

v
VERDURES

ll
LLEGUMS

c
CARNS

e
EMBOTITS

al
AGROLÀCTICS

pc
PA I CERVERA

a
artesania

ca
agropecuina

**GUIA DE
PRODUCTORS ARTESANS
DE LA VALL
D'EN BAS**

2010

sumari

3 i 4

VERDURES

L'Horta de l'Albert - El Mallol
Sainatur. Mas Esquena - Joanetes

4

LLEGUMS

Masia Can Guidic - Sant Esteve d'en Bas

5 i 6

CARNS

Porcs ecològics Can Ramonich - La Pinya
Vedella ecològica Mas El Boscà Nou - El Mallol

7 i 8

EMBOTITS

Embotits Gori - Sant Privat d'en Bas
Can Gaburra - La Pinya

8 i 9

AGROLÀCTICS

El Mirès - El Mallol
Equillet - Puigpardines

10-11

PA I CERVESA

Forn de pa Bataller - Hostalets d'en Bas
Cervesa de Dues - Sant Esteve d'en Bas

12-15

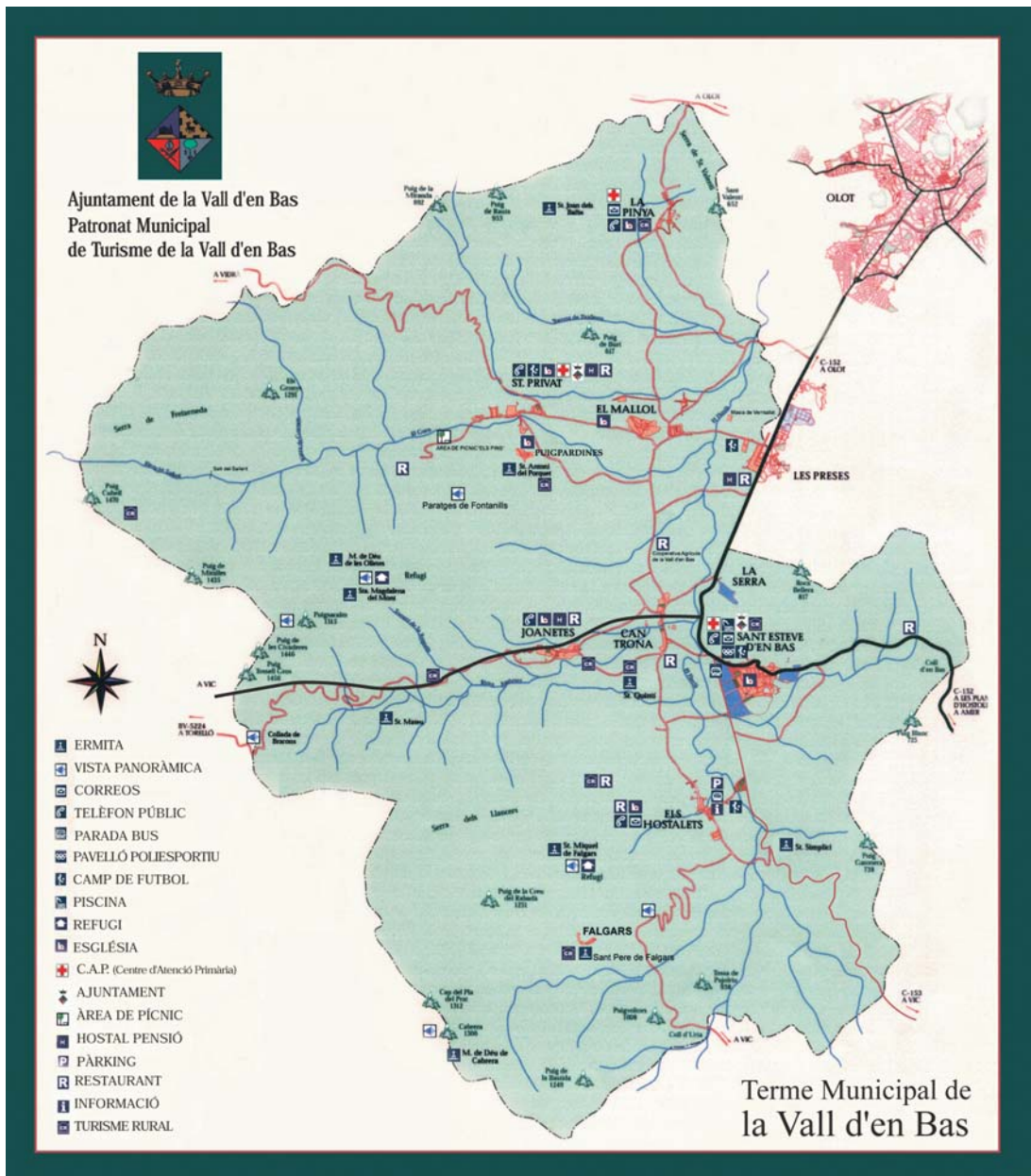
ARTESANIA NO ALIMENTÀRIA

Sabons Artesanals - Puigpardines
Albert Plana, pintor - Puigpardines
Mobles Joan Prat - Joanetes
Cadires de Balca Dorca - Sant Privat d'en Bas
Ferrer de Joanetes - Joanetes

16

AGROCUINA

Menja'm Agrocuina - Joanetes



verdures

L'Horta de l'Albert



Productes:

Farro (farinetes bullides o fregides fetes amb brou bufat i farina de blat de moro, que es poden enriquir amb altres ingredients), fesols i patates. També, blat de moro, nap negra i cereals (cibada de flor, espelta, fajol, etc.)

Adreça:

Carretera de Santa Coloma, 16
El Mallol - La Vall d'en Bas
Telèfon i Fax: 972 69 37 31
Mòbil: 699 31 47 42

Venda directa al consumidor.

**També trobareu
els nostres productes a:**

Fires de la zona de La Garrotxa

La Cooperativa Verntallat

La botiga Fruïtes Núria (La Canya)

En cases de turisme rural de La Garrotxa

*Als restaurants de Cuina Volcànica
de La Garrotxa*



Els nostres productes es venen en envasos de mig quilo i d'un quilo. I també en sacs.

Si voleu, podeu visitar-nos i seguir el procés d'elaboració dels productes.

Per fer-ho, truqueu-nos i concerteu dia i hora.

*L'Horta de l'Albert col·labora amb el Parc Natural de la Zona Volcànica
de la Garrotxa com a productor de patata Mora (llavor).*

**Direcció a Sant Esteve d'en Bas, l'Horta de L'Albert es troba a tocar de carretera,
en una casa de pedra, que és de les últimes de la població de Les Preses.**



verdures

Sainatur, Mas Esquena

Productes:

Tot tipus de verdures de temporada i fruites. També tenim iogurts, pa i ous.

Adreça:

Mas Esquena, sn
Joanetes - La Vall d'en Bas
Telèfon: 606 39 06 67
Correu: sainatur@gmail.com
i també: serveis@laral.e.telefonica.net



Compra personalitzada per internet i a domicili.

Els nostres productes es venen en caixes personalitzades.

Si voleu, truqueu-nos i veniu a veure el nostre hort.

Sainatur fa producció ecològica seguint el calendari Biodinàmic amb recuperació de llavors antigues no forçades. Pertany al Consell Català de Producció Agrícola Ecològica (CCPAE) i a l'Associació per a la protecció de la llavor de blat original (*Triticatum*).

Des de la Vall d'en Bas, enfilant cap a Bracons, a la falda del poble de Joanetes, hi trobem el Mas Esquena. A només 200 metres a mà esquerra des de la carretera.



llegums

Masia Can Guidic



Productes:

Fesol petit marboleny i fesol del ganxet.

Adreça:

Sant Esteve d'en Bas - La Vall d'en Bas
Telèfon: 972 69 02 55
Web: www.canguidic.cat
Correu: canguidic@canguidic.cat

Trobareu els nostres productes a la xarxa de botigues de la Cooperativa Verntallat i a totes les botigues d'Els Hostalets d'en Bas.

La Masia Can Guidic és qui subministra els fesols a alguns dels establiments del col·lectiu de Cuina Volcànica de la Garrotxa.

Venda directa al consumidor, prèvia comanda.

Conreiem els fesols en cicle tancat. Plantem les llavors dels millors fesols de l'any anterior, treballem la terra, collim els fesols, en seleccionem els millors, els bullim i els envasem, tant per a particulars com per a la hostaleria, en safates de 400 grams o de mides més grans. També els venem crus.

La Masia Can Guidic és una empresa de la segona generació d'una família de pagesos dedicats al conreu del fesol. Així ha esdevingut una organització especialitzada en un producte únic, el fesol.



CARNs

Granja Ramonich

Productes:

*Carn fresca de porc ecològic.
També, pinsos ecològics per
a bestiar.*

Adreça:

Mas Ramonich, sn
La Pinya - La Vall d'en Bas
Telèfon i Fax: 972 26 21 55
Correu: duranoc@hotmail.com



Venda a domicili.

*Cal contactar al telèfon: **616 12 38 71**.*

*També a través d'Internet a: **info@ecocity.cat***

A més, trobareu els nostres productes a les Fires de la zona de La Garrotxa.

La nostra carn es ven envasada al buit.

Si voleu, podeu visitar la nostra granja, amb cita prèvia.

*Pertany a l'Associació
de Ramaders Ecològics
de les Comarques
Gironines.*

*És la primera granja
porcina ecològica de
La Garrotxa i una de
les més grans de
Catalunya.*



Està situada al bell mig de la Vall d'en Bas.

S'hi accedeix a través d'un camí rural des de la carretera de la Parcel·lària.



carns

Mas El Boscà Nou



Productes:

Carn de vedella ecològica.

Adreça:

Mas El Boscà Nou, sn
El Mallol - La Vall d'en Bas
Telèfon i Fax: 972 69 00 63
Mòbils: 652 58 07 04
659 53 47 89
Correu: elbosca@terra.es

Venda directa al consumidor, prèvia comanda (Servei a domicili).

Per visitar l'explotació cal demanar cita prèviament (de dilluns a diumenge).

També ens trobareu a:

*Fires de la província de Girona • Mercat del Ram de Vic
Botiga Can Llonga d'Els Hostalets d'en Bas*

Venem lots de 5 i 15 quilos de carn filetejada i envasada al buit.

El Mas El Boscà Nou pertany a l'Associació de Criadors de Raça Llemosina de Catalunya (www.assolim.cat), i a l'Associació de Ramaders Ecològics de les Comarques de Girona.

A més, participa activament en la millora de la raça Llemosina.



Mas El Boscà Nou està situat al bell mig de la Vall d'en Bas, entre els pobles d'El Mallol i La Pinya. S'hi accedeix a través d'un camí rural des de la carretera de la Parcel·lària.

embotits

Embotits artesanals Gori



Adreça:

Plaça Major, sn
Can Callís
Sant Privat d'en Bas
La Vall d'en Bas
Telèfon i Fax: 972 69 30 23
Web: www.embotitsgori.com
Correu:
embotitsgori@yahoo.es

Tenim botiga pròpia a Sant Privat d'en Bas

Horari: de dimarts a divendres de 9.00h a 13.30h i de 15.00h a 20.00h. Dissabtes tot el dia. Diumenges i festius de 9.30 a 14.00h.

Els nostres productes es venen per quilos, per peces o per lots. Podeu seguir el procés d'elaboració dels nostres productes concertant cita prèvia. Així mateix, podeu visitar la sala d'assecat dels aliments.

Embotits Gori pertany a l'Associació d'Artesans de la Terra i compta amb el Carnet d'artesà i el Certificat d'empresa artesana.

Actualment, és la tercera generació de la família la que porta el negoci.

També trobareu els nostres productes a:

- Fires d'arreu de Catalunya • Fires medievals
- Botigues especialitzades • Hostaleria
- Cooperativa Verntallat



Un cop creuem el pas porticat, el petit comerç on hi trobem, a més de tot tipus d'embotits, altres queviures bàsics, se situa a la Plaça Major d'un dels pobles més antics i pintorescs de la Vall: Sant Privat d'en Bas.

embotits Can Gaburra

Productes:

Embotits variis. També llardons.

Adreça:

Can Gaburra, sn

La Pinya - La Vall d'en Bas

Telèfon: 972 26 42 39

Fax: 972 27 30 48

Mòbil: 609 77 82 76

Correu: cangaburra@hotmail.com



Tenim botiga pròpia a La Pinya.

Horari: de dimarts a diumenge,
de 9 a 13.30h i de 16 a 21.00h.

Els nostres productes es venen per peces.

Can Gaburra pertany a l'Associació
de Marxants de Girona.

Som en un mas situat al nucli de La Pinya, on tenim un bar i la botiga
on es pot comprar mentre "fem el toc".

agrolàctics Agrolàctics El Mirès



Productes:

logurt, flam i mató.

Adreça:

Mas Mirès de l'Estany

Carretera de la Parcel·lària, sn

El Mollol - La Vall d'en Bas

Telèfon i fax: 972 69 32 05

Venda directa al consumidor:

De dilluns a diumenge de 9 a 18.00h.
També trobareu productes nostres a:
La Cooperativa Verntallat i en altres
botigues locals.

Els aliments es venen envasats i són de
producció limitada. Si voleu, podeu visitar la
granja on tenim els animals, i també l'obrador
on treballem. De dilluns a diumenge de 9
a 18.00h.

Cal Mirès és un petit negoci familiar situat a la cara obaga d'El Mollol,
en un revolt de la carretera de la Parcel·lària en direcció a La Pinya.

Equillet



Productes:

Llet d'euga. Cosmètics.



L'empresa pretén promocionar “una novetat molt antiga” dins de la ramaderia convencional,

La granja artesanal eqüestre se situa al final de la Plana d'en Bas, tocant a Les Preses i prop de la Cooperativa Verntallat de la Vall d'en Bas.

Adreça:

Mas El Pla, sn
Puigardines - La Vall d'en Bas
Telèfon: 677 53 08 08
Web: www.equillet.com
i www.ponillet.com
Correu: info@equillet.com

Visita'ns a la Cabana de la Cooperativa els dissabtes a la tarda, els diumenges i festius.

També pots veure els nostres productes a Internet.



Vine a muntar en poni a la Cooperativa!

També trobareu els nostres productes a la Cooperativa Verntallat, en botigues de dietètica i herboristeries, i a les fires de La Garrotxa i de Girona.

pa i cervesa

Forn de pa Bataller



**Tenim botiga pròpia
als Hostalets d'en Bas.**

*Horari: de dimarts a dissabte, des de dos
quarts de nou fins a les dues
i des de les quatre fins a les vuit del vespre.
Diumenge tarda i dilluns tancat.*

***A més, trobareu els nostres productes a la Cooperativa Verntallat.
El Forn de pa Bataller pertany al Gremi de Flequers de La Garrotxa.
El seu forner va rebre el Premi Mestre Artesà, de la Generalitat.
Pertany a la tercera generació de forners que couen el pa
en forn de llenya tipus "moruno".***

Productes:

*Pa i coca. També tenim farina,
galetes i pa ratllat.*

Adreça:

Carrer Teixeda, 31
Els Hostalets d'en Bas
La Vall d'en Bas
Telèfon: 972 69 01 66



L'antic forn de pa se situa al començament d'un dels carrers més emblemàtics de la Vall, degut a les ben conservades balconades de fusta dels masos que s'hi troben, i per l'espectacle de color que hi ofereixen els geranis florits a la primavera.

pa i cervesa

Cervesa DeDues

Productes:

DeDues Original - cervesa torrada.

DeDues Andante - cervesa rossa.

Adreça:

Carrer Sant Esteve d'en Bas, 12

Sant Esteve d'en Bas - La Vall d'en Bas

Telèfon: 606 45 26 35

Web: www.dedues.com

Correu: info@dedues.com



**Venem
des de la fàbrica de
Sant Esteve d'en Bas**

*Cal contactar prèviament
per concertar cita.*

*També venem online a través de
la nostra pàgina web.*

A més, trobareu la nostra cervesa a:

Fires d'arreu de Catalunya • Cooperativa Verntallat

Botiga Mariona (Olot) • Botiga Stitius (Olot)

Restaurants de La Garrotxa (Restaurant L'Hostalet, dels Hostalets d'en Bas)

La cervesa es presenta en caixes de dotze unitats.

Producte elaborat a "Can Valentí", al petit nucli de la població de Sant Esteve d'en Bas. Som la tercera generació d'una família dedicada en ànima a l'alimentació d'alta qualitat, i que produïm cervesa d'autor per als paladars més exigents.

Sabons artesanals



Productes:

Sabons varis fets de manera artesanal. També, unguents d'aloè i calèndula, olis de massatge, tònic, hidratants labials i herbes medicinals.

Adreça:

Ermита de Sant Antoni
de Puigpardines, sn (La Cabana)
Puigpardines - La Vall d'en Bas
Telèfon: 659 79 58 74
Correu: evarosich@gmail.com

Tenim botiga pròpia a l'Ermита de Sant Antoni,
Obert dissabtes i diumenges. Cal trucar abans.

A més, trobareu els nostres productes a:

- Fires de La Garrotxa
- Cases de Turisme rural

La presentació dels productes és per peces o en lots.

Hem col·laborat en l'edició de llibres especialitzats en plantes medicinals.



La Cabana, pallar totalment restaurat i situat a Sant Antoni, antiga parròquia enlairada a ponent del poble de Puigpardines, ens permet gaudir des de la Vall, d'una de les vistes més impressionants de la serralada dels Pirineus.

Albert Plana, pintor i artesà de la fusta

Productes:

Talla de fusta, peces de torneria i pintura.

Adreça:

Casanova de Mas Llopart, sn
Puigpardines - La Vall d'en Bas
Telèfon: 650 17 76 44
Web: <http://albertplana.infoservei.es>



Taller propi a Puigpardines.

Concerteu cita prèvia.

A més, trobareu els productes a Fires de les províncies de Girona i de Barcelona.



Les meves pintures també les podeu trobar en diferents exposicions i en galeries d'art d'arreu del món.

També a la Cooperativa Verntallat i botigues de tot el Gironès.

Per la carretera que travessa la Plana d'en Bas en direcció a Can Trona, deixem enrera el

trencant que va cap a Puigpardines, i a mà dreta trobem una de les masies més riques d'antuvi, Mas Llopart, que sobresurt per les seves grans dimensions i pel seu teulat amb flancs enlairats. El pintor, destaca per la seva gran afició a pintar paisatges garrotxins amb la tècnica de la pintura a l'oli sobre tela.

Mobles Joan Prat



Productes:

Mobles per a la llar fets a mida, amb disseny personalitzat.

Adreça:

Cal Fuster, sn

Joanetes - La Vall d'en Bas

Telèfon: 972 69 01 75

Fax: 972 69 05 35

Web: www.moblesjoanprat.cat

Correu: info@moblesjoanprat.cat

Tenim botiga pròpia a Joanetes.

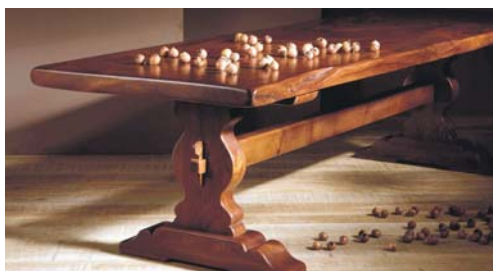
Horari: de dilluns a divendres de 9 a 13h i de 15 a 19h. Dissabtes de 10 a 13h i de 16 a 19h, excepte juliol i agost.

Mobles Joan Prat ha mantingut viva la tradició artesanal dels mobles d'estil i de gran qualitat. Més de mig segle i el pas de varies generacions han suposat una lògica evolució de l'empresa: ha crescut i s'ha obert a la tecnologia. La part més important del treball, però, segueix en mans dels nostres ebenistes que mimen cada moble cuidant-ne tots els detalls.

Mobles Joan Prat completa el cicle de producció del moble des de la selecció de les primeres matèries fins a la instal·lació. Els nostres ebenistes integren cada moble en cada ambient, ajustant-lo a les parets i sostres si és necessari.

Visiti'ns i estudiarem el seu espai i les seves idees, i li farem un disseny que doni a la seva llar un estil exclusiu on la funcionalitat, la qualitat i l'estètica transformin els ambients en confortables i acollidors.

També tenim botiga de matalasseria i complements per a la llar a Olot.



Disposem de la Carta de Mestre Artesà atorgada per la Generalitat de Catalunya a Joan Prat Banús, fundador de l'empresa.

Cadires de Balca Dorca

Productes:

Cadires de balca o boga i taules de fusta massissa.

Adreça:

Mas Saboia, sn
Carretera de Joanetes
Sant Privat d'en Bas - La Vall d'en Bas
Telèfon: 972 69 01 54



Venda directa a particulars. L'atenció als compradors és de dilluns a diumenge trucant prèviament. David Dorca i Duran pertany a la 2a generació d'artesans d'una família dedicada, des de mitjans del segle passat, a l'elaboració de cadires, tamborets, balancins i taules de fusta massissa, així com parament de cuina i menjador, seguint l'estil tradicional català.

Encara que pertany al terme de Sant Privat d'en Bas, a Cadires de Balca Dorca s'hi accedeix a través de la carretera de Joanetes. Sortint-ne, a mà dreta, a un Km i mig abans d'arribar-hi, trobarem una senyal de "Cadires de balca", que ens portarà fins a la casa, magatzem de fusta i taller. També s'hi pot anar des de Joanetes, girant a mà esquerra per un trencant abans del que va a la Cooperativa Verntallat.

Ferrer de Joanetes

Productes:

Forja tradicional i serralleria.

Adreça:

Carretera de Joanetes, sn
Joanetes - La Vall d'en Bas
Telèfon: 972 69 06 05
Correu: narcisferrer@hotmail.com



Feines per encàrrec.

Fabricació i instal·lació de tot tipus de peces forjades a mida i serralleria en general.

Horari: de dilluns a divendres de 9 a 13h i de 15 a 20h.

Narcís Salgueda i Soy pertany a la 4a generació de ferrers a la Vall d'en Bas.

Sortint del poble de Joanetes, a mà dreta, havent passat Mobles Prat i abans de l'aparcament del restaurant Can Barris, hi trobareu el taller del Ferrer de Joanetes.

Menja'm

Menjar bé, menjar bo



Productes:

Patates farcides, canelons, croquetes
i tot tipus de plats cuinats tradicionals.



Adreça:

Serrat Agrocuina Vall Bas SLL
Casa Serrat, Joanetes - La Vall d'en Bas
Telèfon i Fax: 972 69 09 29
Mòbil: 678 91 05 91
Web: www.menjam.cat
Correu: info@menjam.cat
A Olot:
C. Puig Roig, 59. Telèfon: 972 26 35 63

Tenim botiga pròpia a Olot i propera obertura a Joanetes.

Horari: de dilluns a divendres de 12 a 15h. Diumenges i festius de 9 a 15h.

A més, trobareu els nostres productes a:

Can Bailèn de Sant Privat d'en Bas, Can Llonga dels Hostalets d'en Bas, Carnisseria d'en Bas i L'Engruna de Sant Esteve d'en Bas, Can Central i Cal Tiu de Les Preses i en petits comerços i carnisseries de la província de Girona i de la comarca d'Osona. **Els nostres productes es venen en fresc i envasats al buit.** Es poden visitar algunes instal·lacions demanant cita prèviament.

Menja'm fou finalista dels premis d'Innovació Tecnològica Agària en reconeixement al seu sistema de gestió. L'empresa aposta per una forta inversió verda, tot aplicant, tant en la fabricació com en la distribució, una política ambiental sostenible.



Sota els admirables cingles de Puigsacalm, l'empresa s'ubica a l'entrada de la Vall de Joanetes, a Can Serrat, típica masia envoltada per camps de conreu.