

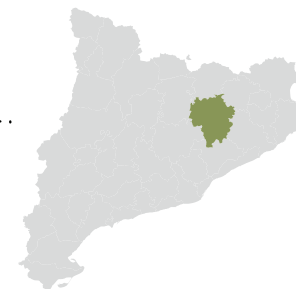


Fotografia: cedida per l'Arxiu de l'Oficina de Turisme de Vic

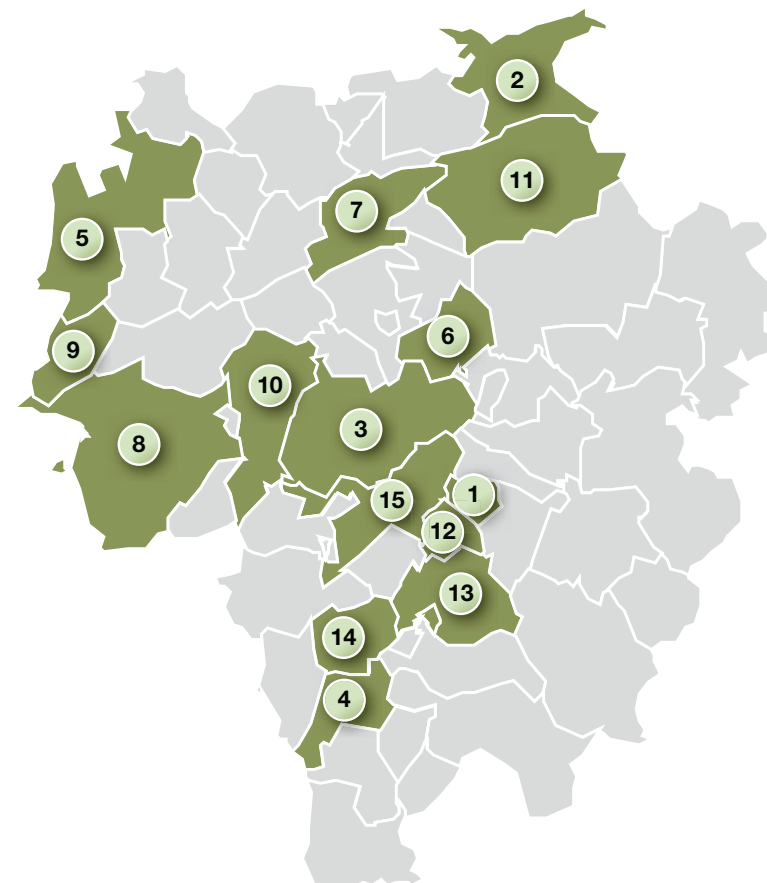


Osona

A mig camí entre el mar i la muntanya, la comarca d'Osona esdevé un punt central per conèixer i gaudir de l'interior de Catalunya, un lloc amb molta història i un ampli patrimoni per descobrir. És una terra coneguda per una gastronomia elaborada amb uns productes locals excel·lents que disposen de nom propi i que tenen una qualitat reconeguda i preuada. Porc, tòfona, embotits, llonganissa, etc., són productes que han situat Osona al mapa gastronòmic català.



- 1 Calldetenes
- 2 Ciurel (Vidrà)
- 3 Gurb
- 4 Hostalets de Balenyà (Balenyà)
- 5 Lluçà
- 6 Manlleu
- 7 Orís
- 8 Oristà
- 9 Prats de Lluçanès
- 10 Sant Bartomeu del Grau
- 11 Sant Pere de Torelló
- 12 Santa Eugènia de Berga
- 13 Taradell
- 14 Tona
- 15 Vic





El Pujol



Josep Alsina
Mercè Solà
El Pujol, s/n
08506 Calldetenes

Tel. 938 867 739
Mob. 666 493 886
pepalsinarovira@gmail.com



Osona
Calldetenes



Explotació

Al mas El Pujol hi trobareu una explotació de vaques de llet de cicle tancat on produïm llet fresca i carn de vedella. Fem la venda de la llet crua a la mateixa explotació amb una màquina expenedora al portal de casa. També us oferim la vedella de casa, fent la comanda prèviament. L'alimentació i el maneig dels animals de la granja és molt acurat i personalitzat per poder oferir als nostres clients els millors productes de casa nostra. Formem part de la Cooperativa Plana de Vic.

Productes

Llet crua de vaca i carn de vedella.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, de 8.00 h a 10.00 h.

Can Font de Ciuret



Osona
Ciuret (Vidrà)



Ramon Bach
Isabel Miguélez

Can Font de Ciuret, s/n
17515 Ciuret (Vidrà)

Tel. 938 550 432
Mob. 660 334 264
rabanet@grn.es
www.canfontdeciuret.com



Explotació

Can Font de Ciuret és una explotació ovina de raça Ripollesa amb una llarga tradició familiar. La finca està ubicada a Vidrà, a la parròquia de Ciuret, a 1.174 metres d'altitud i envoltada de pastures naturals. La cria dels xais és totalment natural, ja que s'alimenten amb llet de la mare fins al sacrifici. Venem els xais per encàrrec a la mateixa explotació. Formem part de l'associació de Criadors d'Oví de Raça Ripollesa.

Productes

Carn de xai.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).





Collfred



Esteve Anglada
M. Dolors Adam
Ctra. de Ciuret, 20
17515 Ciuret (Vidrà)

Tel. 937 447 070
Mob. 649 449 760
collfred81@terra.es
www.collfred.cat



Osona
Ciuret (Vidrà)



Explotació

Carns i embotits Collfred es va fundar l'any 1996 davant de la necessitat de fer arribar els nostres productes al consumidor directament. La nostra família és descendent de ramaders de tota la vida i el nostre eslògan és "la qualitat és salut". Actualment, ens dediquem, a més de la cria de vaques de carn des de 1977, a l'elaboració d'embotits i a la venda de carns i de plats preparats. La nostra principal fita és poder fer arribar als nostres clients uns productes al màxim de naturals possible.

Productes

Carn de vedella, embotits de vedella i plats preparats.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Caps de setmana, tot el dia.

Arblanch



Osona
Gurb



Toni Blanch
Xavier Arjant

Pol. Ind. Mas Galí.
C/ Barcelona, parc. 23A
08503 Gurb

Mob. 671 550 381
info@arblanch.com



Explotació

De la granja de selecció Els Pins de la Riera escollim les millors canals de porcí amb la voluntat d'elaborar un embotit artesà de Vic. Tots els nostres productes són elaborats en les nostres pròpies instal·lacions: des de l'especejament de les canals fins a l'assecat de l'embotit. Elaborem els nostres productes seguint les fórmules dels grans xarcuters de Vic amb una gran tradició en aquest sector. Treballem amb les millors carns per tal de garantir un producte d'una gran qualitat i sabor.

Productes

Llonganisses, llom, fuets, secallones, filets i caps de llom.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (trucar prèviament).

Fires i/o mercats: Fira de l'Embotit d'Olot.





Carns Martí



Martí Sala Torrents

Mas Caseta de
Sant Vicenç, s/n
08503 Gurb

Mob. 639 343 182
carnsmarti@gmail.com
www.carnsmarti.com



Osona
Gurb



Explotació

Comprem els vedells encara lactants en explotacions properes i de confiança. Per optimitzar la qualitat de la carn i evitar l'estrès en baralles, castrem els animals pocs dies després de la seva arribada a l'explotació. S'alimenten dels farratges que cultivem, amb un complement de pinso personalitzat. Finalment, els sacrificuem en un escorxador artesanal i deixem madurar la carn el temps adient per optimitzar-ne la tendresa. Fem la distribució als domicilis dels clients en camió refrigerat per assegurar la traçabilitat. Es presenta en safates termosegellades i proposem diferents tipus de cistelles. Formem part d'Osona Terra.

Productes

Carn de vedella i de xai.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* A convenir (truqueu prèviament)

Fires i/o mercats: Mercats de la Terra de la comarca d'Osona, Mercat dels Sentits de Vic (mensual), Mercat setmanal de Granollers i altres fires d'artesans de Catalunya.

Mas Jalech Fruites i Hortalisses Ecològiques



Osona
Hostalets de Balenyà (Balenyà)



Sebastià Martí Gasch
Mas Jalech
08550 Hostalets de
Balenyà (Balenyà)

Tel. 938 898 392
Mob. 649 247 490
maseljalech@gmail.com



Explotació

A Mas Jalech produïm i distribuïm fruites i hortalisses ecològiques de proximitat. Volem promoure'n el consum a través d'una oferta variada, segons la temporalitat del nostre territori. La venda directa al mas i als mercats setmanals són els nostres mitjans bàsics de distribució. També repartim a cooperatives, menjadors escolars, botigues i restaurants. Donar a conèixer el producte ecològic a les persones que no el coneixen és l'objectiu prioritari. Per aconseguir-ho fem jornades de portes obertes i cursets per fer hort a casa. També programem visites al Jardí Etnobotànic Mas Jalech, en col·laboració amb la Fundació Fent Vida.

Productes

Productes d'horta i plantes aromàtiques amb certificació ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Divendres, de 9.00 h a 20.00 h.

Fires i/o mercats: Mercat de La Garriga i Mercat de Sant Celoni.





La Font



Pere Garet Bosch

Mas La Font, s/n
08514 Lluçà

Mob. 608 941 802

pgaret@pangea.org



Osona
Lluçà



Explotació

Tenim una explotació agrària de tradició familiar on produïm carn de xai, carn de vedella, biomassa per energia tèrmica i on també trobareu oferta de turisme rural. A la mateixa explotació tenim el ramat d'ovella ripollesa i de vaques de pastura. El nostre sistema productiu és extensiu en període de reconversió a ecològic. Amb la gestió de la finca busquem la valorització sostenible de tots els productes propis. Formem part de l'Associació de Criadors d'Oví de Raça Ripollesa.

Productes

Carn de xai i de vedella.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Hort Viu



Osona
Manlleu



Slow Food®



Manel Macià
David Martínez
Maria del Mar Macià
La Teuleria de Corcó
08560 Manlleu

Tel. 938 513 994
Mob. 657 262 669
hortviu@gmail.com
www.hortviu.blogspot.com



Explotació

Hort Viu neix de la idea de viure d'allò que ens agrada: cultivar i estimar la terra per treure'n els fruits més deliciosos. Ho compartim amb la gent que ens envolta oferint aliments frescos, ecològics i locals, duts en cistelles a punts de recollida o a domicili. No utilitzem productes químics en cap dels estadis de gestació de les nostres hortalisses: comprem llavor ecològica i també n'utilitzem de pròpia; plantem i cultivem seguint el calendari Biològic Dinàmic, basat en els ritmes de les energies còsmiques i terrestres, i prevenim plagues i malalties amb extractes fermentats vegetals de plantes que trobem al nostre entorn.

Productes

Verdures i hortalisses ecològiques.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dissabtes.





Les Basses



Josep Capdevila
Núria Grau
Les Basses, s/n
08560 Manlleu

Tel. 938 512 243
Mob. 620 475 247
lesbasses@gmail.com



Osona
Manlleu



Explotació

Tenim una explotació ramadera de 30 vaques de carn situada a les Llosses en període de conversió a producció ramadera ecològica. Ens hem engrescat a obrir un petit obrador i una agrobotiga a la masia on vivim, prop de Manlleu, Les Basses, on també hi ha la nostra explotació ramadera de vaques de llet. La nostra idea és poder subministrar productes de casa als habitants de Manlleu i de pobles propers. Volem treballar el comerç de proximitat i els circuits curts de comercialització.

Productes

Carn de vedella ecològica.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

El Martí



Osona
Orís



Santi Crous
Teresa Cutrina
El Martí, s/n
08573 Orís

Tel. 938 592 884
Mob. 629 485 401
crouscutrina@gmail.com



Explotació

Les terres fèrtils i el clima de la zona proporcionen a la patata del bufet d'Orís unes qualitats particulars que la fan exquisida. És un producte amb moltes possibilitats als fogons pel seu sabor característic i cremós. La patata del bufet és un producte Catalunya, identificació de productes agraris de qualitat de Catalunya. Nosaltres participem en el conreu de la patata, a més de dedicar-nos a la producció de vaca de llet, que és la nostra activitat principal. A El Martí també fem conreu farratger per alimentar les nostres vaques. Formem part de l'Agrària de Torelló, de la Cooperativa Plana de Vic i de Tasta'ns.

Productes

Patates del bufet negres i blanques i mongetes tendres.

Horaris

Mesos de venda: D'octubre a desembre

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).





Fontferri



Joan Tort Serra
Maria Piella Costa
Mas Fontferri
08573 Orís

Tel. 938 502 185
Mob. 607 492 174
fontferri@gmail.com



Osona
Orís



Explotació

Les Patates del Bufet d'Orís tenen una producció limitada i es poden trobar al Mercat de la Patata del Bufet d'Orís, que es celebra tots els diumenges d'octubre al matí al mateix municipi. La resta de l'any cal contactar directament amb els pagesos que la conreen i l'emmagatzemem a la mateixa explotació. Nosaltres som uns dels productors de la patata, a més de la nostra activitat principal, que és la producció de vaca de llet i el conreu farratger per alimentar els animals. Formem part de la Cooperativa Agrària de Torelló i de l'associació Tasta'ns.

Productes

Patates.

Horaris

Mesos de venda: De setembre a gener.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires i/o mercats: Mercat de la Patata del bufet d'Orís.

La Noguereda



Osona
Orís



Jaume Toneu Toneu

La Noguereda, s/n
08573 Orís

Tel. 938 591 711

Mob. 619 677 582

noguereda@hotmail.com



Explotació

En Jaume, any rere any, planta a les feixes de La Noguereda i participa en la venda d'aquesta patata tan apreciada. A més a l'explotació ens dediquem al conreu de cereal i a la producció de conills. Voluntat i empenta s'agombolaren fa quatre anys i així fou com un grup de pagesos i un ajuntament vam iniciar el Mercat de la Patata del Bufet a Orís. Cada any, puntualment, el primer cap de setmana d'octubre s'ha repetit la gesta. La criatura ha anat creixent, sense perdre la mida humana i avui ja camina sola i amb pas ferm.

Productes

Patates del bufet blanques i negres.

Horaris

Mesos de venda: De setembre a gener.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires i/o mercats: Mercat de la Patata del bufet d'Orís.





Mas Font de Conangle



Josep Soldevila

Jordi Soldevila

Font de Conangle, s/n
08573 Orís

Tel. 938 591 017

Mob. 666 427 280

jordisoldevilarifa@yahoo.es



Osona
Orís



Explotació

La patata del Bufet es plantava als anys 40 a la comarca d'Osona, era molt apreciada a Barcelona i es coneixia com la patata de Vic. A partir dels anys 60 van arribar noves varietats que, si bé no tenien tanta qualitat, eren més productives, fet que va provocar que només es plantés per l'autoconsum. L'any 1995 un grup de pagesos d'Orís vam recuperar la patata del Bufet i la seva venda amb la voluntat de no perdre un producte d'alta qualitat de la comarca. Cal remarcar que la terra i el clima d'Orís són ideals pel conreu de la patata.

Productes

Patates.

Horaris

Mesos de venda: De setembre a febrer.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires i/o mercats: Mercat de la Patata del bufet d'Orís.

Cigró d'Oristà Mas Terricabras



Osona
Oristà



Miquel Rovira

Imma Costa

Mas Terricabras, s/n
08518 Oristà

Tel. 938 880 447

Mob. 629 534 251

Fax 938 880 144

miquelterrabras@gmail.com



Explotació

Després dels esforços per recuperar la varietat local del Cigró d'Oristà i tenir un mínim de llavor per conrear anualment, hem decidit comercialitzar el cigró, que està àmpliament reconegut entre els millors restauradors. Ara queda la feina de consolidar la comercialització d'una varietat local garantint la continuïtat de la seva producció, un projecte de gran interès si volem mantenir un mínim de diversitat entre els nostres conreus. Si voleu comprar el cigró d'Oristà, us podeu adreçar al Mas Terricabras. I si en voleu fer un tastet, us podeu dirigir als restaurants locals. Formem part de la Cooperativa Plana de Vic.

Productes

Cigrons d'Oristà.

Horaris

Mesos de venda: De setembre a gener.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires i/o mercats: Fira d'Artesania d'Oristà i Fira l'Hostal del Vilar de Sant Agustí de Lluçanès.





Casa Soler de N'Hug



Antoni Peraire

Ramon Soler

M. Rosa Soler

Abel Peraire

Pl. 11 de Setembre, 5
08513 Prats de Lluçanès

Màquina Expenedora:

- Pl. de Can Claus de
Prats de Lluçanès.

Mob. 678 536 420

Fax 973 480 498

info@mulletfresca.cat

www.mulletfresca.cat



Osona
Prats de Lluçanès



Explotació

La nostra és una explotació agrària familiar on tenim vaques de llet, un ramat d'ovelles i conills. Ja fa anys, amb ganes d'arribar a la població local i al turisme de cap de setmana, vam obrir una carnisseria a Prats de Lluçanès on venem els productes de la granja: carn de xai, carn de vedella i conills. L'any passat, a més, vam instal·lar una màquina expenedora de llet pasteuritzada per poder vendre llet fresca a la població local i als visitants. Formem part de la Cooperativa Lluçanès Nord.

Productes

Llet pasteuritzada de vaca, carn de xai, de vedella i conills.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 10.00 h a 13.30 h i de 17.00 h a 20.00 h.

Diumenges, de 8.30 h a 13.30 h. Màquina expenedora, 24 hores.

La Lletera d'Osona



Osona
Sant Bartomeu del Grau



Marc Carbonell
Josep M. Carbonell
Elisabet Carbonell
Anna Carbonell
Mas Vilatortella, s/n
08519
Sant Bartomeu del Grau

Tel. 938 855 205
Mob. 619 287 071
info@lalletera.cat
www.lalletera.cat



Explotació

La Lletera d'Osona neix de la iniciativa d'una empresa familiar agrícola ramadera ubicada a Sant Bartomeu del Grau. L'explotació, anomenada Vilatortella, dóna la possibilitat a la Lletera d'Osona de subministrar als consumidors llet directament del productor. Els expenedors de la Lletera d'Osona donen la possibilitat d'adquirir llet fresca durant 24 hores al dia. La màquina, a més de subministrar llet, permet comprar ampolles de vidre o de plàstic d'un litre. Teniu l'opció de comprar l'Eurokey, una clau que facilita la compra de llet i es carrega amb bitllets o monedes. Formem part de l'associació Vaquers d'Osona.

Productes

Llet pasteuritzada de vaca.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* 24 hores.

Màquines expenedores: Av. Pau Casals de Llinars del Vallès; Pl. de l'Hostal de Tona;
Av. Llibertat, 14 (Mercat Municipal) de Mollet del Vallès i C/ Sant Jaume, 34, de Granollers.





Abellaires d'Osona



Ramon Verdaguer Font

Cèlia Olives Folch

Mas Can Panosa, s/n
08572

Sant Pere de Torelló

Tel. 938 592 534

rverdaguer@agronet.org



Osona
Sant Pere de Torelló



Explotació

Les activitats de Can Panosa actualment són diverses: producció de mel, visites guiades per mostrar l'activitat, cria i engreix de porcí, conreu de les terres i la casa rural. La producció de mel la vam començar fa 25 anys i la idea de fer visites guiades, fa quatre anys, arran de la demanda de les escoles locals. Actualment, les visites guiades són una de les nostres activitats principals. Formem part de la Cooperativa Plana de Vic i de l'Associació d'Apicultors de Catalunya.

Productes

Mel de romaní, d'acàcia, de bruc i de mil flors.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament)

Granges Comas



Osona
Santa Eugènia de Berga



Ramon Comas
Josep Comas
Elisabet Comas
Guillem Comas

Mas Roura, s/n
08507

Santa Eugènia de Berga

Tel. 938 833 700
Mob. 609 563 847
grangescomas@live.com



Explotació

A la Masia de Mas Roure l'activitat ramadera data del 1920, dedicada principalment a la producció de llet i a l'agricultura. Fa 20 anys ens vam engrescar a transformar part de la nostra llet en producte artesà en un obrador al costat mateix de la granja de vaques. Avui, els nostres fills, Elisabet i Guillem, volen continuar l'activitat familiar potenciant la venda dels nostres productes elaborats. Recentment, hem instal·lat una màquina expenedora de llet a Santa Eugènia de Berga, sempre a la vostra disposició. Formem part de l'associació Osona Terra.

Productes

Llet pasteuritzada, iogurts, flams, flams de mató i carn de vedella.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament)

Fires i/o mercats: Lactium de Vic.





Mas El Reguer



Joan Tañà Casademunt
Jordi Tañà Casademunt
Eduard Tañà Casademunt

El Reguer, s/n
08552 Taradell

Tel. 938 856 854
Mob. 618 953 633
maselreguer@terra.es



Osona
Taradell



Explotació

Som una empresa familiar agrària amb tres generacions d'història dedicada a la producció de llet i al cicle tancat de porcí i d'aviram. Actualment, els tres fills ens dediquem a l'activitat ramadera, mantenint la venda directa que ja va iniciar la nostra àvia. La producció es manté diversificada i treballem en l'elaboració d'embotits de carn de porcí, ous, aviram i vedella de producció pròpia. Formem part de la Cooperativa Plana de Vic.

Productes

Carn de porc, embotits de porc, carn de vedella, pollastre i ous.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Divendres, dissabtes i diumenges.

Formatges Mas El Garet



Osona
Tona



Lluís Mauri

Isidre Mas

Ctra. C-17, sortida Tona

Nord, s/n

08551 Tona

Tel. 938 125 881

Mob. 659 695 762

Fax 931 165 296

formatges@formatgesmaselgaret.com

www.formatgesmaselgaret.com



Explotació

En Lluís és qui té les cabres, totes de raça murciano-granadina, i les cuida des de fa més d'onze anys, al mateix Mas del Garet. Cada dia al matí baixa la llet a la formatgeria perquè l'Isidre, que és el nostre formatger, elabori formatges i matons d'una qualitat envegable, ja que únicament elaborem la llet de cabra de la nostra granja. El 2009 vam començar la transformació de tota l'explotació a producció ecològica, un nou repte. Hem començat a fer visites guiades a la granja i a la formatgeria, amb un tast dels formatges al final del viatge. Formem part d'Osona Terra.

Productes

Llet pasteuritzada, iogurts, mató, flam de mató, formatge fresc, formatge tendre, formatge de pebre, romaní i fines herbes, formatge Garrotxa, formatge madurat i formatge de tupí.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a divendres, de 9.00 h a 13.00 h i de 16.00 h a 20.00 h. Dissabtes, de 10.00 h a 14.00 h. *Fires i/o mercats:* Fira Lactium de Vic, Fira de Borredà, Fira de Lladó i Fira formatgera de Ribes de Freser.





Horta Gamisans Bou



Josep M. Gamisans

Mas Serrarrica, s/n

08519 Vic

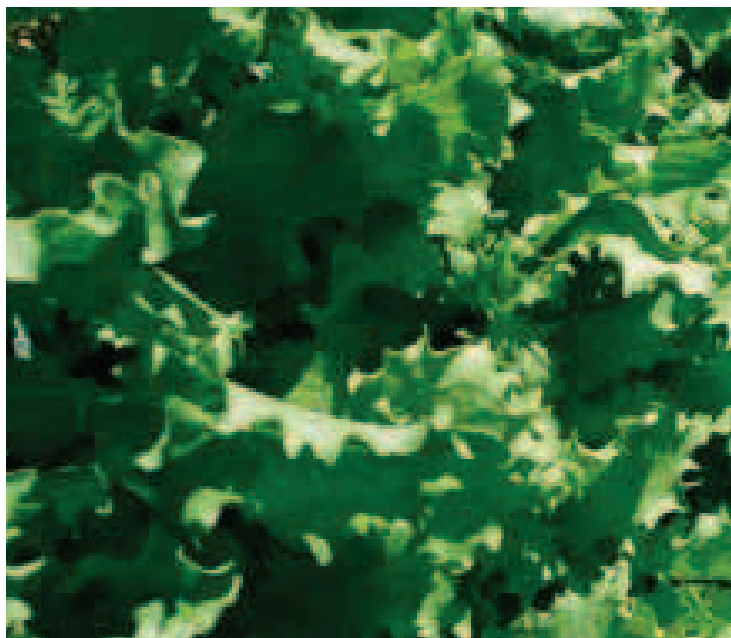
Tel. 938 850 126

Mob. 619 785 726

gamboujm@hotmail.es



Osona
Vic



Explotació

La nostra és una explotació agrícola de producció d'horta ecològica iniciada el 1987. L'any 1991, una colla de productors d'horta ecològica vam fundar Hortec i ens hi vam inscriure com a productors ecològics amb l'objectiu d'especialitzar-nos segons el territori, el tipus de sòl i el clima. Així ens podem subministrar productes entre nosaltres i allargar les temporades per arribar al màxim de clients. Els mateixos objectius que ens van portar a iniciar la nostra activitat encara avui són ben vius!

Productes

Productes d'horta ecològics.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dimarts, dimecres i dijous, de 16.00 h a 19.30 h.

Fires i/o mercats: Mercat setmanal de Vic.