

ACTIVITATS GASTRONÒMIQUES

El turisme gastronòmic està a l'ordre del dia, i més en una comarca carregada de tradicions culinàries basades en el porc, el formatge i els productes de l'hort i de la terra. Una bona manera de complementar l'experiència d'un àpat amb el segell de Nandu Jubany és conèixer de primera mà una granja lletera, o el procés d'elaboració d'embotits o formatges artesans, begudes, vins o xocolates.

EL MOLÍ DE LA LLAVINA

Molí de farina i formatgeria



A la formatgeria del Molí de la Llavina hi produeixen el formatge blau amb llet de vaca i el tendre o semi curat amb llet de cabra. Fa uns anys que s'hi dediquen i amb aquest període ja han aconseguit guanyar algun premi i comercialitzar el seu producte a varis botiguers així com a grans restaurants.

Actualment, les instal·lacions de la formatgeria no es poden veure, però poden visitar el Molí de Llavina. Un molí fariner que data del 1400. Es veurà com la força de l'aigua gira el rodet que mou el molí fariner i es podrà comprovar la qualitat i la textura de la farina. S'hi pot tastar el pa cuit amb llenya acompanyat amb diversos formatges artesans de vaca i cabra, pastissos i mató.

Així mateix els més menuts podran gaudir de l'entorn natural que envolta el mas així com dels diferents animals de granja, ànecs, oques, gallines...

Web: www.molidelallavina.com

Reserves: Trucar amb antelació per demanar disponibilitat 93 881 08 57 / 638 730 663.
Grup mínim de 5 persones.

Preu: visita només del molí 3 €/pers.. Tenen la possibilitat que els hi preparin un esmorzar a 11,50 €/pers. o un dinar de 15,5 €/pers. a base dels formatges, pa i farina del mas.

Com arribar des de Mas Albereda: Masia Moli de la Llavina, Centelles. Agafar la C-25 direcció Barcelona, incorporar-se a la C.17. Sortir a Centelles Sud, de seguida trobaran una rotonda que els indica el Molí.

A 30 minuts de l'hotel.

MAS GARET

Formatgeria



Mas Garet és una granja de cabres amb una llarga tradició. Inicialment van començar com a productors de llet de cabra, i fa uns anys, es van animar a obrir la formatgeria.

Visitant Mas Garet es pot veure tot el procés de producció del formatge, des de la cria i extracció de llet de les cabres, fins a l'elaboració del formatge. Elaboren formatges de cabra pasteuritzats amb diferents gustos (romaní, pebre), iogurts i flams, mató i llet de cabra pasteuritzada. Molt recomanable fer-ne un tast. En acabar la visita tenen la possibilitat de comprar els seus productes a la botiga.

Web: www.formatgesmaselgaret.com

Reserves: Trucar amb antelació al 93 812 58 81.

Grup mínim de 10 persones. A l'estiu fan visites per particulars els divendres i dissabtes obertes a tots els públics. Consultar.

Horari botiga: De dilluns a divendres matí de 09.00h a 13.00h, tardes de 16.00h a 20.00h
Dissabtes de les 10.00 a les 14.00h.

Com arribar des de Mas Albereda: Mas el Garet, Tona. Agafar la C-25 direcció Barcelona, incorporar-se a la C.17. Sortir a la primera sortida de Tona.
A 25 minuts de l'hotel.

CAMPGRAN

Lleteria



El Campgran és una granja de vaques i porcs, un negoci familiar de fa molts anys on darrerament han volgut innovar introduint unes màquines de llet expenedores i oferir la llet directament del productor al consumidor.

Se'ls hi ensenyarà el procés de producció que utilitzen, l'extracció, la pasteurització i la distribució.
Possibilitat de comprar altres productes de la Vaqueria a la botiga.

Web: www.lavaqueria.cat

Reserves: Trucar amb antelació per demanar disponibilitat al 627 84 74 18.

Grup mínim de 10 persones.

Com arribar des de Mas Albereda: Agafar la C-25 direcció Lleida, sortir a Roda de Ter, un cop passat el poble, continuar direcció Santa Maria de Corcó. Granja situada a l'esquerra de la carretera passat la fàbrica de Can Patel. A 20 minuts de l'hotel.

Mas Albereda Hotel

Avinguda Sant Llorenç, 68. 08504 Sant Julià de Vilatorrada

T +34 938122852 www.masalbereda.com E info@masalbereda.com

COLLFRED

Embotits



Collfred és una empresa ramadera del municipi de Vidrà, on es podran passejar pels prats dels voltants del mas el Cavaller de Baix, on hi pastura el bestiar envoltat per la natura.

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.

També poden visitar una botiga de productes de la terra que hi ha a la mateixa masia i els poden degustar.

Visita guiada d'una hora o dues de durada.

Web: www.collfred.cat

Preu: 3 €/pers.. Menors de 12 anys: gratuït. Tenen la possibilitat que els hi preparin un esmorzar o dinar amb els seus embotits.

Reserves: Trucar amb antelació per demanar disponibilitat al 93 744 70 70.
Grup mínim de 10 persones.

Com arribar des de Mas Albereda: Mas el Cavaller de Baix s/n a Vidrà. Agafar la C-25 direcció Lleida. Sortir direcció Ripoll agafant la C-17. Sortir a Vidrà. Carretera de 13 km secundària fins arribar al poble. Passat el poble a mà dreta es veurà el cartell de Collfred.
A 40 minuts de l'hotel.

COMPANYIA CERVESERA DEL MONTSENY

Microcervesaria



La Companyia Cervesera del Montseny 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 tastats 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.

Web: www.ccm.cat

Preu: 10 €/pers.

Reserves: Les visites estan destinades a grups ja formats o a persones les quals, una vegada apuntades, es mirarà d'encabir en un grup. Es procurarà que el grup no superi les trenta persones. Consultar places a la seva web. Trucar per informació de grups al 93 812 32 17

Horari: dissabtes predefinits d'11h a 13h

Com arribar des de Mas Albereda: Polígon Industrial l'Avellanet del feu 15 a Sant Miquel de Balenyà (Seva). Agafar la C-25 direcció Barcelona, incorporar-se a la C-17. Sortir a Tona-Balenyà-Seva. Anar direcció Balenyà. Abans d'arribar a un pont girar a mà dreta. A 20 minuts de l'hotel.

DESTIL·LERIES BOSCH

Ratafia



Les Destil·leries Bosch, dirigides per la quarta i cinquena generació de la família Bosch, mantenen el mateix mètode de producció artesana fomentada 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, gaudir de les explicacions del procés de producció i d'una degustació de licors al finalitzar.

Web: www.ratafiabosch.cat

Preu: 5 €/pers. per grups de menys de 10 persones / 3 €/pers. per grups de 10 o més

Reserves: Trucar per demanar informació 93 855 01 68. Prèvia reserva amb un mínim d'un dia.

Horari: de dilluns a divendres de 10h a 13h i de 15h a 17h.

Com arribar des de Mas Albereda: Agafar la C-25 direcció Lleida. Sortir direcció Ripoll agafant la C-17. Sortir a Sant Quirze de Besora. La trobaran al carrer Sant Josep número 35. A 25 minuts de l'hotel.

Mas Albereda Hotel

Avinguda Sant Llorenç, 68. 08504 Sant Julià de Vilatorrada

T +34 938122852 www.masalbereda.com E info@masalbereda.com