una iniciativa del **Parc Agrari de Sabadell**, juntament amb la Cooperativa Agrària de Sabadell i Comarca (Coagsa), la farinera Moretó de Mollet del Vallès i el Gremi de Flequers de Barcelona. Aquest pa rep el seu nom per l'ermita de Sant Julià d'Altura, situada al Parc Agrari de Sabadell i ha estat el primer a obtenir la certificació de la Producció Integrada de Catalunya.

El Pa de Sant Julià es caracteritza per dos elements: la cura en la tria de la matèria primera (farina de blat procedent del Parc Agrari que es mol al molí de Fills de Moretó de Mollet del Vallès) i la garantia de qualitat del procés d'elaboració. És elaborat diàriament per nou forners de Sabadell en tres formats: barra rústica, rodó i barra de quart.

Família: pa
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

El **Pa de Sant Julià** és elaborat per nou forns de pa de Sabadell.

Vegeu les adreces dels establiments al web:
www.padesantjulia.com

Panet Negre de Sentmenat

El **Panet Negre** forma part de la cultura gastronòmica de la vila de Sentmenat. Aquest deliciós panet sorgeix, fa més de 150 anys, de la voluntat d'aprofitar els aliments. Per a elaborar-lo es fa una barreja amb les pastes sobreres (croissants o ensaïmades, per exemple) i s'afegeix a la massa anís, cacau, sucre i llet.

Aquests panets els podeu trobar a **Cal Dulçura**, una pastisseria fundada a la vila l'any 1865. Al capdavant d'aquest establiment hi trobem la **Fina Riera** que elabora artesanalment els panets negres i els cou al forn de llenya, tal com ho havien fet abans el seu pare i els seus avis.

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Cal Dulçura

C. Caldes, 61

Sentmenat

93 715 18 18

caldulsura@gmail.com

Pastís Dakar

El **Dakar** és un pastisset molt popular a la ciutat de Terrassa. És de forma rodona i és elaborat amb pa de pessic, trufa i, generalment, és perfumat amb curaçao o rom. El Dakar és recobert de fideus de xocolata i és completat amb una roseta de nata o trufa i una guinda al capdamunt.

A les pastisseries el podem trobar en format individual, però també se solen elaborar de mida gran, per a poder-los compartir.

Família: pastisseria
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

El **Pastís Dakar** es pot comprar a diversos forns i pastisseries de la Xarxa de Productes de la Terra.

Vegeu el llistat dels establiments al final d'aquest catàleg.

Pauladina

La **Pauladina** és un pastís en forma de cilindre que s'inspira en la Torre del Palau, un dels símbols de la ciutat de Terrassa, única resta conservada del desaparegut castell palau del segle XII.

Aquestes postres van néixer d'una iniciativa de l'any 1996 del **Gremi de Pastissers de Terrassa i Comarca** i s'elaboren amb ous, sucre, avellanes, ametlles, xocolata i ratafia.

Família: pastisseria
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Pâtisserie Turull

Carretera de Rellinars, 50

Terrassa

93 788 17 18

www.turull.cat

Rocs de Munt

Els **Rocs de Munt** són unes petites pastes dolces, típiques de la ciutat de Terrassa, que varen ser creades pels **Forners i Pastissers de la Terra**.

Tenen una textura ben cruixent i són elaborades amb farina, sucre, mantega, xocolata blanca o negra i farigola o romaní.

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Forn i Patisserie París

C. Girona, 213

Terrassa

Tel. 93 785 51 92

www.pasteleriaparis.com

Rosetons del Monestir

El **Rosetons del Monestir** varen ser creats pel pastisser Jaume Sàbat Aumasqué, fundador de la **Pâtisserie Sàbat** a Sant Cugat del Vallès, el 1951. Aquestes pastes varen ser concebudes com un homenatge a l'element patrimonial més destacat de la vila: el monestir de Sant Cugat.

Els Rosetons han esdevingut un producte emblemàtic de Sant Cugat i són elaborats amb ametlles, ous, llet, sucre i vainilla.

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Pâtisserie Sàbat

Rambla Ribatallada, 8

Tel. 93 674 79 47

C. Santiago Rusiñol, 46

Tel. 93 674 01 79

Sant Cugat del Vallès

info@pastisseriesabat.com

www.pastisseriesabat.com

Saballuts

Els **Saballuts** són una creació de la **Rosa Maria Gotés**, mestra artesana del **Forn Gotés – Tot Teca de Sabadell**. Amb aquests panets, Gotés ha volgut homenatjar la ciutat i la colla castellera que porta el mateix nom.

Els Saballuts són elaborats amb farina de blat d'alta qualitat, oli d'oliva i llevat mare i dos ingredients que ens vinculen especialment amb la ciutat: la ceba caramel·litzada i deshidratada (tot recordant la ceba de l'escut de Sabadell) i la farina de cigró (fent referència al cigronet menut del Parc Agrari de Sabadell).

Família: pa
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Tot Teca – Forn Gotés

C. Sant Pau 89

Sabadell

Tel. 93 726 12 81

www.forntotteca.com

Xaumets

Aquestes galetes les elabora el **Forn Anglada - Cal Forner** d'Ullastrell, un obrador amb més de 140 anys d'activitat ininterrompuda, que va ser fundat l'any 1875 per en Bartomeu Anglada Font. Els Xaumets són una família de galetes formada pel Xaumet, la Xaumeta i el Xaumito.

Aquests dolços tenen forma de cares i són elaborats artesanalment amb mantega, sucre, crema de llet i farina. La seva popularitat els ha convertit en capgrossos de la colla gegantera d'Ullastrell.

Família: dolços
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Forn Anglada

C. Serra, 22

Ullastrell

Tel. 93 788 81 93

angladaforn@gmail.com

Xocolates ecològiques

Xocolates Solé, actualment ubicada a Barberà del Vallès, va néixer l'any 1946 com una petita empresa al barri del Clot de Barcelona. Des de l'any 1999 va decidir apostar per la producció de **xocolates ecològiques**, vetllant per a mantenir el principi de qualitat, tant en les matèries primeres com en el producte final.

Existeix una àmplia varietat de productes de gamma ecològica entre els quals destaquen la xocolata negra, amb llet o blanca, la xocolata a la tassa o els torrons.

Família: dolços

Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Xocolates Solé

Barberà del Vallès

Tel. 93 729 00 84

info@chocolatessole.com

www.chocolatessole.com

Carns i embotits



Botifarra de Música

Botifarra de Sant Llorenç

Botifarra d'ou

Botifarra Terregada

Petador de farigola de Sentmenat

Vedella ecològica de Gallifa

Botifarra de Música

La **Botifarra de Música** neix de la unió de la botifarra tradicional i de les postres de músic per iniciativa del **Gremi de Carnissers i Xarcuters de Terrassa i Comarca**. Es va presentar l'any 2011 en el marc del Festival de Jazz de la vila de Terrassa.

S'elabora en dues varietats, la crua i la cuita, a les quals s'hi insereixen fruits secs com les avellanes, les panses, les nous i les ametlles, que són aromatitzades amb vi dolç.

Família: carns
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Casanovas Selecció

Raval de Montserrat, 19

Terrassa

Tel. 93 733 40 32

La Botifarra de Música es pot adquirir als establiments de Casanovas Selecció. Vegeu-ne les diferents adreces al web:

www.xavier1906.com

Botifarra de Sant Llorenç

La **Botifarra de Sant Llorenç** va ser creada per en **Xavier Casanovas**, membre d'una nissaga de xarcuters que es remunta a l'any 1906. Casanovas es va inspirar en Sant Llorenç del Munt per a crear aquest producte. Aquesta Botifarra s'elabora amb carn de porc picada en trossos prims i gruixuts, tot simulant el conglomerat tan característic del massís, i és aromatitzada amb farigola i romaní.

Aquesta botifarra sol ser present als actes organitzats pel col·lectiu de cuiners del Vallès Occidental, **Cuina Vallès**, i se serveix en diversos restaurants de la comarca.

Família: carns
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Casanovas Selecció

Raval de Montserrat, 19

Terrassa

Tel. 93 733 40 32

La Botifarra de Sant Llorenç es pot adquirir als establiments de Casanovas Selecció. Vegeu-ne les diferents adreces al web:

www.xavier1906.com

Botifarra d'ou

La **Botifarra d'ou** tradicionalment s'ha relacionat amb la festivitat del Carnestoltes i era costum menjar-ne el **Dijous Gras**, també conegut com a **Dijous Llarder**. Actualment, però, d'aquest embotit se'n pot gaudir tot l'any i és deliciós acompanyat amb pa amb tomàquet. La Botifarra d'ou té una forma ben característica de ferradura amb uns cordills que en lliguen els extrems. És elaborada amb cansalada i carn magra del porc, ous, sal i pebre, tot plegat embotit amb la tripa. Es caracteritza pel seu gust fi i el color blanc groguenc.

A **Cal Vivet de Sentmenat**, una empresa fundada l'any 1865, elaboren un gran nombre de varietats de botifarra d'ou com la de sèpia a la planxa, de calçots, de ceps o de pebrot escalivat.

Família: carns
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Cal Vivet

C. Rec, 30

Sentmenat

Tel. 93 715 00 29

embotitsvivet@calvivet.com

calvivet@calvivet.com

www.calvivet.com

La Botifarra Terregada

La **Botifarra Terregada** s'inspira en un plat típic de la cuina terrassenca de principi del segle XX, la Terregada, que consistia en sang i menuts guisats. Aquest plat rebia el nom per l'aspecte semblant a la *terregada*: els petits fragments restants del carbó.

La Botifarrada Terregada és elaborada amb menuts de porc, tomàquet, ceba, ametlla, sal, pebre negre i vi ranci.

Els promotors d'aquest projecte gastronòmic són el xef **Artur Martínez** i el cansalader **Xavier Casanovas**, amb el suport del col·lectiu de cuiners, **Cuina Vallès**.

Família: carns
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Casanovas Selecció

Raval de Montserrat, 19

Terrassa

Tel. 93 733 40 32

La Botifarra Terregada es pot adquirir als establiments de Casanovas Selecció. Vegeu-ne les diferents adreces al web:

www.xavier1906.com

Petador de farigola de Sentmenat

A **Cal Vivet**, una empresa fundada l'any 1865 a Sentmenat, elaboren una gran varietat de productes de xarcuteria i carnisseria. Una de les especialitats d'aquest obrador és el **petador de farigola**.

Aquest fuet o petador està elaborat amb carn magra i cansalada de porc Duroc. La particularitat d'aquest embotit és que s'hi afegeix infusió i fulles de farigola per tal que adquireixi un gust que ens recordi l'entorn boscós de la vila de Sentmenat.

Petador és el nom que rep, a una part de la comarca, el fuet o l'espetic, un embotit típic de la nostra gastronomia. Aquestes denominacions li vénen donades per la semblança física que té amb un fuet, estri amb el qual es colpegen les bèsties.

Família: carns

Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Cal Vivet

C. Rec, 30

Sentmenat

Tel. 93 715 00 29

embotitsvivet@calvivet.com

calvivet@calvivet.com

www.calvivet.com

Vedella ecològica de Gallifa

La Soleia es troba ubicada a a Gallifa, l'únic municipi del Vallès Occidental que és classificat de muntanya. Tant la ramaderia com l'agricultura d'aquesta empresa familiar està certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

A La Soleia produeixen la carn de **vedella ecològica** de manera respectuosa amb el medi ambient i amb els animals, que pasturen lliurement pels boscos i prats de la zona.

Família: carns
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Ramaderia La Soleia

Granja La Soleia

Gallifa

Tel. 93 866 27 21

lasoleia@ramaderiaecologica.cat

www.ramaderiaecologica.cat



Llegums

Cigró Menut

Mongeta del Ganxet

Cigró Menut del Vallès

El **Cigró Menut** és un llegum de mida petita, amb un gust intens i amb una pellofa gairebé imperceptible. És produït principalment al Parc Agrari de Sabadell on, fa uns quinze anys enrere, es va recuperar una varietat de cigró d'origen desconegut.

Els cigrons menuts es poden cuinar de moltes maneres. Són deliciosos amanits amb oli d'oliva però també és molt habitual acompanyar-los amb un bon tall de cansalada.

Família: llegums

Temporalitat: tot l'any (la collita és al juliol)



On comprar-ho

Coagsa

C. Cuba, 9

Sabadell

Tel. 93 727 00 70

La Botiga del Cellar

C. Serra, 2

Ullastrell

Tel. 93 788 73 92

info@cellerullastrell.cat

www.cellerullastrell.cat

Mongeta del Ganxet

La **Mongeta del Ganxet** és un llegum típic del Vallès de pell fina, gust delicat, textura cremosa i gens farinosa. El nom que rep té l'origen en la forma arronyonada (o de ganxet) que té.

Procedent del continent americà, és una varietat típica de la zona del Vallès i del Maresme inclosa dins la DOP (Denominació d'Origen Protegida) "Mongeta del Ganxet", que també és reconeguda a nivell europeu amb la menció d'Apel·lació Geogràfica Protegida (AGP).

Les Mongetes del Ganxet formen part de molts plats de la cuina tradicional catalana i són delicioses amanides amb un raig d'oli o bé, acompanyades amb cansalada o botifarra.

Família: llegums

Temporalitat: tot l'any (la collita és al novembre)



On comprar-ho

Coagsa

C. Cuba, 9
Sabadell
Tel. 93 727 00 70

Germans Casamada

Can Casamada
Castellar del Vallès
Tel. 607 53 69 41
ganxet@cancasamada.cat
www.cancasamada.cat



Formatges,
Ous i
Brous



Cendrat d'Ullastrell

Cingle de Vacarisses

Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell

Ous de Sant Llorenç

Brous de gallina ecològics

Cendrat d'Ullastrell

Des de 1982, a la **Granja Núria** d'Ullastrell s'elabora mató i formatge amb llet de cabra, seguint la tradició i els procediments artesanals. Una de les especialitats de la Granja Núria és el formatge Cendrat.

Els **Cendrats** són elaborats només amb llet de cabra, semi curats i madurats durant dos mesos en caves naturals. Són formatges de gran personalitat que es caracteritzen per estar envoltats per una escorça de cendra.

Família: formatges
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Granja Núria

Ullastrell

Tel. 93 789 21 30

info@matoullastrell.com

www.matoullastrell.com

Podeu consultar en aquest web els punts de venda i distribució dels productes de la Granja Núria.

Cingle de Vacarisses

El **Cingle** és elaborat a la formatgeria **La Fradera**, un obrador inclòs dins del projecte de recuperació de l'activitat agrària i rural de la finca La Fradera, situada al terme municipal de Vacarisses. Aquest projecte engloba el turisme rural, la plantació d'oliveres ecològiques, un ramat de cabres per a la producció de llet i l'elaboració de formatge artesanal.

Els formatges de La Fradera es produeixen seguint les tècniques tradicionals i els procediments artesanals. **El Cingle** és un formatge elaborat amb llet crua de cabra que porta aquest nom en homenatge al Cingle Gros de Vacarisses, una formació rocosa característica del paisatge de la vila. El Cingle, de textura compacta i tova i amb una olor penetrant i forta, és un formatge gustós, de gran personalitat.

Família: formatges
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

La Frasera

Vacarisses

Masia El Castellet de Dalt- Camí del Castellet s/n

Tel. 659 803 698

formatgerialafrasera@gmail.com

www.lafrasera.net

Mató, Recuit i Tendral d'Ullastrell

A la **Granja Núria** d'Ullastrell elaboren mató i formatge seguint la tradició i els procediments artesanals. La **llet de cabra** és l'ingredient de base de les especialitats de la Granja Núria: el **Mató**, el **Recuit** i el **Tendral**, un formatge fresc ideal per posar a les amanides i per les postres.

El **Mató** és elaborat amb llet de cabra pasteuritzada, clorur càlcic i quall. És un formatge deliciós, tant sol com amb sucre, tot i que la combinació més coneguda i popular a casa nostra és acompanyat amb mel.

Família: formatges
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Granja Núria

Ullastrell

Tel. 93 789 21 30

info@matoullastrell.com

www.matoullastrell.com

Podeu consultar en aquest web els punts de venda i distribució dels productes de la Granja Núria

Ous de Sant Llorenç

Els ous de gallina de la **Granja la Roca de Sant Llorenç Savall** segueixen les normes de producció ecològica de la Unió Europea i estan certificats pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Es tracta d'ous gustosos, de gran qualitat i d'elevat valor nutritiu de gallines criades en llibertat a les zones boscoses del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i alimentades únicament amb cereals de cultiu biològic.

Família: ous
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Granja La Roca

Sant Llorenç Savall

Tel. 661 97 72 08

ecogranjalaroca@gmail.com

Brous de gallina ecològics

La **Granja la Roca de Sant Llorenç Savall** ens proposa dos tipus de brou que són produïts seguint les normes de producció ecològica de la Unió Europea i que estan certificats pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Tant el **brou de gallina ecològica** com el **brou d'escudella ecològica**, són elaborats amb ingredients ecològics i de proximitat i no contenen cap tipus d'additiu addicional.

Família: brou
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Granja La Roca

Sant Llorenç Savall

Tel. 661 97 72 08

ecogranjalaroca@gmail.com

Vins, Escumosos, Cerveses i Vermuts



Cava Àngel

Cervesa Barra

Cervesa la Mola

Clàssic Penedès Morral

Mistela d'Ullastrell

El Quico i la Quica

Vermut Mussons de Sabadell

Vermut d'Ullastrell

Vins de Ca l'Esteve

Vi Martialis

Vi Ranci d'Ullastrell

Cava Àngel

El **Cava Àngel** és elaborat amb raïm procedent de les vinyes de Sant Sadurní d'Anoia, dins de la **Denominació d'Origen Cava**.

Aquests caves són produïts seguint procediments tradicionals i en la seva elaboració no s'hi afegeix ni sucre ni licor d'expedició.

Família: escumosos
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Consulteu els punts de venda de **Cava Àngel** al web www.angelcava.com, on també podeu adquirir els seus productes on-line.

Cervesa Barra

La **Cervesa Barra** és un projecte de la Judit, en Francesc i en Just, que va néixer a Barcelona i que actualment es troba ubicat a Rubí, a les antigues instal·lacions de la cervesa Fortiverd.

Elaboren cerveses artesanes de gran qualitat, aromàtiques, amargues i seques amb productes naturals, que no han estat filtrats ni pasteuritzats i sense afegir-hi colorants, conservats o additius. Les seves cerveses són la **Golden Ale Barra Daurada**, l'**Amber Ale Barra Octubre** i la **Golden Ale Cuina Vallès**, que podreu tastar als restaurants que formen part d'aquest col·lectiu gastronòmic.

...Com diuen ells: *el millor del bar és la Barra!*



Família: cerveses
Temporalitat: tot l'any

On comprar-ho

Cervesa Barra

Rubí

Tel. 617 323 679

judit@barra.cat

Podeu consultar al seu facebook els punts de venda i distribució.

Cervesa la Mola

Cervesa la Mola és un projecte que en **Víctor Hermoso Gràcia** va iniciar l'any 2012 i que actualment ha esdevingut una empresa de cervesa artesana. Ubicada a Viladecavalls, s'hi produeixen cerveses de gran qualitat, elaborades amb productes naturals, que no han estat filtrats ni pasteuritzats i sense afegir-hi colorants, conservats o additius.

La Mola produeix les delicioses **Belgian Ale, Red Irish Ale, Stout, India Pale Ale, Game of Hops** i la **Tarumba**, la cervesa de Viladecavalls.

Família: cerveses
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Cervesa la Mola

Viladecavalls

Tel. 687 825 945

info@lamola.cat

www.lamola.cat

Podeu consultar en aquest web els punts de venda i distribució.

Clàssic Penedès Morral

A Can Morral del Molí s'elaboren els **Clàssic Penedès Morral**, vins escumosos emparats dins la Denominació d'Origen Penedès. Els Clàssic Penedès es distingeixen per procedir de vinyes de l'agricultura ecològica, per tenir un mínim de 15 mesos de criança, per ser vinificats al propi celler i perquè el raïm procedeix del Penedès.

Can Morral del Molí és una finca dedicada al conreu de la vinya i de l'olivera que es troba entre la comarca del Vallès Occidental i la del Baix Llobregat, a pocs quilòmetres d'Ullastrell, Abrera i Olesa de Montserrat. Aquest projecte és encapçalat per la **Maria Font** i en **Xavier Morral**.

Família: escumosos
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Celler Can Morral del Molí

Masia de Can Morral del Molí

Ullastrell

Tel. 610 647 161 – 600 924 302

cellercanmorral@gmail.com

www.cellercanmorral.cat

La Botiga del Celler

C. Serra, 2

Ullastrell

Tel. 93 788 73 92

info@cellerullastrell.cat

www.cellerullastrell.cat

Casanovas Selecció

Raval de Montserrat, 19

Terrassa

Tel. 93 733 40 32

www.xavier1906.com

Mistela d'Ullastrell

La **Mistela d'Ullastrell** és un vi dolç, semifermentat, de color d'or brillant, elaborat amb **raïm blanc de la varietat xarel·lo**. El vi most es deixa macerar amb alcohol vínic i s'obté una beguda de gust fi i molt agradable al paladar. Les aromes de la mistela són afruitades amb flaires que recorden les fruites vermelles madures com les móres, les prunes o els albercocs.

La Mistela es pot beure freda o a temperatura ambient i és una beguda ideal per acompanyar pastissos, postres i alguns formatges.

Família: vins
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

La Botiga del Cellar

C. Serra, 2

Ullastrell

Tel. 93 788 73 92

info@cellerullastrell.cat

www.cellerullastrell.cat

El Quico i la Quica

Can Morral del Molí és una finca dedicada al conreu de la vinya i de l'olivera que es troba entre la comarca del Vallès Occidental i la del Baix Llobregat, a pocs quilòmetres d'Ullastrell, Abrera i Olesa de Montserrat. La finca pertany a la **Denominació d'Origen Penedès** i és un projecte de la **Maria Font** i en **Xavier Morral**.

El **Quico** i la **Quica** són dos vins joves, procedents de la viticultura ecològica, de verema manual i elaboració natural. El Quico és elaborat amb raïm de les varietats Ull de Llebre i Garnatxa i la Quica, amb Xarel·lo i Chardonnay.

Família: vins
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Celler Can Morral del Molí

Masia de Can Morral del Molí

Ullastrell

Tel. 610 647 161 – 600 924 302

cellercanmorral@gmail.com

www.cellercanmorral.cat

La Botiga del Celler

C. Serra, 2

Ullastrell

Tel. 93 788 73 92

info@cellerullastrell.cat

www.cellerullastrell.cat

Vermut Mussons de Sabadell

El **Vermut de Sabadell** és una creació d'en **Jaume Mussons**. Es produeix amb vins blancs provinents de Catalunya i és perfumat amb una vintena de plantes aromàtiques comunes als boscos del Vallès.

Aquest vermut és ideal per als aperitius i es recomana prendre'l ben fred, amb glaçons i amb una rodanxa de taronja pel vermut negre i una de llimona pel vermut blanc. Amb el vermut negre es poden fer còctels com el *Negroni* o el *Manhattan* i amb el blanc, l'*Imperial*, elaborat també amb Cava Mussons.

Família: vins

Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Mussons Vins - Ambvi

c/ Gràcia, 168

Sabadell

Tel. 670 29 78 71

info@mussonsvins.com

És possible fer la compra on-line al web:

www.mussons.cat

Vermut d'Ullastrell

El **Vermut d'Ullastrell** es produeix a partir de vins rancis macerats durant un any amb herbes aromàtiques, espècies i fruita, dins bótes de fusta de castanyer.

Aquest vermut, produït pel **Celler d'Ullastrell**, és molt apreciat per fer l'aperitiu, servit amb gel i acompanyat d'una rodanxa de taronja.

Família: vins

Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

La Botiga del Cellar

C. Serra, 2

Ullastrell

Tel. 93 788 73 92

info@cellerullastrell.cat

www.cellerullastrell.cat

Vins de ca l'Esteve

El restaurant **Ca l'Esteve** de Castellbisbal està envoltat de bells paratges d'horta i de vinya. La finca és coneguda com a Ca l'Esteve de Les Casetes de Ca n'Oliveró i s'hi cultiven les varietats sumoll, ull de llebre, sirà i xarel·lo. D'aquest raïm n'elaboren vins de taula que també serveixen a l'establiment: el vi negre de criaça **8 + 1**, els **9 xiquets**, blanc, negre i rosat, i el **9Nat**.

Família: vins
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Restaurant Ca l'Esteve

Ctra. Martorell - Terrassa

Castellbisbal

Tel. 93 775 56 90

www.restaurantcalesteve.com

Vi Martialis

El **Vi Martialis** és fruit d'un projecte de l'any 2010, que neix per iniciativa del xef **Artur Martínez** i del sommelier **Rafa Blanco**. Amb la voluntat de recuperar la tradició vinícola de la comarca, es van associar amb en **Xavier Morral** i la **Maria Font**, propietaris de les vinyes de **Can Morral del Molí**, unes finques situades entre Ullastrell i Abrera.

El 2015 es va presentar la cinquena anyada d'aquest vi blanc, ben estructurat i molt afruitat, fet amb raïm de la varietat Macabeu, provinent d'unes vinyes de més de 60 anys d'antiguitat. La selecció del raïm es fa de forma manual i la fermentació és realitzada mitjançant llevats autòctons. També s'ha apostat pel Martialis vermell, un vi elaborat amb Sumoll i Xarel·lo. Aquest raïm procedeix de les velles vinyes de l'Amfiteatre, que tenen més de 80 anys i on les dues varietats estan plantades barrejades, tal com es feia antigament.

Família: vins
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Celler Can Morral del Molí

Masia de Can Morral del Molí

Ullastrell

Tel. 610 647 161 – 600 924 302

cellercanmorral@gmail.com

www.cellercanmorral.cat

La Botiga del Celler

C. Serra, 2

Ullastrell

Tel. 93 788 73 92

info@cellerullastrell.cat

www.cellerullastrell.cat

Casanovas Selecció

Raval de Montserrat, 19

Terrassa

Tel. 93 733 40 32

www.xavier1906.com

Vi Ranci d'Ullastrell

El **Vi Ranci** és un vi sec tradicional que, un cop envellit, adquireix el color d'or vell i que també és conegut com a **vi bo o vi de pair**.

Després de la fermentació, es porta a terme un envelliment oxidatiu en un ambient d'humitat reduïda, procés que és conegut com a "sol i serena". A continuació, cal seguir l'envelliment en una bóta de roure. Amb tot aquest procés d'elaboració s'obté una beguda amb una elevada concentració d'alcohol.

Família: vins

Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

La Botiga del Cellar

C. Serra, 2

Ullastrell

Tel. 93 788 73 92

info@cellerullastrell.cat

www.cellerullastrell.cat

Olis



Oli d'arbequina

Oli d'oliva becaruda

Oli d'arbequina

Al Vallès Occidental encara trobem alguns camps d'oliveres de varietat arbequina. Aquesta olivera fa olives petites, molt resistents al fred, amb les quals es produeix un oli molt apreciat.

La **Cooperativa d'Ullastrell** compta amb un molí que elabora l'oli d'arbequina suau, fi, de gust dolç i afruitat. Té la peculiaritat de la pròpia extracció, que es fa amb cofins i premsa lenta. D'aquesta manera, l'oli que s'obté no es crema. S'elabora des del mes de novembre fins al febrer i la producció és limitada.

Família: olis
Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

La Botiga del Cellar

C. Serra, 2

Ullastrell

Tel. 93 788 73 92

info@cellerullastrell.cat

www.cellerullastrell.cat

Oli d'oliva becaruda

Becaruda, *Becarut* o *Boquerut* són els nom que rep una varietat d'oliva que es conrea al Vallès Occidental, al Baix Llobregat i al Baix Penedès. La majoria de les oliveres de Becaruda d'Ullastrell són ja centenàries. Aquest arbre se solia plantar als marges de les vinyes, el conreu més comú, antigament, a la nostra comarca.

Les ampolles de l'**Oblit**, formen part del Projecte de Recuperació del Patrimoni Gastronòmic del Vallès Occidental, impulsat pel xef **Artur Martínez** i el propietari de **Can Morral del Molí d'Ullastrell**, en **Xavier Morral**. L'oli resultant és elaborat seguint les tècniques artesanes i es caracteritza per una suau amargor i per ser un oli de gust potent. La seva producció és limitada a 400 ampolles cada any.

Família: olis

Temporalitat: tot l'any



On comprar-ho

Celler Can Morral del Molí

Masia de Can Morral del Molí

Ullastrell

Tel. 610 647 161 – 600 924 302

cellercanmorral@gmail.com

www.cellercanmorral.cat

La Botiga del Celler

C. Serra, 2

Ullastrell

Tel. 93 788 73 92

info@cellerullastrell.cat

www.cellerullastrell.cat

Casanovas Selecció

Raval de Montserrat, 19

Terrassa

Tel. 93 733 40 32

www.xavier1906.com

Horta



Bròquil de Santa Teresa

Brotons i Espigalls

Col de Paperina

Escarola de cabell d'àngel

Tomàquet Montgrí

Varietats antigues d'horta

Recuperació de llavors antigues

Bròquil de Santa Teresa

Des de la masia de **Ca n'Oliveró** de Castellbisbal, en **Pere** vol apostar per la recuperació del **Bròquil de Santa Teresa**, una varietat antiga que destaca pel color morat del seu cos floral. Les fulles solen ser molt estriades i poc poblades.

Aquest bròquil té un gust intens i tant es pot cuinar al vapor com bullir. L'aigua restant se sol guardar per a fer-ne sopes.

El bròquil de Santa Teresa madura de forma esglaonada la qual cosa és un avantatge per als petits productors. Si en voleu trobar al mercat, dirigiu-vos a les parades que venen verdura de proximitat.

Família: horta
Temporalitat: verdura d'hivern



On comprar-ho

Masia Ca n'Oliveró

Castellbisbal

Tel. 93 775 54 36

Mercat de la Independència
(Parada 184-188 / 206-210)

Terrassa

masiacanolivero@gmail.com

Brotons i Espigalls

Els **Brotons** i els **Espigalls** són dues parts de la **Col Brotonera** que corresponen a diferents fases del creixement d'aquesta verdura. Els Brotons, uns brots amb molta fulla, creixen durant els mesos d'octubre i novembre. Al gener surten els espigalls, inflorescències immadures, que es poden collir fins el març.

Tot i que fa anys era habitual trobar Col Brotonera als mercats, darrerament s'ha deixat de cultivar. Han sorgit algunes iniciatives per a recuperar el cultiu d'aquesta varietat tradicional, que són encapçales per la Fundació Terrassenca **Sant Galderic**, la **Fundació Miquel Agustí** i el **Consort de Turisme del Vallès Occidental**.

Família: horta
Temporalitat: verdura d'hivern



On comprar-ho

L'heura

Horts de l'Heura
Crt. Sabadell-Matadepera Km.
6,4

Terrassa

Tel. 93 735 02 20
www.heura-cet.cat

Masia Ca n'Oliveró

Castellbisbal

Tel. 93 775 54 36
Mercat de la Independència
(Parada 184-188 / 206-210)

Terrassa

masiacanolivero@gmail.com

Els Campaners

Mercat del Triomf (Parada 71-76)

Terrassa

Tel. 937 358 163 - 660 385 170
info@elscampaners.cat
www.elscampaners.cat

El Sabater Vell

Carretera B-124, km 12

Castellar del Vallès

hortecologic.elsabater@gmail.com
elsabatervell.blogspot.com.es

Can Bros

Mercat Central

Sabadell

Tel. 637 05 64 26
info@canbros.cat
www.canbros.cat

Màrius Torrentó

Rubí

Tel. 658 478 780

Col de Paperina

La **Col de Paperina** és una varietat de col de forma ovalada i d'acabament punxegut. Té les fulles llises, de color verd per fora i groc per dins. És més petita que les altres cols, té només 7 o 8 fulles, però es consumeix tota sencera. És una verdura d'hivern: la temporada s'inicia a principis de gener i no acaba fins a finals de març.

La Col de Paperina és molt rica en vitamines i minerals i aporta una gran varietat de nutrients essencials per al nostre organisme.

Família: horta

Temporalitat: verdura d'hivern



On comprar-ho

Els Campaners

Mercat del Triomf (Parada 71-76)

Terrassa

Tel. 937 358 163 - 660 385 170

info@elscampaners.cat

www.elscampaners.cat

L'heura

Horts de l'Heura

Crta. Sabadell-Matadepera Km. 6,4

Terrassa

Tel. 93 735 02 20

www.heura-cet.cat

Can Pèlacs

Camí de Can Pèlacs

Matadepera

Tel. 93 787 03 75

alba2cp@gmail.com

El Sabater Vell

Carretera B-124, km 12

Castellar del Vallès

hortecologic.elsabater@gmail.com

elsabatervell.blogspot.com.es

Masia Ca n'Oliveró

Castellbisbal

Tel. 93 775 54 36

Mercat de la Independència

(Parada 184-188 / 206-210)

Terrassa

masiacanolivero@gmail.com

La Catxaruda

Masia de Can Bosch

Gallifa

Tel. 637 95 69 65 – 93 866 05 45

marta@lacatxaruda.cat

www.lacatxaruda.cat

Escarola de cabell d'àngel

Es tracta d'una varietat d'escarola amb les fulles arrissades, dentades, molt fines i tendres, de color verd clar. Aquesta hortalissa es caracteritza perquè és poc amargant, de mida petita i perquè se'n pot aprofitar tota la mata. Per aquests motius és molt apreciada i popular a la cuina catalana.

L'escarola de cabell d'àngel se sol consumir amanida o combinada amb altres ingredients, com és el cas del *xató*. Aporta un gran nombre de vitamines i minerals i és especialment recomanada pel seu contingut d'àcid fòlic. Tot i que se sol conrear tot l'any, és més corrent consumir-la durant l'hivern.

Família: horta

Temporalitat: tot l'any (especialment a l'hivern)



On comprar-ho

Can Pèlacs

Camí de Can Pèlacs

Matadepera

alba2cp@gmail.com

Masia Ca n'Oliveró

Castellbisbal

Tel. 93 775 54 36

Mercat de la Independència
(Parada 184-188 / 206-210)

Terrassa

masiacanolivero@gmail.com

El Sabater Vell

Carretera B-124, km 12

Castellar del Vallès

hortecologic.elsabater@gmail.com

elsabatervell.blogspot.com.es

Tomàquet Montgrí

El Tomàquet de Montgrí també és conegut com a Pera de Girona i és una variant del Tomàquet de Montserrat. És de tons rosats, vermells i verds, és piriforme i mig buit per dintre. Es caracteritza per ser molt dolç, tenir un gust intens, una carn melosa i la pell molt fina. És molt valorat per a menjar amb amanida o cuinat amb sofregits i salses.

El Tomàquet de Montgrí ha estat recuperat gràcies a la tasca de la **Fundació Miquel Agustí** que treballa per a la conservació, millora i promoció de varietats agrícoles tradicionals.

Família: horta
Temporalitat: primavera o estiu



On comprar-ho

Can Pèlacs

Camí de Can Pèlacs

Matadepera

alba2cp@gmail.com

Masia Ca n'Oliveró

Castellbisbal

Tel. 93 775 54 36

Mercat de la Independència

(Parada 184-188 / 206-210)

Terrassa

masiacanolivero@gmail.com

La Catxaruda

Masia de Can Bosch

Gallifa

Tel. 637 95 69 65 – 93 866 05 45

marta@lacatxaruda.cat

www.lacatxaruda.cat

Can Bros

Mercat Central

Sabadell

Tel. 637 05 64 26

info@canbros.cat

www.canbros.cat

Varietats antigues d'horta

A la comarca existeixen diverses iniciatives de recuperació de varietats antigues o tradicionals d'horta.

L'any 2013, en **Gerard** i la **Marta** van engegar a Gallifa el projecte de **La Catxaruda**, que va néixer amb la voluntat d'ampliar la riquesa agrícola del Vallès. A les terres de la masia de Can Bosch hi conreen horta, exclusivament ecològica, on tenen especial protagonisme les varietats antigues i les llavors locals, que han anat recuperant gràcies a la col·laboració dels pagesos de l'entorn. Entre aquestes varietats hi trobem hortalisses i llegums, com els tomàquets, les mongetes (mongeta llaminera i mongeta de carai) i les cols (col de pell de galàpet i col ull i fulla).

Als horts del **Sabater Vell**, situats al terme municipal de Castellar del Vallès i dins del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, la **Núria** encapçala una explotació d'agricultura ecològica on es treballa també en la recuperació de llavors de varietats antigues d'horta.

En **Màrius Torrentó** a Rubí, treballa des de fa anys en la recuperació de varietats antigues com el tomàquet rossinyol, el tomàquet punxa o varietats de cols i bròquils, entre d'altres hortalisses.



Família: horta
Temporalitat: variable
(en funció del cultiu)

On comprar-ho

La Catxaruda

Masia de Can Bosch

Gallifa

Tel. 637 95 69 65 – 93 866 05 45

marta@lacatxaruda.cat

www.lacatxaruda.cat

El Sabater Vell

Carretera B-124, km 12

Castellar del Vallès

hortecologic.elsabater@gmail.com

elsabatervell.blogspot.com.es

Màrius Torrentó

Rubí

Tel. 658 478 780

Recuperació de llavors antigues

La Panotxa és una associació de Palau-solità i Plegamans que treballa per recuperar les llavors de varietats locals, antigues o tradicionals del Vallès central (una zona situada a cavall dels dos vallesos).

Al capdavant d'aquesta associació hi trobem el **Jonatan** i la **Míriam**, que mantenen i fan créixer un banc de llavors, adherit a la Xarxa Catalana de Graners. La finalitat d'aquest projecte és conservar i fer circular les llavors entre els productors per tal d'assolir-ne varietats vives.

Entre les llavors recuperades, cal destacar una vintena de varietats de tomàquets (el tomàquet rosa de Santa Magdalena de Palau o el pometa, per exemple); cebes (com ara, la ceba agra) o carbasses, entre d'altres hortalisses.

Família: horta

Temporalitat: variable (en funció del cultiu)



On

Associació La Panotxa
Palau-solità i Plegamans
Tel. 646 01 97 82
hortlapanotxa@gmail.com
lapanotxa.wix.com/lapanotxa

Productors i elaboradors de la **Xarxa de Productes de la Terra**

Cereals, farines, pans i dolços

ALTERNATIVA 3

Terrassa

alternativa3@alternativa3.com

www.alternativa3.com

Ca N'ARNELLA

Terrassa

CAL CAMILO

Sentmenat

CAL DULÇURA

Sentmenat

CARLOTA'S

Rubí

info@carlotas.com

www.carlotas.com

CASA MARCEL·LÍ

Sant Llorenç Savall

CHOCOLATES SOLÉ

Barberà del Vallès

info@chocolatessole.com

www.chocolatessole.com

DEL POT PETIT

Rubí

info@delpotpetit.com

www.delpotpetit.com

Productors i elaboradors de la **Xarxa de Productes de la Terra**

EL REBOST DE CASA PAU

Terrassa

www.elrebostdecasapau.com

ELS XIXONENCS

Terrassa

contacte@elsxixonencs.com

www.elsxixonencs.com

FLECA I PASTISSERIA E. VALLS

Sabadell

FORN I QUEVIURES ANGLADA

Ullastrell

calforner@productesullastrell.cat

FORN I PASTISSERIA PARÍS

Terrassa

www.pasteleriaparis.com

FORN PASTISSERIA ARIBAU

Terrassa

fornaribau@fornaribau.com

www.fornaribau.com

FORN TURULL

Terrassa

www.fornturull.com

GENESCÀ XOCOLATERS

Sabadell

info@xocolatesgenesca.com

www.xocolatesgenesca.com

Productors i elaboradors de la **Xarxa de Productes de la Terra**

GUMIANOLES

Ullastrell

hola@gumianoles.cat

www.gumiAnoles.cat

PASTISSERIA DOMÈNEC

Sant Llorenç Savall / Castellar del Vallès

www.pastisseriadomenec.com

PASTISSERIA LA PALMA

Sabadell

lapalma@pastissers.es

PASTISSERIA MÍRIAM

Barberà del Vallès

PASTISSERIA MUNTADA

Castellar del Vallès

www.pastisseriamuntada.com

PASTISSERIA MURIÀ

Terrassa

info@pastisseriamuria.com

www.pastisseriamuria.com

PASTISSERIA SÀBAT

Sant Cugat del Vallès

info@pastisseriasabat.com

www.pastisseriasabat.com

PASTISSERIA SALA

Sant Llorenç Savall

Productors i elaboradors de la **Xarxa de Productes de la Terra**

PASTISSERIA SANT JORDI

Sabadell

info@pastisseriasantjordisabadell.com

www.pastisseriasantjordisabadell.com

PASTISSERIA SANT MARC

Sabadell

info@pastisseriasantmarc.com

www.pastisseriasantmarc.com

SERRAJÒRDIA TALLER DE PA

Sant Cugat del Vallès

tallerdepa@serrajordia.com

www.serrajordia.com

PASTISSERIA MIX

Sant Quirze del Vallès

www.catering-mix.com

PASTISSERIA TURULL

Terrassa

turull@turull.cat

www.turull.cat

PASTISSERIA VILLARÓ

Castellar del Vallès

www.pastisseriavillaro.com

TOT TECA - FORN GOTÉS

Sabadell

tot.teca@gmail.com

www.forntotteca.com

Productors i elaboradors de la
Xarxa de Productes de la Terra

FORN VALLS

Sant Quirze del Vallès

Productors i elaboradors de la **Xarxa de Productes de la Terra**

Horta

AGRIMA

Castellbisbal
tossutseco@gmail.com

AGROSANS

Castellar del Vallès
www.agrosans.com
agrosans@agrosans.com

CA N'USTRELL AGRICULTURA

Sabadell
cuagricultura@gmail.com
www.canustrellagricultura.com

CAL VERNET

Terrassa
calvernet@gmail.com
www.calvernet.com

CAN BROS

Sabadell
info@canbros.cat
www.canbros.cat

CAN CASAMADA

Castellar del Vallès
ganxet@cancasamada.cat
www.cancasamada.cat

Productors i elaboradors de la **Xarxa de Productes de la Terra**

CAN PÈLACS

Matadepera
alba2cp@gmail.com

CAN RODÓ

Ullastrell

EL SABATER VELL

Castellar del Vallès
hortecologic.elsabater@gmail.com
elsabatervell.blogspot.com.es

ELS CAMPANERS

Ullastrell
info@elscampaners.cat
www.elscampaners.cat

LA CATXARUDA

Gallifa
marta@lcatxaruda.cat
www.lcatxaruda.cat

LA TERRA DEL MARQUET

Masia la Muntada
masia.lamuntada@gmail.com
www.masialamuntada.blogspot.com.es

L'HEURA (CET)

Can Salas
heura@heura-cet.cat
www.heura-cet.cat

Productors i elaboradors de la
Xarxa de Productes de la Terra

MASIA CA N'OLIVERÓ

Castellbisbal

masiacanolivero@gmail.com

MÓN ECOLÒGIC

Castellbisbal

info@monecologic.cat

VIVER TRES TURONS

St. Feliu del Racó, Castellar del Vallès

info@vivertresturons.com

www.vivertresturons.com

MÀRIUS TORRENTÓ

Rubí

Productors i elaboradors de la **Xarxa de Productes de la Terra**

Vins, escumosos, cerveses i vermut

CERVESA BARRA

Rubí
judit@barra.cat

MUSSONS VINS SL

Sabadell
info@mussonsvins.com
www.mussonsvins.com

CAVA ÀNGEL

Terrassa
botiga@angelcava.com
www.angelcava.com

CELLER CAN MORRAL DEL MOLÍ

Ullastrell
cellercanmorral@gmail.com
www.cellercanmorral.cat

LA BOTIGA DEL CELLER

Ullastrell
info@cellerullastrell.cat
www.cellerullastrell.cat

CERVESES LA MOLA

Viladecavalls
info@lamola.cat
www.lamola.cat

Productors i elaboradors de la
Xarxa de Productes de la Terra

RESTAURANT CA L'ESTEVE

Castellbisbal

www.restaurantcalesteve.com

Productors i elaboradors de la **Xarxa de Productes de la Terra**

Carns i embotits

CAL BLAU

Sant Llorenç Savall

CAL MIQUEL

Sentmenat

CANSALADERIES ALUJU

Rubí

aluju@alujucansaladers.cat

www.alujucansaladers.cat

CARNISSERIA CANSALADERIA VIVET

Sentmenat

embotitsvivet@calvivet.com

calvivet@calvivet.com

CARNISSERIA CASÉ

Castellar del Vallès

info@case-alimentacio.es

www.case-alimentacio.es

CARNS PLANELL - PAÜLS

Matadepera

CASANOVAS CANSALADERS

Terrassa

www.casanovascansaladers.cat

CASANOVAS SELECCIÓ

Terrassa

info@casanovasseleccio.com

www.xavier1906.com

Productors i elaboradors de la **Xarxa de Productes de la Terra**

EMBOTITS MORERA

Terrassa

GRANJA LA SOLEIA

Gallifa

lasoleia@ramaderiaecologica.cat

www.ramaderiaecologica.cat

LLEONART

Terrassa

info@lleonart.cat

www.lleonart.cat

MORENO ANTOLINOS CANSALADERS

Sabadell

www.morenoantolinos.com

QUEVIURES VINAIXA

Viladecavalls

Productors i elaboradors de la **Xarxa de Productes de la Terra**

Làctics, ous i brous

FORMATGERIA LA FRASERA

Vacarisses

www.lafrasera.net

formatgerialafrasera@gmail.com

GRANJA LA ROCA

Sant Llorenç Savall

ecogranjalaroca@gmail.com

GRANJA NÚRIA

Ullastrell

info@matoullastrell.com

www.matoullastrell.com

LA BOTIGA DEL CELLER

Ullastrell

info@cellerullastrell.cat

www.cellerullastrell.cat

Productors i elaboradors de la **Xarxa de Productes de la Terra**

Conserves vegetals

BIOSANARE

Sant Cugat del Vallès
info@biosanare.com
www.biosanare.com

Germinats

CULTIUS ECOLOGICS DEL VALLES, SL.

Sentmenat
cultiusecologics@gmail.com

Cafès

CAFÈS PONT

Sabadell
www.cafespont.com

Mel

APICULTURA MELSANA

Vacarisses
Salvadevacarisses@gmail.com

MIC-EM

Sant Llorenç Savall
info@mic-em.com
www.mic-em.com

Productors i elaboradors de la **Xarxa de Productes de la Terra**

Llegums

CAN MALLORQUÍ

Terrassa

info@canmallorqui.cat

www.canmallorqui.cat

GERMANS CASAMADA

Castellar del Vallès

ganxet@cancasamada.cat

www.cancasamada.cat

Olis

CELLER CAN MORRAL DEL MOLÍ

Ullastrell

cellercanmorral@gmail.com

www.cellercanmorral.cat

Banc de llavors

LA PANOTXA

Palau-solità i Plegamans

hortlapanotxa@gmail.com

lapanotxa.wix.com/lapanotxa



Turisme
Vallès
Occidental



Diputació
Barcelona

