

Si unim sobre un mapa el conjunt de pastisserses de la Selva, ens trobarem amb una ruta ben definida en què el visitant es pot aturar a moltes poblacions de la comarca especialitzat que no podem deixar de degustar.

En l'Amper, per exemple, els caprits són llaminadures exòtiques de la història de la vila, que us permetran passar dolçament l'estona tot coneixent el municipi, tot i que la torrada d'ametlla també és una especialitat que no podem deixar de degustar.

Caldes de Malavella és, sobretot, un poble lligat al termalisme i al embolcallament amb l'aigua. Per això, les galletes relacionades amb la tradició i la història de la vila, que podreu saborejar a la vez que conecceu el seu patrimoni arquitectònic. Destaca especialment la casa de Vichy, que és un homenatge a les aigües de la vila, que podreu saborejar a la vez que conecceu el seu patrimoni arquitectònic.

En Calera de Ter, en canvi, els rierols, recordant la bellesa dels guijarros del riu que s'irrien per la zona, empedrats de les vinyes cases, ponts i les portes i finestres de fusta que són una mostra de la gran vitalitat pastissera de Santa Coloma.

Finalment, a banda de visitar Breda per conèixer i admirar la tradició en el món de la ceràmica, no podem oblidar-nos de tastar els xerics i els ametllats, que ens deixaran un record saborós de la visita a aquesta amable vila.

En definitiva, doncs, la nostra comarca us ofereix tot un seguit de dolços i saborosos postres que faran les delícies dels més llaminers i us ajudaran a conèixer una mica més l'essència de la Selva, la comarca de l'aigua.

En Vilobí d'Onyar, en canvi, han aprofitat el voica de la Croa per crear els tosquigats. De fet, la pedra tosca del voica (anomenada també tosquiga) és un element que ha servit per aranjear camins i, per tant, unir els nuclis de Caldes de Malavella, Vilobí i Sant Dalmaic.

En l'Amper, per exemple, els caprits són llaminadures exòtiques de la història de la vila, que us permetran passar dolçament l'estona tot coneixent el municipi, tot i que la torrada d'ametlla també és una especialitat que no podem deixar de degustar.

En l'Amper, per exemple, els caprits són llaminadures exòtiques de la història de la vila, que us permetran passar dolçament l'estona tot coneixent el municipi, tot i que la torrada d'ametlla també és una especialitat que no podem deixar de degustar.

En Vilobí d'Onyar, en canvi, han aprofitat el voica de la Croa per crear els tosquigats. De fet, la pedra tosca del voica (anomenada també tosquiga) és un element que ha servit per aranjear camins i, per tant, unir els nuclis de Caldes de Malavella, Vilobí i Sant Dalmaic.

En l'Amper, per exemple, els caprits són llaminadures exòtiques de la història de la vila, que us permetran passar dolçament l'estona tot coneixent el municipi, tot i que la torrada d'ametlla també és una especialitat que no podem deixar de degustar.

En l'Amper, per exemple, els caprits són llaminadures exòtiques de la història de la vila, que us permetran passar dolçament l'estona tot coneixent el municipi, tot i que la torrada d'ametlla també és una especialitat que no podem deixar de degustar.

En Vilobí d'Onyar, en canvi, han aprofitat el voica de la Croa per crear els tosquigats. De fet, la pedra tosca del voica (anomenada també tosquiga) és un element que ha servit per aranjear camins i, per tant, unir els nuclis de Caldes de Malavella, Vilobí i Sant Dalmaic.

Finalment, a banda de visitar Breda per conèixer i admirar la tradició en el món de la ceràmica, no podem oblidar-nos de tastar els xerics i els ametllats, que ens deixaran un record saborós de la visita a aquesta amable vila.

En definitiva, doncs, la nostra comarca us ofereix tot un seguit de dolços i saborosos postres que faran les delícies dels més llaminers i us ajudaran a conèixer una mica més l'essència de la Selva, la comarca de l'aigua.

En Vilobí d'Onyar, en canvi, han aprofitat el voica de la Croa per crear els tosquigats. De fet, la pedra tosca del voica (anomenada també tosquiga) és un element que ha servit per aranjear camins i, per tant, unir els nuclis de Caldes de Malavella, Vilobí i Sant Dalmaic.

En l'Amper, per exemple, els caprits són llaminadures exòtiques de la història de la vila, que us permetran passar dolçament l'estona tot coneixent el municipi, tot i que la torrada d'ametlla també és una especialitat que no podem deixar de degustar.

En Vilobí d'Onyar, en canvi, han aprofitat el voica de la Croa per crear els tosquigats. De fet, la pedra tosca del voica (anomenada també tosquiga) és un element que ha servit per aranjear camins i, per tant, unir els nuclis de Caldes de Malavella, Vilobí i Sant Dalmaic.

En l'Amper, per exemple, els caprits són llaminadures exòtiques de la història de la vila, que us permetran passar dolçament l'estona tot coneixent el municipi, tot i que la torrada d'ametlla també és una especialitat que no podem deixar de degustar.

En Vilobí d'Onyar, en canvi, han aprofitat el voica de la Croa per crear els tosquigats. De fet, la pedra tosca del voica (anomenada també tosquiga) és un element que ha servit per aranjear camins i, per tant, unir els nuclis de Caldes de Malavella, Vilobí i Sant Dalmaic.

En l'Amper, per exemple, els caprits són llaminadures exòtiques de la història de la vila, que us permetran passar dolçament l'estona tot coneixent el municipi, tot i que la torrada d'ametlla també és una especialitat que no podem deixar de degustar.

En Vilobí d'Onyar, en canvi, han aprofitat el voica de la Croa per crear els tosquigats. De fet, la pedra tosca del voica (anomenada també tosquiga) és un element que ha servit per aranjear camins i, per tant, unir els nuclis de Caldes de Malavella, Vilobí i Sant Dalmaic.

En l'Amper, per exemple, els caprits són llaminadures exòtiques de la història de la vila, que us permetran passar dolçament l'estona tot coneixent el municipi, tot i que la torrada d'ametlla també és una especialitat que no podem deixar de degustar.

En Vilobí d'Onyar, en canvi, han aprofitat el voica de la Croa per crear els tosquigats. De fet, la pedra tosca del voica (anomenada també tosquiga) és un element que ha servit per aranjear camins i, per tant, unir els nuclis de Caldes de Malavella, Vilobí i Sant Dalmaic.

La ruta + dulce



La Selva

Aigua salada, aigua dolça; aigua termal, aigua mineral; fonts, rius i riachuelos; canals i embassaments; en definitiva, l'aigua, l'essència de la comarca.

la comarca del agua

Desde siempre, en la comarca de la Selva el agua ha unido el hombre a la tierra, a la vez que ha servido de nexo entre paisajes tan diferentes como la montaña, el llano y la costa.

Però el aigua no sólo ha definit el paisatge, sino que ha condicionat també la història, les tradicions de la comarca i el seu patrimoni arquitectònic, que compta amb una interessant mostra de jaciments prehistòrics, vil·les romanes, esglésies romàniques, fortificacions gòtiques, cases colonials, etc.

Y, como no, el aigua también ha sido clave en la gastronomía de la Selva, basada en productos autóctonos de la tierra. Pero si por algo se caracteriza esta gastronomía es por la gran calidad y variedad de productos relacionados con los postres y la pastelería.

Hoy en día, los pueblos de la Selva pueden presumir de diferentes especialidades en coques, torrónes, galletas o almendrados, que son la herencia de generaciones y generaciones de pasteleros y confiteros que durante siglos han ido creando un patrimonio gastronómico que los habitantes de la comarca conservamos con orgullo y que ahora os invitamos a conocer y saborear.

Oficines de turisme	
CALDES DE MALAVELLA Oficina comarcal de turisme C/ Oise de setembro, s/n Tel.: 972 480 103	HOSTALRIC Oficina comarcal de turisme c/ Ravaldí, s/n Tel.: 902 192 146
ABBÚCIS Oficina de turisme c/ Major, 6 Tel.: 972 162 477	SANT HILARI SACALM Oficina de turisme Plaça Doctor Robert, s/n Tel.: 972 869 686
PLANES Oficina de turisme Passatge de Catalunya, 2 Tel.: 972 330 348	TOSSA DE MAR Oficina de turisme Av. Pelagí, 25 Tel.: 972 340 108
LLOBET DE MAR Oficina de turisme Plaça de la Vila, 1 Tel.: 972 961 818 Av. Aiguers, 3 Tel.: 972 365 788 Terminal d'autobusos: Tel.: 972 372 943	VILOBÍ D'ONYAR Oficina de turisme Aeroport Costa Brava Tel.: 972 186 708



www.cselva.org/comerciants
www.laselvaturisme.com

La ruta + dolça



la ruta + dolça de la Selva

Aigua salada, aigua dolça; aigua termal, aigua mineral; fonts, rieres i rirols; canals i embassaments; en definitiva, l'aigua, l'essència de la comarca.

la comarca de l'aigua

Desde siempre, a la comarca de la Selva l'aigua ha unido el hombre a la tierra i alhora ha estat el nexe d'unió entre paisatges tan diversos com la muntanya, la plana i la costa.

Però l'aigua no només ha definit el paisatge, sinó que ha condicionat també la història i les tradicions de la comarca, així com el patrimoni arquitectònic, que compta amb una interessant mostra de jaciments prehistòrics, vil·les romanes, esglésies romàniques, fortificacions gòtiques, cases colonials, etc.

I, no cal dir, l'aigua també ha sigut clau en la gastronomia de la Selva, basada en productes autóctons de la terra. Però si per alguna cosa es caracteritza aquesta gastronomia és per la gran qualitat i varietat de productes relacionats amb les postres i la pastisseria.

Avui en dia, els pobles de la Selva poden presumir de diferents especialitats en coques, torrónes, galletes o ametllats, que són l'herència de generacions i generacions de pastissers i confiteros que al llarg dels segles han anat forjant un patrimoni gastronòmic que els selvatans conservem amb orgull i que ara us convidem a conèixer i assaborir.

www.cselva.org/comerciants
www.laselvaturisme.com

1 La Celler de Ter

Rierencs
Pastisseria Vila - Dr. Codina, 48. LA CELLERA DE TER - Tel: 972 421 461
 Des del 1905, d'ençà l'avi Llorens, la Pastisseria Vila ha guarnit els àpats amb el toc més exquisit. Treballant amb l'avellana i amb el nom de Rierencs, ens fan gaudir a les postres del llim més còrric. També estan especialitzats en l'assortiment de galetes d'ametlla.

Desde 1905, con nuestro abuelo Llorens, la Pastisseria Vila ha guarnecido las comidas con el toque más exquisito. Los Rierencs, hechos a base de avellana, nos hacen disfrutar en las postres del limbo más típico de la Celler. También estamos especializados en el surtido de galetas de almendra.



9 Amer

Capricis
Pastisseria Puigdemont - Sant Miquel, 6. AMER - Tel: 972 430 193
 Els capricis són lliminadures extres de la tradició i la història d'Amer que us ofereixen perquè passeu més dolçament l'estona i us enduguen a un grat record de la nostra vila.

Los capricis son dulces relacionados con la tradición y la historia de Amer, que os ofrecemos para que podáis pasar dulcemente el rato y os llevéis un grato recuerdo de nuestro pueblo.

Rocs i Ametllats
Pastisseria Martori - Plaça de la Vila, 31. AMER - Tel: 972 430 078
 Els rocs, en honor a les pedres que van bastir el nostre monestir, els ametllats i els carquinyols són una de les especialitats típiques d'Amer. No us oblideu de provar les nostres coques de fliardons, fetes seguint una recepta centenària.

Los rocs, en honor a las piedras de nuestro monasterio, los ametllats y los carquinyols son una de las especialidades típicas de Amer. No os olvidéis de probar nuestras coques de fliardons, hechas según una receta centenaria.



8 Santa Coloma de Farners

Teules
Tzavara - Pare Rodés, 6 (al costat de l'Església) SANTA COLOMA DE FARNERS - Tel: 972 840 056
 Des del 1894, continuem elaborant diàriament les Teules, els Torpedos, els Violats i les Delícies, segons la tradició establerta pel seu creador, Francesc Trias i Vila. A més, podreu adquirir també el Toró de Sant Jordi, tota una delícia per als paladars més exigents.

Desde 1894, continuamos elaborando diariamente las Teules, los Torpedos, los Violats y las Delicias, siguiendo la tradición establecida por su creador, Francesc Trias i Vila. Además, podréis adquirir también el Toró de Sant Jordi, toda una delicia para los paladares más exigentes.



2 Sant Hilari Sacalm

Fonts de Sant Hilari
Pastisseria Masó - Bonavita, 21. SANT HILARI SACALM - Tel: 972 869 541
 A la pastisseria Masó podreu degustar les Fonts de Sant Hilari, galetes elaborades amb matèries primes de la màxima qualitat que, juntament amb les aigües abundants de la nostra vila, donen una aroma pròpia identificativa de les Guileries.

En la pastisseria Masó podréis degustar las Fonts de Sant Hilari, galetas elaboradas con materias primas de la máxima calidad que, junto con las aguas abundantes de nuestra villa, dan un aroma propio identificativo de las Guileries.

Aromes
Pastisseria Duran - Vic, 3. SANT HILARI SACALM - Tel: 972 868 114
 El record més dolç per al més llaminer. Per això a la Pastisseria Duran elaborem aquestes galetes, per tal que puguen recordar la vostra estada a Sant Hilari i revivir les autèntiques aromes de les Guileries.

El recuerdo más dulce para el más llaminer. Por eso en la Pastisseria Duran elaboramos estas galetas, para que podáis recordar vuestra estancia en Sant Hilari y revivir las auténticas aromas de las Guileries.



10 Anglès

Modernistes
Pastisseria Piferrer - Plaça Ruffia, 2. ANGLÈS - Tel: 972 420 255
 Fa més de cent anys, els nostres avis van aprofitar l'època del modernisme per crear aquests productes. Avui en dia, encara els elaborem amb el mateix mètode de llaura, seguint aquesta tradició centenària.

Hace más de cien años, nuestros abuelos aprovecharon la época del modernismo para crear estos productos. Hoy todavía los elaboramos con el mismo método de laura, siguiendo esta tradición centenaria.



Teules
Pastisseria Trias - Centre, 45. SANTA COLOMA DE FARNERS - Tel: 972 840 077
 L'avi Joaquim Trias inicià il·lusionadament l'any 1908 l'elaboració de galetes de la més alta qualitat, de manera que aquesta li faltà i saber fer s'han convertit en una tradició familiar. Per això, a Can Trias oferim tot tipus d'assortit de Teules, sense oblidar-nos de la coca de ratallà, tota una tradició de Santa Coloma.

El abuelo Joaquim Trias inició ilusionadamente en el año 1908 la elaboración de galetas de la más alta calidad, de manera que esta ilusión y saber hacer se han convertido en una tradición familiar. Por eso, en Can Trias ofrecemos todo tipo de surtido de Teules, sin olvidarnos de la coca de ratallá, toda una tradición en Santa Coloma.

Flors de Farners
Pastisseria La Gasola - St. Sebastia, 86. SANTA COLOMA DE FARNERS - Tel: 972 840 485
 El castell de Farners és un dels elements més destacats del nostre poble. Per això, aquestes galetes seran un bon record de la vostra estada a Santa Coloma i els seus entorns, tot un jardí de flors als peus de Farners.

El castillo de Farners es uno de los elementos más destacados de nuestro pueblo. Por eso, estas galetas serán un buen recuerdo de vuestra estancia en Santa Coloma y sus alrededores, todo un jardín de flores a los pies de Farners.



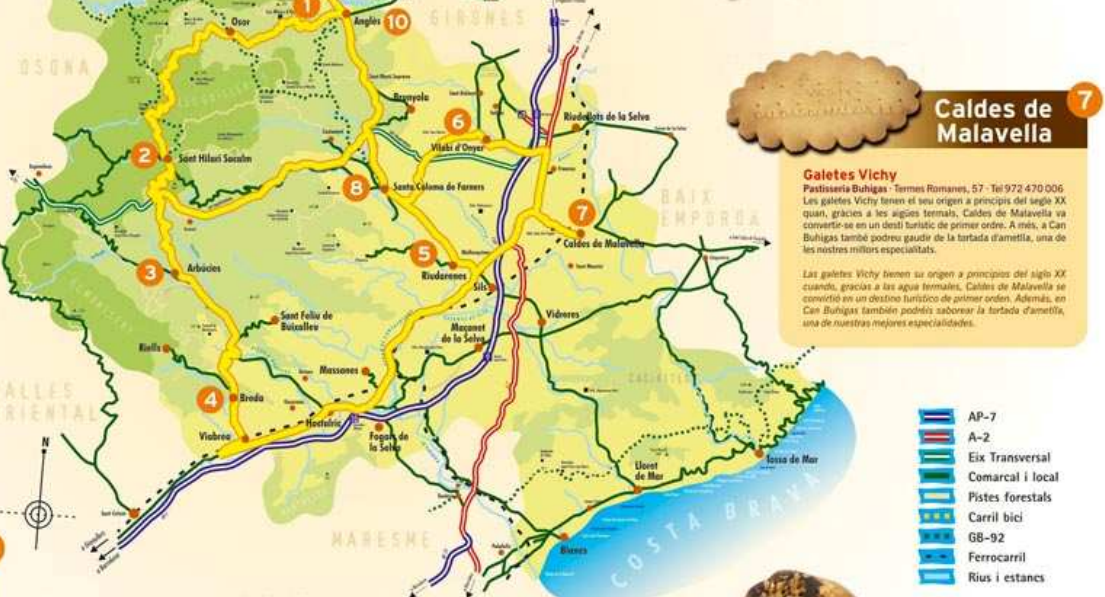
3 Arbúcies

Pa de pessic
Pastisseria Mir - Camprodón, 8 - Tel: 972 860 018
 "Per un bon pa de pessic, Casa Mir". Des de 1880 els visitants d'Arbúcies poden adquirir a les nostres pastisseries un dels productes més tradicionals de la nostra vila. A més, també podreu provar els nostres torronecs de mel i avellana.

"Si quieres un buen pa de pessic, Casa Mir". Desde 1880 los visitantes de Arbúcies pueden adquirir en nuestras pastisseries uno de los productos más tradicionales de nuestra villa. Además, también podréis probar nuestros torronecs de mel y avellana.

Ametllats
Pastisseria Ayma - Plaça Dr. Turm, 1 - Tel: 972 860 064
 A Arbúcies els ametllats també són molt tradicionals, de manera que podreu endur-vos un bon record de la vostra estada al jardí del Montseny. A la Pastisseria Ayma us oferim una bona mostra.

En Arbúcies, los ametllats también son muy tradicionales, de manera que podréis llevaros un buen recuerdo de vuestra estancia en el Jardín del Montseny. En la Pastisseria Ayma os ofrecemos una buena muestra de ellos.





7 Caldes de Malavella

Galetes Vichy
Pastisseria Buhigas - Termes Romanes, 57 - Tel: 972 470 006
 Les galetes Vichy tenen el seu origen a principis del segle XX quan, gràcies a les aigües termals, Caldes de Malavella va convertir-se en un destí turístic de primer ordre. A més, a Can Buhigas també podreu gaudir de la tartada d'ametlla, una de les nostres millors especialitats.

Las galetas Vichy tienen su origen a principios del siglo XX cuando, gracias a las aguas termales, Caldes de Malavella se convirtió en un destino turístico de primer orden. Además, en Can Buhigas también podréis saborear la tartada de almendra, una de nuestras mejores especialidades.

Las galetas Vichy tienen su origen a principios del siglo XX cuando, gracias a las aguas termales, Caldes de Malavella se convirtió en un destino turístico de primer orden. Además, en Can Buhigas también podréis saborear la tartada de almendra, una de nuestras mejores especialidades.



4 Breda

Xerrics
El Fonet - Capellans, 8. BREDA - Tel: 628 08 45 46
 A hores de crear aquest producte, vam pensar en una galeta cruixent, que xerriqués entre les dents i agradés al paladar. Per això vam anomenar-los xerrics, tota una delícia que us oferim com a record de la vostra estada a Breda.

Al crear este producto, pensamos en una galeta crujiente, que chisriase entre los dientes y agradase al paladar. Por eso lo llamamos xerric (chirrido), toda una delicia que os ofrecemos como recuerdo de vuestra estancia en Breda.

Ametllats
Pastisseria Ponsa - Prof. 11. BREDA - Tel: 972 870 054
 Des de sempre, a la Pastisseria Ponsa elaborem els ametllats artesanalment, tota una tradició de la vila de Breda. Si visiteu la nostra població, no us oblideu de visitar-nos i degustar aquesta exquisidesa.

Desde siempre, en la Pastisseria Ponsa elaboramos los ametllats artesanalmente, toda una tradición de la villa de Breda. Si visitáis nuestra población, no os olvidéis de visitarnos y degustar esta exquisitesa.



5 Riudarenes

Sorrencs
Pastisseria Sana - Sant Martí, 63. RIUDARANES - Tel: 972 856 061
 Amb avellana, clara d'ou i sucre elaborem els sorrencs, tipus del nostre poble, que com diu el seu nom destaca per les rieres i l'arena. I pels més lliminers fem també els sorrencs de xocolata, tota una delícia.

Con avellana, clara de huevo y azúcar elaboramos los sorrencs, Apices de nuestro pueblo, que como dice su nombre destaca por los ríos de arena. Además, también hacemos los sorrencs de chocolate, toda una delicia para el paladar.



6 Vilobí d'Onyar

Tosquigets
Pastisseria Noguera - Plaça Nova, 9. VILOBÍ D'ONYAR - Tel: 972 473 032
 Quan vam tenir l'oportunitat de crear aquest postre, vam pensar en la tosquia del nostre volcà: fosca de fora... la xocolata; cruixent de dins... la galeta; amb el cor de colors... la mermelada. Ho vam guarnir amb fruits secs i de fet plegat en van sortir els tosquigets.

Cuando tuvimos la oportunidad de crear este postre, pensamos en la tosquia de nuestro volcán: oscura de fuera... el chocolate; crujiente de dentro... la galeta; con el corazón de colores... la mermelada. Lo guarnicimos con frutos secos y de todo esto salieron los tosquigets.

