

ORGANITZA:



PATROCINA:



COL-LABORA:



Els nostres productors:



La Xauxa

Nascuda el 2019 a Les Preses, elabora formatges artesans amb llet crua de vaca procedent de ramats molt pròxims. Treballen amb una producció acurada i estacional que respecta el territori i la qualitat de la llet.

Cal Vigatà

Cal Vigatà

És una empresa familiar que elabora formatges artesans de vaca a partir de llet fresca del seu propi ramat. Una producció respectuosa amb el territori, situada a l'extrem sud de la serra de Sant Valentí, a La Pinya.



La Xiquella

Elabora formatges artesans amb llet crua de vaca i d'ovella, en el seu obrador de la Vall d'en Bas. Cada peça expressa el caràcter del territori: llet de pastura, maduracions cuidades i una personalitat que connecta amb la cuina de proximitat.



Agrolàctics la Vall d'en Bas

És un petit obrador familiar que elabora iogurts, flams, matons i recuits, continuant el llegat de l'antic Mirès. Treballen amb llet de proximitat per crear productes làctics de qualitat que es poden trobar a botigues especialitzades de la comarca.



Mas el Molí del Perer

És una explotació ecològica familiar d'Hostalets d'en Bas que elabora formatges i làctics amb la seva pròpia llet de vaca.



El Pastor de Riudaura

Elabora formatges madurats amb llet crua de les seves pròpies cabres, munyides a mà i pasturades a Riudaura. Treballen formatges de pasta premsada i pela florida, madurats amb cura i seguint un procés totalment artesanal.



Mas Farró

És una explotació familiar de la Vall de Bianya que elabora el seu formatge Serrat d'ovella amb llet crua del seu propi ramat. Disposen d'una finca de cultiu destinada a l'alimentació del bestiar.



Verd Clar

És un projecte de l'Albert i la Clara, elaboren formatges amb la llet del seu propi ramat de cabres, que pasturen pels boscos de la Vall de Cogoll. Un obrador petit compromès amb el benestar animal, el territori i la qualitat del producte.



Mas Claperol

És una formatgeria ecològica de Sant Feliu de Pallerols amb una llarga trajectòria familiar. El projecte va començar amb cabres i formatge fresc i, amb els anys, va evolucionar cap a la producció de làctics ecològics elaborats amb la llet del seu propi ramat de vaques.



Mas La Coromina

És una granja ecològica de Joanetes que produeix llet i làctics amb la seva pròpia ramaderia, criada en pastures al peu del Puigsacalm. Elaboren productes amb certificació ecològica i compromís amb el benestar animal.



Serra de Llancers

És un petit projecte artesanal de Sant Esteve d'en Bas que elabora formatges amb llet crua de vaca procedent de ramats de la zona. Treballen amb maduracions cuidades i una producció limitada.

39ª MOSTRA GASTRONÒMICA DE LA GARROTXA

Del 21 de novembre al 7 de desembre de 2025

WWW.GARROTXAHOSTALATGE.CAT

IGARROTXAHOSTALATGE.CAT

39ª MOSTRA GASTRONÒMICA DE LA GARROTXA

Mas El Siubès · Les Planes d'Hostoles

Mas El Siubès · 972 980 187

Cremós de carbassa i cigrons amb salsa de **formatge El Portet de la formatgeria Verd Clar**

La Moixina · Olot

Paratge de la Moixina, s/n · 972 261 000

Coca de pa amb romesco suau, carbassa, bolets confitats, **formatge Xiroi de La Xiquella**, rúcula, remolatxa i oli de fruita seca.

La Quinta Justa · Olot

Passeig de Barcelona, 7 · 972 271 209

Carbassa rostida de l'hort de Les Mulleres amb ou cuit a baixa temperatura de Mas Castanyer amb **formatge tendre de Cal Vigatà**.

Sant Miquel · Sant Esteve d'en Bas

Mas Colomer, s/n · 972 690 123

logurt del Molí del Perer amb compota de poma i crumble de farro.

La Perla · Olot

Ctra. de la Deu, 11 · 972 262 326

Sopa de ceba gratinada amb **formatge de Mas La Coromina**.

Ca la Matilde · Sant Feliu de Pallerols

Ctra. d'Olot, 42 · 972 444 269

Crema de carbassa amb fons de brandada de bacallà i **formatge Mas Farró** i trompetes de la mort.

B-Crek Solfa

C. de Madrid, 222, Olot · 972 268 337

Crema de carbassa de la Vall amb **formatge blau de La Xiquella** i mató del Mirès.

Can Xel · Santa Pau

Ctra. Santa Pau, s/n · 972 680 211

Pastís de **formatge cremós de Cal Vigatà**.

L'Hostalet · Hostalets d'en Bas

C. de Vic, 18 · 972 690 006

Coca dels Hostalets amb tomata confitada i **formatge Xiroi de La Xiquella**.

Cal Sastre

Plaça dels Valls, 6 · 972 680 095

Amanida d'encenalls de **formatge d'ovella gras curat de Mas Farró** amb fruits secs, mel i mostassa

Hostal del Sol · Olot

Ctra. Olot a Vallfogona s/n · 972 267 879

Fusta de formatges: **Mas Farró, La Xiquella, La Xauxa, Molí del Perer, i Cal Vigatà**.

L'Arcada de Fares · Fares

Can Figueres de Fares · 972 590 855

Carpaccio de vedella de Girona amb espurnes de **formatge de Mas Farró**.

Can Morera · Les Preses

Av. de Santa Coloma, 10 · 972 694 802

Coca de fleca gratinada amb tomàquet i **formatge del Mas Llancers de la Vall d'en Bas**.

Hostal dels Ossos · Batet de la Serra

Ctra. Santa Pau, km2 · 972 266 134

Ravioli de carbassa amb **formatge Xiroi de La Xiquella** i botifarra negra.