

## Què és la Tardor amb productes del Vallès?

Són una sèrie de visites a través de les quals volem obrir les finques i obradors dels productors del Vallès Oriental al públic per donar a conèixer l'activitat productiva que realitzen, la seva filosofia de treball i els productes que elaboren.

## A qui s'adreça?

*Tardor amb productes del Vallès* s'adreça a tothom que estigui interessat a conèixer els productors locals i de qualitat de la nostra comarca i apropar-se a la producció agroalimentària local.

A més, s'adreça a representants de restaurants, comerços alimentaris i menjadors escolars que interessats en incorporar productes locals, ecològics i de qualitat.

## Com participar-hi?

S'ha de realitzar la inscripció al:

Consell Comarcal del Vallès Oriental  
Konstantia Nikopoulou  
Tlf. 938 600 702  
nikopoulouk@vallesoriental.cat

**La participació és gratuïta, amb l'excepció d'algunes visites que inclouen tastos.**

**Hi haurà un autobús des de Granollers, amb places limitades.**

Organitza:



**El Vallès Oriental**  
Consell Comarcal

Amb el suport de:



**Diputació**  
**Barcelona**



Xarxa  
Productes de la Terra

Més informació:



[www.productesdelvalles.wordpress.com](http://www.productesdelvalles.wordpress.com)



[productesdelvalles](https://www.facebook.com/productesdelvalles)

**Tardor amb  
productes  
del Vallès**



*Visites a productors  
agrícoles i ramaders i a  
artesans alimentaris del  
Vallès Oriental*

Foto: Manel Cuesta Cano





## Diumenge 04 de novembre

### 09.30h Producció de llet fresca de vaca i masia autosuficient

*Granja Can Turró – Aula d'entorn rural, Santa Maria de Palautordera*

Som una família dedicada a la pagesia, tot i havent-nos adaptat els temps moderns, encara mantenim aquell esperit de casa de pagès, intentant ser autosuficients. La nostra activitat econòmica són les vaques de llet i també tenim una Aula d'Entorn Rural.



### 12.00h Cultiu d'ametlles ecològiques i torrefacció de fruita seca amb llenya

*Can Galderic, Santa Eulàlia de Ronçana*

Can Galderic és una empresa familiar, especialitzada en la torrefacció de fruita seca amb llenya. La nostra llarga experiència en el món rural d'on venim, ens fa treballar dia rere dia amb petits productors d'ametlles, avellanes, festucs, panses, figues, amb varietats endèmiques de cada zona i formes tradicionals de treball.

**Sortida a les 9.00h des de l'estació d'autobusos de Granollers.**  
**Tornada a les 14.30h al mateix lloc.**



## Diumenge 18 de novembre

### 09.30h Granja de vaques i producció de productes làctics de llet de vaca i de cabra

*Formatgeria Mogent, Sant Antoni de Vilamajor*

Som una petita explotació familiar de Sant Antoni de Vilamajor dedicada a la producció i comercialització de productes derivats de la llet de vaca i de la llet de cabra. Tenim una cabana d'unes 150 vaques lleteres i pel que fa a la llet de cabra l'adquirim a ramaders de la zona.



### 12.00h Vi de la DO Alella

*Celler de Serralada de Marina, Martorelles*

El celler, una petita empresa familiar dirigida per Joan Plans i Roser Cel·dran, elabora vins blancs, de postres i cava amb raïm Pansa Blanca, la varietat més característica d'aquesta DO. També produïm un vi negre molt apreciat, elaborat exclusivament amb raïm de la varietat Sumoll.

**Sortida a les 9.00h des de l'estació d'autobusos de Granollers. Tornada a les 14.30h al mateix lloc.**



## Diumenge 02 de desembre

### 09.30h Agricultura ecològica i elaboració de conserves

*Rave Negre i Associació Agroecològica de Gallecs, Mollet del Vallès*

Rave Negre és el projecte de dues joves que treballen pel relleu generacional al camp, per dignificar la feina del petit pagès, el respecte i preservació de la terra i la cultura del món rural a Catalunya. Per això cultivem el camp seguint els criteris de l'agricultura ecològica, potenciant la relació i comercialització directe entre el productor i el consumidor i recuperem varietats tradicionals i autòctones redescobrint així la gastronomia del país.



### 12.00h Elaboració de cervesa artesana

*Art Cervesers, Canovelles*

ART Cervesers és una petita fàbrica de cervesa artesana, la materialització d'una idea nascuda l'any 2006. A la masia de Can Partegàs a Canovelles dissenyem les receptes exclusives i les elaborarem recuperant la manera tradicional d'elaborar la cervesa. Fem recerca per desenvolupar nous productes, per innovar i millorar.

**Sortida a les 9.00h des de l'estació d'autobusos de Granollers.**  
**Tornada a les 14.30h al mateix lloc.**

**Preu de la visita: 7€**

