

productes de
E
l'Empordà

Arròs de Pals
Botifarra dolça
Brunyols de l'Empordà
Ceba de Figueres
Gamba de Palamós
Mel de l'Empordà
Poma de *relleno*
de Vilabertran
Recuit

Restaurants amb garantia

Restaurantes con garantía



Baix Empordà



Marca de
garantia!

La marca de garantia “Productes de l’Empordà” neix per voluntat dels consells comarcals de l’Alt i el Baix Empordà i un col·lectiu de productors, amb l’objectiu de personalitzar i reconèixer els productes propis de l’Empordà i ajudar a promocionar la comercialització i venda d’aquests productes empordanesos.

La marca de garantia va ser atorgada el mes de setembre de 2003, i garanteix que tots els productes adherits són produïts o elaborats, transformats i envasats a l’Empordà, i segons les seves tradicions. A més a més, els productors també han de passar periòdicament els controls d’un laboratori alimentari que en certifica la qualitat en les diferents fases del producte.

.....

La marca de garantía “Productes de l’Empordà” nace por la voluntad de los consejos comarcales del Alt y Baix Empordà y un colectivo de productores, con el objetivo de personalizar y reconocer los productos propios del Empordà y ayudar a promocionar la comercialización y venta de estos productos ampurdaneses.

La marca de garantía fue otorgada el mes de septiembre de 2003, y garantiza que todos los productos adheridos están producidos o elaborados, transformados y envasados en el Empordà, y según sus tradiciones. Además, los productores también tienen que pasar periódicamente los controles de un laboratorio alimentario que certifica su calidad en las diferentes fases del producto.

.....

La nostra cuina és una mostra de la generositat de la nostra terra: el mar dóna peix i marisc; la plana, fruites i productes del camp o dels horts, i la muntanya, les carns, els formatges i els productes silvestres. Molts restaurants de la comarca es nodreixen d’aquests productes del territori, ja sigui per a l’elaboració de plats tradicionals o per a proposar receptes innovadores.

Aquest material vol començar a reconèixer restaurants compromesos amb el territori i que utilitzen productes certificats amb la marca de garantia “Productes de l’Empordà”. Almenys tres productes proveïts directament per productors adherits a la marca. D’aquesta manera es posa en valor el producte a la cuina, però també les persones i les petites empreses que amb el seu treball i esforç contribueixen a mantenir la tradició i, a la vegada, uns nivells òptims de qualitat. Es tracta de productors on es pot anar a comprar el seu producte o fins i tot fer-hi una visita.

.....

Nuestra cocina es una muestra de la generosidad de nuestra tierra: el mar da los excelentes pescados y mariscos; el llano, las frutas y los productos del campo y de la huerta, y la montaña, las carnes, los quesos y los productos silvestres. Muchos restaurantes de la comarca se nutren de estos productos del territorio, ya sea para la elaboración de platos tradicionales o para proponer recetas innovadoras.

Este material quiere comenzar a reconocer restaurantes comprometidos con el territorio y que utilizan productos certificados con la marca de garantía “Productes de l’Empordà”. Al menos tres productos, proveídos directamente por productores adheridos a la marca. De esta manera se pone en valor el producto en la cocina, pero también las personas y las pequeñas empresas que con su trabajo y esfuerzo contribuyen a mantener la tradición y, a la vez, unos niveles óptimos de calidad. Se trata de productores donde se puede ir a comprar el producto o incluso realizar una visita.



Arròs de Pals

Arròs produït a l'Empordà que es comercialitza sota la marca "Arròs de Pals", de qualitat extra i que es presenta de forma envasada. És ideal per a tota mena de plats, especialment per cuinar l'arròs a la cassola, plat típic empordanès, ja que l'arròs no es pasta i queda grenyal.

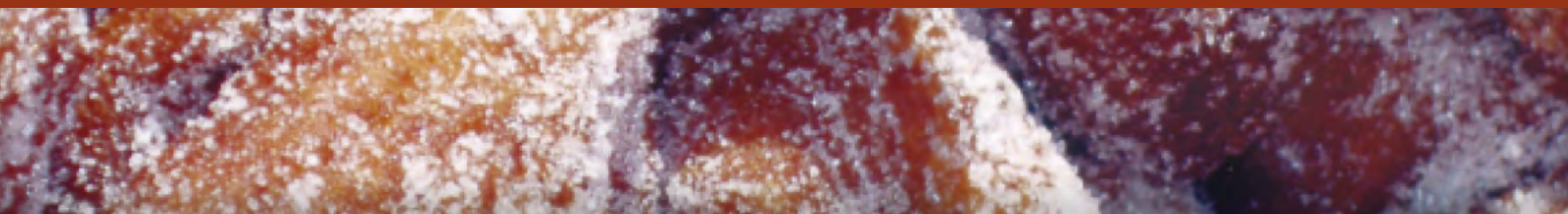
Arroz producido en el Empordà que se comercializa bajo la marca "Arròs de Pals", de calidad extra y que se presenta de forma envasada. Es ideal para todo tipo de platos, especialmente para cocinar arroz a la cazuela, plato típico ampurdanés, ya que no se pasta y queda poco cocido.



Botifarra dolça

Es tracta d'un embotit cru o curat elaborat de forma tradicional des del segle XIV. Es pot trobar en diferents carnisseries i xarcuteries de l'Empordà durant tot l'any. Es menja d'aperitiu, de plat principal i per postres.

Se trata de un embutido crudo o curado elaborado de forma tradicional des del siglo XIV. Se puede encontrar en diferentes carnicerías y charcuterías del Empordà durante todo el año. Se come de aperitivo, de plato principal y de postre.



Brunyols de l'Empordà

Els *brunyols*, tal com s'anomenen a l'Empordà, i no pas *bunyols*, és un plat de postres que es comença a menjar per Quaresma i és durant la Setmana Santa quan té el seu moment culminant. Es poden trobar en pastisseries i fleques de l'Empordà.

Los buñuelos son un plato de postre que se empieza a comer en Cuaresma y es durante la Semana Santa cuando tiene su momento culminante. Se pueden encontrar en pastelerías y panaderías del Empordà.



Ceba de Figueres

Ceba produïda a l'Empordà que deu les seves característiques a les condicions climàtiques i geogràfiques de la zona. El seu sabor és dolç i la seva consistència tova.

Cebolla producida en el Empordà que debe sus características a las condiciones climáticas y geográficas de la zona. Su sabor es dulce y su consistencia blanda.



Mel de l'Empordà

S'entén per mel la substància natural dolça produïda per l'abella *Apis mellifera* a partir del nèctar de plantes o de secrecions de parts vives de plantes o d'excrecions d'insectes xucladors presents en les parts vives de plantes, que les abelles recol·lecten i transformen combinant-la amb substàncies específiques pròpies i dipositen, deshidraten, emmagatzemen i deixen en ruscs perquè maduri. Històricament cada casa de pagès de l'Empordà, tenia 2 o 3 ruscs per produir cera per les espelmes i mel per consum propi.

*Se entiende por miel la sustancia natural dulce producida por la abeja *Apis mellifera* a partir del néctar de plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de las plantas, que las abejas recolectan y transforman combinándola con sustancias específicas propias y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para que madure. Históricamente cada masía del Empordà tenía 2 o 3 colmenas para producir cera para velas y miel para consumo propio.*



Gamba de Palamós

La gamba de Palamós té una marca de garantia de qualitat pròpia, la marca de garantia Gamba de Palamós. Aquesta marca regula la qualitat de la gamba a través de l'aplicació de normes estrictes en el procés de pesca, en el tractament i la manipulació de les gambes en tota la cadena de distribució, i amb un control exhaustiu de la cadena del fred (temperatura entre 0° i 4°C) des del mar fins al consumidor final.

La gamba de Palamós tiene una marca de garantía de calidad propia, la marca de garantía Gamba de Palamós. Esta marca regula la calidad de la gamba a través de la aplicación de normas estrictas en el proceso de pesca, en el tratamiento y la manipulación de las gambas en toda la cadena de distribución, y con un control exhaustivo de la cadena del frío (temperatura entre 0° y 4° C) desde el mar hasta el consumidor final.



Poma de relleu de Vilabertran

Són unes postres típiques de l'Empordà que assoleixen la seva màxima esplendor en les festes d'agost i setembre. Des de segles passats a Vilabertran, era típic menjar pomes de relleu a la mitja part del ball. Molta gent de la contrada s'apropava expressament al poble de Vilabertran per gaudir d'aquestes postres tan exquisides. El poble de Vilabertran les ha heretat i les ha sabudes mantenir a taula i, ara, les transmet a les noves generacions a través de la fira que se celebra cada any a mitjan setembre.

Las manzanas de relleno de Vilabertran son unos postres típicos del Empordà que alcanzan su máximo esplendor en las fiestas de agosto y septiembre. Desde hace siglos que en Vilabertran era típico comer manzanas rellenas en el intermedio del baile de las fiestas y mucha gente se acercaba al pueblo para degustar estos exquisitos postres. El pueblo de Vilabertran ha heredado y mantenido este producto y tradición y ahora lo transmite a las nuevas generaciones mediante la feria que se celebra cada año en la población a mediados de septiembre.



Recuit

Elaborat principalment amb llet d'ovella o de cabra pasteuritzada procedent d'explotacions ramaderes de l'Empordà, i quallat mitjançant quall vegetal o animal. Es menja per postres acompanyat de sucre o mel.

Recuit de drap

Elaborat principalment amb llet de cabra, ovella o vaca pasteuritzada procedent d'explotacions ramaderes de l'Empordà, quallat mitjançant quall vegetal i/o animal i de pasta tova escorreguda. Es menja per postres acompanyat de mel o de sucre.

Producto elaborado principalmente con leche de oveja o de cabra pasteurizada procedente de explotaciones ganaderas del Empordà y cuajado mediante cuajo vegetal o animal. Se toma de postre acompañado de azúcar o miel.

RECUI DE DRAP (REQUESÓN DE TRAPO): *Producto elaborado principalmente con leche de cabra, oveja o vaca pasteurizada procedente de explotaciones ganaderas del Empordà, cuajado mediante cuajo vegetal y/o animal y de pasta blanda escurrida. Se toma de postre acompañado de miel o azúcar.*

Restaurants

Restaurantes




Restaurant

La Sala de l'Isaac



C. Barceloneta, 44, 17124

Llofri (Palafrugell)

 620 37 00 03

 info@salagran.com

 www.salagran.com/salaisaac



RESERVA AQUÍ ◀

(La Sala)


Restaurant

Es Portió (Hotel Hostalillo)



C. Bellavista, 22, 17212

Tamaru (Palafrugell)

 972 62 02 28

 hostalillo@hotelhostalillo.com

 www.hotelhostalillo.com



RESERVA AQUÍ ◀

(Es Portió)




Restaurant

Casamar (Hotel Casamar)



C. del Nero, 3, 17211

Llafranc (Palafrugell)

 972 30 01 04

 info@hotelcasamar.net

 www.hotelcasamar.net



RESERVA AQUÍ ◀

(Casamar)



Productors adherits

Productores adheridos

Arròs de Pals

1 Arròs Estany de Pals

Barri Molí, 8
17256 Pals
Tel. 972 63 66 35
info@arrosestanydepals.cat
www.arrosestanydepals.cat

2 Arròs Molí de Pals

Ctra. de Pals a Torroella Km. 343,9
17256 Pals
Tel. 972 63 67 06
info@arrosmolidepals.com
www.arrosmolidepals.com

Botifarra dolça

3 Carnisseria Can Prujà

C. Gavarres, 9
17252 Sant Antoni de Calonge
Tel. 972 65 12 34
info@carnisseriacanpruja.com

4 Carnisseria Can Prujà

Plaça Catalunya, 6
17252 Sant Antoni de Calonge
Tel. 972 65 22 62
info@carnisseriacanpruja.com

5 Carnisseria Casa Puigmal

C. De la neu, 21 baixos
17722 Darnius
Tel. 972 53 51 46
casapuigmal@gmail.com

6 Carnisseria Casa Puigmal

C. d'Olot, 39
17744 Navata
Tel. 972 11 05 17
casapuigmal@gmail.com

7 Carnisseria Fribel

C. Progrès, 2
17142 Verges
Tel. 972 78 04 05
Tel. 635 50 05 99
fribelsa@gmail.com

8 Carnisseria Fribel

C. Disseminat 45
17142 Verges
Tel. 972 78 00 38
Tel. 625 32 93 37
fribelsa@gmail.com

9 Carnisseria Joan Vilà Plana

C. Juli Garreta, 18
17600 Figueres
Tel. 972 67 39 59
joanvilaplana90@gmail.com

10 Carnisseria Martí

C. Besalú, 5
17600 Figueres
Tel. 972 51 04 15
info@can-marti.com
www.carnsiembotitscanmarti.com

11 Carnisseria Manera

C. Vilafant, 51
17600 Figueres
Tel. 972 50 09 47
canmanera@gmail.com

12 Carnisseria xarcuteria PELAI

C. Espolla, 14
17751 Sant Climent Sescebes
Tel. 972 56 30 08
Tel. 637 54 28 88
info@pelai.com
www.pelai.com

13 Carnisseria Raliu

C. Major, 67
17143 Jafre
Tel. 972 76 80 18
info@canraliu.com
www.canraliu.com

14 Carnisseria Raliu

Plaça Major, 16
17100 La Bisbal d'Empordà
Tel. 972 64 06 03
info@canraliu.com
www.canraliu.com

15 Carnisseria Raliu

Plaça Joan Carreras i Dagas, 5
17100 La Bisbal d'Empordà
Tel. 972 64 55 84
info@canraliu.com
www.canraliu.com

16 Carnisseria Sart

Av. dels Pasquers, 4
17472 L'Armentera
Tel. 972 19 49 06
info@carnisseriasart.com
www.carnisseriasart.com

17 La Cuina d'en Ricard (Carnisseria Sart)

C. Major, 26
17472 L'Armentera
Tel. 972 55 04 22
info@carnisseriasart.com
www.carnisseriasart.com

18 Carnisseria Sart

C. Del Carme, 8
17470 Sant Pere Pescador
Tel. 972 20 45 88
info@carnisseriasart.com
www.carnisseriasart.com

19 Carnisseria SELI

C. Primitiu Artigas, 4
17257 Torroella de Montgrí
Tel. 972 75 85 75
toni@carnisseriaseli.cat
www.carnisseriaseli.cat

20 Carnisseria Tubau

C. Santa Llogaia, 13
17740 Vilafant
Tel. 972 51 14 62
info@elgraner.net
www.elgraner.net

21 El Graner Artesania de l'Embotit

C. Santa Llogaia, 17
17740 Vilafant
Tel. 972 67 22 22
info@elgraner.net
www.elgraner.net

22 Carnisseria Marcel Puigmal

Av. Marignane, 22
17600 Figueres
Tel. 972 50 94 55
info@elgraner.net
www.elgraner.net

Brunyols de l'Empordà

23 Forn Marull

Plaça de l'Estació del Carrilet, 6
17463 Flaçà
Tel. 972 48 82 14
fornmarull@hotmail.com

24 Forn Marull

C. Jaume II, 25
17100 La Bisbal d'Empordà
Tel. 972 64 16 11
fornmarull@hotmail.com

25 Forn Marull

C. St. Feliu, 1
17133 Parlavà
Tel. 972 76 90 17
fornmarull@hotmail.com

26 Forn Sanés

C. Riba Nemesi Llorens, 2
17488 Cadaqués
Tel. 972 25 88 10
fornsanés@hotmail.com

27 Maia

Plaça de la Palmera, 9
17600 Figueres
Tel. 972 67 24 97
info@maiaflequers.com
www.maiaflequers.com

28 Maia

C. Besalú (cant. C. Sant Pere)
17600 Figueres
Tel. 972 51 44 00
info@maiaflequers.com
www.maiaflequers.com

29 Pastisseria Parc Bosch

C. Cresques Elies, 7 baixos
17600 Figueres
Tel. 972 50 30 02
info@pastisseriaparcbosch.com
www.pastisseriaparcbosch.com

30 Pastisseria Parc Bosch

C. Vilafant, 19
17600 Figueres
Tel. 972 98 87 23
info@pastisseriaparcbosch.com
www.pastisseriaparcbosch.com

31 Pastisseria Parc Bosch

C. Pontós
17740 Vilafant
Tel. 972 50 17 74
info@pastisseriaparcbosch.com
www.pastisseriaparcbosch.com

Ceba de Figueres

32 Can Puig Macaià

Can Puig Macaià
17230 Palamós
Tel. 609 71 24 59
oli@puigmacaia.cat

33 Horta Can Ribot

C. Marieta, 1
17251 Sant Antoni de Calonge
Tel. 629 93 39 56
albert_ribot@hotmail.com

Gamba de Palamós

34 Confraria de Pescadors

Moll Pesquer, s/n
17230 Palamós
Tel. 972 31 44 37
confraria@confraria.cat
www.confraria.cat

Mel de l'Empordà

35 La Mel, entre Torrent i Pals

El Pla s/n
17123 Torrent d'Empordà
Tel. 678 43 90 13
enricmx@gmail.com

36 Mel de Garriguella

C. Trobador 3
17780 Garriguella
Tel. 972 25 58 48
meldegarriguella@hotmail.com

37 Vademel (Hidromeleria i productor de pol-len fresc)

C. Trobador, 3
17780 Garriguella
Tel. 680 52 37 53
vademel@hotmail.com

Poma de relleno de Vilabertran

38 Associació Els Xiprers de Vilabertran

Tel. 660 618 832
Tel. 657 996 108
firavilabertran@gmail.com
http://pomederelleno.blogspot.com

Recuit

39 Recuits de Fonteta

C. Fitor, 2
17110 Fonteta
Tel. 972 64 15 48
recuits@recuitsfonteta.com
www.recuitsfonteta.com

40 Peralada Mas Marcè

C. Ribera, 5
17469 Siurana d'Empordà
Tel. 972 53 80 03
info@peraladamasmarcè.com
www.peraladamasmarcè.com

Producers / Productores Restaurants / Restaurantes



Llegenda Leyenda Légende Key
Parc natural Parque natural Parc naturel Nature Park
Riu Río Rivière River
Autopista de peatge Autopista de peaje Autoroute Toll Motorway
Autovia Autovía Quatre-voies Dual carriageway
Carretera Comarcal Carretera Comarcal Route régionale Regional road
Carretera Nacional Carretera Nacional Route nationale National road
Altres carreteres Otras carreteras Autres routes Other Roads
Aeroport Aeropuerto Aéroport Airport
Estació de tren Estacion de tren Gare ferroviaire Train Station
Sortida d'autopista Salida de autopista Sortie d'autoroute Motorway exit
Codi d'autopista Código de autopista Numéro d'autoroute Toll motorway code
N-260 Codi de carretera Nacional Código de carretera Nacional Numéro de route nationale National road code
C-260 Codi de carretera Comarcal Código de carretera Comarcal Numéro de route régionale Regional road code



Consell Comarcal del Baix Empordà
Àrea de Turisme
C. Tarongers, 12 - 17100 La Bisbal d'Empordà
Tel. 972 64 23 10
turisme@baixemporda.cat
www.visitemporda.com



**CONSELL COMARCAL
DE L'ALT EMPORDÀ**

Consell Comarcal de l'Alt Empordà
Àrea de Turisme
C. Nou, 48 - 17600 Figueres
Tel. 972 51 44 31
turisme@altemporda.org
www.empordaturisme.com



nutrilab

Amb el suport de:



Edició: Consells comarcals de l'Alt i el Baix Empordà

Disseny: Babooh! Disseny i publicitat

Fotografies: Consell Comarcal del Baix Empordà, Consell Comarcal de l'Alt Empordà, Ajuntament de Palamós i Associació Els Xiprers
Dipòsit legal: GI-1055-2013