Calendari 2013

CONSELL COMARCAL DE L'ANOIA

L'ANOIA DEL CAMP A LA TAULA

El Calendari que teniu a les mans és una invitació que fa el Consell Comarcal de l'Anoia per conèixer la diversitat i la riquesa dels productes que es cultiven i s'elaboren a la nostra comarca, l'Anoia.

Compromesos amb la millora del desenvolupament econòmic i amb la voluntat de dinamització del territori, des de fa uns anys treballem per donar a conèixer la qualitat dels productes artesans alimentaris. El sector agroalimentari és un sector emergent amb potencial de crear empreses i ocupació, i s'ha convertit en un important factor de reforçament de la identitat local.

Aquest calendari s'ha dut a terme des del Consell Comarcal de l'Anoia amb la col·laboració de la Diputació de Barcelona, mitjançant la línia de suport al teixit empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat de la terra i el mar, que té per objectiu la promoció i l'enfortiment del teixit productiu del sector agroalimentari.

Esperem que gaudiu dels nostres productes tots els mesos de l'any!

L'ANOIA DEL CAMP A LA TAULA

L'Anoia, del Camp a la Taula és un projecte de suport al teixit empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat. Una iniciativa destinada a la promoció i difusió dels productes produïts, elaborats o transformats a la comarca per petits i mitjans empresaris que han fet de la seva passió per la feina ben feta un emblema de la qualitat dels productes alimentaris de l'Anoia. Parlem entre d'altres, dels pagesos que treballen la terra, dels viticultors, dels ramaders, dels elaboradors d'embotits i dels formatgers; sense oblidar-nos dels flequers i els pastissers. Tots ells, amb la seva feina de cada dia, fan possible que a l'Anoia gaudim de productes agroalimentaris de qualitat. Sense ells aquest projecte no tindria sentit, ni aquest calendari contingut.

Des del Consell Comarcal us convidem a deixar-vos seduir amb tots cinc sentits per la rica gastronomia artesana de l'Anoia.

Àrea de Promoció Comarcal
Consell Comarcal de l'Anoia

CONSELL COMARCAL DE L'ANOIA

Diputació Barcelona

Xarxa Productes de la Terra

Notes

Pels Reis, el dia creix i el fred neix.

Qui rega en gener, posa blat al graner, palla al paller i oli a l'oliver.

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

GENER 2013

Oli d'oliva

A la comarca de l'Anoia el cultiu de l'olivera té una importància més reduïda que en d'altres zones, però l'oli que se n'obté no desmereix gens en l'aspecte qualitatiu el de llocs amb més tradició.

Les varietats que trobem al nostre entorn són majoritàriament Arbequina, amb una zona de les varietats Palomar i Vera. De totes elles, s'extreu un oli verge d'excel·lent qualitat.

Fira de Reis*

La Fira de Reis és un autèntic esdeveniment comercial i social que té lloc al Passeig Verdaguer d'Igualada el dia de Reis. En aquesta Fira especialitzada en planters, és tradicional que els pagesos de la comarca s'abasteixin dels planters d'arbres que necessiten per a l'any. Darrerament s'ha complementat amb productes d'artesania d'aquí i de fora i amb parades que ofereixen alimentació i productes artesanals.

Fira del Camí Ral*

Aquesta fira rememora l'antic camí ral que unia Barcelona i Saragossa i que passava pel bell mig de Vilanova del Camí. La fira ofereix una mostra de productes alimentaris, de ramaderia, d'arts i oficis, com també de firaires i diversos comerços del municipi.

○ Lluna nova ◗ Quart creixent ● Lluna plena ◖ Quart minvant

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
	1	2	3	4	5 ◖	6 *Fira de Reis
7	8	9	10	11 ○	12	13 *Fira del Camí Ral
14	15	16	17 Sant Antoni	18	19 ◗	20
21	22	23	24	25	26	27 ●
28	29	30	31			

Productors:

Can Gibert
Plaça de l'Església, 1, Jorba
T. 93 809 40 19

Cooperativa Agro Igualada, El Setrill
Carrer Portal, 4, Igualada
T. 93 803 09 17
www.agroigualada.com

Molí d'Oli Cal Nasi
Carretera d'Igualada, 121, Piera
T. 93 778 83 58 / 93 776 26 66

Molí d'Oli Cal Sadurní
Munné Orpí, 29 (El Bedorc) Piera
T. 93 770 60 47 / 93 778 87 23
www.calsadurni.com

Aquests productes es poden degustar o adquirir en la mateixa explotació, en botigues especialitzades, Agrobotiga d'Igualada i fires d'àmbit comarcal.

Altres productors:

Finca Can Bonastre de Santa Magdalena
Na Joana, Crta. B-224 Km. 13,2, Masquefa
T. 93 772 87 67
www.canbonastre.com

La Vinya Nova
Masia La Vinya Nova, s/n, El Bruc
T. 93 771 03 29 / 659 430 959
www.restaurantvinyanova.com

La Vall de Montserrat
Masia El Castell, s/n, El Bruc
T. 902 36 76 62 / 977 88 09 20

Aquests productes es poden degustar o adquirir en la mateixa explotació.

Tortell de Sant Antoni

Les postres típiques de la festa dels Tres Tombs són el tradicional Tortell de Sant Antoni. Té forma d'anella, més o menys rodona o ovalada, la massa és de la mateixa mena que un brioix i el farciment tradicional és el de massapà, encara que avui es fa amb tot tipus de farcits de nata i de crema. Està completament cobert, també pels costats, de la massa, i està ricament decorat de fruita confitada.

Aquest producte el podeu trobar a les pastisseries d'Igualada i comarca.

Notes

Quan la Candelera riu, el fred és viu.
Quan la Candelera plora, el fred és fora.

Si vols bon aller, planta'l pel febrer.

L'ANOÏA DEL CAMP ALA TAULA

FEBRER 2013

Formatges i làctics

Els formatgers de l'Anoia són, sobretot, bons coneixedors de l'ofici, i elaboren diversos tipus de formatges madurats i frescos, iogurts i postres làctiques. Tots els productes s'elaboren de manera artesanal, amb molta dedicació i cura, i utilitzant sempre matèries primeres de qualitat. L'Anoia és rica en pastura, i alguns formatgers tenen els seus propis ramats de cabrum i d'ovelles.

Festa de la Caldera de Montmaneu*

Diumenge de Carnaval. La tradició de la caldera neix amb la finalitat de donar un bon àpat, abans de Quaresma als qui passaven gana. Aquest tradició a Montmaneu s'ha mantingut fins ara. Les calderes a Montmaneu bullen tot el matí, i l'escudella, un cop beneïda, es reparteix a tothom al migdia.

Mercat Figueter de Capellades*

Segon diumenge de Quaresma. Tradicional fira-mercat que té els seus inicis segles enrere, quan el segon diumenge de Quaresma se celebrava una fira en què hi havia compravenda de diferents productes característics d'aquest període del calendari religiós com la pesca salada, el bacallà i els fruits secs. Entre tots, destacaven sobretot les populars figues que s'havien assecat i ensucrat prèviament a cada casa. S'hi poden degustar els bunyols de figa.

○ Lluna nova ◗ Quart creixent ● Lluna plena ◖ Quart minvant

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
				1	2 La Caldera	3 ◖
4	5	6	7	8	9	10 ○ *Festa de la Caldera de Montmaneu
11	12	13	14	15	16	17 ◗
18	19	20	21	22	23	24 *Mercat Figueter de Capellades
25 ●	26	27	28			

Productors:

Formatges de Veciana
Montserrat de la Concepció, carnet d'Artesà
Segur, s/n, Veciana
T. 93 868 03 31

Làctics la Tossa
Sergi Carbonero, carnet d'Artesà
Dinamarca, 8 Nau 5 Pol. Ind. Les Comes
Igualada
T. 93 804 58 08

Aquests productes els podeu trobar en botigues especialitzades, mercats municipals de l'Anoia, Agrobotiga d'Igualada i en fires.

Bunyols de figa

Els bunyols de figa són uns bunyols amb pasta de lionesa molt enriquida amb essències i amb un preparat especial a base de sucre, esperit de vi, aigua, i essències d'ametlles amargues i melmelada de figa, que només es pot degustar el segon diumenge de Quaresma, a l'entorn del Mercat Figueter. Per mitjà de motlles adequats, es fregeixen amb forma de figa.

Durant el Mercat Figueter es posen a l'abast dels capelladins i dels visitants a través de parades al carrer.

Notes

Març marçot, mata a la vella a la vora del foc, i a la jove si pot!

Març ventós i abril plujós, fan ésser el pagès orgullós.

L'ANOIA DEL CAMP A LA TAULA

MARÇ 2013

Mel

La mel és l'aliment natural produït per les abelles a partir del nèctar de les flors que liben, transformen, combinen amb substàncies específiques pròpies, emmagatzemen i deixen madurar a les bresques del rusc. Per preparar 100 g de mel una abella ha de visitar aproximadament un milió de flors.

Hidromel i vinagre de mel

L'hidromel d'Melis s'elabora fermentant una barreja de mels, aigua i pol·len, es fan diferents transvasaments, clarificant la beguda per decantació i s'envelleix un mínim de dos anys en bótes de roure. Un cop adquireix les caraterístiques desitjades, es filtra, s'embotella i es deixa en repòs. El vinagre de mel s'elabora acetificant artesanalment l'hidromel.

La Mona de Pasqua*

La Mona de Pasqua tradicionalment era un pastís pastat a casa que festejava l'alegria pasqual. Simbolitzava que la Quaresma i les seves abstinències s'havien acabat. El costum era que els padrins obsequiessin els fillols i filloles amb un pastís que duia tants ous de gallina com els de l'edat de l'infant; el regal es repetia cada diumenge de Pasqua fins que es feia la Comunió. La família es reunia i l'anaven a menjar en un indret tots plegats.

Amb el pas del temps la fórmula de La Mona de Pasqua ha variat cap a una base de pa de pessic, amb diferents farcits i, al damunt, un ou o una figura de xocolata.

○ Lluna nova ◗ Quart creixent ● Lluna plena ◖ Quart minvant

20 de març, equinoci inici de la primavera

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
				1	2	3
4 ◖	5	6	7	8	9	10
11 ○	12	13	14	15	16	17
18	19 ◗	20 Equinoci inici de la primavera	21	22	23	24
25	26	27 ●	28	29	30	31

*Diumenge de Pasqua

Elaboradors:

Mas Buret
Disseminat, s/n (El Saió)
Santa Margarida de Montbui
T. 93 805 39 51 / 646 514 392
www.masburet.com

Aquests productes els podeu trobar en botigues especialitzades i en fires d'àmbit comarcal.

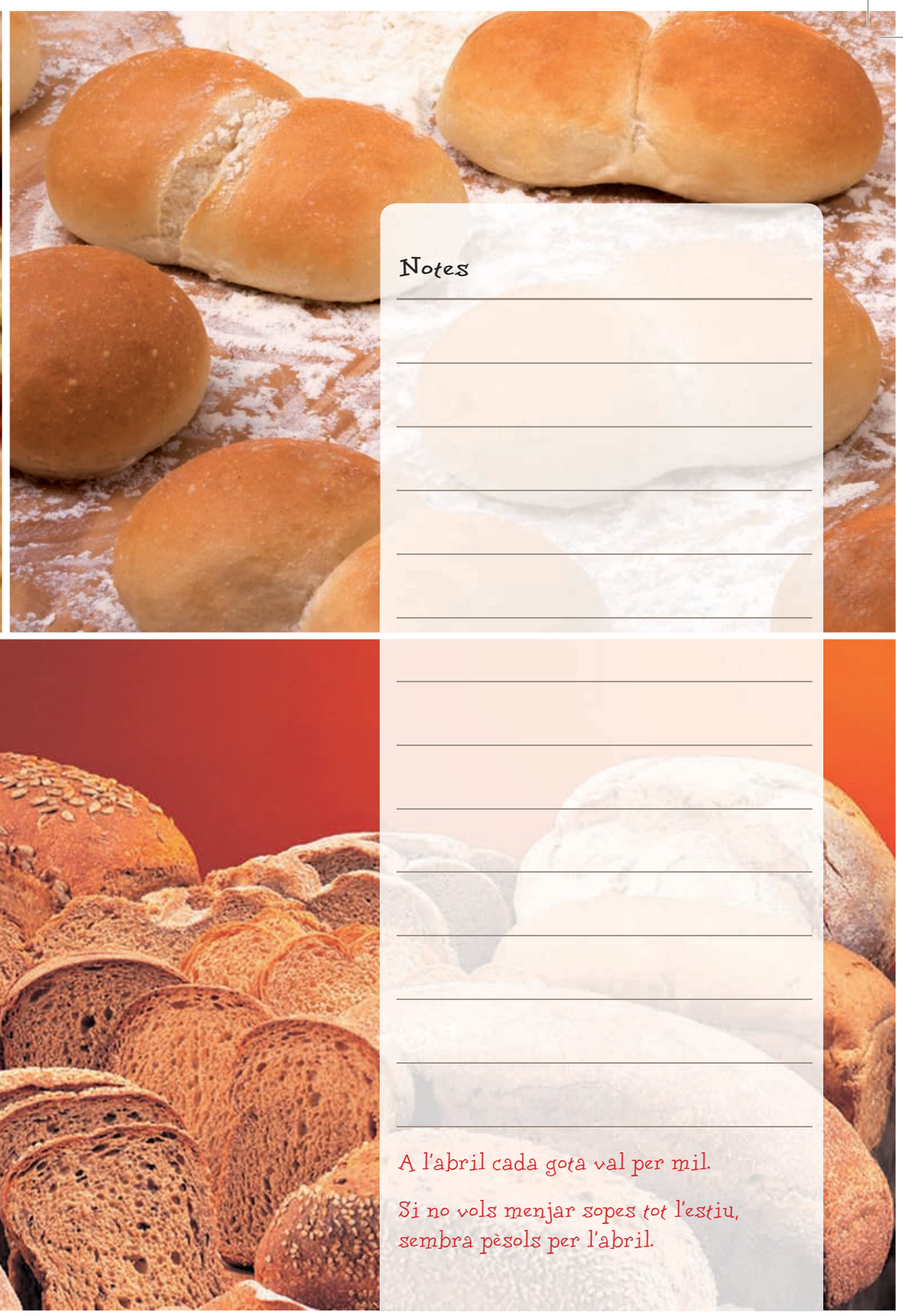
D'Melis - Vallbona Paté
Carrer Major, 44,
Vallbona d'Anoia
T 93 771 83 03 / 609 647 161
www.hidromel.cat

Aquests productes els podeu trobar a l'obrador, en fires i al web.

Pa de pessic de la Panadella

És un bescuit de forma circular i de molla molt esponjosa, lleugerament fornejat i de textura flonja. De sabor no gaire dolç. La recepta base inclou farina de blat, ous i sucre, essència de llimona, midó de blat de moro. També s'hi sol tirar per sobre una mica de sucre llustre. Se sol menjar per esmorzar o berenar, així com de base d'alguns pastissos.

Bayona-La Panadella
Carretera N-II, Km 532,
Montmaneu
T. 93 809 20 11
www.panadella.com



Notes

A l'abril cada gota val per mil.

Si no vols menjar sopes tot l'estiu,
sembra pèsols per l'abril.

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

ABRIL 2013

Pa de l'Anoia

És un pa artesanal que neix per iniciativa del Gremi de Flequers de l'Anoia. És elaborat amb farina blanca i farina integral de blat barrejades amb farines de sègol, soja, malt o ordi. La seva cocció és lenta i es cou en forn de llenya o de sola.

Del Pa de l'Anoia se'n fa dos formats, el Llaç de l'Anoia i el més tradicional Xusco de l'Anoia.

Pa culet

Un divertit panet creat especialment per als més menuts inspirat en els dibuixos infantils Shin-Shan. És un panet arrodonit en forma de natges, de crosta i molla molt tova, amb sabor dolç i molt lleuger i digestiu. Els seus ingredients principals són: farina de blat, llet condensada, llet en pols.

Productes de fleca ecològics

Productes de fleca ecològics, artesans i naturals, elaborats amb ingredients provinents de l'agricultura ecològica certificats pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica CCPAE.

○ Lluna nova ◗ Quart creixent ● Lluna plena ◖ Quart minvant

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
1	2	3 ◖	4	5	6	7
8	9	10 ○	11	12	13	14
15	16	17	18 ◗	19	20	21
22	23 Diada de Sant Jordi	24	25 ●	26	27	28
29	30					

Aquests productes els podeu trobar en establiments associats al Gremi de Flequesr de l'Anoia als forns de pa i fleques de la comarca de l'Anoia.

Elaborador de productes de fleca ecològics:

Tascó, fleca artesanal de productes naturals
Travessia Traginers, 4 local 1
Igualada
T. 93 808 40 92
www.flecatasco.com

Aquests productes es poden adquirir en botigues especialitzades en dietètica i alimentació.

Pa / Pastís de Sant Jordi

El pa de Sant Jordi, que representa l'escut de Catalunya amb les quatre barres vermelles sobre fons groc. Està elaborat a partir de tres pastes: de nous, de sobrassada i de formatge, la combinació de les quals resulta un pa gustós i aromàtic.
El pastís de Sant Jordi és un típic pa de pessic, amb capes de mantega intercalades entre els talls primets de pa de pessic, simulant les pàgines d'un llibre.

Aquest producte el podeu trobar als forns i a les pastisseries d'Igualada i comarca.

Notes

Pel maig, cada dia un raig.

A bona hora vingui el maig, el millor mes de tot l'any.

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

MAIG 2013

Embotits de l'Anoia

Els embotits identifiquen i caracteritzen una geografia, un poble i una cultura. A la comarca de l'Anoia s'elaboren embotits artesanals en tots els racons de la seva geografia, són de gran renom els de l'Alta Anoia i els de les terres més properes al Penedès.
Una classificació molt freqüent és la que es fa tenint en compte el procés d'elaboració. Així, els embotits els podem dividir en crus i cuits.
Productes elaborats: botifarra crua, bulls, llonganissa, pernil dolç, botifarra blanca, botifarra negre, botifarrons, patés, fuet, xoriç, sobrassada, cap de senglar. Els productors de l'Anoia els elaboren de manera tradicional i han introduït innovacions en els ingredients (fruits secs, bolets, fruita...). Molts d'aquest productes s'elaboren sense gluten i sense lactosa.

○ Lluna nova ◗ Quart creixent ● Lluna plena ◖ Quart minvant

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
		1	2 ◖	3	4	5
6	7	8	9	10 ○	11	12
13	14	15	16	17	18 ◗	19
20	21	22	23	24	25 ●	26
27	28	29	30	31 ◖		

Elaboradors:

Alimentació Carreras
Carrer Piereta, 2, Piera
T. 93 776 07 37

Cal Carlets
Carrer Bruc del Mig, 86, El Bruc
T. 93 771 00 08

Ca la Montserrat / Embotit del Bruc
Pere Ribera, carnet d'Artesà
Carrer Bruc de Baix, 18, El Bruc
T. 93 771 00 32

Cal Llobet
Carrer de Pí, 1, Òdena
T. 93 803 46 93

Cal Pepe *Josep Grados Bravo, carnet d'Artesà i Empresa Artesana*
Carretera de Valls, 79,
Santa Margarida de Montbui
T. 93 803 51 61

Cal Passanals
Carrer Alba, 11, Igualada
T. 93 803 08 83

Cansaladeria Corona
Carrer Òdena, 84, Igualada
T. 93 804 53 47

Cansaladeria Mallart
Carrer Raval, 27, La Llacuna
T. 93 897 60 01
www.embotitsmallart.com

Cansaladeria Sala
Carrer Major, 3, Els Hostalets de Pierola
T. 93 771 20 05

Cansaladeria Travé
Josep Domènech, carnet d'Artesà
Carrer Engranell,7, La Llacuna
T. 93 897 60 79

Carnisseria Mercè
Raval de Sant Jaume, 9 int., Calaf
T. 93 869 91 62

Carnisseria Xarcuteria Esquius
Mercat Municipal de La Masuca
Carrer Virtud, parada núm. 124
T. 93 803 59 06

Carnisseria Xarcuteria La Vedella
Núria Viñas, carnet d'Artesà i Empresa Artesana
Pge. Dr. Bertran, 2, Calaf
T. 93 869 85 27
www.lavedella.com

Carnisseria - Xarcuteria Marvi
Carrer Sant Pere, 3, Masquefa
T. 93 772 54 51

Domènechxarcuter
Josep Mª Domènech Carta d'Artesà
Carrer Doctor Pujades, 25, Igualada
T. 93 803 00 45

Embotits Can Torrens
Miquel Torrens, carnet d'Artesà
Sant Miquel, 11, Sant Martí de Sesgueioles
Raval St.Jaume, 53 C, Calaf
T. 93 869 81 86

Embotits Cal Codina
Carrer Escoles, 20, Sant Martí de Tous
T. 93 809 63 06

Embotits Cal Tecla
Carrer Sant Antoni, 48, Calaf
T. 93 869 81 24

Embotits Closa
Salvador Espriu, 23, La Pineda, Calaf
T. 93 869 89 92

Embotits de Vallbona - Can Tiquet
Carrer Major, 26, Vallbona d'Anoia
T. 93 771 84 08

Embotits Riu *Francesc Domingo Arnedo, carnet d'Artesà i Mestre Artesà*
Carrer Pedragosa, 15, La Llacuna
T. 93 897 60 55
www.embotitsriu.com

Ibañez
Carrer Sant Josep, 80, Igualada
T. 93 804 30 38

L'Obrador de l'Ana
Carrer Sant Critòfol, 18, Piera
T. 93 776 25 04

Piqué Cansaladeria - Xarcuteria
Carrer Sant Magí, 5, Igualada
T. 93 803 12 18
www.calpique.com

Xarcuteria artesana Carme
Carrer Sant Bonifaci, 47, Piera
T. 93 776 09 04

Aquests productes els podeu trobar a les botigues dels elaboradors, botigues especialitzades en alimentació, mercats municipals de l'Anoia, Agrobotiga d'Igualada i en fires d'àmbit comarcal.

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

Notes

Qui de la muntanya se vol enamorar,
per Sant Joan hi ha d'anar.
Al juny, la falç al puny.

JUNY 2013

Préssec de la Fortesa

Es tracta d'un cultiu de secà en un terreny argilós i molt calcari, a la zona de l'Anoia més propera a l'Alt Penedès, característiques que fan que el fruit que se'n deriva tingui unes qualitats difícils de trobar en altres regions on el conreu del presseguer també és estès. Així doncs, es tracta d'un préssec de gran qualitat amb gust i aroma intenses i, en funció de la varietat, la seva carn pot ser de textura més carnosa o més sucosa. La varietat més coneguda és el préssec de vinya, d'un color groc intens, carnós i dolç, però amb un petit toc àcid que el fa molt agradable al paladar.

El Mercat de la Fruita Dolça se celebra tots els diumenges d'estiu, des de principi de juny fins al setembre, al costat de la rotonda de la B-224 en direcció a Capellades, al costat del polígon industrial.

S'hi poden adquirir tot tipus de préssecs de la Fortesa (d'aigua, de vinya, préssec pla) a part d'altres fruites com les prunes o el raïm.

Solstici d'estiu*

El solstici és el moment de l'any en què el Sol aconsegueix la màxima declinació (distància angular) respecte a l'equador celeste. El solstici d'estiu marca el pas de la primavera a l'estiu. La nit del solstici d'estiu, que s'escau el 21 de juny, és la més curta de l'any i l'arribada de l'estiu se celebra la nit del 23. La celebració del solstici, cristianitzada com a Nit de Sant Joan, té moltes formes, però el foc sempre hi és present.

○ Lluna nova ◗ Quart creixent ● Lluna plena ◖ Quart minvant

21 de juny, solstici inici d'estiu

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
					1	2
3	4	5	6	7	8 ○	9
10	11	12	13	14	15	16 ◗
17	18	19	20	21 *Solstici inici d'estiu	22	23 ● *Revetlla de Sant Joan
24 Sant Joan	25	26	27	28	29	30 ◖

Productors:

ADV Penedès
www.fordal.org

Salvador Cantí Marrugat
Casa Marrugat, Fortesa
T. 619 088 837

Jordi Duran Duran
Sta. Creu s/n, Fortesa
T. 647 074 475

Agustí Duran Poch
Plç. Església,2, Fortesa
T. 662 278 838

Josep M. Poch Samsó
C. Major,26, Fortesa
T. 650 185 052

Maria Rovira Duran
C. Major,21, Fortesa
T. 607 252 467

Can Patomàs scp Can Patomas
St. Jaume sesoliveres 08784
T. 937 763 021

Torrents Viñas Fruits scp
C. Major,13, Fortesa
T. 679 914 914

Meritxell Punsola Bosch
C. Nord,2, Fortesa
T. 636 192 441

Josep Vives Font
C. Major, 31, Fortesa
T. 606 971 478

Aquests productes els podeu trobar en botigues especialitzades, mercats municipals de l'Anoia i Agrobotiga de l'Anoia.

*Coca de Sant Joan**

La coca de Sant Joan és, sens dubte, una de les coques més populars i festives de Catalunya, on es menja per celebrar la Nit de Sant Joan.
En aquesta nit, per sopar, és habitual fer reunions familiars o amb amics i després acudir a la vora d'una foguera, on es menjarà la coca acompanyada de vi o cava. La de fruita confitada és la més tradicional, però també se'n fan de recapte, de llardons, de pinyons i de moltes altres varietats.

Aquest producte el podeu trobar als forns de pa, fleques i pastisseries de la comarca de l'Anoia.

Notes

Nit de juliol, pluja no vol.
Pel juliol, amb poc foc bull el perol.
En juliol, ni dona ni caragol.

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

JULIOL 2013

Els mercats de l'Anoia

A l'Anoia hi ha dos municipis amb mercat sedentari municipal, que ofereixen un comerç de proximitat i de qualitat, i posen a l'abast dels consumidors un ampli ventall de productes frescos i de temporada, amb un tracte professional i personalitzat:

Igualada: Mercat Municipal de la Masuca. A la planta de baix hi ha les parades de venda sedentària, tant exteriors com interiors. El mercat ambulant, celebrat els dimecres i dissabtes, es localitza a la plaça de la Masuca davant de l'edifici del mercat municipal.

Vilanova del Camí: Mercat de Sant Hilari. Compta amb 18 parades fixes. Els divendres hi ha mercat ambulant amb unes 39 parades variades a la plaça de davant de l'edifici del mercat municipal.

Mercats ambulants

Calaf: des de l'any 1226 se celebra cada dissabte el tradicional mercat de Calaf. La plaça dels Arbres i el raval de Sant Jaume s'omplen de diversitat, colors i olors, amb una seixantena de parades.

Capellades: se celebra cada dimarts al centre de la població, el nombre de parades és d'unes 40.

Masquefa: tots els dimarts al matí, a la plaça Josep M. Vila (plaça de l'Estació) i als seus voltants, s'instal·la una trentena de parades.

Piera: els dissabtes se celebra mercat a la plaça Mar i Cel; i omple d'activitat i visitants els carrers annexos. Hi ha unes noranta parades.

Santa Margarida de Montbui: els dissabtes se celebra "Mont-Mercat" a la zona de la Mercè, amb una cinquantena de parades.

Mercats ambulants setmanals de caire més petit

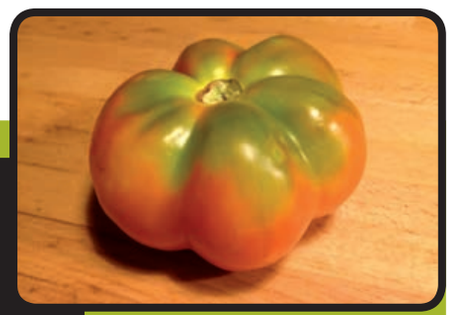
Cabrera d'Anoia (can Ros) (dissabte)
Castellolí (dissabte)
La Torre de Claramunt (diumenge)
Òdena (dimarts)
Sant Martí de Tous (dimecres)
Vallbona d'Anoia (divendres)

○ Lluna nova ◗ Quart creixent ● Lluna plena ◖ Quart minvant

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
1	2	3	4	5	6	**7**
8 ○	9	10	11	12	13	**14**
15	16 ◗	17	18	19	20	**21**
22 ●	23	24	25	26	27	**28**
29 ◖	30	31				

Tomàquets de varietats locals

Durant els mesos d'estiu els horts dels diferents municipis de l'Anoia ofereixen excellents varietats de tomàquets. Gràcies al seus hortolans, any rere any, aquestes varietats es cultiven i adapten a les condicions de cada terreny, millorant així les seves característiques. Els mercats i alguns restaurants de la comarca ja ofereixen tomàquets amb denominació local, fomentant així el consum de productes de qualitat i proximitat.



Aquest producte el podeu trobar als mercats de la comarca.

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

Notes

Per la mare de Déu d'agost, a les set ja és fosc.
Aigua d'agost, safrà, mel i most.

AGOST 2013

Xai

Els xais neixen i creixen en explotacions ecològiques al costat de les seves mares.

S'alimenten principalment de llet materna i pastures, però també de farratges i grans de cereals en menor proporció.

Xai o cabrit?

Cabrit, cria de la cabra, té d'1 a 5 setmanes i només s'alimenta de llet. Pesa entre 4 i 4'5 kg.

Xai lletó, cria de l'ovella, té de 4 a 5 setmanes i només s'alimenta de llet. Pesa entre 4 i 4,5 kg.

Xai de llet, cria de l'ovella, té entre 1 mes i mig i 3 mesos i ha mamat durant tot el procés d'engreix i després surt al camp a menjar pastures, cereals, etc. Pesa entre 9 i 10 kg.

Conill

El conill lletó des de que neix s'alimenta de llet materna. Al final del procés d'engreix se li pot afegir a la seva dieta una mica de pinso ecològic per tal que arribi a la mida que demana el client. Té entre 1 mes i 1 mes i mig. Pot pesar entre 400 i 800gr.

Pollastre

El pollastre ecològic és un pollastre criat a l'aire lliure i s'alimenta bàsicament de cereals ecològics certificats. La seva criança és lenta, mínim 90 dies i aconsegueix un pes aproximat de 3 kg. La seva carn té una textura molt tendra i melosa.

Lluna nova · Quart creixent · Lluna plena · Quart minvant

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15 Mare de Deu d'Agost	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Productors:

Can Casellas
Crta Igualada a Bellprat, s/n, Bellprat
T. 97 788 01 87
www.cancasellas.cat

Can Cucut
Plaça de la font, 7, La Llacuna
T. 93 897 60 76

Cal Serrats (Xai ecològic)
Masia Cal Serrats, Argençola
T. 93 809 21 38
www.calserrats.com

Carnisseria Adoració
Carrer Isidre Vilaró, 32, Calaf
T. 93 868 01 37

Carnisseria Laura
Raval St. Jaume, 53-A baixos, Calaf
T. 93 869 84 73

Cunícula Pilar
Camí de Solanelles, s/n, Calaf
T.675 20 40 73
www.euroconills.cat

Cal Trullàs (Pollastres ecològics)
Cal Trullàs s/n
Sant Pere Sallavinera
T. 699 42 73 60

Aquests productes els podeu trobar a les botigues dels seus productors, botigues especialitzades, Agrobotiga d'Igualada i restaurants de la comarca.

Coca d'Igualada

Es tracta d'una coca rectangular de pasta de full i herbes aromàtiques, ensucrada i coberta per dalt i per baix de granet d'ametlla. Darrerament se'n fan versions farcides de nata, crema o trufa.
Es presenta en forma rectangular i individual, per tal que sigui un producte fàcil de transportar per als viatgers que s'apropen a la ciutat a comprar-ne. Es ven en caixes de sis unitats.
Coques creades l'any 1920 per la Pastisseria Pla.

Pastisseria Pla
Rambla Nova, 43, Igualada
T. 93 803 15 28

Pastisseria Fidel Serra
Carrer Nou, 10, Igualada
T. 93 803 16 62

Pastisseria Targarona
C/.del Roser, 17, Igualada
T. 93 803 07 05

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

Notes

El setembre, s'enduu els ponts o eixuga les fonts.
Al setembre, el vi està per vendre.

SETEMBRE 2013

Vins i caves

A la comarca de l'Anoia, la vinya és el tercer conreu en importància, després del blat i l'ordi.

Actualment, hi ha un bon nombre de cellers, la gran majoria situats en municipis de l'Anoia sud-est; propers a l'Alt Penedès. Una altra de les zones vinícoles seria la situada en la falda de la serralada de Montserrat i l'extrem de la comarca que toca la Conca de Barberà i el Penedès.

Les principals DO de la comarca són Penedès i Catalunya, encara que la majoria de productors s'apleguen sota la DO Penedès.

Festa del Raïm de Masquefa*

Els dies, 14 i 15 de setembre, els carros transportaran les portadores amb el raïm fins la trepitjadora situada a la plaça de l'estació, on hi ha una trepitjada popular de raïm. Cada any s'hi celebren actes relacionats amb el món del vi.

Festa de la Verema dels Hostalets de Pierola*

El dia 22 de setembre, els actes s'iniciaran ben d'hora al matí, amb collita popular de raïm; després es recuperen forces amb un bon esmorzar de pagès (pa torrat amb tomàquet, botifarra a la brasa i un bon raig de vi de la terra), per poder fer la trepitjada popular de raïm.

○ Lluna nova ◗ Quart creixent ● Lluna plena ◖ Quart minvant

22 de setembre, equinocci inici de la tardor

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
						1
2	3	4	5 ○	6	7	8
9	10	11 Diada Nacional de Catalunya	12 ◗	13	14 *Festa del Raïm de Masquefa	15
16	17	18	19 ●	20	21	22 Equinocci inici de la tardor *Festa de la Verema *Festa de la Vinyala
23	24	25	26	27 ◖	28	29 *Festa de la Vinyala
30						

Bodegas Puiggròs
Òdena
T. 629 853 587 i 606 633 150
www.bodegaspuiggros.com

Can Bonastre Wine Resort
Masquefa
T. 93 772 61 67
www.canbonastre.com

Can Gallego Viticultors
Cabrera d'Anoia
T. 93 774 85 29
www.masdelsclavers.com

Can Grau Vell
Els Hostalets de Pierola
T. 676 58 69 33
www.grauvell.cat

Cava Anna Gabarró
Piera. T. 93 776 04 20
www.cavagabarro.cat

Cava Bohigas
Òdena. T. 93 804 81 00
www.bohigas.es

Cava Maria Casanovas
Piera. T. 93 891 08 12
www.mariacasanovas.com

Caves Cusco i Comas
La Fortesa, Piera. T. 93 891 23 49
www.cuscoicomas.com

Caves Mungust, SL
Sant Jaume de Sesoliveres, Piera
T. 93 776 30 16
www.cavesmungust.com

Celler Pascual
El Bruc T. 93 771 00 49

Celler Puig-Romeu
La Llacuna T. 93 897 62 06
ww.puig-romeu.com

Clot de les Soleres
Piera T. 93 778 80 21
www.clotdelessoleres.com

Huguet de Can Feixes
Cabrera d'Anoia
T. 93 771 82 27
www.canfeixes.com

Pagès Entrena
Sant Jaume de Sesoliveres, Piera
T. 93 818 38 27
www.pagesentrena.com

Raventós-Rosell
Masquefa T. 93 772 52 51
www.raventosrosell.com

Torrens Moliner
La Fortesa, Piera
T. 93 891 10 33
www.torrensmoliner.com

Aquests productes els podeu trobar a les botigues dels elaboradors, botigues especialitzades i l'Agrobotiga d'Igualada.

*Festa de la Vinyala**

La vinyala, també anomenada cargol de vinya, és un element molt apreciat culinàriament a la comarca de l'Anoia. Durant els períodes de pluja, les vinyales solen trobar-se entre les pedres dels murs que envolten les vinyes i els camps de conreu.

Lligat a aquest producte, sorgeix la iniciativa del municipi d'Òdena de celebrar la Fira de la Vinyala on els elements bàsics són la gastronomia, l'artesania i el lleure.

L'ANOÏA DEL CAMP ALA TAULA

OCTUBRE 2013

El Cigronet de l'Alta Anoia

El Cigronet de l'Alta Anoia és una especialitat local que durant moltes generacions ha passat de pares a fills i ha aconseguint una perfecta adaptació al medi i unes qualitats gastronòmiques excepcionals.

Els pagesos de l'Alta Anoia tenien un tresor guardat al graner: un cigró més petit que els altres, però d'un gust més intens, una textura més homogènia, gens farinosa i que durant la seva cocció augmenta tres vegades de volum. Un producte ideal per ser cuinat perquè no es desfà.

El seu cultiu es basa en tècniques manuals: es planta a mà, en plantació primerenca (entre octubre i novembre) o una altra de tardana (entre gener i març). Les plantes creixen fonamentalment entre març i juliol, amb floració al juny. Durant el mes d'agost, la planta madura i s'asseca; llavors es cullen les tavelles manualment, una a una. Un cop realitzada tota la collita, se separen les llavors de les tavelles a cops de bastó i es venten per a separar els cigrons de les restes de tavelles. Finalment es recullen i es trien manualment per acabar el procés.

La Llacuna, terra d'embotits i vins d'alçada*

El cap de setmana, 26 i 27 a la Llacuna se celebra un esdeveniment en què participen ponents reconeguts, enòlegs i sommeliers. Durant la fira es promocionen els embotits, carquinyolis i vins d'alçada, bàsicament la parellada, el xarel·lo i el macabeu.

Notes

De l'aigua d'octubre i del sol de maig, naix el blat.
Quan l'octubre està finit, mort la mosca i el mosquit

○ Lluna nova ◗ Quart creixent ● Lluna plena ◖ Quart minvant

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
	1	2	3	4	5 ○	6
7	8	9	10	11	12 ◗	13
14	15	16	17	18	19 ●	20
21	22	23	24	25	26	27 ◖
28	29	30	31			

* Fira Terra de vins d'alçada a la Llacuna

Productors:

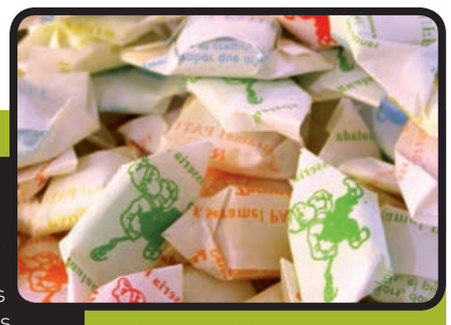
Associació de Productors i Elaboradors del Cigronet de l'Alta Anoia.

COOPAC
Crta. de Manresa, s/n, Calaf
T. 93 869 82 70
www.coopac.cat

Es comercialitza mitjansant la Cooperativa d'Agricultors de Calaf i comarca i es pot trobar a l'Agrobotiga d'Igualada i en botigues d'alimentació especialitzades.

Caramels del Patufet

Es tracta d'uns caramels de diversos gustos: llimona, pinya, taronja, anís, maduixa i menta, elaborats amb sucre, essències i colorants naturals seguint mètodes artesanals. La característica més destacada d'aquests dolços és que duen al paper d'embolicar un dibuix del personatge Patufet i uns versets. Aquests caramels són propis d'Igualada, van ser creats a principi del segle XX per la pastisseria Fidel Serra, i el seu nom recorda el del popular personatge infantil Patufet.



Pastisseria Fidel Serra
Carrer Nou, 10, Igualada
T. 93 803 16 62
www.fidelserra.com

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

NOVEMBRE 2013

Fruits secs

Els fruits secs es consideren un pilar bàsic de la dieta mediterrània. De fet, es consumeixen des de fa milers d'anys en les civilitzacions mediterrànies. Per tant, són un aliment que cal incorporar a una dieta sana i equilibrada.

Tenen una composició rica en olis grassos que ajuden a controlar el colesterol, la circulació sanguínia i el cor. Aquest contingut en greixos fa que tinguin un gran poder calòric. També incorporen proteïna vegetal que contribueix a la prevenció de malalties cardiovasculars.

Aporten minerals (calci, zinc, fòsfor, magnesi, potassi, coure i seleni) molt beneficiosos per a la nostra estructura òssia.

Contenen fibra vegetal que millora el trànsit intestinal. I destaquen per les seves propietats antioxidants pel seu contingut en vitamines.

Els fruits secs més comuns a la comarca són les ametlles, les nous i els pinyons.

Festa de la Rosta de Piera*

El 24 de novembre. La Festa de la Rosta és l'acte central del Mes de l'oli, dedicat a promocionar i donar a conèixer un dels productes locals més bons i valorats, l'oli d'oliva. Al llarg del mes de novembre s'organitzen activitats relacionades amb el món de l'oli, els establiments de Piera especialitzen els seus productes i s'organitzen visites guiades als molins d'oli.

Notes

Del novembre enllà, agafa la manta i no la deixis anar.
Pel novembre, cava i sembra.

○ Lluna nova ◗ Quart creixent ● Lluna plena ◖ Quart minvant

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
				1	2	3 ○
4	5	6	7	8	9	10 ◗
11	12	13	14	15	16	17 ●
18	19	20	21	22	23	24
25 ◖	26	27	28	29	30	

*Festa de la Rosta de Piera

Productors:

Fruits Secs Torra
Creu de Sant Pere, 5, Jorba
T. 93 809 40 55
www.fruitssecstorra.com

Fruits Secs Termens

Aperitius Catalans, S.L.
Illa, 30, Piera
T. 93 776 02 61
www.aperitiuscatalans.com

Tousec
Masia Cal Cardó, s/n,
Sant Martí de Tous
T. 93 809 63 47

Mas d'en Nogués
St. Jordi, 58, Vilanova del Camí
Botiga Delicius
Plaça del Pilar, 9, Igualada
T. 93 804 47 63
www.masdenogues.com

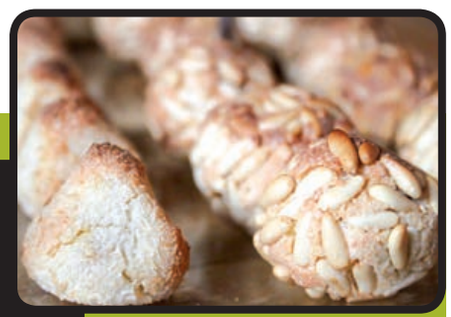
Aquests productes els podeu trobar a les botigues dels elaboradors, botigues especialitzades i l'Agrobotiga d'Igualada.

Panellets

Aquests dolços formen part de la gastronomia catalana tradicional com a postres típiques de la diada de Tots Sants, juntament amb les castanyes, els moniatos i el vi dolç.

El Panellets són un producte de rebosteria realitzat amb ametlla, sucre i ou. La seva base és un massapà al qual s'afegeixen diferents ingredients, i dóna com a resultat diversitat de formes i sabors.

Encara que en els darrers anys han aparegut noves varietats, com els de coco, xocolata, fruites, cafè...els més coneguts i tradicionals són els de pinyons.



Aquest producte el podeu trobar als forns i a les pastisseries d'Igualada i comarca.

Notes

Qui en desembre ha de festejar,
vora el foc s'ha de ficar.
El sol, a l'hivern emmandrat, es lleva tard i s'acotxa aviat.

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

DESEMBRE 2013

Torrons

Aquests dolços presideixen inequívocament les festes Nadalenques i es mengen a la fi dels àpats. Els polvorons, massapans o neules també tenen presència a les taules, però el torró és el més tradicional.

Els ingredients principals d'aquest dolç són l'ametlla, l'ou, el sucre i la mel. N'existeixen moltes varietats, des dels més tradicionals als més innovadors, se'n fan de crema cremada, de nata i nous, de fruites confitades, de xocolata,...

El solstici d'hivern*

El dia del solstici d'hivern, que s'escau el 21 de desembre, marca el començament de l'hivern. Durant aquesta època de l'any les temperatures són més fredes perquè els raigs del Sol arriben més inclinats a aquest hemisferi. El solstici d'hivern és el que té la nit més llarga de l'any, és a dir, el dia té menys hores de llum solar. La il·luminació solar augmenta uns minuts cada dia, de manera que al final de l'hivern els dies duren gairebé el mateix que les nits.

Fira de Sant Andreu*

Se celebra el primer diumenge de mes al municipi de la Llacuna. A la Plaça Major té lloc la matança del porc i als carrers del nucli antic es situen les parades d'embotits i d'artesans.

○ Lluna nova ◗ Quart creixent ● Lluna plena ◖ Quart minvant

21 de desembre, inici del solstici d'hivern

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
						1 *Fira de Sant Andreu
2	3 ○	4	5	6	7	8
9 ◗	10	11	12	13	14	15
16	17 ●	18	19	20	21 *Solstici Inici de l'hivern	22
23	24	25 ◖	26	27	28	29
30	31					

Aquests productes els podeu trobar a les pastisseries de la comarca.

Panera de productes de l'Anoia

En aquesta època de l'any és tradició fer algun detall als clients, familiars o amics. Quina millor opció hi pot haver que un cistell amb productes agroalimentaris de l'Anoia?.

En aquest calendari us n'hem mostrat uns quants, dels que poden formar part d'aquestes paneres o ser presents a les vostres taules en aquestes dates festives. Tota aquesta oferta la trobareu als mateixos obradors o botigues dels elaboradors. Si ho preferiu, també els podreu adquirir a l'Agrobotiga d'Igualada, on en tenen un ampli ventall i on vosaltres mateixos podreu triar el cistell i omplir-lo amb els productes que millor s'adaptin a les vostres necessitats.

Aquest producte el podeu trobar a l'**Agrobotiga d'Igualada**
Carrer Portal, 4, Igualada
T. 93 803 09 17
www.agroigualada.com

L'ANOIA DEL CAMP ALA TAULA

© Consell Comarcal de l'Anoia, Àrea de Promoció Econòmica i Ocupació
© 2012, d'aquesta edició: Consell Comarcal de l'Anoia, Àrea de Promoció Econòmica i Ocupació

Plaça de Sant Miquel, 5, 08700 Igualada
Coordinació de l'edició: Àrea de Promoció Econòmica i Ocupació
Disseny gràfic i maquetació: Espai Gràfic **disseny=igualada**
Impressió: Cevafraf, s.c.c.l.
Fotografies: Marc Vila i arxiu productors

CONSELL COMARCAL DE L'ANOIA

Diputació Barcelona

Xarxa Productes de la Terra