

ITINERARI GASTRONÒMIC

Osona és una comarca coneguda pels seus embotits en general, sobretot per la llonganissa, i també pels seus productes de la terra de gran qualitat. La gastronomia juga un important paper a la comarca, tant per la qualitat i exclusivitat dels productes com per la manera d'elaborar-los. Osona és motiu de visita per turistes i amants de l'art culinari. Aquest itinerari permet conèixer i degustar alguns dels productes de la terra.

La ruta comença a Centelles, concretament en un lloc ple de història, el Molí de la Llavina, que data del 1400, ens transporta a l'època de l'aigua com a única font de l'energia. Veureu com la força de l'aigua gira el rodet que mou el molí fariner i podreu comprovar la qualitat i la textura de la farina. També hi podreu tastar el pa cuit amb llenya de pi, acompanyat de diversos tipus de formatges artesans de vaca i cabra (a destacar el formatge blau), pastissos i mató.

Informació: 938 810 857 / 638 730 663 -

www.molidelallavina.com

Seguidament agafarem la C-17, direcció Vic, per deixar-la a la sortida Tona nord, on immediatament es veu Mas Garet, la formatgeria que és la segona parada de l'itinerari. A Mas Garet podreu veure d'on surt la llet per elaborar els seus productes i els processos d'elaboració que apliquen, a fi d'obtenir els deliciosos formatges i gustosos matons. Les seves instal·lacions també disposen d'aula de tast i de botiga.

Informació: 938 125 881 - www.formatgesmaselgaret.com - formatges@formatgesmaselgaret.com

Ara ens dirigirem cap a Sant Miquel de Balenyà-Seva, per la BV- 5303, i després continuarem cap al polígon industrial l'Avellanet, carrer del Feu. Aquí hi ha la **Companyia Cervesera del Montseny**, el següent punt del recorregut gastronòmic. Aquesta és una microcerveseria en què totes les cerveses que elabora són artesanals pel mètode d'elaboració, integrals pels ingredients utilitzats i naturals pel sistema d'envasat, sense filtrar ni pasteuritzar. La microcerveseria ofereix visites i tasts guiats. Durant la visita es fa un recorregut per les instal·lacions de la fàbrica, s'explica el procés cerveser i després es fa un tast de les diferents cerveses que elabora la companyia acompanyat d'un petit lunch. Informació: 938 123 217 - www.ccm.cat.

La quarta parada ens porta fins a Taradell i per això cal agafar la carretera BV-5305 i un cop a Taradell, dirigir-vos cap a la carretera de Balenyà número 223-225 baixos, on trobareu el **Xocolater de Taradell**. Aquest artesà disposa de botiga i obrador on elaboren bombons, rajoles de tot tipus de xocolates i totes les peces que us pugueu imaginar amb xocolata de gran qualitat. El Xocolater de Taradell també fa tasts de xocolates i visites per a escoles on explica el procés d'elaboració de la xocolata i en fa una demostració.

Informació: 938 800 826 - elxocolater@terra.es.



Exterior Molí de la Llavina



Mas Garet. Sala de munyir



Degustació de formatges

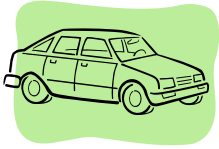


Companyia Cervesera de Montseny



Xocolater de Taradell





ITINERARI GASTRONÒMIC

Per continuar l'itinerari cal creuar tot el municipi de Taradell i anar a la carretera B-520, travessar també Santa Eugènia de Berga i seguir per la mateixa carretera fins arribar a Vic. Un cop a la ciutat heu de seguir per carrer de Montserrat i després pel carrer del Bisbe Torres i Bages, sempre cap al centre històric, on trobarem diversos pàrquings per deixar el vehicle.

A Vic ens aturarem per conèixer un dels productes més preuats i coneguts de la gastronomia de la comarca, la llonganissa i l'embotit en general. Per això anirem a **Ca la Teresona** (carrer dels Argenters, 4), una reconeguda xarcuteria fundada el 1837. Disposa d'espai de degustacions, Tresona XXI, sobre la mateixa botiga on hi podeu fer qualsevol dels àpats del dia. El producte estrella són els embotits en tota la seva varietat més àmplia i d'elaboració pròpia (l'obrador és a les mateixes instal·lacions): fuets, somalles, llonganisses, xoriços, botifarres d'ou, de bull blanc i de bull negre.

Informació: 938 860 028 - smf.tresonaxxi@gmail.com - www.tresonaxxi.com.

Ara ens dirigirem cap a Orís per la C-17 en sentit Ripoll i la deixarem a la sortida que indica la població. Anar a Orís a comprar patates del bufet no vol dir perdre mitja hora. Pot ser un dia gratificant; gaudir de la natura, poder escoltar el silenci, visitar llocs insòlits... i quan us vingui la gana, entaular-vos en qualsevol dels bons restaurants del municipi on podreu degustar la varietat de plats elaborats amb patates del bufet. La **patata del bufet** és una varietat molt antiga en la qual el clima i la terra han estat factors clau en la seva adaptació. Sortosament es tornen a valorar els aliments per la seva qualitat i per com s'adapten als fogons. És a la cuina on la patata del bufet d'Orís demostra totes les seves virtuts. Aquesta patata es cultiva de manera tradicional. El mercat de la patata del bufet es fa a Orís tots els diumenges d'octubre, essent el mes ideal per visitar aquest petit municipi rural que centra bona part de la seva activitat en la sembra i la collita d'aquest tubèrcul.

Després d'aquesta parada reprendrem el camí direcció Sant Pere de Torelló, per això cal agafar la C-17 direcció Ripoll-Puigcerdà fins a la sortida de Borgonyà i continuar direcció Sant Vicenç de Torelló i Sant Pere de Torelló. Cal travessar Sant Vicenç i seguir cap a Sant Pere de Torelló fins a la zona industrial de la vila, on a partir d'aquí trobarem senyals que indiquen la direcció cap a Mas Can Panosa / la Casa de les Abelles. En aquesta ocasió visitarem la **Casa de les Abelles**, on coneixereu el fantàstic món de les abelles. La visita permet conèixer l'obrador on s'explica el procés d'elaboració de la mel a partir de l'extracció, el filtratge i l'envasament. A més es complementa amb un audiovisual introductori a la vida i organització d'aquests animals. A part, es realitzen diferents tallers: extracció de mel, confecció d'espelmes, visita a l'arnar...

Informació: 938 592 534 - www.canpanosa.com - info@canpanosa.com. Visites a partir de grups de 15 persones.



Ca la Teresona

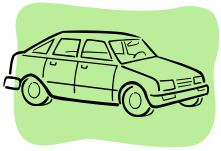


Patata del Bufet



La Casa de les Abelles





ITINERARI GASTRONÒMIC

L'itinerari gastronòmic continua cap a un altre punt de visita, per això s'ha d'anar fins a Sant Quirze de Besora. Per arribar-hi heu d'agafar el mateix camí que us ha portat fins a la Casa de les Abelles, és a dir, la BV-5224 travessar Sant Vicenç de Torelló i seguir cap a Borgonyà, fins a la incorporació a la C-17 en sentit Ripoll-Puigcerdà. Cal agafar la sortida Santa Maria de Besora-Sant Quirze de Besora-Vidrà i girar cap a Sant Quirze de Besora.

Un cop a Sant Quirze cal continuar per la rambla de la Concepció, girar a la carretera de Berga i seguir pel passeig del Ter. Després a mà esquerra al carrer de Sant Josep, on trobarem les Destil·leries Bosch, dirigides per la quarta i cinquena generació de la família Bosch, que manté el mateix mètode de producció artesana fonamentada en la combinació exclusiva de quatre productes naturals: herbes, alcohol, sucre i aigua.

Els productes que elaboren són: la Ratafia Bosch, l'Aniset del Ter, el Licor de Núria, els Aromes de Rupit...

La Destil·leria Bosch es pot visitar i gaudir de les explicacions del procés de producció.

Informació: 938 550 168 - www.ratafiabosch.cat - info@ratafiabosch.cat.

Per arribar a la darrera parada gastronòmica cal agafar la BV-5227 direcció Santa Maria de Besora i travessar el poble fins arribar a Vidrà, on visitarem Carns i embotits Collfred, una empresa ramadera del municipi de Vidrà, on ens podrem passejar pels prats dels voltants del mas el Cavaller de Baix, on hi pastura el bestiar envoltat per la natura. També podrem visitar una botiga de productes de la terra que hi ha a la mateixa masia i els podrem degustar.

Amb la visita a la planta industrial es pot seguir tot el procés artesanal d'elaboració d'embotits i dels menjars cuinats, a més de constatar la cura que hi ha amb les carns fresques. Collfred vetlla de manera especial tot el procés, des de la cria del bestiar fins l'elaboració dels productes que venen a les seves botigues.

Visita guiada d'una hora de durada.

Preu: 3 €. Menors de 12 anys: gratuït.

Horaris: de dilluns a divendres, matins amb reserva prèvia, horaris convinguts. Festius, matins, prèvia reserva a horaris convinguts.



Destil·leries Bosch



Ratafia i altres licors



Embotits



