

Sant Llorenç del Munt i l'Obac
El Parc a taula



xarxaparc@diba.cat
www.diba.cat/parcsn/parcataula

Més informació a l'oficina del Parc:

Sant Llorenç del Munt i l'Obac

La Mata. Ctra. BV-1221 de
Terrassa a Navarrels, km 14,8
Apartat de correus 71
08230 Matadepera
Tel. 938 318 350. Fax 938 317 737
A/e: p.santllorenç@diba.cat
Horari: feiners, de 9 a 14 h



Direcció de Comunicació. D.L.: B.26821-2009

Sant Llorenç del Munt i l'Obac
El Parc a taula



Temporada
2009
2010



**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, promovido por la Diputación de Barcelona, que pretende destacar a través de la gastronomía y la viticultura, los valores naturales, culturales y paisajísticos de nuestros parques.

De este modo, los restaurantes de las poblaciones vinculadas a los espacios naturales protegidos os proponen degustar diferentes platos, elaborados específicamente con productos naturales, cocinados por manos expertas.

A los restauradores se unen los productores y artesanos alimentarios del territorio, que aportan la materia prima de calidad que exige la mejor cocina: productos de la huerta, como el Tomàquet y el Cigronet de Mura, la Mongeta del Ganxet, embutidos, quesos, miel o confituras.

Para cerrar el círculo gastronómico, tampoco podían faltar en el programa las bodegas de la Denominación de Origen Pla de Bages que destacan por su calidad, fruto de las particularidades del suelo y el clima característicos del Bages. Un buen vino es el mejor complemento de una buena comida.

Para terminar, hemos querido incluir alojamientos próximos al parque, que os ofrecen el mejor servicio para disfrutar de una estancia relajante y a su vez confortable.

¡Que disfrutéis de «El Parc a taula»! («El Parque en la mesa»)

Presentació

«El Parc a taula» és un programa cultural, promogut per la Diputació de Barcelona, que pretén destacar, mitjançant la gastronomia i la viticultura, els valors naturals, culturals i paisatgístics dels nostres parcs.

D'aquesta manera, els restaurants de les poblacions vinculades als espais naturals protegits us proposen degustar diferents plats, elaborats específicament amb productes naturals, cuinats per mans expertes.

Als restauradors si afegeixen els productors i artesans alimentaris del territori, que aporten la matèria primera de qualitat que exigeix la millor cuina: productes d'horta, com el Tomàquet i el Cigronet de Mura, la Mongeta del Ganxet, embotits, formatges, mel o confitures.

Per tancar el cercle gastronòmic, tampoc hi podien faltar en el programa els cellers de la Denominació d'Origen Pla de Bages, que destaquen per la seva qualitat, fruit de les particularitats del sòl i el clima característic del Bages. Un bon vi és el millor complement d'un bon menjar.

Per últim, hem volgut incloure allotjaments propers al parc, que us ofereixen el millor servei per tal de gaudir d'una estada relaxant i alhora confortable.

Que gaudiu d'«El Parc a taula»!

Í n d e x

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

Allotjaments

<i>1. Cal Carter</i>	6
----------------------	---

Restaurants

<i>1. L'Esclopet</i>	7
----------------------	---

<i>2. Can Vinyers</i>	8
-----------------------	---

<i>3. La Mola</i>	9
-------------------	---

<i>4. El Rubell</i>	10
---------------------	----

<i>5. Cal Carter</i>	11
----------------------	----

<i>6. Hostal de Mura</i>	12
--------------------------	----

<i>7. Ca la Pepa</i>	15
----------------------	----

<i>8. Racó de Can Brossa</i>	14
------------------------------	----

<i>9. Mirador de Talamanca</i>	15
--------------------------------	----

<i>10. La Terrassa del Museu</i>	16
----------------------------------	----

<i>11. La Pastora</i>	17
-----------------------	----

Cellers

<i>1. Denominació d'Origen Pla de Bages</i>	20
---	----

<i>2. Celler Cooperatiu d'Artés</i>	22
-------------------------------------	----

<i>3. Caves Gibert</i>	22
------------------------	----

<i>4. Solergibert</i>	25
-----------------------	----

<i>5. Jaumandreu</i>	25
----------------------	----

<i>6. Vins Grau</i>	24
---------------------	----

<i>7. Celler Heretat Oller del Mas</i>	24
--	----

<i>8. Celler El Molt</i>	25
--------------------------	----

<i>9. Celler Cooperatiu de Salelles</i>	25
---	----

<i>10. Fargas Fargas</i>	26
--------------------------	----

<i>11. Celler Mas Sant Iscle</i>	26
----------------------------------	----

<i>12. Masies d'Avinyó</i>	27
----------------------------	----

Elaboradors

<i>1. B. Mbons</i>	28
--------------------	----

<i>2. El Celler</i>	28
---------------------	----

<i>3. El Molt del Mig</i>	29
---------------------------	----

<i>4. Muradine</i>	29
--------------------	----

<i>5. Embotits de Mura</i>	30
----------------------------	----

<i>6. Cal Trapet</i>	30
----------------------	----

<i>7. Can Tiberi</i>	31
----------------------	----

<i>8. Forn Catot</i>	31
----------------------	----

<i>9. Pastisseria Domènec</i>	31
-------------------------------	----

Productors

<i>1. Masia Can Pèlacs</i>	32
----------------------------	----

<i>2. La Terra del Marquet</i>	32
--------------------------------	----

<i>Productes</i>	32
------------------	----

<i>Mapa de situació</i>	18
-------------------------	----

<i>Col·laboradors</i>	34
-----------------------	----

Allotjament

1. Cal Carter



Bar Restaurant

1. L'Esclopset



A més de l'àmplia oferta culinària que trobareu en el nostre restaurant, per poder gaudir d'una estada completa, oferim als nostres visitants habitacions per a dues persones i apartaments amb capacitat per a 2, 4 i 6 persones, situats dins el nostre poble. Els apartaments estan pensats en una línia d'ambients espaiosos, càlids i confortables, i amb una certa inspiració tradicional. Estan totalment equipats, incloent-hi una cuina amb microones, nevera i rentadora, bany particular; una sala d'estar amb televisió i llar de foc, calefacció i aparcament. A més, compten amb una petita terrassa amb precioses vistes.

Mura

- 📍 Pl. Tomàs Viver, 1
- ☎ 938 317 036 / 938 317 336
- ✉ cal_carter@terra.es / www.calcarter.net
- 🕒 Obert tots els dies de la setmana
- 💶 Preu: 15-25 € persona/nit

El nostre restaurant ofereix als clients, sobretot, una cuina de pagès, una cuina catalana marcadament rural, servida en plats grans. Us recomanem amanides variades, patés, formatges, torrades amb escalivada, escudella... Molts dels nostres productes provenen de les masies de Granera. Per la nostra brasa passen botifarres, xaïs, peus de porc, succulents entrecots, bolets i verdures del temps. Les postres són també d'elaboració casolana: flams, cremes catalanes, peres al vi, mel i mató...

Granera

- 📍 C. Castell, 16
- ☎ 938 668 439
- ✉ nanib@movistar.net
- 🕒 Obert de dijous a diumenge
Dijous i divendres, de 9 a 16 h
Vespres obert divendres i dissabte
Capacitat: 70 persones, i a l'estiu, terrassa per a 40 persones
- 💶 Preu carta orientatiu: 25 €

Masia Restaurant

2. Can Vinyers



Restaurant

3. La Mola



Dins una Masia del s. XV, el Restaurant Can Vinyers té una oferta gastronòmica innovadora d'arrel mediterrània. Es tracta d'un negoci familiar on el seu jove xef Edgar; format a l'escola Hoffman, ens ofereix combinacions originals amb productes de primera qualitat i el seu germà Christian s'ocupa de l'atenció de la sala de manera que proporciona un tracte proper. Situat dins el Club de Golf de Matadepera, ofereix la possibilitat de reunir en un sol espai, natura, gastronomia i esport.

El restaurant de La Mola forma part de l'edifici històric del monestir romànic de Sant Llorenç del Munt (s. X), situat en el cim més alt del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. Des del restaurant es gaudeix d'un dels paisatges més espectaculars sobre bona part de Catalunya, gràcies als 1.104 m d'alçada en què està situat. El visitant podrà gaudir d'una completa oferta gastronòmica preparada en bona part en forns de llenya, amb productes propers i de molta qualitat.

Matadepera

Matadepera

- Pompeu Fabra, s/n - Club de Golf La Mola
- 937 870 619 / 636 450 300
- canvinyersrestaurant@yahoo.es
www.canvinyers.es
- De dimarts a diumenge, de 9 a 18 h
De dijous a dissabte, de 21 a 23 h
- Menú migdia: 15 € / Menú cap de setmana: 30 € / Preu carta orientatiu: 40 €

- Monestir romànic de Sant Llorenç del Munt
- 937 435 454 / 629 503 040
- info@lamola.com / www.lamola.com
- Obert de dilluns a divendres, de 10 a 16 h, amb servei de restaurant i bar. Divendres nit, obert fins a les 24 h. Dissabtes, obert de 9 a 24 h. Diumenge, obert de 9 a 17 h. Sopars divendres i dissabtes, només per encàrrec.
- Preu carta orientatiu: 25-30 €

Restaurant

4. El Rubell



Fruit de l'arrelament a la nostra terra, al Restaurant El Rubell hi trobareu els plats més típics de la cuina tradicional catalana. De les especialitats a escollir entre els 60 plats de la seva elaborada carta, s'hi pot gaudir d'uns boníssims canelons gratinats o un gustós fricandó, però tampoc no hi podia faltar una exquisida mongeta del ganxet amb cansalada i una extensa carta de peix, que l'han convertit en un restaurant de renom entre el massís de Sant Llorenç del Munt i l'altiplà del Moianès. El seu ampli menjador disposa d'una capacitat per a unes 250 persones.

Monistrol de Calders

- 📍 C. de la Vinya, 6
- ☎ 938 399 003 / 938 399 086
- ✉ elrubell@terra.es
- 🕒 De dimecres a diumenge al migdia
Divendres i dissabte a la nit
- 💶 Preu carta orientatiu: 35 €

Restaurant

5. Cal Carter



Situat al mig del pintoresc poble de Mura, la família Perich va fundar el restaurant el 1964 i des de llavors treballa amb qualitat i il·lusió. Amb el temps ha anat ampliant la seva oferta culinària: des dels plats més clàssics de la cuina catalana fins als més actuals amb productes de temporada. Tenen fama els cigrons amb bacallà, el poti-poti, l'amanida tèbia amb bolets i gambes, els peus de porc farcits, sense descuidar les carns a la brasa i les postres, que també són d'elaboració pròpia. Disposava de diversos menjadors i a l'estiu se serveixen sopars a la terrassa.

Mura

- 📍 Pl. Tomàs Viver, 1
- ☎ 938 317 036 / 938 317 336
- ✉ cal_carter@terra.es / www.calcarter.net
- 🕒 Obert a partir de les 9.30 h
Dimarts no festius, tancat
- 💶 Preu carta orientatiu: 27-30 €

Masia Restaurant

6. Hostal de Mura



Bar Restaurant

7. Ca la Pepa



Ara fa 350 anys que l'Hostal ja funcionava, amb cuina tradicional que ens ha perdurat fins ara. Un racó per als més menuts, un pou que també té aigua, una fresqueta molt maca i una roca centenària que comparteix cuina i taula. Corregida i millorada, amb plats grans i abundosos, trobarem tant fruits del camp com viandes de la contrada. I pels més agosarats, els suggeriments del xef, que de ben segur serà d'allò més encertat pels qui volen un menjar bo de veritat.

Mura

- 📍 C. Joan Alavedra, 5
- ☎ 938 318 040
- ✉ hostaldemura@hotmail.es
- 🕒 De dilluns a divendres, de 10.30 a 17 h
Dissabte i diumenge, de 9 a 17 h
Divendres i dissabte vespre, de 20.30 a 23 h
- € Menú diari 10,50 €
Menú diari executiu 19,00 €
Caps de setmana i festius carta: 20-30 €

En un entorn natural i familiar el bar Restaurant Ca la Pepa us ofereix cuina de mercat amb una elaboració acurada de tots els seus plats. El dia comença amb esmorzars de brasa i forquilla. A la nit podeu gaudir dels sopars a la carta amb una selecció de productes on es busca el seu punt òptim, amb col·laboració dels petits productors de la zona que us faran gaudir d'uns plats inoblidables. No us deixeu perdre els peus de porc desossats, canalons cruixents i els plats de bolets i cada temporada una contínua recerca de productes del temps i d'elaboració pròpia.

Rellinars

- 📍 Reverent Emili Riera, 3
- ☎ 938 345 210 ✉ marcpepa@gmail.com
- 🕒 Esmorzars de dimarts a diumenge.
Sopars divendres i dissabte amb reserva prèvia. A l'estiu sopars a la fresca amb torrades, embotits, coques, gelats de la casa...
- € Preu carta orientatiu: 25-35 €

Masia Restaurant

8. Racó de Can Brossa



Restaurant

9. Mirador de Talamanca



La masia de Can Brossa (que data del s. XIII) està situada al bell mig de la Vall d'Horta, dins l'entorn del marc incomparable que ofereix el Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. El Racó de Can Brossa és un acollidor restaurant que forma part de la masia. Una molt bona proposta per als amants de la natura, on podran gaudir de la seva cuina casolana i de creació, que els permet obtenir plats originals amb productes tradicionals (la majoria de collita pròpia).

El Restaurant es troba situat a l'entrada del poble de Talamanca. L'antiga fonda del poble ofereix als seus clients els plats més típics de la cuina casolana catalana en un marc incomparable des del seu menjador-mirador en què, a més de gaudir d'un bon àpat, es pot fer una mirada única cap a la història de la batalla de Talamanca.

Cal destacar els seus deliciosos peus de porc, el conill amb caragols i la seva carta de bacallans, sobretot, el bacallà a la Talamanguina, especialitat de la casa.

Sant Llorenç Savall

- Vall d'Horta, Can Brossa, s/n
- 937 140 186
- emmacapdevila@yahoo.es
www.canbrossa.extendnow.com
- Divendres, dissabtes, diumenges i festius:
esmorzar, dinar i sopar
- Preu carta orientatiu: 25-30 €

Talamanca

- Raval, 15
- 938 310 226
- miradordetalamanca@gmail.com
- Dilluns i dimarts, tancat
De dimecres a diumenge, de 9 a 18 h
Sopars divendres i dissabtes prèvia reserva
Agost obert de dimarts a diumenge, de 9 a 24 h
- Preu carta orientatiu: 25 €

Restaurant

10. La Terrassa del Museu 

Restaurant

11. La Pastora 






El restaurant La Terrassa del Museu està ubicat dintre de l'edifici del Museu de la Ciència i la Tècnica de Catalunya. El vapor Aymerich Amat i Jover representa la millor obra arquitectònica industrial modernista del país. Dissenyada per l'arquitecte Lluís Muncunill, la fàbrica es va construir l'any 1907. El restaurant té vistes a la teulada del vapor. A «La Terrassa» trobareu una cuina de mercat divertida i atrevida, així com menús per a grups.

Terrassa

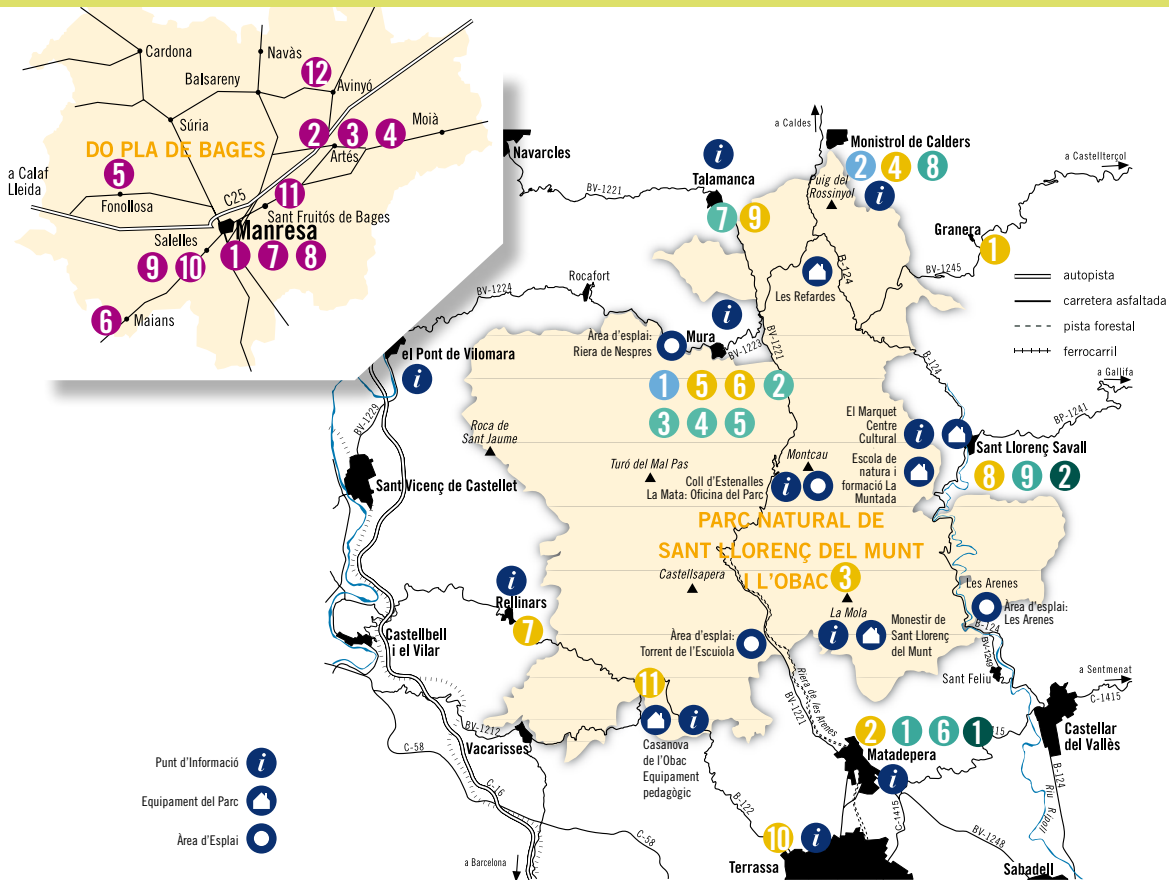
-  Rambla d'Egara, 270  937 894 443
-  info@laterrassa.es / www.laterrassa.es
-  Dilluns, tancat. Dimarts, de 13 a 16 h. De dimecres a dissabtes, de 13 a 16 h i de 20.30 a 23 h (divendres i dissabtes, fins les 23.30 h). Diumenges, de 13 a 16 h
-  3 menús de dimarts a divendres (10.80, 15.90 i 18.50 €). Menú dissabtes, 17.00 € Menú degustació (nits de dimecres, dijous i divendres) 22.00 € (amb maridatge, 30.00 €) Preu mitjà de la carta, 30.00 €

Antic forn de vidre i posteriorment casa d'una pastora anomenada Pepa. Més tard, restaurant que portarà el nom de la Pastora. Està situat en un lloc tranquil dins del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, lloc ideal per compartir les vostres trobades familiars, de grups de treball i empreses. Oferim un acurat servei a tots aquells excursionistes i amants de la natura que decideixin gaudir de l'entorn. Menjars de muntanya, esmorzars de forquilla i dinars d'en Capablanca, conegut bandoler.

Vacarisses

-  Ctra. Terrassa a Rellinars, km. 9,8 (Casa Nova de l'Obac)
-  609 703 734 (info.) 937 435 472 (festius)
-  www.cecot.es/restaurantlapastora/index.htm
-  Obert dissabtes, diumenges i festius tot l'any Esmorzars: 9.30 a 11.30 h - Dinars: 13 a 16 h Disponibilitat d'obertura a hores convingudes Bus Parc. No fumadors
-  Preu menú especial: 22 €

Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac



● Allotjaments

1 Cal Carter

● Restaurants

- | | |
|------------------|--------------------------|
| 1 L'Esclopet | 8 Racó de Can Brossa |
| 2 Can Vinyers | 9 Mirador de Talamanca |
| 3 La Mola | 10 La Terrassa del Museu |
| 4 El Rubell | 11 La Pastora |
| 5 Cal Carter | |
| 6 Hostal de Mura | |
| 7 Ca la Pepa | |

● Productors

- 1 Masia Can Pèlacs
2 Embotits La Terra del Marquet

● Cellers

- 1 D.O. Pla de Bages
2 Celler Cooperatiu d'Artés
3 Caves Gibert
4 Solergibert
5 Jaumandreu
6 Vins Grau
7 Heretat Oller del Mas
8 Celler el Molí
9 Cooperatiu de Salelles
10 Fargas Fargas
11 Celler Mas Sant Iscle
12 Masies d'Avinýó

● Elaboradors

- 1 B.Mbons
2 El Celler
3 El Molí del Mig
4 Muradine
5 Embutits de Mura
6 Cal Trapet
7 Can Tiberi
8 Forç Catot
9 Pastisseria Domènec

1. D.O. Pla de Bages



La força de la terra

El Pla de Bages és una zona privilegiada, situada enmig de formacions muntanyoses mítiques com Montserrat i la Serra de Castelltallat, el Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac o el massís del Montcau.

La petita però selecta producció vinícola està sent reconeguda per crítics, restauradors i aficionats, i la comarca és considerada com una de les grans zones emergents del país.

Els seus vins queden impregnats amb notes balsàmiques d'espígol, farigola i romaní. Aquestes plantes aromàtiques que poblen els boscos de pins, roures i alzines envolten les vinyes.

Aquestes i altres peculiaritats fan del Bages una zona òptima per a l'obtenció de vins de gran identitat.

-  Casa de la Culla. C. Culla, s/n.
08243 Manresa
-  938 748 236  938 748 094
-  info@dopladebages.com
www.dopladebages.com
-  Cal concertar visita
De dilluns a divendres, de 9 a 14 i de 16 a 20 h

2. Celler Cooperatiu d'Artés



- 📍 C. Rocafort, 44
- ☎ 938 305 325
- ✉ artium@cavesartium.com
www.cavesartium.com
- 🕒 Agrobotiga, de 9 a 13 h i de 16 a 20 h
Dissabtes, de 9 a 13 h
Diumenges, d'11 a 13 h

Artés

La història del cava no es pot escriure sense esmentar el Celler Cooperatiu d'Artés. Va ser la primera cooperativa espanyola, fundada l'any 1908, que es va iniciar en l'elaboració de cava. Són molts anys pendents d'escoltar i entendre una terra amb una climatologia i un sòl molt peculiars, d'aquesta estima n'han sortit uns vins amb personalitat i estil propi. Us convidem a visitar les nostres caves, bodega i exposició en l'horari d'Agrobotiga. Per a grups, aviseu abans.

4. Solergibert



- 📍 C. Barquera, 40
- ☎ 938 305 084
- ☎ 938 305 763
- ✉ josep@cellersolergibert.com
www.cellersolergibert.com
- 🕒 De dilluns a dissabte, de 9 a 13 h i de 17 a 20 h

Artés

La família Solergibert d'Artés us convidem a tastar els nostres vins «Solergibert» en el lloc més adequat, el vostre restaurant preferit i de confiança. Un cop tastat, voldreu venir a veure el nostre celler; telefoneu-nos i quedarem per al proper dissabte. Val la pena conèixer el que tenim a prop de casa. Gaudiu a la vostra taula amb vins del Celler Solergibert d'Artés.

3. Caves Gibert



- 📍 Dr. Ferrer, 10
- ☎ + ☎ 938 305 008
- ✉ cavagibert@cavagibert.com
www.cavagibert.com
- 🕒 Cal concertar la visita

Artés

Les Caves Gibert van ser fundades l'any 1920. Tenen un precedent de tres segles en l'elaboració de vins i des d'aleshores es dediquen, excel·loivament, a l'elaboració de cava segons el mètode «champanois». Caves Gibert ofereix una caves de finíssim buquet amb un envelliment a la cava de 50 a 46 mesos.

5. Jaumandreu



- 📍 Canet de Fals
- ☎ 938 369 579
- ✉ info@jaumandreu.com
www.jaumandreu.com
<http://jaumandreu.blogspot.com>

Fonollosa

En un entorn envoltat de silenci, on la vista es perd entre els ceps arrencats sobre suaus turons, neixen els vins de Jaumandreu. La masia senyorial del segle XII presideix l'escena. Els vins s'elaboren a partir de collita pròpia amb total respecte per l'entorn natural que els dona vida. Són vins moderns, de marcada personalitat com correspon a aquesta terra, ideals acompanyants d'una taula ben parada.

6. Vins Grau



- 📍 C-37 ctra. Igualada-Manresa km. 75,5
- ☎️ 93 835 60 02 - 93 835 68 12
- 🌐 www.vinsgrau.com
info@vinsgrau.com

Maians (Castellfollit del Boix)

L'any 1885 la família Grau començà a conrear les vinyes a Maians, consolidant la seva passió pels vins i dedicant-hi tot l'esforç per aconseguir el millor de cada collita. Un cop elaborat el vi, blancs i rosats són embotellats amb la màxima cura mentre que els negres són reservats per fer-ne criança en botes de roure, en el silenci del celler. L'objectiu de Vins Grau és posar a la seva disposició uns vins de qualitat, així com oferir el millor servei.

8. Celler El Molí

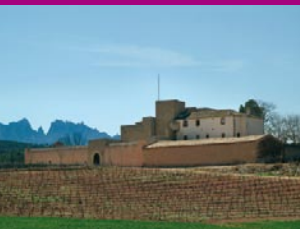


- 📍 Camí Vell de Rajadell, km. 3
- ☎️ + 931 021 965
- 🌐 collbaix@cellerelmoli.com
- 📞 Visites concertades: 619 063 291 (Josep M. Claret)

Manresa

Després de quatre generacions dedicades al conreu de la vinya, es continua treballant amb noves varietats i sistemes adaptats a la vitivinicultura actual, iniciant el procés de conversió cap a la Producció Agrària Ecològica, obtenint un raïm de molt bona qualitat, fruit, que dona vida al vi Collbaix. Us convidem a pujar al cim, fent una visita al celler, les vinyes i les oliveres, gaudir d'un bon tast de vins i participar en la verema.

7. Heretat Oller del Mas



- 📍 Carretera d'Igualada, km 3,4
- ☎️ 938 768 315
- 🌐 www.ollerdelmas.com
info@ollerdelmas.com
- 📞 Visites concertades

Manresa

Davant l'atenta i màgica mirada de la venerada muntanya de Montserrat, a no més de 4 km de Manresa, es troba Oller del Mas, una finca de més de 400 hectàrees presidida per un castell del segle X envoltat de vinyes y boscos, on s'elaboren els vins Arnau i Bernat Oller. Uns vins que es distingeixen per la seva elegància, harmonia i caràcter. Qualitats d'un autèntic vi de chateau.

9. Cooperatiu de Salelles



- 📍 Ctra. Igualada, s/n
- ☎️ + 938 720 572 (Josep Oliveras)
- 🌐 coopsalelles@coopsalelles.com
www.coopsalelles.com
- 📞 Agrobotiga, de 9 a 13 i de 15 a 17 h
Visites a concertar

Salelles

El Celler Cooperatiu de Salelles, S.C.C.L. és una cooperativa agrària que dona servei a l'agricultura i ramaderia de la zona, transformant i comercialitzant els seus productes. Es funda l'any 1926, i s'inicia en l'activitat de l'elaboració i venda en comú dels vins produïts pels seus socis. Comercialitzem i elaborem vins qualificats amb la DO Pla de Bages, amb la marca «As de Copes».

10. Fargas Fargas, vinyes i vins



- 📍 Cal Quico, 15
- ☎ 938 358 547
- ✉ celler@fargas-fargas.com
www.fargas-fargas.com
- 🕒 Dilluns a dissabte, de 9 a 20.30 h
Diumenges, de 10 a 13 h

Salelles

Petita empresa familiar dedicada al cultiu de la vinya i a l'elaboració de vins propis, situada a Salelles. Explotació amb nou hectàrees de vinya repartides en diferents varietats. El treball a la vinya es basa en una filosofia respectuosa amb la terra i la planta, una acurada viticultura és imprescindible per a un bon raïm. Us convidem a descobrir un món interessant i a passar unes hores amb nosaltres, entre vinyes i bótes de vi, quan vulgueu.

12. Masies d'Avinyó



- 📍 08279 Santa Maria d'Horta d'Avinyó
- ☎ 938 757 525
- ☎ 938 748 326
- ✉ info@abadal.net
www.abadal.net
- 🕒 Visites concertades al 938 203 803

Santa Maria d'Horta d'Avinyó

Abadal s'elabora a Masies d'Avinyó, un celler que va néixer l'any 1985 per recuperar la tradició vitícola del Bages i enriquir-la amb una renovada visió de futur. La vinya creix envoltada de bosc i els ceps autòctons, com el picapoll, conviuen amb altres varietats perfectament adaptades. Al celler es treballa per capturar tota la informació acumulada al raïm i el resultat són uns vins estructurats, intensos i rics en aromes.

11. Celler Mas Sant Iscle

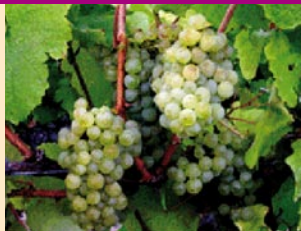


- 📍 Casa Vilanova, s/n
- ☎ 938 743 806 (Jaume Vilanova)
- ✉ info@masdesantiscle.com
www.masdesantiscle.com
- 🕒 Dimarts a diumenge, de 9 a 13 h
i de 16 a 20 h
Dissabtes i diumenges, obert tot el dia

Sant Fruitós de Bages

La propietat del Mas de Sant Iscle, documentada l'any 950 i contemporània a la Marca Hispànica i el monestir de Sant Benet de Bages, està situada al bell mig del Pla de Bages. A primers de segle, Jaume Vilanova i Artigas, viticultor de renom provinent de la vall del Cardener, adquireix la finca. Des d'aleshores la família Vilanova segueix cultivant les vinyes i elaborant vins i escumosos de qualitat reconeguda, amb una especial atenció a la varietat autòctona del picapoll.

Picapoll



El picapoll és una varietat de cep blanca autòctona del Pla de Bages.

El raïm de cep picapoll és poc compacte, de gra menut i ovalat i de pell molt prima i tendra amb unes taques, o picades, d'on li ve el nom. És de maduració tardana.

El vi de picapoll resulta lleuger i exquisit, amb una graduació i acidesa moderades i amb una aroma afrutada i un color groc brillant.



- 📍 C. Sant Isidre, 28 baixos
08230 Matadepera
- ☎ 937 301 643
- ✉ info@bombonsmatadepera.com
www.bombonsmatadepera.com
- 🕒 De dilluns a divendres, de 10 a 13.30 h i de 17.30 a 20.30 h
Dissabte i diumenge, d'11 a 14 h

Matadepera

Bombons artesans elaborats amb la selecció de les millors xocolates per sorprendre els paladars més exigents, exquisits i distingits. Les pedres dels torrents i les rieres, les olors dels boscos i les roques de la muntanya han orientat la creació de la col·lecció de bombons inspirada en el Parc natural: el còdola, les flaires i els conglomerats



- 📍 Raval de Mura, s/n
08279 Mura
- ☎ 938 317 269 / 689140 003
- ✉ pere969@gmail.com

Mura

El Molí del Mig es troba a 1,5 km del nucli urbà de Mura. La família Fabrés, propietària de la finca, es dedica a la producció agrícola i cultiva els tradicionals cigronets i tomàquets de Mura. La primera referència al Molí data del 1056. Al s. XVIII el molí va incorporar una premsa de vi i oli a la que tenia de gra. Actualment està restaurat i es pot visitar.



- 📍 C/ Roquetes, 15
08279 Mura
- ☎ + 938 317 339 - 680 566 024
- ✉ elceller.mura@gmail.com

Mura

És un lloc privilegiat al mig del poble de Mura. Ens espera un comerç decorat amb bon gust on hi podrem trobar des d'unes bones verdures passant pel gra cuit i arribant a unes melmelades que faran les delícies dels més exigents. També hi trobarem tomàquets i cigronets de Mura.



- 📍 C. del Sol, 14
- ☎ 938 317 223 / 650 796 456
- ✉ viticultorsdemura@hotmail.com

Mura

Viticultors de Mura és una empresa que neix el 2007 amb l'objectiu de recuperar el conreu de la vinya al poble de Mura. Fa una agricultura integrada i respectuosa amb el territori. Elabora artesanalment vins de qualitat amb coupatges que inclouen varietats autòctones com la picapoll i la sumoll, que expressen el terrer pinyolenc del vessant nord del Parc Natural de St. Llorenç.

5. Embotits de Mura

Obrador d'embotits



Empresa de recent creació i de producció limitada. El nostre objectiu és el d'elaborar un producte el més artesanal possible.

Per això comptem amb l'assessorament dels antics elaboradors del poble i utilitzem la matèria de primera qualitat de la zona. Al nostre establiment també comercialitzem d'altres productes locals i comarcals.

Mura

- 📍 C. Muntanya, 15a
- ☎ 938 317 717
- ✉ antoniohijate@hotmail.com
- 🕒 De 9 a 14 h i de 16 a 20 h

6. Cal Trapet



- 📍 St. Joan, 55. 08230 Matadepera
- ✉ caltrapet@hotmail.com
- ☎ 937 870 105

Carn de porc i embotits.

7. Can Tiberi

Fàbrica d'embotits



- 📍 Camí de les terres, s/n
- ☎ 938 270 448
- ✉ quatsabor@quatsabor.com
- 🌐 www.quatsabor.com
- 🕒 De 9 a 18 h

Talamanca

Can Tiberi el·labora llonganisses, fuets, botifarres crues i cuites, especialitats de Talamanca com és el bull, els bisbes, la catalana trufada, una gran varietat de productes artesanals, els nostres snacks de mini fuets amb pebre, amb avellanes, amb nous, etc. mini xorig, les mini botifarres blanques, negres i d'ou, i la mini catalana.

8. Forn Catot



- 📍 C.Torrent, 11
- 08275 Monistrol de Calders
- ☎ 938 399 050

Productes d'elaboració pròpia i artesanal com: belgues, roques encantades, cocos, carquinyolis... I també tota mena de pastissos (sant Jordi, fruites, mousse, mones...)

9. Pastisseria Domènec



- 📍 Plaça Major, 8. 08212 Sant Llorenç Savall
- ☎ 937 140 031

Pastisseria artesanal.

1. Masia Can Pèlacs

Agricultura ecològica

📍 08230 Matadepera
✉️ albainfoginesta@terra.es

☎️ + 📞 937 870 375
675 443 614

El primer document escrit de la Masia Can Pèlacs data de l'any 1561. El conjunt es divideix en dos sectors: la residència dels propietaris i la masoveria. Fan horta i extensius ecològics de varietats tradicionals.

2. La Terra del Marquet

Agricultura ecològica

📍 Masoveria del Marquet de les Roques, Vall d'Horta, 8
08212 Sant Llorenç Savall
☎️ + 📞 937 141 053
✉️ laterradelmarquet@gmail.com
www.laterradelmarquet.blogspot.com

La Terra del Marquet neix per a la gestió agrícola de la Masoveria del Marquet de les Roques. Actualment venem verdura a Sant Llorenç Savall, cultivem mongeta del ganxet (i altres llegums) i estem recuperant el cultiu de la vinya en agricultura ecològica.

Productes del Parc

Castellar del Vallès

Ramon Casamada, Can Casamada

Mongeta del ganxet

607 536 941 - rcasamada@ya.com

Rosa Torres, Can Bogonyà

Horta i oli

937 146 361

Can Padró

Apicultor (Mel i vi)

93 714 60 21 - francescgraells1234@hotmail.com

Productes del Parc

Matadepera

Ferran Garcia, Can Robert

Mel, bolets i plantes

937 871 521 - 615 993 500

Mura

Ernest i Ester, Les Refardes

Llavors d'horta i fruiters de varietats locals

630 483 434 (Ernest) - lesrefardes@gaiadea.org

Francesc Bancells, La Mata i la Vall

Llavors

93 699 13 27 - francesc.bancells@gmail.com

Rellinars

Angel González Ortiz

Mongeta del Ganxet

93 834 52 10

Sant Llorenç Savall

Montserrat Farré, granja La Roca

Ous ecològics

937 159 357 (tel./fax) - 661 977 208

montsefarre@accit.es



Consell Regulador Denominació d'Origen Pla de Bages

Casa de la Culla. C. Culla, s/n. 08243 Manresa
938 748 236 / 938 748 094
info@dopladebages.com
www.dopladebages.com
Cal concertar visita



Consorci de Turisme del Vallès Occidental

Carretera N-150, km 15. 08227 Terrassa
937 273 534 / 937 271 969
info@turismevallesoccidental.org
www.turismevallesoccidental.org



Consorci per a la Promoció Turística de les Valls del Montcau

C. Antigues escoles s/n. 08279 Mura
938 316 010 / 938 318 375
vallsdelmontcau@diba.cat
www.vallsdelmontcau.org



Consorci per a la promoció dels municipis del Moianès

C. Joies, 11-13. 08180 Moià
938 301 418 / 938 207 624
cmoianes@diba.es
www.turismevallesoccidental.org



Ajuntament de Terrassa-Turisme

Raval de Montserrat, 14. 08221 Terrassa
937 397 019 / 937 397 063
turisme@terrasa.cat
www.visitaterrassa.cat



Consorci de Formació i Iniciatives del Bages Sud

C. Montserrat, 50. 08295 St. Vicenç de Castellet
Tel. 938 331 311 / 938 331 053
turisme@cfibs.es / www.cfibs.es



Fundació Centre Internacional de Cultura de l'Alimentació i Recerca Gastronòmica de Sant Benet de Bages

C. Casp, 22, pral. 1ª. 08010 Barcelona
934 127 704
info@alimentaciociencia.org
www.alimentaciociencia.org



Slow Food Catalunya Central

Passeig Pere III, 73, 2on, 1a
08242 Manresa
938 732 693
slowfoodmanresa@gmail.com
www.slowfood.com



Unió de Pagesos (V. Occidental)

Carretera de Cànoves, 21
08520 Les Franqueses del Vallès
938 400 918
vallesocc@uniopagesos.org
www.uniodepagesos.es

Gremi d'Hostaleria i Turisme del Bages

Plaça del Mercat, s/n (Can Jorba)
08241 Manresa
938 727 766 - info@ghtbages.org

Gremi d'Hostaleria de Sabadell

C. Horta Novella, 65. 08201 Sabadell
937 258 055
Gremi_host_sbd@terra.es

Gremi Empresarial d'Hostaleria de Terrassa

C. Ample, 76. 08225 Terrassa
937 801 359 / 937 353 408
gremiterrassa@yahoo.e
Gremi_host_sbd@terra.es

Associació de Pagesos del Parc Natural de St. Llorenç del Munt i l'Obac

937 159 357
montsefarr@accit.es

Associació de productors del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac

Raval de Mura s/n. 08278 Mura
6800566024
elceller@elcellerdemura.com