

Organitza:



Patrocina:

Productors:



ECORIERA & ESTEVERIERA



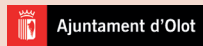
carnisseriaplanagumà



Distribuidors:



Col·labora:



Organitzat en el marc de:



Carn i embotits Jordi Vilarrasa



Al Mas Janric de Begudà, crien porcs de raça duroc - landrace alimentats amb ordi, blat de moro i favó, per poder aconseguir una bona carn, tendra i amb greix infiltrat, i així obtenir una màxima qualitat. El punt de venda dels seus productes és a la Plaça Mercat d'Olot, parada 19, 20, 21.

Embotits Gori



Al Mas Callís de Sant Privat d'en Bas, des de 1925, Embotits Gori hi elabora els seus productes artesans fets de manera tradicional a partir de porcs seleccionats de la Garrotxa. Els seus embotits es poden comprar a la botiga de la plaça de Sant Privat d'en Bas, a fires artesanes de Catalunya, supermercats de proximitat i establiments de queviures de la comarca.

Embotits Masó Olot



Tres generacions elaborant embotits de manera artesanal amb la mínima intervenció. Una empresa familiar que elabora embotits típics del Pirineu gironí amb la màxima qualitat, respectant la tradició i amb molta cura a l'hora de seleccionar la carn amb la qual fan els seus productes.

Carnisseria Planagumà



Una carnisseria familiar d'Olot creada el 1979. Els inicis són les matances de porc que feien els avis i han evolucionat cap un model de negoci on la prioritat és el producte i el seu origen. Treballen amb ramaders de proximitat per oferir un producte de qualitat i amb una clara traçabilitat.

Carns Vila



Una empresa familiar de Cornellà del Terri que el 1936 va néixer com una carnisseria de poble. Actualment, treballen en l'àmbit d'horeca, escoles i càterings. El 1968 van adquirir una explotació per a la cria pròpia de bestiar on controlen estrictament l'alimentació equilibrada i sana del bestiar. Al llarg dels anys han anat incorporant nous equipaments que els permeten el control de qualitat i traçabilitat.

Porcs Casolans Corominas



Al Mas Corominas de Begudà disposen d'una explotació porcina de cicle tancat que es troba dins el Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa. Treballen la qualitat dels seus productes posant especial atenció en quatre factors: la raça Duroc, l'alimentació basada en farinat compost de cereals variats, l'edat òptima de sacrifici dels porcs i la utilització de conservants naturals, amb l'objectiu de mantenir la cria de porc dels nostres avis i l'autenticitat dels productes.

Eco Riera & Esteve Riera



Té els orígens en una carnisseria de la Vall d'en Bas de finals del XIX, un negoci familiar que ha anat evolucionant amb les diferents generacions fins a arribar a l'empresa càrnica actual. Al llarg dels anys, han mantingut el mètode d'elaboració tradicional per als seus productes. A més a més, disposen de la certificació CCPAE per la línia d'embotits ecològics EcoRiera. Els seus productes es poden trobar en diferents comerços i restaurants.



Cassoles de tota la vida

Taller de cuina a càrrec de Felip Hontoria del restaurant Ca la Matilde, Carns i Embotits Jordi Vilarrasa i Porcs Casolans Corominas.

Dimarts 5 de març a les 18.00h a l'Aula de cuina de la Plaça Mercat d'Olot.

Cal inscripció prèvia enviant un whats app al 607401947

De l'1 al 17 de març de 2024

PORCUS REFINATUS

La tapa més porca i el plat més marrà



WWW.GARROTXAHOSTALATGE.CAT

[GARROTXAHOSTALATGE.CAT](https://www.instagram.com/GARROTXAHOSTALATGE.CAT)



La tapa més porca

La Braseria · Olot · T. 972 272 611

Panxeta de porc a la brasa amb patata al caliu

La Mallorquina · Olot · T. 646 316 436

Hamburguesa amb salsa de verdures

La Vermuteria · Olot · T. 640 233 689

Mexicanbur

Wabi Sabi · Olot · T. 972 607 074

Gyozes de porc i verdures amb reducció d'ànec i kimchee

La Cuina de l'Orfeó · Olot · T. 972 269 666

Truita de sobrassada i camasecs

Can Blay · Olot · T. 644 439 888

Peus de porc amb verdures a la soja

Alba 2008 · Olot · T. 972 907 184

Rou Jia Bao

La Vinoteca · Olot · T. 972 280 120

Costelló de Porc amb fesols



El plat més marrà

Hostal dels Ossos · Batet · T. 972 266 134

Peus de porc guisats amb cargols



La Deu · Olot · T. 972 261 004

Peus de porc sense feina amb carxofes



Ca la Matilde · St Feliu Pallerols · T. 972 444 269

Peus de porc planxats amb all i oli negre



La Moixina · Olot · T. 972 261 000

Presa de porc Duroc marinada amb herbes aromàtiques, amb salsa de ceps i patates especiades



La Quinta Justa · Olot · T. 972 271 209

Costella de porc Duroc amb poma al forn i salsa agredolça.



Sant Miquel · St Esteve d'en Bas · T. 972 690 123

Filet de porc amb la seva salsa, purè de patata i compota de poma



L'Hostalet · Hostalets d'en Bas · T. 972 690 006

Galta de porc amb salsa de ratafia, naps confitats i compota de poma



Can Xel · Santa Pau · T. 972 680 211

Secret de porc ibèric amb saltat de verdures Thai i salsa agredolça



Eko, tapes i platillos · Olot · T. 872 022 932

Calamar fresc farcit de botifarra amb beurre blanc de Jerez

Els Amolls · Olot · T. 972 267 521

Medallons de filet de porc amb salsa de ceps

Les Pedretes · Olot · T. 972 265 265

Peus de porc amb naps

La Perla · Olot · T. 972 262 326

Melós de porc amb reducció de Ratafia Russet

B-Creck Solfa · Olot · T. 972 268 337

Costelló de porc cuit a baixa temperatura amb salsa de soja i mel amb fesols de Santa Pau

La Cuina de l'Orfeó · Olot · T. 972 269 666

Peus de porc amb salsa de cansalada

Ca la Carmelita · Sant Privat Bas · T. 972 693 256

Peus de porc amb suquet i cargols

Mas Siubès · Planes d'Hostoles · T. 972 980 187

Costelló de porc Duroc amb verdures saltejades

Cal Sastre · Santa Pau · T. 972 680 095

Peus de porc amb cargols

L'Arcada de Fares · Fares · T. 972 590 855

Peus de porc gratinats amb naps

Can Nou · Besalú · T. 972 590 855

Careta de porc adobada cuita a baixa temperatura amb parmentier de patata, fesols i pebrot vermell de la Vera

Boccafina · Olot · T. 972 858 681

Boccaporca pizza

Can Vergés · Batet · T. 625 290 037

Farcellets de col farcits de carn de perol

B-Creck Clarà · Olot · T. 972 266 586

Wrapp de pulled porc

Can Morera · Les Preses · 972 694 802

Peus de porc a la brasa amb salsa all i julivert i patata al caliu

