



fet a
OSONA

CAMPANYA
GASTRONÒMICA
DE LA CASTANYA

del 27 d'octubre al
25 de novembre

2018

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

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

- Amanida de castanya amb fruits secs i codony •
- Peus de porc guisats amb castanyes •
- Botifarra de castanyes a la brasa •
- Castanyes torrades amb xocolata calenta •



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 (perdiu d'Escòcia) amb crema de castanyes de Viladrau, farcells de col i el seu paté •



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

- Pedacets de vedella, codonyat de castanyes de Viladrau •



DINAR: de dimecres a diumenge
SOPAR: divendres i dissabte



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

ca l'u

- Cuixa de cabrit guisada amb castanyes •



DINAR: de dimarts a diumenge
SOPAR: de dijous a dissabte



Carrer de la Riera, 25,
08500 **VIC**
93 889 03 45
info@restaurantcalu.com
restaurantcalu.com

el barecu

- Medalló de filet de vaca amb parmentier de castanyes i salsa de ceps •



DINAR: de dimarts a dissabte
SOPAR: divendres i dissabte



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

can berri

- Amanida de temporada amb fruits secs i castanyes •
 - Civet de senglar amb castanyes •
 - Botifarra farcida de castanyes •



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



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

el gravat

- Calamars adobats amb castanyes, moniato i botifarra negra •



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



C. Sant Miquel dels Sants, 19
08500 **VIC**
93 886 02 76 - 600 968 689
primoprimo115@gmail.com

fonda sala

- Crema de castanyes amb aire de tòfona negra ·
- Saltejat de verdures amb castanyes ·
- Civet de llebre, amb codonyat i puré de castanyes ·



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



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

xalet la coromina

- Amanida de formatge d'ovella i vinagreta de castanyes ·
- Crema de carbassa escalivada i castanyes torrades ·
- Farcellet de lluç amb cansalada ibèrica amb saltejat de verduretes i castanyes ·
- Galta de porc *duroc* guisada amb prunes i castanyes ·

• Sant Martí de Viladrau ·

(mousse de formatge, castanyes dolces torrades, xarop de safrà)



DINAR: cada dia
SOPAR: sota demanda



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



fet a
OSONA



activitats



ACTIVITATS de la **CASTANYA**

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

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



27 i 28
d'octubre



tot el dia



Viladrau

PASSEJADES GUIADES EduCA

Passejades guiades d'una hora dins els actes de la 24a edició de la Fira de la Castanya de Viladrau

- UN TAST DE TARDOR

Passejada suau per descobrir la tardor, un moment únic al Montseny. Com es preparen els arbres i els animals per passar l'hivern. Anècdotes i històries en petit format per fer un tastet de tardor.

- CASTANYES I CASTANYERS

Passejada tranquil·la per viure el món que envolta un dels arbres més emblemàtics del Montseny i el fruit per excel·lència. Recuperar la cultura al voltant de la castanya i els castanyers.

Preu: 3€ adults i 2€ infants (4 a 12 anys)
Informació i reserves: educa@educaviladrau.com
670 22 46 49 / 686 62 81 52 / 619 36 90 81
educaviladrau.com

Venda de tiquets a la parada de la fira del Portal del Montseny
(C/ Pare Claret, 7- Davant de l'església).



27 i 28
d'octubre



11 h · 12 h · 13 h
16 h



Viladrau
Sortides des del
Mas el Torrent

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 - viladrauturisme.cat



31 d'octubre



a les 19 h



Viladrau

CONEIX EL MÓN DE LA CASTANYA

Visita dels castanyers centenaris i degustació de productes de castanya i derivats.

Informació: Crta de les Afores, s/n Viladrau
938848395 - info@castanyadeviladrau.cat - castanyadeviladrau.cat



3 i 9 de
novembre



a les 10.30 h



Viladrau

CASTANYES, CASTANYERS I TARDOR: UN MOMENT ÚNIC AL MONTSENY EduCA

Us proposem una matinal a Viladrau per descobrir i viure un dels moments més màgics al Montseny ple de colors, olors i vivències de tardor.

Una passejada familiar de baixa dificultat pels boscos i corriols, per tal de conèixer i experimentar el passat, el present i el futur d'un dels arbres més emblemàtics del Parc Natural del Montseny, Reserva de la Biosfera: els castanyers.

Ens aproparem per mitjà d'anècdotes, contes i llegendes a una cultura lligada a les castanyes i castanyers, que amb el pas del temps s'ha anat oblidant i que volem recuperar. Una proposta motivadora que us farà viure les castanyedes del Montseny de manera responsable, diferent i única, en el seu moment culminant, la tardor.

Preu: 8€ per persona (menors de 4 anys, gratuït)
Informació i reserves: educa@educaviladrau.com

670 22 46 49 / 686 62 81 52 / 619 36 90 81 / educaviladrau.com



1, 4, 11, 18
de novembre



de 11 h a 13.30 h



Hostal Bofill
C/Sant Marçal, 2
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

9

restaurants



30
dies



5

activitats



20
plats

per gaudir de la
cuina osonenca amb
castanya

cultura i paisatge
per a tota la família

fetaosona.cat
osonaturisme.cat

informació:

Consulta els
restaurants participants
i les activitats relacionades:

fetaosona.cat
osonaturisme.cat

organitza:



col·labora:

*Osona
Cuina*



**Diputació
Barcelona**



OSONATURISME
Descobreix l'essència



**Consell
Comarcal
d'Osona**