

PRODUCTES I ARTESANIA ALIMENTÀRIA DE L'ANOIA

ANAR A
L'ÍNDEX



L'ANOIA DEL CAMP ALA --- TAULA

és qualitat, tasta-la!

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

L'Anoia, del camp a la taula

L'Anoia, del camp a la taula és la marca amb la qual promocionem els productes de l'Anoia. La qualitat i la proximitat són dos dels millors atributs per definir aquets productes.

La nostra és una comarca amb gran diversitat i riquesa de producció agroalimentària que es cultiva, s'elabora, o es produeix per petits empresaris.

El sector agroalimentari és un sector econòmic emergent a la nostra comarca, amb capacitat de crear empreses i ocupació, i s'ha convertit en un important factor de reforçament d'identitat local.

En aquesta guia, editada pel Consell comarcal de l'Anoia amb el suport de la Diputació de Barcelona, mitjançant la línia de suport al teixit empresarial de productes alimentaris locals de la terra i el mar, hem intentat recollir els productes i productors de la comarca de l'Anoia i, si bé hem esmerçat un gran esforç en la recerca de dades, som conscients que encara hi pot haver productes i productors que no hi figuren. Us animem a fer les vostres aportacions a www.anoia.cat.

Esperem que gaudiu dels nostres productes!

Àrea de Promoció comarcal i Desenvolupament econòmic
Consell comarcal de l'Anoia.

ANAR A
L'ÍNDEX



L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

ÍNDEX

Presentació
Oli d'oliva
Hortalisses i llegums
Ous
Formatges i làctics
Embotits
Productes carnis
Pastisseria i fleca
Pa de pagès
Mel
Fruits secs
Fruita dolça
Vins i caves
Cervesa

ANAR A
L'ÍNDEX



L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

OLI D'OLIVA

A la comarca de l'Anoia el cultiu de l'olivera té una importància més reduïda que en d'altres zones, però l'oli que se n'obté no desmereix gens en l'aspecte qualitatiu el de llocs amb més tradició en el ram. La varietat que trobem al nostre entorn és majoritàriament Arbequina, amb una petita zona de les varietats Palomar i Vera. De totes elles, s'extreu un oli verge d'excel·lent qualitat.

ANAR A
L'ÍNDEX



PRODUCTORS

- **Can Gibert**
Plaça de l'Església, 1, Jorba
Tel. 93 809 40 19
- **Cooperativa Agro Igualada
"El Setrill"**
Carrer del Portal, 4, Igualada
Tel. 93 803 09 17
www.agroigualada.com
- **La Vinya Nova**
Masia La Vinya Nova, s/n, El Bruc
Tel. 93 771 03 29
www.restaurantvinyanova.com
- **Molí d'Oli Cal Nasi**
Carretera d'Igualada, 121, Piera
Tel. 93 778 83 58
- **Molí d'Oli Cal Sadurní**
Carrer Marconi, 1, Piera
Tel. 93 770 60 47 / 93 778 87 23
www.calsadurni.com

- **Puig d'Aguilera**
Can Jorba de les Planas
Raval d'Aguilera, Òdena
Tel. 93 803 46 83



L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA

La qualitat d'un oli d'oliva es pot definir com el conjunt de propietats o atributs propis de l'oli. Es considera que el més bo i que conserva totes les seves propietats és aquell oli que s'obté de la primera premsada en fred i s'anomena oli d'oliva verge extra.

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

HORTALISSES I LLEGUMS

A la comarca de l'Anoia hi ha moltes zones agrícoles dedicades al conreu d'hortalisses i llegums. Entre els llegums, la varietat més conreada és el Cigronet de l'Alta Anoia. Quan parlem de verdures i hortalisses ens referim a les plantes conreades a l'hort que es poden utilitzar com aliment, bé sigui cru o cuinat. El terme verdura distingeix un grup d'hortalisses que té com a part comestible els seus òrgans verds (les fulles, els talls i les flors), com les bledes, els enciams o les carxofes, tot i que en l'àmbit col·loquial el terme verdura, de manera incorrecta, engloba totes les hortalisses. El grup de les hortalisses també inclou els llegums frescos o verds, com les faves tendres i els pèsols.

ANAR A
L'ÍNDEX



PRODUCTORS

- **Can Massana**

Finca Can Massana, Masquefa
Tel. 93 772 51 02

- **Fruits del Secà**

Cal Torra, La Llavinera
Tel. 615 175 788
www.fruitsdelseca.cat

- **Hortet del Bruc**

Masia Can Marquès, el Bruc
Tel. 616 018 710
www.hortetdelbruc.com

- **L'hort de Montserrat**

El Bruc
Tel. 93 777 05 42
www.hortdemontserrat.cat

- **Llegums, cereals i farines Josep Mestre**

Argençola
Tel. 650 639 659
www.pepmestre.com



L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA

L'interès nutritiu i saludable de verdures i hortalisses es pot establir tant des del punt de vista del que contenen, com potser encara més important, del que no contenen. Així, un dels seus valors principals es pot atribuir al seu escàs contingut en proteïnes, greix i hidrats de carboni. Igualment, són molt importants pel seu contingut en vitamines, minerals i en fibra alimentària.

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

OUS

L'ou és un aliment complet: la seva proteïna és fàcil de pair i d'assimilar i té un perfil d'aminoàcids essencials excel·lent. La combinació de greixos que compon el rovell de l'ou és molt equilibrada. Hi trobem olis saturats i insaturats —principalment oleic—, que tenen efectes positius per al sistema cardiovascular. L'ou ens aporta gairebé totes les vitamines tret d'una, la vitamina C; també és una bona font de minerals, sobretot sodi i zinc, però també molts altres, com ara el calci, el fòsfor, el magnesi, el potassi i el ferro.

ANAR A
L'ÍNDEX



PRODUCTORS

- **Ous de Calaf**

Carrer d'Isidre Vilaró, 6 baixos, Calaf
Tel. 615 562 970
www.ousdecalaf.com



- **Ous Clarasó**

Av. de Caresmar, 18 Igualada
Tel. 93 803 04 49



- **Ous Marimon**

Mercat Municipal de La Masuca
Carrer de la Virtut, parada núm. 31,
Igualada
Tel. 93 809 21 36

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

FORMATGES I LÀCTICS

Els formatgers de l'Anoia són, sobretot, bons coneixedors de l'ofici, i elaboren diversos tipus de formatges madurats i frescos, iogurts i postres làctics. Tots s'elaboren de manera artesanal, amb molta dedicació i cura, i utilitzant sempre matèries primeres de qualitat. L'Anoia és rica en pastura, i alguns formatgers tenen els seus propis ramats de cabrum i d'ovelles.

ANAR A
L'ÍNDEX



PRODUCTORS

- **El Menestral de Vilaseca**
Can Vilaseca, La Torre de Claramunt
Tel. 646 543 807
- **Formatgeria Ancosa**
Camí dels Agullons, s/n, La Llacuna
Tel. 650 033 153
- **Formatges de Veciana**
Cal Jaume Gran, Segur, Veciana
Tel. 93 868 03 31
- **Làctics la Tossa**
Carrer de Dinamarca, 8 Nau 5
Pol. Ind. Les Comes, Igualada
Tel. 93 804 58 08
www.lacticslatossa.com



L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA

Els productes que s'elaboren a la comarca són: mató de vaca, de cabra i ovella, iogurts artesans de cabra i de vaca, formatges —fresc i madurat, tant de cabra, com de vaca o ovella, formatge blau, formatge tupí d'ovella— i finalment, postres làctics, com el pastís de formatge de cabra.

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

EMBOTITS

Els embotits identifiquen i caracteritzen una geografia, un poble i una cultura. A la comarca de l'Anoia s'elaboren embotits artesanals en tots els racons de la seva geografia; són de gran renom els de l'Alta Anoia i els de les terres més properes al Penedès.

ANAR A
L'ÍNDEX



PRODUCTORS

- **Ca la Montserrat / Embotit del Bruc**
Carrer Bruc de Baix, 18, el Bruc
Tel. 93 771 00 32
- **Cal Codina de Tous**
Carrer Escolles, 20, Sant Martí de Tous
Tel. 93 809 63 06
- **Cal Juanito**
Carrer Major, 17, La Pobla de Claramunt
Tel. 93 808 60 59
- **Cal Llobet**
Carrer del Pi, 1, Òdena
Tel. 93 803 46 93
- **Cal Passanals**
Carrer de l'Alba, 11, Igualada
Tel. 93 803 08 83
www.calpassanals.com
- **Cal Pepe**
Carretera de Valls, 79
Santa Margarida de Montbui
Tel. 93 803 51 61
- **Cal Piqué**
Pl. Emili Donadeu, 2, Sant Martí Sesgueioles
Tel. 93 869 82 86
www.calpique.es
- **Cal Sala**
Carrer Major, 3, els Hostalets de Pierola
Tel. 93 771 20 05
www.embotitsartisans.cat
- **Cansaladeria Corona**
Carrer d'Òdena, 84, Igualada
Tel. 93 804 53 47
- **Cansaladeria Travé**
Carrer d'Engranel, 7, la Llacuna
Tel. 93 897 60 79
- **Carnisseria Mercè**
Raval de Sant Jaume, 7 Int., Calaf
Tel. 93 869 91 62
- **Carnisseria Xarcuteria Esquius**
Mercat Municipal de La Masuca
Carrer de la Virtut, parada núm. 124, Igualada
Tel. 93 803 59 06
- **Carnisseria Xarcuteria La Vedella**
Ptge. Dr. Bertran, 2, Calaf
Tel. 93 869 85 27
www.lavedella.com
- **Domènech Xarcuter**
Carrer del Doctor Pujades, 25, Igualada
Tel. 93 803 00 45
- **Embotits Can Torrens**
Carrer de Sant Miquel, 11, Sant Martí Sesgueioles
Raval St.Jaume, 53 C, Calaf
Tel. 93 869 81 86
- **Embotits Cal Tecla**
Carrer de Sant Antoni, 48, Calaf
Tel. 93 869 81 24
- **Embotits Closa**
Carrer de Salvador Espriu, 23, la Pineda, Calaf
Tel. 93 869 89 92
- **Embotits Mallart**
Carrer Raval, 27, La Llacuna
Tel. 93 897 60 01
www.embotitsmallart.com
- **Embotits Riu**
Carrer de Pedragosa, 15, la Llacuna
Tel. 93 897 60 55
www.embotitsriu.com
- **Piqué Cansaladeria - Xarcuteria**
Carrer de Sant Magí, 5, Igualada
Tel. 93 803 12 18
www.calpique.com
- **Xarcuteria artesana Carme**
Carrer de Sant Bonifaci, 47, Piera
Tel. 93 776 09 04

L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA

Productes elaborats a l'Anoia: botifarra crua, bulls, llonganissa, pernil dolç, botifarra blanca, botifarra negra, botifarrons, patés, fuet, xoriç, sobrassada, cap de senglar. Els productors de l'Anoia els elaboren de manera tradicional i han introduït innovacions en els ingredients (fruits secs, bolets, fruita...). Molts d'aquest productes s'elaboren sense gluten i sense lactosa.

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

PRODUCTES CARNIS

Hi ha diferents tipus de carn: les vermelles i les blanques. Les primeres són les que provenen d'animals com la vaca, el bou, el toro, i el be. Així com la carn de caça, de cavall i del porc adult. Les blanques procedeixen d'aus com el pollastre, el gall dindi o el conill. Les primeres tenen un alt contingut en ferro; la carn blanca conté gairebé les mateixes proteïnes que la vermella, però menys greix.

ANAR A
L'ÍNDEX



PRODUCTORS

- **Can Casellas** (Xai ecològic)
Camí rural a Mas Can Casellas, s/n, Bellprat
Tel. 97 788 01 87
www.cancasellas.cat
- **Can Mabres** (Vedella)
Casa Can Mabres, Castellolí
Tel. 690 608 194
www.canmabres.com
- **Cal Serrats** (Xai ecològic)
Masia Cal Serrats, Argençola
Tel. 93 809 21 38
www.calserrats.com
- **Cal Trullàs** (Pollastres ecològics)
Cal Trullàs s/n, Sant Pere Sallavinera
Tel. 699 42 73 60
- **Carnisseria Adoració** (Xai)
Carrer d'Isidre Vilaró, 32, Calaf
Tel. 93 868 01 37
- **Carnisseria Duran** (Vedella i xai)
Mercat Municipal de La Masuca
Carrer de la Virtut, parada núm. 85-88, Igualada
Tel. 93 803 76 04
- **Carnisseria Laura** (Xai)
Raval St. Jaume, 53-A baixos, Calaf
Tel. 93 869 84 73
- **Cunícula Pilar Euroconills** (Conill lletó)
Camí de Solanelles, s/n, Calaf
Tel. 630 182 958
www.euroconills.cat
- **Puig d'Aguilera** (Xai ecològic)
Can Jorba de las Planas
Raval d'Aguilera, Òdena
Tel. 93 803 46 83



L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA

Els pollastres ecològics són criats en semillibertat, a l'aire lliure; estan alimentats exclusivament amb productes 100% naturals orgànics, lliures de transgènics i de dioxines, amb la garantia i certificacions de pinso i gra biològic.

Els xais ecològics neixen i creixen en explotacions al costat de les seves mares. S'alimenten principalment de llet materna i pastures, però també de farratges i grans de cereals en menor proporció. Tots aquests aliments provenen de l'agricultura ecològica i són lliures de pesticides i d'adobs químics.

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

PASTISSERIA i FLECA

A la comarca de l'Anoia podem trobar una gran diversitat de pans, tant els tradicionals com els autòctons, creats pels flequers de la comarca, com el pa de l'Anoia i el pa culet. Els pans tradicionals son: el pa de pagès, el llonguet, el pa de coca, el pa de tres crostons o pa de colze. A les fleques també s'elabora la coca de forner, amb un ampli de ventall de variacions segons l'elaborador. És una tradicional coca de pasta de pa elaborada amb farina de blat, oli d'oliva, matafaluga i sucre, de massa prima i cruixent, al sortir del forn és ruixada amb anís. La forma és allargassada, s'hi poden afegir pinyons. Les pastisseries de la comarca han sabut adaptar-se als nous gustos dels consumidors sense perdre les tradicions.

ANAR A
L'ÍNDEX



PRODUCTORS

- **Forn de la Panadella**

Crta. N-II km, 532, La Panadella
Tel. 93 809 20 11
www.panadella.com

- **Mora Tradició Fornera**

Masquefa,
Carrer de San Pere, 6 (Església)
Tel. 93 772 50 77
Av. de la Línia, 7, Tel. 93 772 90 62
Can Parellada, Tel. 93 506 66 54
Piera,
Carrer Piereta, 46, Tel. 93 778 89 59
Carrer de Sant Bonifaci, 63 Tel. 93 776 01 05
www.pamora.net

- **Pastisseria Fidel Serra**

Carrer Nou, 10, Igualada
Tel. 93 803 16 62
www.fidelserra.com

- **Pastisseria la Lionesa**

Passeig de Calamanda, 11, Calaf
Tel. 93 869 91 38

- **Pastisseria Pla**

Rambla Nova, 43, Igualada
Tel. 93 803 15 28
Av. de Barcelona, 22
Tel. 93 803 29 13
www.pastisseriapla.com

- **Pastisseria Targarona**

Carrer del Roser, 17, Igualada
Tel. 93 803 07 05

- **Tascó, fleca artesanal de productes naturals i ecològics**

Travessia de Traginers, 4, local 1, Igualada
Tel. 93 808 40 92
www.flecatasco.com



L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA

PA DE L'ANOIA : És un pa artesanal que neix per iniciativa del gremi de flequers de l'Anoia, està elaborat amb farina blanca i farina de integral de blat barrejades amb farines de sègol, soja, malt o ordi. La seva cocció és lenta i es cou en forn de llenya o de sola.

PA CULET: Un divertit panet creat especialment per als més menuts inspirat en els dibuixos infantils "Shin-Shan". És un panet arrodonit en forma de natges, de crosta i molla molt tova, amb sabor dolç i molt lleuger i digestiu. Els seus ingredients principals són: farina de blat, llet condensada, llet en pols i oli d'oliva.

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

PA DE PAGÈS

IGP Pa de Pagès Català: Un pa artesà i amb les màximes garanties pel consumidor. Es tracta d'un pa tradicional, rodó, de crosta cruixent, molla tendra i alveolat gran, on al menys el format es realitza de forma manual. Tot el procés es realitza seguint una elaboració tradicional, amb farines de qualitat i masses mares, amb fermentacions lentes, coent sempre les masses en forns de solera refractària.

ANAR A
L'ÍNDEX



PRODUCTORS

- **Forn artesà Badorc**

Carrer de Sant Joan, s/n
El Badorc, Piera
Tel. 93 770 61 28
www.fornartesa.com

- **Forn de Ca la Florentina**

Raval de Sant Jaume, 5, Calaf
Tel. 93 869 85 15

- **Forn de pa Fitó**

Ravalet, 5, Calaf
Tel. 93 869 85 42

- **Forn d'Òdena**

Òdena
Av. Manresa, 115
Tel. 93 803 46 92
Igualada
Carrer de Lleida, 72
www.fornodena.cat

- **Forn Jaume i Vicenç**

Santa Margarida de Montbui,
Carrer de Santa Anna, 16
Tel. 93 803 66 59
Igualada,
Plaça Castells, 7
Tel. 93 803 12 77
Carrer de la Soledat, 15
Tel. 93 803 07 16
Carrer Grabiell Castellà, 14
Tel. 938030374
Av. de Pau Casals, 7
Tel. 938031881
Carrer de Florenci Valls, 71
Carrer de Florenci Valls, 30
Carrer de Sant Martí de Tous, 20

- **Forn Sabater**

Carrer Major, 37 Capellades
Tel. 93 801 04 50
www.fornsabater.com

- **Mora Tradició Fornera**

Masquefa,
Carrer de San Pere, 6 (Església)
Tel. 93 772 50 77
Av. de la Línia, 7,
Tel. 93 772 90 62
Can Parellada,
Tel. 93 506 66 54
Piera,
Carrer Piereta, 46,
Tel. 93 778 89 59
Carrer de Sant Bonifaci, 63,
Tel. 93 776 01 05
www.pamora.net

L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA

La IGP Pa de Pagès Català té un logotip propi per acompanyar el producte final, el qual va imprès en la bossa oficial de lliurament del nostre pa. És la garantia per a el consumidor que està adquirint un pa de pagès emparat en la IGP Pa de Pagès Català.

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

MEL

La mel és l'aliment natural produït a partir del nèctar de les flors que les abelles liben, transformen, combinen amb substàncies específiques pròpies, emmagatzemen i deixen madurar a les bresques del rusc. Per preparar 100 g de mel una abella ha de visitar aproximadament un milió de flors. Per extreure la mel dels ruscs l'apicultor els desopercula i després els centrifuga. La mel surt en estat líquid, gràcies a la temperatura que tenen les abelles a l'interior del forat, uns 37°C.

ANAR A
L'ÍNDEX



PRODUCTORS

- **D'Melis - Vallbona Paté**

Carrer Major, 44, Vallbona d'Anoia
Tel. 93 771 83 03
www.hidromiel.net



- **Mas Buret**

Disseminat, s/n (El Saió)
Santa Margarida de Montbui
Tel. 93 805 39 51
www.masburet.com



- **Mel d'Antany**

Carrer d'Igualada, 26, Vilanova del Camí
Tel. 93 805 37 91

L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA

La mel és, sense dubte, l'aliment energètic per excel·lència i un magnífic remei per a moltes malalties. L'espectacular acció positiva que exerceix sobre l'organisme és a causa als seus components, com els sucres, oligoelements orgànics i minerals, hormones i vitamines, substàncies vives que desenvolupen un paper de poderosos catalitzadors, capaços d'alliberar l'energia continguda en potència en altres elements. Cada varietat de mel té les seves pròpies propietats terapèutiques. A la comarca de l'Anoia predomina la mel de mil flors i la de romaní.

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

FRUITS SECS

Els fruits secs es consideren un pilar bàsic de la dieta mediterrània. De fet, es consumeixen des de fa milers d'anys en les civilitzacions mediterrànies. Per tant, són un aliment que cal incorporar a una dieta sana i equilibrada. Tenen una composició rica en olis grassos que ajuden a controlar el colesterol, la circulació sanguínia i el cor. També incorporen proteïna vegetal que contribueix a la prevenció de malalties cardiovasculars. Aporten minerals molt beneficiosos per a la nostra estructura òssia. Contenen fibra vegetal que millora el trànsit intestinal. I destaquen per les seves propietats antioxidants i pel seu contingut en vitamines.

ANAR A
L'ÍNDEX



PRODUCTORS

- **Fruits Secs Termens, Aperitius Catalans**

Illa, 30, Ca n'Aguilera, Piera
Tel. 93 776 02 61
www.aperitiuscatalans.com

- **Fruits Secs Torra**

Creu de Sant Pere, 5, Jorba
Tel. 93 809 40 55
www.fruitssecstorra.com

- **Tousec**

Masia Cal Cardó, Sant Martí de Tous
Tel. 93 809 63 47

- **Mas d'en Nogués**

Carrer de St. Jordi, 58, Vilanova del Camí
Tel. 93 804 47 63
www.masdenogues.com



L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA

Els fruits secs més comuns a la comarca de l'Anoia són les ametlles, les nous, els pinyons. Actualment els fruits secs s'han convertit també en un producte gourmet i es presenten per al seu consum amb diverses preparacions: caramel·litzats, garapinyats, amb xocolata, amb curri, amb romaní...

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

FRUITA DOLÇA

A la comarca es cultiva prioritàriament el préssec, amb un cultiu 100% de secà en un terreny argilós i molt calcari, a la zona de l'Anoia més propera a l'Alt Penedès, característiques que fan que el fruit que se'n deriva tingui unes qualitats difícils de trobar en altres regions on el conreu del presseguer també és estès. Així, doncs, es tracta d'un préssec de gran qualitat amb gust i aroma intens i que, en funció de la varietat, la seva carn pot ser de textura més carnosa o més sucosa. La varietat més coneguda és el préssec de vinya, d'un color groc intens, carnós i dolç, però amb un petit toc àcid que el fa molt agradable al paladar. La collita comença a principi de juny i finalitza a mitjan setembre. La recol·lecció de préssec pot allargar-se tota la campanya gràcies al reg de què disposa la zona.

ANAR A
L'ÍNDEX



PRODUCTORS

- **ADV Penedès**

www.fordal.org

- **Agustí Duran Poch**

Plaça de l'Església, 2, La Fortesa, Piera
Tel. 662 278 838

- **Josep M. Poch Samsó**

Carrer Major, 26, La Fortesa, Piera
Tel. 650 185 052

- **Josep Vives Font**

Carrer Major, 31, La Fortesa, Piera
Tel. 606 971 478

- **Jordi Duran Duran**

Carrer Sta. Creu s/n, La Fortesa, Piera
Tel. 647 074 475

- **Maria Rovira Duran**

Carrer Major, 21, La Fortesa, Piera
Tel. 607 252 467

- **Salvador Cantí Marrugat**

Casa Marrugat, La Fortesa, Piera
Tel. 619 088 837

- **Torrents Viñas Fruits**

Carrer Major, 13, La Fortesa, Piera
Tel. 679 914 914
www.pressecs.cat

- **Xavier Torrens Martí**

Carrer Nord, 2, La Fortesa, Piera
Tel. 636 192 441



L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA

Què és la producció integrada? Un sistema agrícola de producció d'aliments i altres productes d'alta qualitat, que utilitza els recursos i els mecanismes de regulació naturals per tal d'evitar les aportacions perjudicials al medi ambient i assegurar a llarg termini una agricultura sostenible. A diferència de l'ecològica, permet l'ús de determinats productes agroquímics prèviament autoritzats per uns comitès professionals per cada cultiu.

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

VINS i CAVES

A la comarca de l'Anoia la vinya és el tercer conreu en importància, després del blat i l'ordi.

Actualment, hi ha un bon nombre de cellers, distribuïts en tres zones: la primera, és l'Anoia sud-est a la Conca del riu Anoia i Valls del Bitlles Anoia; la segona, la situada a la falda de la serralada de Montserrat i la tercera, la serra d'Ancosa.

La Denominació d'Origen garanteix l'origen geogràfic, la qualitat d'un vi, i que el vi està elaborat a partir d'unes determinades varietats i amb unes pràctiques vitícoles, enològiques i d'envelliment establertes prèviament. Les principals DO en vi de la comarca són Penedès i Catalunya, encara que la majoria de productors s'apleguen sota la DO Penedès. També hi ha cellers a la DO Cava.

ANAR A
L'ÍNDEX



PRODUCTORS

- **Bodegas Puiggròs**

Òdena. Tel. 629 853 587
www.bodegaspuiggros.com

- **Can Bonastre Wine Resort**

Masquefa. Tel. 93 772 87 67
www.canbonastre.com

- **Can Feixes-Huguet**

Cabrera d'Anoia. Tel. 93 771 82 27
www.canfeixes.com

- **Can Grau Vell**

Els Hostalets de Pierola. Tel. 676 58 69 33
www.grauvell.cat

- **Cava Bohigas**

Òdena. Tel. 93 804 81 00
www.bohigas.es

- **Cava Gabarró**

Urb. Can Mata, Piera. Tel. 93 776 04 20
www.cavagabarro.cat

- **Cava Maria Casanovas**

Sant Jaume de Sesoliveres, Piera
Tel. 93 891 08 12
www.mariacasanovas.com

- **Cava Pagès Entrena**

Sant Jaume de Sesoliveres, Piera
Tel. 93 818 38 27
www.pagesentrena.com

- **Caves Cuscó i Comas**

La Fortesa, Piera. Tel. 627 930 205

- **Caves Mungust**

Sant Jaume de Sesoliveres, Piera
Tel. 93 776 30 16
www.cavesmungust.com

- **Celler Grapisó**

La Llacuna. Tel. 93 199 60 05
www.cellergrapisso.cat

- **Celler Puig-Romeu**

La Llacuna. Tel. 93 897 62 06
www.puig-romeu.com

- **Clot de les Soleres**

Piera. Tel. 644 223 075
www.clotdelessoleres.com

- **El Menestral de Vilaseca**

La Torre de Claramunt. Tel. 646 543 807

- **Mas Bonans**

Piera. Tel. 622 207 500
www.bonans.cat

- **Mas dels Clavers**

Cabrera d'Anoia. Tel. 93 744 85 29
www.fincacangallego.com

- **Raventós-Rosell**

Masquefa. Tel. 93 772 52 51
www.raventosrosell.com

- **Torrens Moliner**

La Fortesa, Piera. Tel. 616 936 714
www.torrensmoliner.com

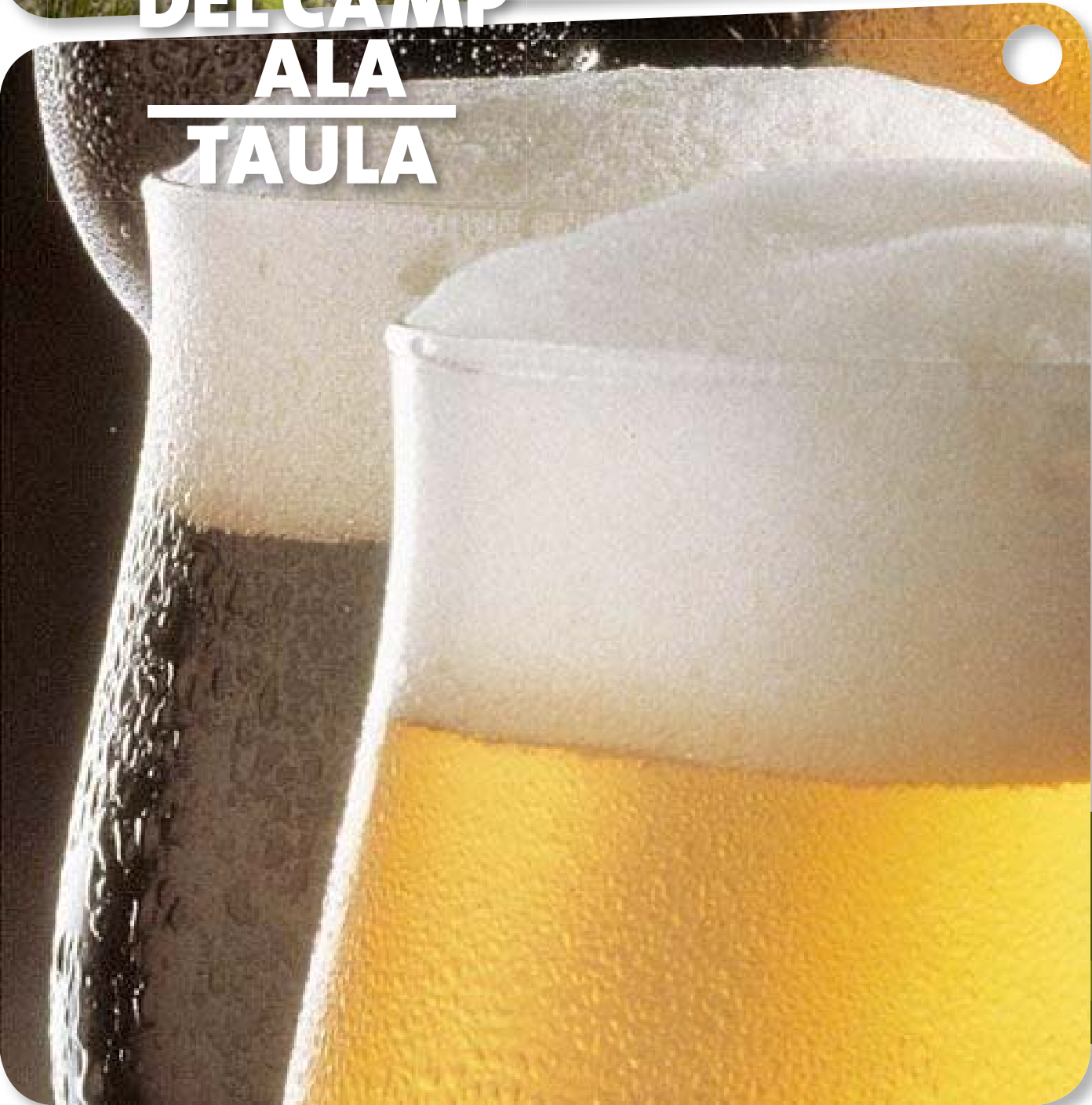


L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA

Alguns elaboradors d'escumosos de l'Anoia s'han emparat dins la Denominació d'Origen Penedès per comercialitzar els productes amb la nova marca Clàssic Penedès. Fa mesos que van abandonar la DO Cava i ara ja tenen aprovada la normativa, que referma el terror de procedència, l'agricultura ecològica, l'ús de varietats tradicionals del Penedès i la condició que, per a sortir al mercat, aquests escumosos tinguin un mínim de quinze mesos de cria en ampolla (per tant, tots els Clàssic Penedès són reserva). Amb aquests valors de qualitat i sostenibilitat volen seduir empreses cavistes petites i mitjanes davant de les grans marques, que dominen el sector cavista.



L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA



CERVESA ARTESANA

La cervesa artesana és completament diferent a la cervesa industrial, més atractiva en el gust i la presentació. Cada mestre cerveser desenvolupa la seva pròpia fórmula o la seva pròpia recepta per aconseguir el que més li agrada a ell i als seus clients. Per això trobareu diferents gustos fins i tot dins el mateix tipus de cerveses. Qualsevol cervesa està feta amb quatre elements bàsics: aigua, malt, llúpol i llevat. De l'aigua, la puresa biològica és tan essencial com l'absència de clor. El Malt és ordi que es passa pel procés de maltejar i macerar i es converteixen els midons en diferents sucres. La seva càrrega és clau per donar el cos, el color, els aromes i els sabors i una certa graduació alcohòlica. També influeix en l'escuma del producte final. El llúpol és un additiu natural, es fa servir per compensar la dolçor del malt i dona cos a tota l'amargor de la cervesa. Té propietats antioxidants i una importància química en el procés en general. El llevat és un organisme viu, unicel·lular, que es fa servir per a la fermentació del most.

PRODUCTORS

- **Cervesa artesana Tous d'Anoia**

Sant Martí de Tous
Tel. 689 880 680

- **Cervesa artesana Els Minairons**

Carrer Oliveres, 15, Òdena
Tel. 649 010 956

- **Espina de Ferro**

Carrer Migdia, 18 baixos, Vilanova del Camí
Tel. 659 700 896 / 686 373 215
www.espinadeferro.com

ANAR A
L'ÍNDEX



L'ANOIA
DEL CAMP
ALA
TAULA

Les cerveses artesanals no utilitzen additius artificials, el procés d'elaboració és artesanal des del fet de moldre les maltes fins a l'embotellament, i no se sotmet a cap procés de filtratge o pasteurització que perjudiqui les seves qualitats organolèptiques.

L'ANOIA DEL CAMP ALA --- TAULA

ANAR A
L'ÍNDEX



© 2015, d'aquesta edició: **Consell Comarcal de l'Anoia, Àrea de Promoció Econòmica i Ocupació**
Plaça de Sant Miquel, 5, 08700 Igualada / Tel. 93 805 15 85
delcampalataula@anoia.cat
www.anoiaturisme.cat

Segueix-nos:



anoiadelcampalataula



@AnoiaCampTaula

