

Parcs del Garraf, Olèrdola i Foix
El Parc a taula

Parcs del Garraf, Olèrdola i Foix
El Parc a taula

Temporada
**2009
2010**

xarxaparcs@diba.cat - www.diba.cat/parcsn

Més informació a les oficines dels parcs:

Parc del Garraf i Parc d'Olèrdola Oficina del parc, la Pleta
Venda de publicacions, exposició i audiovisual El Garraf, espai natural
Horari: cada dia de 10 a 14 h, excepte Nadal i Cap d'any.
Botiga: dissabtes, diumenges i festius, de 10 a 14 h
Carretera del Ratpenat a Plana Novella, km 3,5
Tel. 935 971 819. Fax 935 970 887

Parc del Foix Oficina del parc
Horari: cada dia de 10 a 14 h, excepte Nadal i Cap d'any.
Informació els caps de setmana i festius
Plaça del Castell, 31
08729 Castellet i la Gornal
Tel. i fax 977 670 169

Direcció de comunicació. DL B. xxxxxxxxxx
Imprès en paper ecològic | llibre de color



Compromiso a Calidad Turística
Compromís a Qualitat Turística

112 ←
emergència



**Diputació
Barcelona**

Àrea d'Espais Naturals
Xarxa de Parcs Naturals

Comte d'Urgell, 187, 3a planta
08036 Barcelona
Tel. 934 022 400 · Fax 934 022 439
www.diba.cat



**Diputació
Barcelona**

Àrea d'Espais Naturals
Xarxa de Parcs Naturals

Presentación

El Parc a taula es un programa cultural y gastronómico, promovido por la Diputación de Barcelona, en el que participan diversos restaurantes y bodegas de las poblaciones del Baix Llobregat, el Garraf y el Alt Penedès vinculadas territorialmente con los espacios naturales protegidos del Garraf, Olèrdola y Foix.

Esta propuesta, mediante la gastronomía y la viticultura, quiere destacar los valores naturales, culturales y paisajísticos de nuestros parques. Es por eso por lo que los platos recomendados por los restaurantes adheridos se nutren de productos naturales que podemos encontrar en estas comarcas. Ejemplo de ello son las setas y otros frutos del bosque, los caracoles, el conejo, la perdiz y el jabalí.

También hemos querido dar un paso más allá en la participación, invitando a productores y elaboradores artesanales que cerrarán el círculo gastronómico aportando la materia prima de calidad que precisa la buena cocina: productos de la huerta, carnes, embutidos, quesos, postres artesanos, mieles, confituras, etc.

La oferta vinícola del macizo del Garraf destaca por su calidad excepcional, fruto de las particularidades del suelo y el clima característico, y por una cuidadísima elaboración artesanal. Los viticultores se esfuerzan en la producción con uvas tradicionales para conseguir unos vinos y cavas de reconocido prestigio.

Por séptimo año consecutivo nos proponemos dar a conocer este territorio a través de la gastronomía que ofrecen treinta y una empresas del territorio. Once restaurantes os proponen degustar la mejor cocina, ofreciendo platos elaborados específicamente con productos naturales y artesanales, cocinados por manos expertas.

Como en ediciones anteriores contamos con seis viticultores que elaboran y producen a partir de los propios viñedos radicados en el territorio, así como otros tres productores o elaboradores de vinos y cavas de los municipios de los parques. Un buen vino es el complemento imprescindible de una buena comida.

¡Que disfrutéis de *El Parc a taula*!

Presentació

El Parc a taula és un programa cultural i gastronòmic, promogut per la Diputació de Barcelona, en què participen diversos restaurants i cellers de les poblacions del Baix Llobregat, el Garraf i l'Alt Penedès vinculades territorialment amb els espais naturals protegits del Garraf, Olèrdola i Foix.

Aquesta proposta, mitjançant la gastronomia i la viticultura, vol destacar els valors naturals, culturals i paisatgístics dels nostres parcs. És per això que els plats recomanats pels restaurants adherits es nodreixen de productes naturals que podem trobar en aquestes contrades. En són exemples els bolets i altres fruits del bosc, els cargols, el conill, la perdü i el porc senglar.

També hem volgut fer un pas més enllà en la participació, convidant productors i elaboradors artesans que hauran de tancar el cercle gastronòmic aportant la matèria primera de qualitat que exigeix la bona cuina: productes d'horta, carns, embotits, formatges, postres artesanes, mels, confitures, etc.

L'oferta vinícola del massís del Garraf destaca per la seva qualitat excepcional, fruit de les particularitats del sòl i el clima característic, i per una acuradíssima elaboració artesanal. Els viticultors s'esforcen en la producció amb raïms tradicionals per aconseguir uns vins i caves de prestigi reconegut.

Per setè any consecutiu ens proposem donar a conèixer aquest territori a través de la gastronomia que ofereixen trenta-una empreses del territori. Onze restaurants us proposen degustar la millor cuina, oferint-vos plats elaborats específicament amb productes naturals i artesans, cuinats per mans expertes.

Com en edicions anteriors comptem amb sis viticultors que elaboren i produeixen a partir de les pròpies vinyes radicades en el territori, així com uns altres tres productors o elaboradors de vins i caves dels municipis dels parcs. Un bon vi és el complement imprescindible d'un bon àpat.

Que gaudiu d'El Parc a taula!

Índex

<i>Presentació</i>	2
--------------------	---

Allotjaments

1. <i>Ca l'Helena</i>	6
2. <i>Heretat Masgranell de la Costa</i>	6

Restaurants

1. <i>El Cellar d'en Sadurní</i>	7
2. <i>Parrilla del Pou Nou</i>	7
3. <i>La Canasta</i>	8
4. <i>Masia Segarrulló</i>	9
5. <i>La Posada de Sant Pere</i>	10
6. <i>Hostal Les Piques</i>	11
7. <i>Desu</i>	12
8. <i>Soligó</i>	13
9. <i>Hostal del Penedès</i>	14
10. <i>Hotel Cèsar. Restaurant La Fitorra</i>	15
11. <i>Marejol</i>	18

Cellers viticultors

<i>Denominació d'Origen Penedès</i>	19
<i>Associació de Viticultors del Garraf</i>	20
1. <i>Can Ràfols dels Caus</i>	21
2. <i>Caves Montau de Sadurní</i>	21
3. <i>Emendis</i>	22
4. <i>Can Ramon. Viticultors del Montgròs</i>	22
5. <i>Torre del Veguer</i>	23
6. <i>Vega de Ribes</i>	23

Establiments, productors i elaboradors

1. <i>Artcava. Celler Can Batlle</i>	24
2. <i>Vins i Caves Cuscó Berga</i>	25
3. <i>Cellers Grau Dòria</i>	25
4. <i>Masia La Fassina</i>	26
5. <i>Cases Blanques Natura</i>	26
6. <i>Cansaladeria Xarcuteria Aurora Teres</i>	27
7. <i>Cansaladeria Xarcuteria Martinez</i>	27
8. <i>Associació La Abeja Loca</i>	28
<i>Altres productes dels parcs</i>	29

<i>Mapa de situació</i>	16
<i>Col·laboradors</i>	30

Allotjament rural

1. Ca l'Helena



- 📍 C/ Nou, 4
- ☎ 637 539 980
- ✉ helena@calhelena.com
www.calhelena.com
- € Preu setmana (8 persones)
Temporada alta: 1.350 EUR
Temporada mitja: 1.100 EUR
Temporada baixa: 950 EUR
Cap de setmana: 550 EUR

Castellet (Castellet i la Gornal)

Ca l'Helena era un antic paller que ha estat restaurat per convertir-lo en una casa lluminosa i càlida amb capacitat per a vuit persones, que compta amb tots els serveis i les comoditats per fruit plenament de la tranquil·litat que ofereix l'entorn. La casa s'integra en el nucli del poble de Castellet, que està preïdüt pel castell del segle X i envoltat de boscos, vinyes i el pantà de Foix.

Hotel-Restaurant

2. Heretat Masgranell de la Costa



- 📍 Ctra. de Moja a Daltmar Km. 1
- ☎ 938 981 001 - 656 748 279
- ✉ masgranell@masgranell.com
www.masgranell.com
- 🕒 Entrada: de 14 a 02 h
Sortida: de 06 a 12 h
Restaurant: de 13 a 15 h i de 20 a 23 h
- € Habitació individual AD: 71 EUR
Habitació doble AD: 89 EUR
½ pensió/persona: 25 EUR

Moja (Olèrdola)

Disposem de quinze habitacions totalment equipades, a més de sales per a conferències, formació i exposicions, piscina "natural" amb jacuzzi, jardins, connexió Wi-Fi, vídeo, i pàrquing gratuïts.

A la regió del Gran Penedès, a tocar del corredor verd dels parcs del Garraf, Olèrdola i Foix, enmig de mars de vinyes i pinedes, se situa l'Heretat Masgranell de la Costa, un conjunt d'edificis lligats des de sempre al món de la vinya i el vi, al seu conreu, elaboració i comerç.

Cuina tradicional i de muntanya

Restaurant

1. El Celler d'en Sadurní



- 📍 Masia Can Sadurní
- ☎ 936 390 161
- ✉ info@montaudesadurni.com
www.montaudesadurni.com
- 🕒 Divendres de 21 a 24 h, dissabte de 13 a 16 h i de 21 a 24 h, diumenge de 13 a 16 h
- € Preu orientatiu: 30 EUR

Begues

El restaurant, obert des de fa set anys, està situat a les antigues dependències de la masia on es guardaven els carros. Hi trobareu documents històrics, com un document censal de l'any 1576 o l'arbre genealògic de la família. També disposa d'una terrassa amb cartes per a celebracions i d'un celler propi.

Braseria i cuina argentina

Restaurant

2. Parrilla del Pou Nou



- 📍 Pou Nou, 2
- ☎ 938 973 032
- ✉ parrilladelpounou@yahoo.es
- 🕒 Cada migdia. Els divendres i els dissabtes també obrim al vespre. Dimarts tancat per festa setmanal.

Canyelles

Presentem les nostres especialitats en plats argentins fets a la brasa i acompanyats per amanides i guarnicions delicioses i variades. S'hi pot fer una degustació de la nostra graellada de carns presentada en el braser per assaborir-la de cap a peus. També oferim un arròs exquisit amb llamàntol, a més de la típica calçotada quan n'és la temporada, pasta italiana farcida que servim amb diverses salses... i molt més! Tanquem l'àpat amb unes postres delicioses, casolanes i les acompanyem amb vins de qualitat.

Restaurant

3. La Canasta



Situat al nucli de la platja de Castelldefels, a 100 metres del mar i a 7 minuts de l'aeroport del Prat. Disposa de tres salons decorats en fusta, amb quadres de pintors reconeguts i un saló privat amb un petit i acollidor celler a l'interior. Regentat per la família Yepes des de fa 55 anys, continua obtenint premis i reconeixements dels seus clients. Guanya la Forquilla d'Or al millor restaurant en tres ocasions i és el primer que obté el distintiu de la Q de Qualitat Turística a Castelldefels.

Castelldefels

- 📍 Passeig Marítim, 197 - Plaça del Mar, 3
- ☎ 936 656 857
- ✉ info@restaurantelacanasta.com
www.restaurantelacanasta.com
- 🕒 De 13 a 16.30 h i de 20 a 23 h
- 💶 60 EUR per persona

Restaurant

4. Masia Segarrull



A la Masia Segarrull –masia catalana del segle XVI, autèntica joia rural de la pagesia catalana, situada enfront del Castell d'Olèrdola, a mig camí entre Vilafranca del Penedès i Vilanova i la Geltrú–, el mestre cuiner Pedro Alonso hi ha instal·lat els seus fogons per delectar els amants de la bona cuina tradicional catalana.

Els nostres plats sempre segueixen unes premisses bàsiques, com la utilització de matèries primeres d'alta qualitat, la utilització d'oli d'oliva per a la preparació dels plats, i també una exquisida dedicació en la presentació. Disposem de sis sales amb ambients diferents, totes elles tenen menjador i terrassa amb una vista panoràmica impressionant.

Sant Miquel d'Olèrdola

- 📍 Carretera C-15, km 10,200. Pujada al Castell d'Olèrdola, s/n
- ☎ 938 903 799
- ☎ 937 431 459
- ✉ restaurante@masiasegarrull.com - www.masiasegarrull.com
- 🕒 De dimarts a diumenge de 13 a 16 h
Dissabte de 20.30 a 24 h. Dilluns tancat

Restaurant

5. La Posada de Sant Pere



Restaurant fundat el 1975, situat al bell mig d'un poble de 500 habitants envoltat de vinyes, molt proper a Vilafranca del Penedès. Disposa d'un foc a terra amb llenya d'alzina on s'hi fa l'escalivada, el pa torrat i tot tipus de carns. També s'elaboren uns quants plats que es presenten a taula amb una llosa de pissarra calenta que permet que el plat s'acabi de cuinar a taula i es mantingui tota l'estona calent. Altres especialitats de l'àmplia carta són els cargols a la llauna, l'ànec al forn i els arrossos. També hi ha plats de temporada com són els calçots, les carxofes o els rovellons a la brasa. Disposa de cinc apartaments turístics totalment equipats al mateix poble.

Sant Pere Molanta (Olèrdola)

- 📍 Sant Pere, 20
- ☎ 938 921 399
- ✉ infoposada@yahoo.es
www.posada-piques.com
- 🕒 De dilluns a divendres de 10 a 16 h
Dissabte de 9 a 16 h i de 21 a 23 h
Diumenges i festius de 9 a 16.30 h

Restaurant

6. Hostal Les Piques



El restaurant Hostal Les Piques està situat a tres quilòmetres del poble d'Olivella. Disposa de 3 menjadors independents amb capacitat per a 20, 40 i 120 comensals. Les especialitats del restaurant són els menjars a la llosa i a la brasa. Alguns dels plats a la llosa són: assortit de verdures, filet de vedella i de bou, entrecot, magret d'ànec, bacallà, rap i llamàntol. El restaurant també disposa d'un foc a terra amb llenya d'alzina, on es fa el pa torrat, l'escalivada i tota mena de carns i verdures. Altres especialitats són els cargols i els arrossos. Es recomana encarregar taula. Disposa d'un apartament turístic amb tots els serveis. Local ideal per realitzar festes familiars i d'empresa, els grups de fins a 40 persones poden estar tots junts en una taula ovalada.

Olivella

- 📍 Av. de Can Turiols, 1 (urbanització Les Colines)
- ☎ 938 968 180
- ✉ infoposada@yahoo.es - www.posada-piques.com
- 🕒 Divendres i dissabtes de 13 a 16 h i de 21 a 23 h
Diumenges i festius de 13 a 16.30 h
De dilluns a dijous tancat (excepte encàrrecs per a grups).

Restaurant 7. Desu



Començant pel seu nom, Desu, en aquest restaurant situat al Parc Natural del Garraf tot és una sorpresa. A les persones curioses els podem dir que Desu prové de les primeres lletres dels noms dels seus propietaris, Det i Susana, i les persones curioses també estaran contentes de trobar en ple parc un establiment com aquest en el qual podran gaudir del bon menjar mentre es delecten d'una vista privilegiada. El 2006 el seu gust per la cuina i la gent els va dur a obrir Desu. I on millor que al lloc que sempre ha estat el seu "refugi de pau": la muntanya del Garraf. Així neix aquest restaurant rústic pensat per acollir i alimentar excursionistes, famílies i tota mena de persones que s'acosten a la muntanya per visitar el monestir budista o simplement fugir del rebombori de la ciutat i complaure's amb un bon àpat.

Olivella (Plana Novella)

- 📍 Migjorn, 14. Urbanització Plana Novella
- ☎ 931 188 257
- ✉ detferring@hotmail.com - www.casadesu.com
- 🕒 De 10 a 17 h. Divendres, dissabte i diumenge obert tot el dia.
- 💶 Menú: 9 EUR dies laborables. Carta de 20 a 30 EUR

Restaurant 8. Soligó



Soligó restaurant, casa menestral al cor històric de Sant Pere de Ribes, està concebut, dins d'un entorn familiar, com un espai per gaudir amb els amics o en parella d'una proposta culinària creativa i elaborada amb ingredients de primera qualitat. Mentre gaudiu d'una vetllada agradable, l'Anna us seduirà amb uns plats imaginatius exquisits i casolans albora. Un espai per sentir-se com a casa.

Sant Pere de Ribes

- 📍 Racó, 6
- ☎ 938 962 777
- ✉ ricard.molas@laposte.net
www.soligorestaurant.com
- 🕒 Obert cada dia, de 13.30 a 16 h i de 20.30 a 24 h
- 💶 Preu orientatiu: 30-40 EUR

Restaurant - allotjament

9. Hostal del Penedès



L'Hostal del Penedès està situat entre els Monjos i la Ràpita, just davant del Castell de Perafort. Els nostres avis van començar el negoci amb el desaparegut restaurant Buenos Aires i, seguint la seva tradició al nostre hostal trobareu una cuina casolana, elaborada amb productes de la terra. Hi podreu tastar tant uns cargols a la llauna com una bona calçotada o un xató, sense oblidar els plats de peix provinents de la costa del Garraf. També teniu a diposició 32 habitacions, totes elles, equipades amb bany i aire condicionat, que us permetran gaudir d'una estada còmoda.

Santa Margarida i els Monjos

- N. 340, km 1.020,2
- 938 980 061 - 938 903 100
- www.hostaldelpenedes.com
- De dilluns a diumenge de 13 a 16 h i de 20 a 24 h
- Preu mitjà: 28 EUR

10. Hotel Cèsar Restaurant La Fitorra



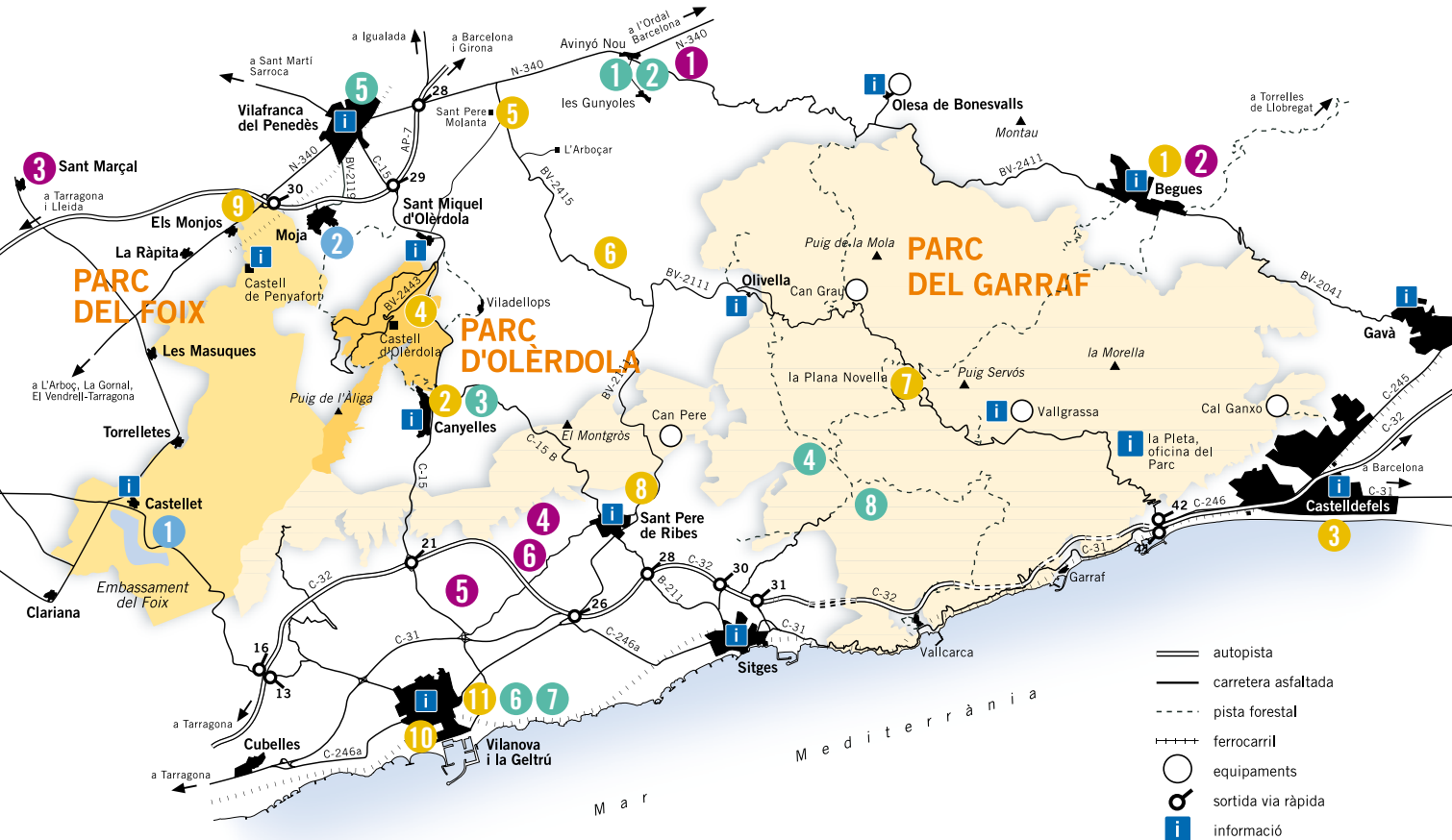
Antiga casa d'indians que manté l'aire del romanticisme i els seus jardins. Gestionat per la mateixa família des de fa cinc generacions, el restaurant és una petita casa de pescadors amb terrassa i llar de foc. La cuina és de mercat i ens agrada que el client surti havent menjat molt bé. Carta amb vins del Garraf.

Vilanova i la Geltrú

- Isaac Peral, 4-8 938 151 125
- reservas@hotelcesar.net - www.hotelcesar.net
- Restaurant, de 13.30 a 15.30 h i de 20.30 a 22.30 h
Festa setmanal: diumenge a la nit i dilluns tot el dia.
Hotel: obert tot l'any
- Preu orientatiu: 25-30 EUR



Parc del Garraf - Olèrdola - Foix



Allotjaments

- 1 Ca l'Helena
- 2 Heretat Masgranell de la Costa

Restaurants

- 1 El Cellar d'en Sadurní
- 2 Parrilla del Pou Nou
- 3 La Canasta
- 4 Masia Segarrulls
- 5 La Posada de Sant Pere
- 6 Hostal Les Piques
- 7 Desu
- 8 Soligó
- 9 Hostal del Penedès
- 10 Hotel Cèsar.
Restaurant La Fitorra
- 11 Marejol

Cellers

- 1 Can Ràfols dels Caus
- 2 Caves Montau de Sadurní
- 3 Emendis
- 4 Can Ramon. Viticultors del Montgrós
- 5 Torre del Veguer
- 6 Vega de Ribes

Establiments, productors i elaboradors

- 1 Artcava. Celler de Can Batlle
- 2 Vins i Caves Cuscó Berga
- 3 Grau Dòria
- 4 Masia La Fassina
- 5 Cases Blanques
- 6 Cansaladeria Xarcuteria Aurora Teres
- 7 Cansaladeria Xarcuteria Martínez
- 8 La Abeja Loca

Restaurant

11. Marejol

Sempre he estat molt dolent a l'hora de calcular el pas del temps. Per això, se'm fa difícil comptar el que ha passat des que el restaurant Marejol de Vilanova va obrir les portes.

De fet, potser això no importa gaire perquè és ben cert que en aquests pocs anys que han transcorregut, s'ha sabut situar en un lloc de privilegi pel que fa a l'oferta del bo i millor del nostre mar. El tractament de tot el peix és sublim, les receptes que resulten de guisar aquest bé de Déu de productes marins són senzillament espectaculars i el caliu que dona tota la família Gallego en pes –al capdavant del negoci des del primer dia– és d'agrair.

Tot plegat ha portat el restaurant Marejol a situar-se al lloc que realment li pertoca dins l'espectre gastronòmic, no solament de Vilanova, sinó del gran Garraf i, fins i tot, de més enllà.

Vilanova i la Geltrú

- Passeig Ribes Roges, 35 938 155 682
- restaurantmarejol@restaurantmarejol.com
- De 13 a 16 h i de 20.30 a 23 h
- Preu orientatiu: 30-50 EUR

DO Penedès

La veritable evolució de la vinya i l'elaboració de vi del Penedès va tenir lloc al segle VI aC, ja que l'eix central de la cultura mediterrània del vi era el Penedès.

La Via Augusta, que travessava el Penedès des del Pont del Diable fins a l'Arc de Berà, va ser el nucli central de la comercialització dels vins.

El Consell Regulador de la Denominació d'Origen es fundà l'any 1960. La viticultura començava a representar un paper importantíssim al Penedès, es començaven a establir una sèrie d'empreses que a les seves finques vitícoles elaboraven i embotellaven els seus vins, i se n'iniciava la comercialització.

En aquest territori hi predominen les explotacions petites i mitjanes i hi destaca encara una altra característica definitiva del Penedès: la majoria de cellers elaboren el vi a partir de les seves pròpies vinyes. D'aquesta manera, són responsables del producte des de l'inici del llarg procés fins al final. Aquesta cura que tenen els viticultors i el seguiment personalitzat que fan dels seus propis vins ja des de la vinya es noten en el resultat final. Parlem de vins treballats i amb classe. En definitiva: amb un estil propi.

dopenedes@dopenedes.es - www.dopenedes.com



Associació de Viticultors del Massís del Garraf

L'Associació de Viticultors del Massís del Garraf neix de la iniciativa d'uns viticultors arriescats que defensen la tipicitat del massís del Garraf. Terroir és la suma de sòl, clima i història. Tot això fa que els vins que s'elaboren en aquesta zona tinguin un caràcter diferent.

Les bodegues són:

<i>Can Ràfols dels Caus</i>	<i>Can Ramon Viticultors</i>
<i>Finca Valdosera</i>	<i>Caves Tutusaus</i>
<i>Finca Viladellops</i>	<i>Vega de Ribes</i>
<i>Torre del Veguer</i>	<i>Montau de Sadurn</i>

La causa principal de totes aquestes bodegues és la defensa de les nostres vinyes. Per això, tots nosaltres som viticultors i elaboradors de vins del massís del Garraf.

La història vitivinícola de les nostres vinyes és ancestral i la implicació de la societat amb el paisatge passa per conèixer i gaudir amb els vins que s'elaboren al massís del Garraf, i d'aquesta manera, poder conservar el paisatge tan singular que tenim.

@ www.viticultorsdelmassisdeldelgarraf.com

1. Can Ràfols dels Caus



📍 Can Ràfols dels Caus, s/n
☎ 938 970 013
✉ visitas@canrafolsdelscaus.com
www.canrafolsdelscaus.com
Visites guiades al celler.
Reserva prèvia

Avinyonet del Penedès

La magnífica casa pairal amb torre fortificada, objecte d'una acurada restauració, conviu en harmonia amb un paisatge de pins, alzinars, rouredes i ametllers. Tant el cultiu de la vinya com l'elaboració del vi reben una atenció acurada; alhora, s'investiga i s'experimenta en el cultiu d'espècies al·lòctones. Això converteix Can Ràfols en un dels cellers pioners del sector.

2. Caves Montau de Sadurní



📍 Masia Can Sadurní
☎ 936 390 161
✉ info@montaudesadurni.com
www.montaudesadurni.com
🕒 De dilluns a diumenge, de 11 a 13 h i de 16 a 18 h
Visites guiades al celler.
Reserva prèvia

Begues

Propietat dedicada al cultiu de la vinya des de l'any 1550, elabora els vins i caves Montau de Sadurní. Aquest celler artesà, de producció reduïda, elabora el cava de forma natural, seguint el mètode champenoise. Igualment, ens ofereix vins de diverses varietats, des de criances amb merlot i cabernet fins a blancs chardonnay de la collita de l'any.



3. Emendis



- ▣ Barri Sant Marçal, 67
- ☎ 938 186 119
- ✉ info@emendis.es
www.emendis.es
- 🕒 De dilluns a divendres de 8 a 13 h i de 15 a 18 h
Caps de setmana: a concertar

Castellet i la Gornal

Emendis és història, experiència, místicisme, tradició i sobretot futur. Constitueix una manera nova d'entendre els vins i caves, des de les vinyes fins a l'estímul dels sentits en gaudir d'una copa.

Emendis és el nom de la primera dona que va viure a la finca propietat de la família Vallès: una antiga masia senyorial al terme de Castellet i la Gornal.

5. Torre del Veguer



- ▣ Torre del Veguer.
Urb. Torre del Veguer, s/n
- ☎ 938 963 190
- ✉ torredelveguer@torredelveguer.com
www.torredelveguer.com

Sant Pere de Ribes

La Torre del Veguer és un mas fortificat edificat l'any 1559. Respectant les antigues instal·lacions pel seu valor històric i artístic, però adaptant els cellers a les exigències de la vinificació moderna, l'any 1995, al celler integrat de la torre, es va iniciar, un projecte encaminat a l'elaboració de vins de qualitat a partir del raïm de la propietat.

4. Can Ramon Viticultors del Montgròs



- ▣ Masia Can Ramon, s/n
- ☎ 667 517 659 - 938 151 245
- ✉ finca_canramon@yahoo.es
www.canramon.biz
- 🕒 Visites guiades al celler.
Reserva prèvia

Sant Pere de Ribes

Situats al Garraf del litoral, a 100 m sobre el nivell del mar.

Família de viticultors que intenta dibuixar el territori a través de les seves ampolles de vi.

Utilitzen varietats ancestrals com la malvasia, el xarel·lo i el sumoll, totes elles conreades en la mateixa finca i vinificades al celler de la masia del s. XIV.

6. Vega de Ribes



- ▣ "La Serra" Camí de Montgròs, 18
(apartat de correus, 23)
- ☎ 938 960 024
- ✉ info@vegaderibes.com
www.vegaderibes.com

Sant Pere de Ribes

Vega de Ribes és una empresa familiar dedicada a l'elaboració i embotellament de vins de qualitat de collita pròpia. El raïm s'obté de les vinyes de la finca La Serra i es conrea amb agricultura ecològica integrada amb altres conreus i ramaderia.

Les vinyes es disposen en feixes, voltades dels marges de pedra seca. El celler es va renovar l'any 2002 per aprofitar els avantatges dels equips enològics moderns.

1. Artcava Celler Can Batlle



Viu una experiència cava. L'únic lloc al món on el cava el fas tu mateix.

El somni de molts aficionats al vi és fer un salt més enllà de l'ampolla final, conèixer quin és el procés que l'ha creat i implicar-s'hi idealment un mateix. Així ho van entendre l'Èric Engueta i l'Ignasi Romeu en veure tants i tants amics i coneguts que encarregaven cava al celler dels seus pares i demanaven participar en el seu procés d'elaboració, ja fos ajudant en la verema o en el degollament. Així va arrencar un projecte que ha rebut diversos premis i el reconeixement de tot el sector, i que connecta amb el nou corrent de la vinificació americana.

Avinyonet del Penedès

- Masia Can Batlle, s/n (a 800 m d'Avinyó Nou)
- 938 970 228
- info@artcava.com
www.artcava.com
- Caps de setmana i festius: obert els matins de 10 a 14 h
Feiners i festius a la tarda: reserva prèvia.

2. Vins i Caves Cuscó Berga



- C/ Espluges, 7 (Les Gunyoles)
- 938 970 164
- cuscoberga@cuscoberga.com
www.cuscoberga.com
- De dilluns a dissabte, de 10 a 13 h i de 15 a 19 h
Diumenge de 10 a 13.30 h

Avinyonet del Penedès

Des de finals del segle XIX, la família Cuscó i Esteve practica la viticultura de forma artesanal elaborant els seus propis vins i caves. L'any 1985 en Josep Cuscó Berga i els seus fills van aconseguir edificar el celler actual, de concepció moderna i unes condicions excepcionals per a l'obtenció de grans vins. Els productes de Vins i Caves Cuscó Berga són artesanals i la producció és limitada.

3. Cellers Grau Dòria



- Eliseo Oliver, 3
- 938 973 263
- graudoria@gmail.com

Canyelles

Des del 1989, a Canyelles, a la comarca del Garraf, Grau Dòria fa una selecció dels millors vins base de les varietats blanques tradicionals per elaborar un producte genuí, amb serietat i coherència enològica.

Malgrat les modes actuals d'elaborar productes potents, i de vegades pesats, els caves de Grau Dòria continuen mantenint l'ànima de suavitat i blanca flor, expressió aromàtica varietal dels vins de xarel·lo, parellada i macabeu.

4. Masia La Fassina



- 📍 Masia La Fassina (Parc del Garraf)
- ☎ 637 775 894
- ✉ pilar@fassinadejafre.com
www.fassinadejafre.com
- 🕒 Informació i reserves: de 9 a 13 h
i de 16 a 19 h

Olivella

Amb la matèria prima del bosc i les hortalisses de la zona, elaborem a la Fassina productes artesans, mostra dels colors i sabors del Garraf. D'altra banda, a La Fassina, s'organitzen diferents activitats relacionades amb el parc, com ara itineraris guiats de natura, enogastronòmics i del patrimoni, lloguer d'espais per a grups, venda d'artesanía del Garraf. Visites guiades a equipaments del Parc, cellers, vinyes i altres elements del patrimoni natural i històric.

6. Aurora Terés

Cansaladeria, xarcuteria



- 📍 Mercat del Centre, parada 47
- ☎ 938 931 209 - 938 142 078
- ✉ aurorateres@gmail.com
- 🕒 De 8.30 a 1.30 h i de 17 a 20.30 h

Vilanova i la Geltrú

Empresa dedicada únicament a la carn fresca de porc i a l'elaboració d'embotits des de l'any 1929. L'elaboració dels nostres productes en petites partides, permet una selecció acurada de la carn del porc per poder efectuar cadascuna de les nostres especialitats. La nostra carn és fresca i de primeríssima qualitat. Ens ho reconeixen títols com per exemple el d'establiment artesà, el de mestre artesà xarcuter o la carta d'artesà alimentari.

5. Cases Blanques Natura



- 📍 Av. Europa, 21-25
- ☎ 938 905 493
- ✉ ecobotiga@casesblanques.com
www.casesblanques.cat
- 🕒 De dilluns a divendres de 8.30 a 14 h i
de 16.45 a 20.30 h
Dissabtes de 9.30 a 14.30 h

Vilafranca del Penedès

Empresa familiar de producció agrària ecològica situada a l'Arboçar (Avinyonet del Penedès). Té un punt de venda a Vilafranca del Penedès, al barri de La Girada: Ecobotiga Cases Blanques on es pot trobar tot tipus d'alimentació ecològica a més de fruita i verdura.

7. Martinez

Cansaladeria, xarcuteria





- 📍 Mercat del Centre, parada 26 i 27
- ☎ 938 141 102
- 🕒 De dilluns a dissabte de 8 a 14 h
Dimarts i divendres de 17 a 20 h

Vilanova i la Geltrú

La Cansaladeria Martinez està situada al Mercat del Centre de Vilanova i la Geltrú, en els números 26 i 27 d'aquest mercat comarcal de referència. Tant l'artesanía en l'elaboració, com la qualitat en l'origen dels seus productes, són la identitat d'aquesta empresa familiar creada l'any 1962. Especialitat en embotits ibèrics.

8. Associació La Abeja Loca Mas Quadrell



-  Mas Quadrell,
Apartat de Correus 175
-  937 432 129 - 648 106 665

Sitges

Les vinyes centenàries de Mas Quadrell es troben al bell mig del Massís del Garraf i a 4 km de les portes de Sitges. Els seus vins i caves s'elaboren de manera artesanal i ecològica. Enmig de la natura podreu fer un tast de tots els vins i caves del Garraf, i també de formatges, embotits i mel, tot acompanyat de bona música. S'ofereix servei de barbacoa. És accessible per a persones amb mobilitat reduïda.

Altres productes dels parcs

Mònica Guilera

Cistelleria tradicional catalana

08860 Castelldefels
Tel. 639 748 306
monicaguilera1@hotmail.com

Can Pere de la Plana

Granja-Escola (Casa de colònies)

08810 Sant Pere de Ribes
Tel. 938 960 827
p.garrafi.canpere@diba.cat

Salvador Mallofré

Mel del massís del Garraf

Tel. 938 993 159
smallofre@hotmail.com

Sínia Sant Gervasi

**Fruita i verdura de temporada. Collita pròpia
Remei Gimeno**

Vendes sota la marquesina del Mercat del Centre
Sínia Sant Gervasi, s/n
08800 Vilanova i la Geltrú
Tel. 629 984 963



Amb la col·laboració de:



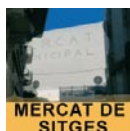
Ajuntament de Sant Pere de Ribes *Regidoria de Comerç i Turisme*

C/ Major, 110
08810 Sant Pere de Ribes
Tel. 938 963 244 - Fax 938 963 277
turisme@santperederibes.cat
www.santperederibes.cat



Confraria Gastronòmica + Onze de Castelldefels

Passeig Marítim, 212
08860 Castelldefels
Tel. 936 365 459
soteras@grup-soteras.com
www.cofradiamesoze.com



Associació de Venedors del Mercat Municipal de Sitges *Venda al detall de producte fresc*

C/ Artur Carbonell, 27
08870 Sitges
Tel. 938 940 466



Consell Comarcal
de l'Alt Penedès

Consell Comarcal de l'Alt Penedès

Carrer d'Hermenegild Clascar, 1-3
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. 938 900 000 - Fax 938 906 989
capenedes@ccapenedes.cat



Consell Comarcal del Garraf

Consell Comarcal del Garraf

Plaça Beatriu de Claramunt, 7
08800 Vilanova i la Geltrú
Tel. 938 100 400
www.ccgarraf.cat



Associació de Comerciants i Concessionaris del Mercat del Centre

Venda al detall de producte fresc

Plaça Soler i Carbonell, s/n
08800 Vilanova i la Geltrú
Tel. 938 930 085
comerc@vilanova.cat



Consell regulador DO del Penedès

Plaça Àgora, 1
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. 938 904 811 - Fax 938 904 754
dopenedes@dopenedes.es



Gremi d'Hosteleria de Castelldefels

C/ Pintor Serrasanta, 4
08860 Castelldefels
Tel. 936 653 754
administracio@gremihosteleria.cat



Lliga per a la defensa del patrimoni natural. DEPANA

Sant Salvador, 97
08024 Barcelona
Tel. 932 104 679 - Fax 932 850 426
info@depana.org - www.depana.org



Slow Food del Garraf

C/ Santa Pau, 35, baixos
08870 Sitges
Tel. 618 266 494
slowfoodgarraf@yahoo.es
www.slowfood.es