



CAMPANYA
GASTRONÒMICA
DE LA CASTANYA

del 27 d'octubre al
26 de novembre

2017
OSONA

fetaosona.cat
osonaturisme.cat





FET A OSONA és una iniciativa de la xarxa de productes de la terra que té com a principal objectiu donar a conèixer els productors i els productes d'Osona, i tot allò que té a veure amb la seva gastronomia.

Gaudeix de la gastronomia osonenca amb els cinc sentits: mira, escolta olora, toca i tasta!

#fetaosona

fet a
OSONA



FOTO: Mas Albereda



la **CASTANYA** a la **CUINA**

A continuació us presentem els restaurants que ofereixen plats elaborats amb castanya, pertanyents al col·lectiu Osona Cuina i/o ubicats al Parc Natural del Montseny.

àgora

- Canelons de bolets amb salsa de castanyes •
 - Amanida de formatge de castanyes •
- Carpaccio de vedella amb infusió de castanya •
 - Peus de porc guisats amb castanyes •
 - Botifarra de castanyes a la brasa •
- Castanyes torrades amb xocolata •
 - Mató amb mel de castanyer •



DINAR: cada dia, excepte dimecres

SOPAR: cada dia, excepte dimecres



Plaça Major nº 3

17406 **VILADRAU**

93 884 84 36

info@agoraviladrau.com

agoraviladrau.com

arka

- Grouse rostida amb crema de castanyes i farcels de col •



DINAR: cada dia, excepte dimarts
SOPAR: divendres i dissabte



Ctra. d'Arbúcies 1
08507 **SANTA EUGÈNIA DE BERGA**
93 889 54 40
hotel@hotelarumi.com
arkarestaurant.cat

ca l'ignasi

- Crema de castanyes amb morro i orella cruixent •



DINAR: dissabte,
diumenge i festius



C. Major, 4
08569 **CANTONIGRÒS**
93 852 51 24
calignasi@calignasi.com
calignasi.net

can jubany

- Castanya mimètica de mantega feta a casa •



DINAR: de dimarts a dissabte
SOPAR: de dimarts a dissabte



Ctra. de Sant Hilari, s/n
08506 **CALLDETENES**
93 889 10 23
info@canjubany.com
canjubany.com

cal jutge

- Llom de cabirol confitat amb castanyes,
bolets de temporada, puré de moniato
i reducció de vi •



DINAR: cada dia, excepte dimarts
SOPAR: divendres i dissabte



C. Gràcia, 11
08573 **ORÍS**
93 859 26 51
caljutge@gmail.com

can berri

- Civet de senglar amb castanyes •

*També disposen del MENÚ DE TARDOR



DINAR: cada dia, excepte dilluns
SOPAR: divendres i dissabte



Carrer Nou, 3
17406 **VILADRAU**
93 884 81 40
reservas@canberri.cat
canberri.cat

collformic

- Vedella amb castanya •
- Tronc de castanya •



DINAR: de dimecres a diumenge



Ctra. SEVA-PALAUTORDERA
EL BRULL
93 884 10 89
info@collformic.com
collformic.net

el gravat

- Crema de castanya amb gamba llagostinera •



DINAR: cada dia, excepte diumenge
SOPAR: cada dia



C. Sant Miquel dels Sants, 19
08500 **VIC**
93 886 02 76
primoprimo115@gmail.com

el barecu

- Filet de vaca amb textura de castanya •



DINAR: de dimarts a divendres
SOPAR: de dimecres a dissabte



C. de la Ramada, 16
08500 **VIC**
663 409 071
info@elbarecu.com
elbarecu.com

fonda sala

- Cabra salvatge dels Ports amb castanyes i codony •



DINAR: cada dia, excepte dimarts
SOPAR: de dimecres a dissabte



Plaça Major, 17
08516 **OLOST**
93 888 01 06
info@fondasala.com
fondasala.com

la ferreria

- Sopa de castanyes amb boniato i bolets •



DINAR: cada dia, excepte dimarts
SOPAR: divendres i dissabte



Av. Balneari s/n
08551 **TONA**
93 812 53 56
info@laferreria.net
laferreria.net

l'estanyol

- Crema de ceps, castanyes, foie, avellanes i germinats •



DINAR: cada dia
SOPAR: divendres i dissabte



Club de Golf Montanyà
08559 **EL BRULL**
93 884 03 54
rest.estanyol@grn.es
restaurantestanyol.com

torres petit

- Crema de castanyes amb musselina de pollastre de pagès •
- Mil fulls de galta de porc i castanyes amb camagros •

* També disposen del MENÚ DE TARDOR



DINAR: cada dia, excepte diumenge
SOPAR: dijous, divendres i dissabte



Passeig Sant Joan, 40
08560 **MANLLEU**
93 850 61 88
torrespetit@torrespetit.com
torrespetit.com

mas albereda

- Llom de cérvol amb salsa pebrada, castanyes, remolatxa i moniato •



DINAR: cada dia, excepte dimecres
SOPAR: cada dia,
excepte dimecres i diumenge



Av. Sant Llorenç, 68
08504 **SANT JULIÀ DE VILATORTA**
93 812 28 52
info@masalbereda.com
masalbereda.com

xalet la coromina

- Amanida de farcellets cruixents de formatge i vinagreta amb mel de castanyes •
- Crema de carbassa escalivada i castanyes torrades •
 - Cassoleta de poma, llonganissa i castanyes •
 - Estofat de senglar amb castanyes •
- Galta de porc duroc guisada amb prunes i castanyes •



A CONSULTAR



Ctra de Vic, 4
17406 **VILADRAU**
93 884 92 64
info@xaletcoromina.com
xaletcoromina.com

hostal bofill

- Peus de porc amb castanyes
- Estofat de vedella amb castanyes
- Flam de castanya
- Pudding de castanya
- Pastís de castanya



DINAR: dissabte i diumenge
SOPAR: dissabte, només grups



C. SANT MARÇAL ,2
17406 **VILADRAU**
93 884 90 12
hotelbofill.blogspot.com.es

hotel masia del montseny

- Quixe de castanyes, carbassa i bolets
- Canelons d'ànec i castanyes amb salsa de bolets
- Civet de senglar amb castanyes
- Peu de porc a la cassola amb castanyes i bolets
- Botifarra de castanyes a la brasa amb guarnició



DINAR: de dijous a dilluns
SOPAR: dissabte



Passeig Pietat, 13,
17406 **VILADRAU**
93 8884 80 14
masiadelmontseny.com



activitats



ACTIVITATS de la **CASTANYA**

Us presentem diferents activitats
que es portaran a terme entorn la
castanya, durant aquesta temporada.

activitats

CASTANYA DE VILADRAU

Visita dels castanyers Centenaris de Viladrau



22 d'octubre,
11 i 16 de novembre



a les 10.30 h



Viladrau

Informació: Crta de les Afores, s/n Viladrau

938848395 - info@castanyadeviladrau.cat - www.castanyadeviladrau.cat

BANY DE BOSC VILADRAU EDUCACIÓ

Descobreix el bosc a la tardor amb els cinc sentits.

Compartim relaxadament una altra manera de veure el bosc.

Preu: 6€ per persona (menors de 7 anys, gratuït)

Inscripció: santamarta@viladraueducacio.com o 93 884 91 31 (dos dies abans).



28 i 29
d'octubre



a les 11.00 h



Viladrau

activitats

ITINERARI BOTÀNIC VILADRAU EDUCACIÓ

Gaudiu acompanyats d'un expert d'un passeig per diferents boscos del Montseny. Els habitants del bosc i les relacions que s'estableixen entre ells, segur que et sorprendran.

Preu: 6€ per persona (menors de 7 anys, gratuït)

Inscripció: santamarta@viladraueducacio.com o 93 884 91 31 (dos dies abans).



28 i 29
d'octubre



a les 16.00 h



Viladrau

TAST · MARIDATGE AMB LA CASTANYA LA BAUXA

A càrrec de Dani Font Mateu. Xef de l'Olla dels Experiments.

Activitat: Tast-maridatge, horari de berenar-sopar. Cuinarem en directe 4 propostes diferents.

Preu: 20€/persona. Places limitades | Inscripcions: fins el 18 d'octubre.
Enviar correu a labauxa@gmail.com o 93 884 07 17



29 d'octubre



de 18.00 a 20.00 h



Seva

activitats

FIRA DE LA CASTANYA

Fira única situada en un entorn privilegiat, el Parc Natural del Montseny, Reserva de la Biosfera. Una fira on la gastronomia, l'oci i l'espectacle per a totes les edats omplen un poble i un paisatge amb la castanya, la tardor i Tots Sants com a protagonistes, on cultura, tradició i activitat comercial es donen la mà.

Informació: Ajuntament de Viladrau - 938 848 004 - ajuntament@viladrau.cat



28 i 29
d'octubre



tot el dia



Viladrau

activitats

EL BOSC A TRAVÉS DELS SENTITS EduCA

“Viladrau et sorprèn” amb itineraris, passejades i visites guiades.

Preu: adults 6€, de 6 a 10 anys 3€, de 0 a 6 anys gratuït.

Informació: Espai Montseny – Tel. 93 884 80 35
espaimontseny@viladrau.cat - www.viladrauturisme.cat



19 de novembre



a les 11.00 h



Viladrau

BALL DE BRUIXES DE VILADRAU

Es torren castanyes fins a finalitzar l'espectacle on Viladrau commemora un dels seus episodis històrics més tràgics: La Persecució de les Bruixes.

Informació: Espai Montseny – Tel. 93 884 80 35
espaimontseny@viladrau.cat - www.viladrauturisme.cat



31 d'octubre



a les 19 h



Viladrau

jornada amb xifres

de la campanya
gastronòmica de la
castanya a Osona

del col·lectiu Osona
Cuina i/o del Parc
Natural del Montseny

17

restaurants



30

dies



7

activitats



37

plats

per gaudir de la
cuina osonenca amb
castanya

cultura i paisatge
per a tota la família

informació:

Consulta els
restaurants participants
i les activitats relacionades:

fetaosona.cat
osonaturisme.cat

organitza:



col·labora:



Ajuntament
de Viladrau

Osona
Cuina



OSONATURISME
Descobreix l'essència



**Consell
Comarcal
d'Osona**