



ÉS HORA DE TRIAR PROXIMITAT

CREIEM FERMAMENT QUE TENIM UN PAÍS EXCEPCIONAL I L'HEM DE FER VALDRE!



Catalunya és sinònim de riquesa en tots els sentits: la seva orografia, la seva varietat climàtica i la seva composició geològica fan que tinguem una varietat de productes d'una qualitat extraordinària.

Productes més frescos, més propers i més nostres. Aliments arrelats a la nostra cultura i al nostre tarannà i que hem de fer valdre, no només pels beneficis que ens ofereixen, sinó també pels milers de persones i oficis que hi ha darrere seu.

Persones amb històries úniques a les seves esquenes. Persones que, tot i la incertesa del seu dia a dia, treballen amb passió per oferir-te els seus fruits. Productes de proximitat, de casa nostra i elaborats seguint les tradicions de generacions passades, aquelles que mantenen vives el nostre llegat.

Pescadors, ramaders, pagesos i productors, apreciem i reconeixem la vostra dedicació. Sou la nostra història, la nostra cultura i la nostra tradició!



ÉS HORA DE TRIAR PROXIMITAT PER...



- » **Garantir la màxima qualitat nutricional**
Els aliments de proximitat són saludables i saborosos i, a més, mantenen tots els seus atributs nutricionals perquè no s'han de transportar durant llargs trajectes.
- » **Reduir l'impacte en el medi ambient**
Menys transport, menys emissions de CO2! I, per tant, una petjada de carboni menor.
- » **Respectar la temporada dels aliments**
Ens agraden els productes frescos que respecten els seus processos naturals d'elaboració i de maduració. Sense presses!
- » **Dinamitzar l'economia del sector primari**
Junts fem pinya! Col·laborant amb productors del país, ajudem a dinamitzar l'economia local i a mantenir milers de llocs de treball vinculats al territori.

**FEM UNA RUTA
PEL TERRITORI?**



BEGOÑA AMOROS

Productora de cítrics
Vinallop, Baix Ebre



"DONEM FEINA A 500 PERSONES
DE LA COMARCA EN PLENA TEMPORADA"

A la Begoña li encanta treure suc a la temporada de cítrics! Però no només a ella, sinó també a les 3 generacions que l'han precedit. Ara està al capdavant de Cítrics Terres de l'Ebre i des de fa 7 anys col·laborem amb ells i t'ofereim taronges i mandarines de proximitat. Ep! Però només les trobaràs quan arriba la temporada, perquè respectem el cicle natural de la fruita!

Ens acompanyes
a les Terres de l'Ebre?



EL CAMP ENS DONA MOLTS FRUITS!

>> **Francesc Pena**
Productor de cireres
Seròs, Segrià

Dolces, sucoses, fermes i d'un color vermellós. Ja saps de què estem parlant, oi? Fa 5 anys són els que treballem amb en Francesc, d'Olimp Fruit, el nostre productor de cireres de les terres lleidatanes. I, si hi ha alguna cosa que no els falta, és l'empenta per continuar produint de manera local molts més anys!

Mira quin goig fan
els arbres fruiters!



<< **David Morrerres**
Productor de nectarines i paraguaians
Soses, Segrià

Saps aquella frase que diu... "Units fem força"? A la Cooperativa de Soses d'això en saben, i molt! Amb l'empenta de productors com en David, podem oferir-te nectarines i paraguaians durant els mesos d'estiu. Possiblement, sense la unió de tots aquests productors, no podríem arribar als diversos punts del territori, però des de fa 7 anys, ho podem fer, i n'estem molt orgullosos!

Pròxima parada:
Soses!



>> **Montse Baró**
Productora de préssecs d'aigua
Albatàrrec, Segrià

La Montse està, juntament amb el seu germà, al capdavant de Baró i Fills, empresa productora de préssecs d'aigua al Segrià, una comarca on el clima canviant deixa petjada! Amb uns hiverns que et deixen ben glaçat, i uns estius que et fan perdre l'alè.

I, si no, que t'ho expliqui la Montse!



CARXOFES



Ramon Llonch

**Productor de carxofes
Parc Agrari del Baix Llobregat**

Amb més de 19 anys col·laborant junts (que es diu ràpid!), hem tingut temps de mirar-nos i remirar-nos les carxofes que t'ofereim perquè siguin ben fresques, ben saboroses i ben nostres! Les trobaràs els mesos de fred i les cultiven en Ramon de Kogavà i el seu equip al Parc Agrari del Baix Llobregat.

La manera de collir-les et sorprendrà. Mira-ho!



Joan Llauradó

**Productor de calçots de Valls IGP
Cambrils, Baix Camp**

Diuen que, al llarg de l'any, Valls mira tres vegades al cel: per aplaudir l'enxaneta quan es corona en un castell, per contemplar el campanar més alt de Catalunya i per menjar calçots! Aquesta última ara la podem gaudir tots amb els calçots de Valls IGP que cultiva en Joan, de Verdcamp Fruits, al Camp de Tarragona.

Si no hi hagués pagesos com ell, no podríem continuar gaudint d'una de les principals tradicions gastronòmiques de Catalunya



CALÇOTS



Jaume Gruart

**Productor de tomàquets
Palafolls, Maresme**

Si hi ha un aliment que tenyeix de color al màxim les nostres fruïteries durant l'estiu és el tomàquet! I no ho fem des de fa 1, 2 o 3 anys, sinó que fa 21 anys que treballem amb en Jaume i una bona colla de pagesos que formen part de la Cooperativa Conca de la Tordera, al Maresme!

Vols saber quines varietats t'ofereim?



TOMÀQUETS



**ERNEST
MAS**

**Productor de fruita i verdura
Cambrils, Baix Camp**

L'Ernest viu entre plantes! Sí, sí, no només les que cultiva, sinó també les que planta enmig dels camps de cultiu a Verdcamp Fruits, a les finques de Cambrils, per fomentar la biodiversitat!

Aquesta tècnica és la que utilitza per cultivar tota mena de bròquils: verd, morat, taronja, romanesc i també coliflors! Si una cosa el caracteritza és la voluntat de preservar aquest territori del qual tots som responsables.

"CONSCIENTS DE LA LIMITACIÓ DE RECURSOS DEL PLANETA, INTENTEM TENIR EL MENOR IMPACTE POSSIBLE EN EL MEDI AMBIENT"



CARLOTA LACASA

Formatgera
Sora, Osona

13 anys són els que confiem en la formatgeria Mas Rovira de la Carlota, elaboradora de Sora a Osona. Una formatgeria amb empremta femenina al nord de la comarca, en un petit poble ramader, envoltat de muntanyes, on a molts ens agradaria viure! Però aquest entorn idíl·lic no és casualitat: el microclima que els envolta és ideal per madurar els seus formatges. T'agradarà saber també que elaboren formatges artesans de cabra semicurats, amb nous i també sense lactosa!

"VETLLEM PER L'OCUPACIÓ
DE LES DONES FORMATGERES
EN ZONES RURALS DE CATALUNYA"



POSEM CARA I VEU ALS PETITS FORMATGERS DEL PAÍS



TROS DE SORT



>> **Enric Canut**
Formatger
Sort, Pallars Sobirà

Apostant per aquests formatges elaborats amb llet de vaques de pastura, garantim que 15 famílies del Pirineu Lleidatà puguin seguir vivint com ho han fet fins ara.

Fa 13 anys que treballem junts.

Marina Puigcorbé
Ramadera i formatgera
Les Lloses, Ripollès

Formatges del territori i per al territori! La Marina segueix el relleu de dues generacions al capdavant de la formatgeria, aixecant-se abans de sentir cantar el gall, per anar a munyir les vaques i elaborar els formatges amb la llet que ha aconseguit.

<<

MAS EL LLADRÉ



Fa 13 anys que treballem junts.



MUUU BEEE

>> **Carles Saura**
Formatger
Ripoll, Ripollès

Triant els seus formatges no només t'estem garantint un producte de km 0, amb llet del Ripollès, sinó també poder continuar oferint oportunitats d'inserció laboral a persones en risc d'exclusió social.

Fa 5 anys que treballem junts.

**EN LA RUTA DELS SABORS
PEL TERRITORI, NO HI POT FALTAR...**

Formatge Ubach
de vaca de pastura

Elaborat amb llet de vaques de pastura en prats de Collsuspina, que fa que el gust sigui ben suau i dolç!



Formatge Muntanyola
Garrotxa de cabra

Fet al Bages, al cor de Catalunya. Ha estat premiat als World Cheese Awards per tercer cop amb la medalla de bronze. Et sorprendrà la suavitat del seu interior.



Formatge Montbrú
Sarró de cabra

El Moianès deixa empremta! Aquest formatge ha estat premiat als World Cheese Awards com el millor formatge de cabra de pell florida del món. Només per això ja val la pena tastar-lo!



Pastís de formatge
Masgrau

Fet al bany maria de manera artesanal, amb una barreja de formatge cremós i crema de llet. Ah, i de proximitat, per descomptat!



CATALUNYA ÉS TERRA D'EMBOTITS!

A CASA NOSTRA S'ELABOREN UNA GRAN VARIETAT D'EMBOTITS DE MANERA ARTESANAL, FEM-NE UN TAST?

OBACH

Els hiverns freds i secs són el segell d'identitat d'Organyà, el poble on l'Eduard Obach i els seus germans segueixen fil per randa la tradició que el seu rebesavi va començar. Cinc generacions cuidant un producte de proximitat que hem de preservar!

Et recomanem... la llonganissa mini de pagès: una llonganissa centenària ideal per gaudir-la amb un bon pa amb tomàquet i oli d'oliva verge extra.



PEDRAGOSA

A Caldes de Montbui també aporten el seu granet de sorra en l'elaboració artesanal d'aquests productes! Somaia, llonganissa, fuet, xoriç, secallona, bull i bisbe... Ja saps amb quin cauràs a la temptació? Ep! I t'agradarà saber que també elaboren embotits sense gluten.

Et recomanem... el fuet: elaborat amb carn i cansalada de porc de primeríssima qualitat!



LA GLEVA

A la plana de Vic són experts en l'elaboració d'embotits! A la Gleva, una petita empresa familiar, tot va començar fa més d'un segle i 100 anys després l'essència segueix intocable: fer embotits amb unes carns de porc de màxima qualitat, embotides en tripes naturals.

Et recomanem... la somaia extra: amb carn de porc, tripes naturals i un assecament lleuger i natural que fa potenciar-ne el sabor.



MALLART

A Mallart fan petites obres d'art amb ingredients naturals i selectes! Seguint les receptes locals com s'ha fet sempre, i mantenint la seva essència i els seus orígens.

Et recomanem... el paté rústic de Gall del Penedès. Elaborat de manera artesanal, amb una textura melosa i un sabor que recorda als rostits de festa!



PER TRIAR I REMENAR!

T'OFERIM MÉS DE **249** REFERÈNCIES D'EMBOTITS DE PROXIMITAT

JOAN CLOTET

Elaborador d'embotits
La Llacuna, Anoia



A Mallart fan la botifarra a l'exclusió! En Joan i el seu equip de professionals posen fil a l'agulla en aquest projecte social de la Fundació Mas Albornà, que fomenta l'ocupació entre els col·lectius més vulnerables.

Elaboren "embotits d'alt nivell" però no només perquè estan situats a la Llacuna, a més de 600 m d'altitud garantint-ne un assecatge ideal, sinó perquè, si els tastes, repetiràs!

"ELABORANT EMBOTITS ARTESANALS, DONEM FEINA A 225 PERSONES AMB VULNERABILITAT SOCIAL I SUPORT SOCIAL A UNES 150 PERSONES MÉS"

ISIDRE VILA

Productor de xai
Navès, Solsonès



Si busques l'Isidre del Pla d'Abella, posem la mà al foc (i no ens cremarem!) que el trobaràs a la granja o pasturant el ramat de xais entre els camps del Solsonès. Quatre generacions de pagesos i més de 7 anys treballant conjuntament perquè la carn de xai que t'oferim sigui excepcional.

No és la seva feina, per a ell el seu ramat és la seva vida. Per a ell, i per als 10 pagesos i pageses que treballen junts dia rere dia.

Vols veure el ramat pasturar?



"CONVIURE AMB LA NATURA
ÉS EL NOSTRE MITJÀ DE VIDA
I ENS DONA BENESTAR I FELICITAT"

NOSALTRES JA HEM TRIAT
PROXIMITAT. I TU?

32/37 PROVEÏDORS DE CARN
QUE T'OFERIM SÓN DE
CATALUNYA

XAI I GABRIT DE L'ERA

Aquestes carns de la nostra marca de l'ERA provenen al 100 % de granges de Catalunya, criats per ramaders que posen el seu granet de sorra en mantenir la vida rural.

VEDELLA ECOLÒGICA DELS PIRINEUS

Un animal de muntanya i de pastura propi de raça autòctona de Catalunya: la Bruna dels Pirineus.

ÀNEC DE LOUISIANA

Sabies que al Delta de l'Ebre, en un entorn natural, criem en llibertat l'ànec de Louisiana? El trobaràs a les nostres carnisseries durant la temporada de Nadal.

GONILL DE L'ERA

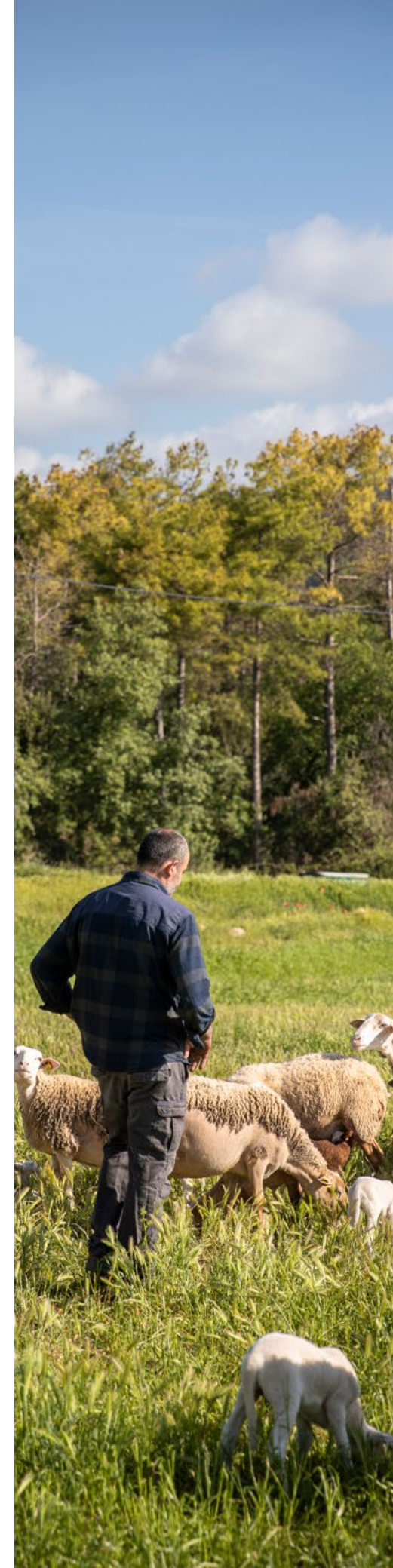
És d'una raça de creixement lent, nascut i criat en granges de Catalunya. Durant els 70 dies de la seva cria gaudeix d'una alimentació 100% vegetal. La seva carn és especialment gustosa i tendra.

PORC BATALLÉ 100% DUROC

Criat a Girona i de raça 100 % pura. Sembla fàcil, però oferir-te aquesta carn ha portat molt d'esforç per garantir que sigui d'una única raça i que tingui una bona infiltració de greix a la carn. T'hem de confessar també que, quan la tastis, repetiràs!

PORC RAL D'AVINYÓ

Aquesta carn de porc gourmet neix al Bages i, com que ens agrada fer les coses amb cura, respectem el creixement natural de l'animal. La seva alimentació? Amb cereals tradicionals, com l'ordi i el blat: encert assegurat!



PEIX FRESC DE LES LLOTGES CATALANES, DEL MAR A LA PEIXATERIA!

Si una cosa ens defineix és donar veu al producte de proximitat i les nostres peixateries no en són cap excepció. Quan arriba l'hora, arriba el peix de llotja! Aquest peix i marisc ha estat pescat poques hores abans en diferents punts del litoral català i ens arriba a la tarda, directament de la llotja.

>> D'ON PROVÉ?

De les llotges de Vilanova i la Geltrú, Cambrils, Torredembarra, la Ràpita, l'Ametlla de Mar i Roses.

>> A QUINA HORA ARRIBA?

Entre les 18 i les 19 h el trobaràs ben fresc a les nostres peixateries!

TRIAR PEIX DE LES LLOTGES CATALANES SIGNIFICA

1.

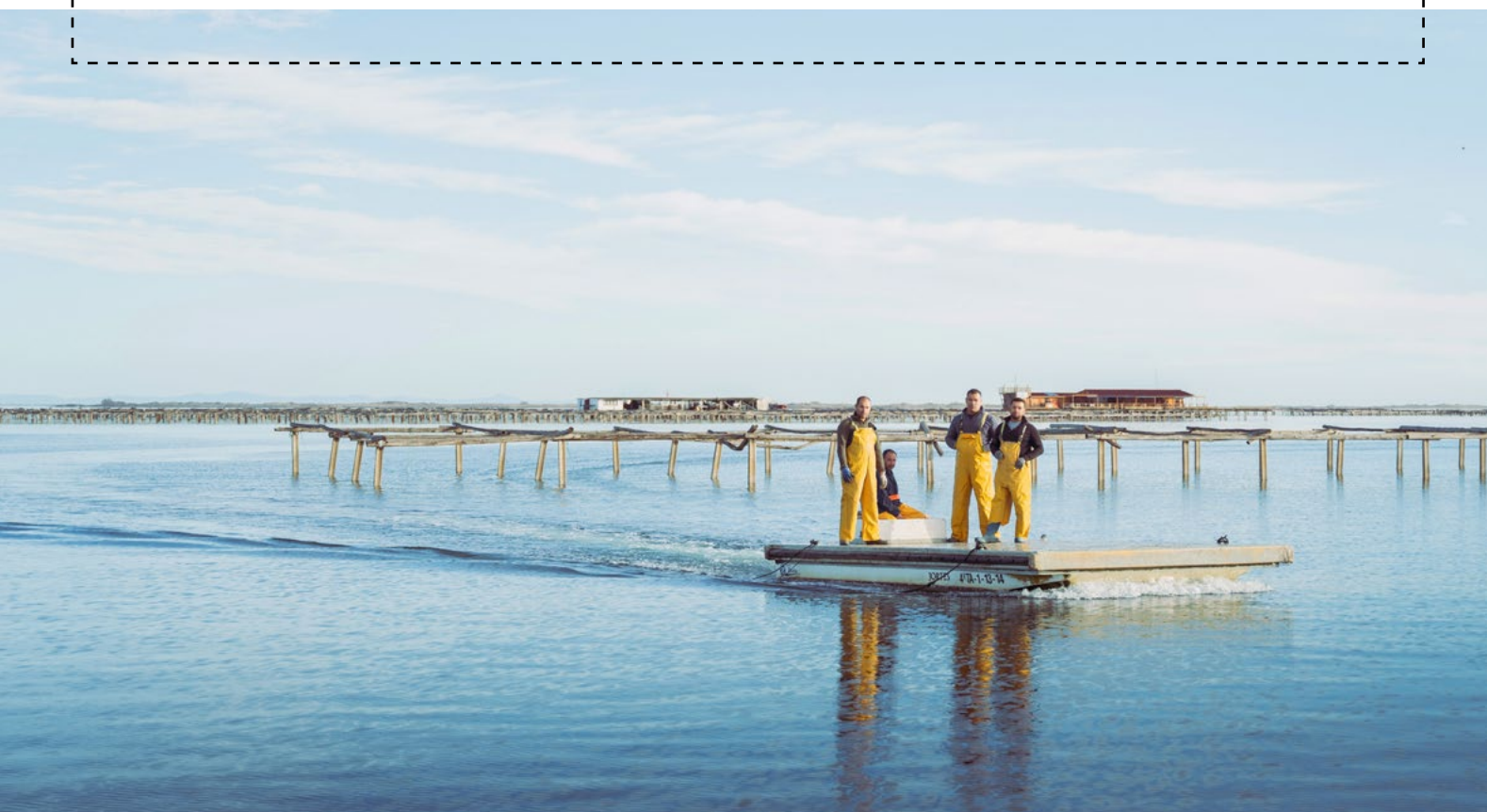
Donar suport als nostres pescadors i pescadores arrelats i a l'esforç que duen a terme a diari per poder-te oferir aquest producte.

2.

Preservar al màxim la frescor d'aquest peix i marisc.
Al matí: al mar; a la tarda: a la peixateria!

3.

Gaudir d'un producte de la màxima qualitat i de proximitat.



En Juan Ramón forma part de la Federació de Productors de Mol·luscs del Delta de l'Ebre, i des de fa més de 13 anys donem veu a les tantíssimes famílies que dia rere dia recol·lecten ostres i musclos a les nostres badies. Una vida a la mar que cal homenatjar.

L'entorn on es produeix aquest marisc? Privilegiadíssim! Les Badies del Fangar i els Alfacs es troben dins del Parc Natural del Delta de l'Ebre, declarat Reserva de la Biosfera per la UNESCO.

Agafem la barca i ens n'anem de ruta pel Delta!



"DEL MUSCLO I OSTRA DEL DELTA DE L'EBRE VIUEN 400 PERSONES DIRECTAMENT I 700 INDIRECTAMENT"

JUAN RAMÓN MORELLÓ

Productor de musclos i ostres
Badies del Fangar i dels Alfacs, Delta de l'Ebre

"EL 80 % DE LA PLANTILLA
ESTÀ FORMADA PER DONES
I N'ESTEM MOLT ORGULLOSOS"

Si haguessis buscat en Pau de petit,
de ben segur que l'haguessis trobat
entre els camps centenaris d'oliveres
que han vist créixer moltes generacions
de la seva família.

I, a Priordei, productors d'oli amb els
quals fa 10 anys que col·laborem, les
xifres parlen per si soles: una història
de més de 200 anys, l'esforç de més
de 10 generacions, l'ocupació de 31
persones del Priorat i la preservació
de 200 hectàrees d'oliveres.

**PAU
GIURANETA**

Productor d'oli
Margalef de Montsant, Priorat

A CASA NOSTRA, OLI DE QUALITAT!

Sabies que 5 dels
productors d'oli d'oliva
verge extra del país
estan certificats amb la
denominació d'origen
protegida (DOP)?



DE LES OLIVERES A LA TAULA! 4 OLIS QUE NO ET POTS PERDRE



« PRIORDEI

Oli d'oliva verge extra
"Llegat":

amb un toc amarg i picant i ple
d'aromes secundàries. Aquest
oli està elaborat amb olives
arbequines de la primera collita
de la temporada!



« OVA

Oli d'oliva verge extra
"Verd":

fet a casa nostra, amb olives
vera del Vallès, empeltre i
arbequina, collides al Vallès
Oriental i a la Selva.



« ANTARA

Oli d'oliva arbequina
verge extra:

quan tastis aquest oli elaborat
a la Selva del Camp, notaràs
una combinació de sabors
única: amb un toc amarg-
picant molt ametllat i ben dolç.



« LACRIMA OLEA

Oli d'oliva verge extra
empeltre:

de maduració primerenca
i molt compacta! Aquest oli
de la varietat empeltre es
produceix a la Serra de Godall.

JOSEP SERRA

Productor de Vins
Mollet de Peralada, Alt Empordà

Catalunya és terra de vins! De vins i de molt coneixement, com el que al Celler La Vinyeta, situat a l'Alt Empordà, promou a través dels seus vins i de l'enoturisme. Gràcies a la seva empenta, des del 2002, han recuperat moltes vinyes velles que possiblement s'haurien perdut i amb aquestes també anys de molta tradició viticultora. Ara ja fa 5 anys que els seus vins estan en els nostres cellers i ens agrada saber que podem aportar un granet de sorra en la conservació d'aquestes terres.

"TREBALLEM VINYES ANTIGUES,
DE MÉS DE 70 ANYS, PER CONSERVAR
AQUESTS PETITS ECOSISTEMES
I EL SEU PATRIMONI
ENOLÒGIC."



VINYES PLENES D'HISTÒRIES



Maite Esteve

Viticultora
Espiells, Alt Penedès

EL CEP

Fer pinya és el que caracteritza el celler El Cep, al Penedès. Qui hagués dit que, aquella unió de 4 famílies al 1980, els portaria, a dia d'avui a elaborar vins amb la DO Penedès, vetllant per l'autenticitat de les varietats autòctones catalanes.



Ingrid Teixidor

Viticultora
Campany, Alt Empordà

OLIVEDA

Cos i ànima a les vinyes. Aquesta és la filosofia que han transmès al celler Oliveda entre les 3 generacions que han seguit el llegat familiar. Sempre mantenint els secrets que amaguen les seves bodegues.



Merche Dalmau

Viticultora
El Molar, Priorat

CLOS GALENA

Al Priorat, entre vinyes i llicorella trobem Clos Galena, un celler pioner en vins ecològics. Però això no és tot! Aquest celler està envoltat d'unes terres de gran espiritualitat que van ser cultivades pels monjos cartoixans.

ALS NOSTRES CELLERS VINS I CAVES DE CATALUNYA!

Més de
365 VINS DE TOTES
LES DO CATALANES

Més de
100 REFERÈNCIES
DE LA DO CAVA

Vi blanc Masia Freyé
DO Penedès



Aquest blanc suau i llaminer, alhora fresc, destaca per les seves aromes florals i de fruites exòtiques i àcides.

Vi blanc ecològic Gessamí
DO Penedès



Un vi jove ideal per maridar amb aperitius o un bon àpat de peix i marisc.

Vi negre criança Perelada
3 finques. DO Empordà



Si hem de definir aquest vi, ho tenim claríssim! Gran personalitat i un color vermell cirera que eclipsa.



« **SUCS MOOMA**
L'Empordà

Elaborats íntegrament amb pomes de l'Empordà i respectant el cicle de maduració d'aquest aliment tan nostre. Sense sucres, aigua, conservants ni colorants. 100 % naturals!



« **OLIVES ARBEQUINES**
BLAI PERIS

Entre la Terra Alta i l'Alt Penedès

El seu secret? Punt òptim de maduració, aigua, sal, una branqueta de timó i l'essència de fer les coses bé!



« **MEL DE ROMANÍ DE L'AVI LLUÍS**
El Baix Ebre

De collita pròpia i preservant la naturalitat de la mel. Per endolcir begudes i plats o per gaudir-ne a cullerades!

DESCOBREIX ELS ARROSSOS DE VARIETATS AUTÒCTONES
PRODUÏDES A L'ILLA DE BUDA

ARRÒS BOMBA
ideal per a arrossos
secs i paelles



ARRÒS MARISMA
és el producte ideal
per cuinar arrossos
caldosos i rissotos



"TREBALLEM PER A LA
CONSERVACIÓ D'AQUEST
AIGUAMOLL ÚNIC DE L'ILLA
DE BUDA I LA SEVA
BIODIVERSITAT, PER TAL DE
PRESERVAR-LO PER A LES
GENERACIONS FUTURES"

Cultivar arròs en l'aiguamoll més important de la Conca Mediterrània Peninsular són paraules majors! Per això, els productors del Delta de l'Ebre, com en Guillermo, tracten aquestes terres com si fos casa seva. Difonen la cultura d'aquest entorn, defensen la flora i fauna davant el canvi climàtic i produeixen un arròs amb origen, qualitat i puresa!



Productor d'arròs
Sant Jaume d'Enveja, Illa de Buda

GUILLERMO BORÉS

A Bonpreu i Esclat apostem per productors d'arreu del territori català perquè creiem tant en la seva empenta i la seva història com en la qualitat dels seus productes.

Vols conèixer la nostra aposta?
T'ho expliquem tot clar i català!

Fem costat als més de 540 agricultors,
pescadors i artesans amb què treballem
per oferir-te més de 2.500 productes de
proximitat.

CARNISSERIA

32/37 proveïdors són
de Catalunya

431 referències de carn
són de Catalunya
(representen el 89% del total)

PEIXATERIA

6 llotges catalanes d'on
t'oferim peix de proximitat

86 referències són
de proximitat

FRUITA I VERDURA

Més de
150 productes de km 0
disponibles al llarg
de l'any

FORMATGERIA

147 formatges elaborats
a Catalunya

XARCUTERIA

249 embotits elaborats
a Catalunya

ALIMENTACIÓ SECA

1.373 productes elaborats
a Catalunya

En nostre impacte
en l'economia del territori:

2.342 M€

Contribució econòmica
a Catalunya

22.986 Llocs de
treball

Contribució a l'ocupació
de Catalunya

Contribuïm al PIB català en

861 M€

La contribució econòmica equival al 5,80 %
del PIB català en els sectors d'activitat
següents: alimentació, begudes i tabac;
indústries del petroli i energia elèctrica.



Triar proximitat...

És una nota d'esperança i una promesa de futur.

És un record constant de la passió transmesa entre moltes generacions.

És la solució que tenim a les nostres mans per garantir la continuïtat del sector.

ÉS HORA DE TRIAR PROXIMITAT!





km0

