



TOMÀQUETS  
Vallès Oriental



Varietats antigues de  
**TOMÀQUETS**  
DEL VALLÈS

**EDICIÓ**  
GENER 2023



## VARIETATS ANTIGUES DE TOMÀQUETS DEL VALLÈS

**El llibret que teniu a les mans vol donar a conèixer les varietats antigues de tomàquet que trobem al Vallès i que han estat recuperades per l'associació Llavors Orientals, un grup d'hortolans vallesans amb vocació de recuperar la biodiversitat cultivada hortícola.**

El procés de recuperació es va basar en una recerca informal en diverses finques agrícoles de la comarca i en el cultiu experimental d'aquestes varietats a l'hort de l'Espelt, a Santa Eulàlia de Ronçana.

Les varietats recuperades es van presentar i degustar a la I i II Fira del Tomàquet del Vallès, els mesos de setembre de 2010 i 2011. Prop de 1.000 persones van tastar aquestes varietats i van avaluar-ne la qualitat organolèptica i les característiques particulars de cada varietat quant a gust, aroma, textura i persistència de gust. En aquest llibret recollim aquestes valoracions. Actualment, en tastos tant a dins com a fora de la Fira, s'ha superat la xifra de 2.000 fitxes que han estat emplenades per persones d'arreu de Catalunya i d'edats compreses entre 7 i 80 anys.

L'objectiu d'aquest procés no era només la recuperació d'aquestes varietats, sinó el d'incorporar-les, progressivament, als cultius dels productors agrícoles de la zona, al mercat local i, evidentment, als plats de la població del Vallès Oriental. Per aquest motiu, el 2012 es posa en marxa la I Mostra Gastronòmica de Tomàquets del Vallès, activitat gastronòmica

de referència a la nostra comarca, en especial en restaurants que treballen amb producte de proximitat.

El procés de recuperació i promoció de les varietats antigues de tomàquets del Vallès s'ha portat a terme gràcies a la implicació de Josep Sabatés (Pep Salsetes), de Llavors Orientals, i del Convíviu Slow Food Vallès, amb la col·laboració del Consell Comarcal del Vallès Oriental, de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Ronçana, CuinaVO i del Gremi d'Hoteleria del Vallès Oriental i amb el suport econòmic de la Diputació de Barcelona mitjançant la Xarxa Productes de la Terra. De manera especial, volem fer extensiu el nostre agraïment als pagesos de la zona que han conservat aquestes llavors, ja que sense ells no hauria estat possible gaudir avui d'aquests tomàquets del Vallès.

#### **Més informació:**

**Consell Comarcal del Vallès Oriental  
Àrea de Desenvolupament Local**

Telèfon: 93 860 07 02

Correu: [dl@vallesoriental.cat](mailto:dl@vallesoriental.cat)

[productesterra@vallesoriental.cat](mailto:productesterra@vallesoriental.cat)

## ELS TOMÀQUETS

L'arribada dels productes del nou món va significar un enriquiment i una variació en l'alimentació i en la nostra cuina, després de passar per un llarg procés d'adaptació. El primer document escrit, que sapiguem, és de mitjan segle XVIII. El frare llec Josep Orri, de l'orde franciscà, ens descriu una salseta apetitosa, on els tomàquets madurs escalivats formen part d'un sofregit d'all, julivert, ceba, etc., començant així una de les salses emblemàtiques de la nostra cuina.

D'aquells tomàquets vinguts d'Amèrica, els hortolans en van fer la seva pròpia selecció fins a aconseguir centenars de variants que amb el temps s'han fet emblemàtiques en cadascuna de les comarques catalanes. A la nostra, principalment, els de més anomenada eren i són els pometa, poma plens i tres caires.

Hem tingut la sort de conèixer, o bé de trobar als dos vallesos algun familiar que continués el conreu d'aquestes antigues varietats que han resistit miraculosament l'embranchada de la industrialització al camp, on les cases de llavors han donat més prioritat a la producció que a la qualitat gustativa. Nosaltres, com els darrers hereus d'aquesta riquesa i biodiversitat, oferim aquests tomàquets perquè continuï la seva pervivència tant en els horts professionals, ecològics o convencionals, com en els familiars.

**Associació Llavors Orientals**

## Rosa Ple de l'Etern

### Llinars del Vallès

#### Origen

A principi dels seixanta l'Etern Verdaguer va comprar a ca l'Ivo Pons de Lliçà de Vall, unes quantes llavors de tomàquet, que possiblement havien vingut a començament del segle des de Mallorca. Ara podem gaudir d'aquest deliciós tomàquet tipus poma ple amb la seva característica tonalitat rosada, sobretot al cul, i la seva dolçor inoblidable. Del mateix origen tenim el Salvador Armengol de Sant Fost de Campsentelles.

#### El tast

Molt ben valorada en els tastos, serveix tant per a amanida com per fer salsa. Atesa la seva carnositat i dolçor, és molt adequada per fer la confitura dolça (a la qual recomanem posar mel i canyella).



## Pometa

### Santa Eulàlia de Ronçana

#### Origen

El planteraire Jaume Flaquer, de can Mataporcs, ha conservat aquesta varietat del patrimoni familiar, molt apreciada pels paladars de les persones que són de la nostra comarca o que hi han fet arrels.

#### El tast

Aquest tomàquet, de bona mida i carnós, serveix principalment per a amanides i combina molt bé amb el formatge fresc i la salsa pesto.



VARIETATS ANTIGUES  
TOMAQUETS DEL VALLES

## **Pometa La Garriga**

### **Origen**

Tomaquera molt apreciada arreu, de bona mida i producció, la llavor de la qual ha estat conservada i cedida per Salvador Canyelles, que treballa un hort testimonial a la part alta del terme de la Garriga.

Aquesta varietat prové del planteraire de can Pona de la Garriga.

### **El tast**

Té forma de poma, més petita que les altres varietats, de bon paladar, ideal tant per a amanides com per a salses.



## **Pometa de Lluís Vila L'Ametlla del Vallès**

### **Origen**

Lluís Viaplana Vila va tenir la bona pensada de conservar aquest pometa del seu avi Lluís Vila i, gràcies a l'acurada selecció que en féu, actualment podem disposar d'aquesta varietat molt productiva i de sabor exquisit.

### **El tast**

De bona mida, textura carnosa i regust persistent i aromàtic, com les altres varietats de pometa és apropiada tant per a amanides com per a salses.



## Cor de bou Vacarisses

### Origen

Aquesta llavor va ser cedida per Domènec Camps, que la va recollir de Salvador Riera, veí originari també de Terrassa, i la va conrear a Vacarisses. És un tomàquet molt carnós amb la característica forma de cor vermellós lleugerament rosat, llavors molt centrades a l'interior i gust més aviat dolç. És una varietat primerenca.

Actualment trobem altres varietats que aprofiten aquest nom comercial, i en moltes botigues la varietat lligur i altres varietats cor de bou, l'anuncien com a varietat antiga.

### El tast

Tomàquet de gran presentació, ja que la seva forma de cor permet, un cop llescat, decorar els plats de manera vistosa. Per la seva dolçor i carnositat, se'n pot fer confitura dolça i bones salses.

## Montserrat Caldes de Montbui

### Origen

Aquesta varietat de tomaquera antiga, anterior als actuals híbrids més buits, presenta la seva forma tradicional amb sacsons i tonalitat lleugerament rosada. Llavor cedida per la família del senyor Pepet Font de Vacarisses. És una varietat molt estesa arreu i, en general, molt ben valorada. A la nostra comarca, entre d'altres, conreen una varietat similar a can Picanyol, a Caldes de Montbui.

### El tast

Aquesta varietat és més gustosa i permet també, un cop llescada, bones presentacions. Molt adequada per a amanides i barreges amb salses i formatge.



## Palosanto

### Llinars del Vallès/Argentona

#### Origen

Varietat antiga apreciada a la comarca des de fa molts anys. Llavor conservada i cedida per l'Etern Verdaguer i els de ca l'Ànima d'Argentona. Tomàquet ple de forma semblant al fruit del caqui, d'on li ve el nom.

#### El tast

Varietat de bona mida, força aromàtica, plena i molt apropiada per a salses i gaspatxos.



## Tardà

### Riells del Fai

#### Origen

Aquesta varietat local conreada a Riells, on gaudeixen d'un microclima, ha traspasat fronteres des de fa temps, ja que ens diuen que al mercat de Vic tenia bona requesta, car una clientela fidel l'esperava cada any amb delit. Tomàquet resistent, apte per a climes freds, de bon sabor, conservat, entre d'altres, pel planteraire de cal Ros de l'Ametlla. Darrerament hem experimentat unes tomaqueres d'origen més directe i possiblement més primigènies cedides per la família Vila, del Flix de Bigues.

#### El tast

També anomenat tres caires per la seva forma, és un tomàquet de durada que aguanta la tardor i, com les altres varietats de pometa, és apropiat per a amanides i salses.





## Pare Benet Bedorc (Anoia)

### Origen

Encara que aquest tomàquet no pertany a la tradició de la nostra comarca, hem decidit apadrinar-lo per la seva característica gustativa i de presentació culinària i perquè possiblement la varietat antiga està en recessió. Prové del Bedorc, encara que ens han dit que anteriorment es conreava al voltant d'Igualada.

### El tast

La seva forma cúbica i buida el fa ideal per farcir, tant cuit com cru, i permet una presentació força atractiva. També serveix per a presentació en amanides tallat en forma d'anelles. És de bon paladar i, tot i ser buit, té les parets força gruixudes.



## Rosa de penjar Llinars del Vallès

### Origen

L'Etern Verdaguer, de can Casavella de Lluertet, ha conservat aquesta varietat de tomàquet de penjar de tonalitats rosades. Quan es cull (quan trenca el color) té tons verds i rosats, i bo i collit aquests tons van derivant cap al vermell. Un cop penjat i reposat guanya en gust, ja que acabat de collir de la tomaquera té un sabor confús. És molt gustós i quan és madur es frega amb el pa fins i tot la fina pell de fora, que el tenyeix d'un agradable to vermell rosat.



## Tomàquet de penjar

### Can Mataporcs

### Santa Eulàlia de Ronçana

#### Origen

Tomaquera de penjar originària de can Mataporcs de Santa Eulàlia de Ronçana; tomàquet molt carnós amb tonalitats grogues i bona conservació. Per aconseguir que suqui bé, cal collir-lo força madur.



## Tomàquet de penjar

### ramallet

### Llinars del Vallès

#### Origen

Aquesta, com tantes altres llavors cedides per l'Etern Verdader, és una varietat compartida amb altres comarques. Té la característica de formar poms de 50, 60 i més tomàquets mitjans i petits, rodons, acabats en punxa, i que arriben quasi a la collita següent. La carn és vermella i la pell molt prima.



## Tomàquet de penjar

### La Vall del Tenes

#### Origen

En Sebastià Bonet de Sta. Eulàlia de Ronçana, va cedir a Llavors Orientals aquesta llavor, molt apreciada en tota la Vall del Tenes. El tomàquet és de color vermell, acabat en punxeta i formant ramells. Té bona conservació i suca aprofitant tot el tomàquet.



## ALTRES VARIETATS

### de tomàquets del Vallès

#### Corn de Bou, nas de bruixa o pebroter

Localitzat a Montornès i comú a tot el litoral. Molt útil per amanir. Origen: Catalunya.

#### Groc de Can Puig

Localitzat a la zona oest del Montseny, està circumscrit en aquesta zona. Tomàquet de penjar. Origen: Catalunya i especialment el Vallès.

#### Tomacó

Localitzat a Caldes i comú a tota la comarca. Tomàquet de penjar. Origen: Catalunya.

#### Tomàquet esquena verd

Localitzat a Castellterçol i comú al Moianès, Lluçanès i Pla de Bages. Molt útil per amanir. Origen: el Bages.

#### Bombeta vermell o cassanelles

Localitzat Al Baix Montseny i comú a tota la comarca. Tomàquet de penjar. Origen: Catalunya i especialment el Vallès.

#### Cicerol

Localitzat a Caldes i comú a l'oest de la comarca. Molt útil per amanir. Origen: Catalunya i especialment el Vallès.

## PRODUCTORS

### BIGUES I RIELLS

#### CAN CAMP

Anna Maria Martínez Farnés  
Ctra. BP-1432 km 22  
Masia Can Camp  
Tel. 938 657 091 / 627 827 943  
[annamfarnes@gmail.com](mailto:annamfarnes@gmail.com)

#### CAN DURAN

Joan Duran Alsina  
i Marc Gonzalez Sans  
Can Duran s/n  
Tel. 607 235 929 / 619 680 349  
[canduran.bir@gmail.com](mailto:canduran.bir@gmail.com)

### CALDES DE MONTBUI

#### AGRO PICANYOL

Joan Picanyol Traveria  
C. Escoles Pies, 40  
Tel. 938 650 638 / 630 883 099  
[agropicanyol@gmail.com](mailto:agropicanyol@gmail.com)

#### AGROVITAE

Mireia Canet (antic  
Josep Canet Puigdomenech)  
Yuri Roig  
C. Dr. Trueta, 15  
Tel. 644 496 778  
[mireia.canet@hotmail.com](mailto:mireia.canet@hotmail.com)  
[yuri-roig@hotmail.es](mailto:yuri-roig@hotmail.es)

### CANOVELLES

#### MARIA LA PAGESETA/ LA KOSTURICA

Maria Giner Gómez  
Masia Can Marquès, s/n  
Tel. 646 036 757  
[marialapageseta@gmail.com](mailto:marialapageseta@gmail.com)

### CARDEDEU

#### HORTA ECOLÒGICA

**LA FANECADA**  
Quino Ortí  
Avinguda del Ferrocarril, s/n  
Tel. 696 235 620  
[hortalafanecada@gmail.com](mailto:hortalafanecada@gmail.com)  
<https://horta-la-fanecada.business.site/>

### FIGARÓ MONTMANY

#### HORTA DE VALLCÀRQUERA

Montserrat Sanz García  
Masia Diego de vallcàrquera s/n  
Tel. 639 024 340  
[canmirambell@gmail.com](mailto:canmirambell@gmail.com)

### L'AMETLLA DEL VALLÈS

#### CAN GUAL

Tomàs Garcia Blanco  
Masia Can Gual, s/n  
Tel. 619 908 957 / 656 966 286  
[info@cangual.net](mailto:info@cangual.net)  
[www.cangual.net](http://www.cangual.net)

### LA GARRIGA

#### ISIDRE CATAFAL VILA

C. Sant Jordi, 6  
Tel. 938 718 061 / 649 406 675  
[martavila15@hotmail.com](mailto:martavila15@hotmail.com)  
[isidrecatafal@gmail.com](mailto:isidrecatafal@gmail.com)

#### MASIA CAN SUNYER

Jerusa Chaparro Marimón  
Masia Can Sunyer s/n  
Tel. 626 590 101  
[info@masiacansunyer.com](mailto:info@masiacansunyer.com)

### LES FRANQUESES DEL VALLÈS

#### CA L'OLLÈ

Silvia López Benjumea  
Ctra. Cànoves km. 1, 2  
Corró de Vall  
Tel. 618 419 874  
[somtemporada@gmail.com](mailto:somtemporada@gmail.com)

### LA VERDOLAGA

Pere Garriga  
Can Tinet, s/n. Llerona  
Tel. 608 686 888 / 606 554 026  
[info@verdolaga.cat](mailto:info@verdolaga.cat)  
[verdolagacistella@gmail.com](mailto:verdolagacistella@gmail.com)  
[www.verdolaga.cat](http://www.verdolaga.cat)

### LLIÇÀ D'AMUNT

#### CAN QUIMET GALL

Roger Diaz Roca  
Masia Can Quimet Gall, s/n  
Tel. 637 705 336  
[quimetgall@gmail.com](mailto:quimetgall@gmail.com)  
[www.canquimetgall.cat](http://www.canquimetgall.cat)

### LLIÇÀ DE VALL

#### HORT DE CAN TABAQUET

Josep Brunés Canadell  
C. Perdellet s/n  
Tel. 627 559 981  
[cantabaquet@gmail.com](mailto:cantabaquet@gmail.com)

### LLINARS DEL VALLÈS

#### LA SAÓ ECO

Albert Teruel Aragonés  
C. de l'Oriol, Finca Can Diviu  
Tel. 625 037 770  
[lasao.valles@gmail.com](mailto:lasao.valles@gmail.com)  
[www.lasaovalles.cat](http://www.lasaovalles.cat)

## MOLLET DEL VALLÈS

### ASSOCIACIÓ AGROECOLÒGICA DE GALLECS

Porxo de Can Xambrers, s/n.  
Gallecs  
Tel. 935 790 957 / 679 333 948  
[info@aegallecs.cat](mailto:info@aegallecs.cat)  
[www.espairuralgallecs.cat](http://www.espairuralgallecs.cat)

### CAN VILA

Pere Joan Alsina Cuscó  
Masia Can Vila s/n. Gallecs  
Tel. 935 791 645/679 333 948  
[pjac171160@gmail.com](mailto:pjac171160@gmail.com)

### HORT DE CAN BLANC

Isidre i Raul Molist Sanz  
Masia Can Mulà, Gallecs  
Tel. 698 647 157/606 339 263  
[molistmar@gmail.com](mailto:molistmar@gmail.com)

### L'OU DE GALLECS ECO

Laura Butjosa  
Masia Can Castellà, s/n.  
Tel. 652 303 577  
[Laura76@hotmail.com](mailto:Laura76@hotmail.com)

## MÒNTSENY

### SEGIMONA

Xavier Ferreras Saura  
Can Miquel, disseminat  
Tel. 607 447 835  
[segimonmontseny@gmail.com](mailto:segimonmontseny@gmail.com)  
[www.segimona.com](http://www.segimona.com)

## SANTA EULÀLIA DE RONÇANA

### CAN GALDERIC

Jaume Uñó  
C. Salve Regina, 45  
Tel. 938 446 967  
[info@cangalderic.com](mailto:info@cangalderic.com)  
[www.cangalderic.com](http://www.cangalderic.com)

### EL MOLÍ D'EN VENDRELL

Javier Gargantiel Alcaide  
C. del Molí, s/n  
Tel. 626 914 591/653 795 524  
[elmolidenvendrell@gmail.com](mailto:elmolidenvendrell@gmail.com)

## VALLGORGUINA

### VIVERS SALICRÚ

Agricultura biodinàmica  
Joan Salicrú Gairalt  
Mas rectoria Vella, 1  
Tel. 671 033 213  
[info@viversalicru.cat](mailto:info@viversalicru.cat)  
[www.telefonica.net/web2/viverssalicru](http://www.telefonica.net/web2/viverssalicru)

## VILANOVA DEL VALLÈS

### L'HORTA DE LA TUKA

Laura Pérez Tàpia  
Ctra. Valldoriolf, km 3,1  
Tel. 601 903 328 / 699 672 826  
[hortadelatuka@gmail.com](mailto:hortadelatuka@gmail.com)

## MARESME

### CABRERA DE MAR

### LA MAGALLA, SCCL

Clot dels Bartrina, s/n.  
Tel. 636 881 006  
[agromagalla@gmail.com](mailto:agromagalla@gmail.com)

## PUNTS DE VENDA

### BIGUES I RIELLS

#### MASIA CAN CAMP

Ctra. BP 1432 km 22  
Tel. 938 657 091/627 827 943  
[annamfarnes@gmail.com](mailto:annamfarnes@gmail.com)

#### HORARI:

De dilluns a dissabte, matins de 9 a 13 h

### CALDES DE MONTBUI

#### AGROBOTIGA CALDES

Av. Pi i Maragall, 138  
Tel. 936 599 503  
[agrobotiga@agricaldes.com](mailto:agrobotiga@agricaldes.com)  
[www.agricaldes.com](http://www.agricaldes.com)

#### HORARI:

De dilluns a dissabte,  
matins de 9 a 13.30 h  
i tardes de 16.30 a 20 h

#### AGROVITAE

C. Dr. Trueta, 15  
Tel. 938 650 990/650 264 569  
[mcasabayo@gmail.com](mailto:mcasabayo@gmail.com)

#### HORARI:

De dilluns a dissabte,  
matins de 9 a 13.30 h  
i tardes de 16.30 a 20 h

### CANOVELLES

#### MARIA LA PAGESETA / LA KOSTURICA

Masia Can Marquès, s/n  
Tel. 646 036 757  
[marialapageseta@gmail.com](mailto:marialapageseta@gmail.com)

#### HORARI:

Dimecres i divendres  
de 16.30 a 20.30 h  
Dissabte de 10 a 13.30 h

### CARDEDEU

#### FRUITERIA VILA

C. Dr. Klein, 7  
Tel. 938 711 549  
[viladuran@hotmail.com](mailto:viladuran@hotmail.com)

#### HORARI:

De dilluns a divendres,  
matins de 9 a 14 h  
i tardes de 17 a 20 h  
Dissabte de 9 a 14 h

### HORTA ECOLÒGICA

#### LA FANECADA

Quino Ortí  
Avinguda del Ferrocarril, s/n.  
Tel. 696 235 620  
[hortalafanecada@gmail.com](mailto:hortalafanecada@gmail.com)  
<https://horta-la-fanecada.business.site/>

#### HORARI:

Dimarts, dimecres, dijous  
i dissabte de 9 a 13.30 h

### GRANOLLERS

#### EL MOLÍ D'EN VENDRELL

Mercat municipal de Granollers,  
Plaça de la Caserna s/n,  
parades 49-50-51  
Tel. 626 914 591/653 795 524  
[elmolidenvendrell@gmail.com](mailto:elmolidenvendrell@gmail.com)

#### LA CLOTXA

C. Barcelona 3  
Tel. 600 398 155  
[somtemporada@gmail.com](mailto:somtemporada@gmail.com)

#### HORARI:

De dilluns a dissabte, matins de 9 a 13.30 h  
i tardes de 17 a 20 h

### **LA MAGRANA VALLESANA**

C. Fontanella, 45

Tel. 938 709 513

[lamagranavallesana@gmail.com](mailto:lamagranavallesana@gmail.com);

<http://lamagranavallesana.blogspot.com>

**HORARI:**

De dilluns a dissabte,

matins de 9 a 14 h

i tardes de 17 a 20 h

### **L'ATMELLA DE VALLÈS**

#### **CAN GUAL**

Masia Can Gual

Tel. 619 908 957/656 966 286

[info@cangual.net](mailto:info@cangual.net)

[www.cangual.net](http://www.cangual.net)

**HORARI:**

Dimecres i divendres de 17 a 19 h

#### **EL MOLÍ D'EN VENDRELL**

C. Pompeu Fabra, 18

Tel. 626 914 591/653 795 524

[elmolidenvendrell@gmail.com](mailto:elmolidenvendrell@gmail.com)

**HORARI:**

De dilluns a dissabte,

matins de 9 a 14 h

i tardes de 17 a 20 h

### **LA GARRIGA**

#### **EL REBOST DEL POU CALENT**

C. Banyes, 31

Tel. 681 660 700

[botiga@elrebostdelpoucalent.cat](http://botiga@elrebostdelpoucalent.cat)

[www.elrebostdelpoucalent.cat](http://www.elrebostdelpoucalent.cat)

**HORARI:**

De dilluns a divendres,

matins de 9 a 13 h i tardes

de 16.30 a 20 h

Dissabte de 9 a 13 h

#### **ISIDRE CATAFAL VILA**

C. Sant Jordi, 6

Tel. 938 718 061 / 649 406 675

[martavila15@hotmail.com](mailto:martavila15@hotmail.com)

[isidrecatafal@gmail.com](mailto:isidrecatafal@gmail.com)

**HORARI:**

De dilluns a diumenge, matins de

9 a 13 h i tardes de 16 a 19 h

#### **LA CIRCULAR**

Economia social / Ateneu cooperatiu

Vallès Oriental

C. Calàbria, 94

Tel. 622 651 664

[info@lacircular.cat](mailto:info@lacircular.cat)

**HORARI:**

De dimarts a dissabte, matins

de 9.30 a 13 h i tardes de 17 a 20 h

### **XAPÓ FRUITS**

Carrer dels banys, 160

Tel i WhatsApp 646 308 642

**HORARI:**

De dilluns a dissabte, matins de 9 a 14 h

i tardes de 16.30 a 20 h

### **LES FRANQUESES DEL VALLÈS**

#### **AGRÀRIA DEL VALLÈS**

Camí Antic de Vic, s/n. Llerona

Tel. 938 463 636

[info@agrariavalles.coop](mailto:info@agrariavalles.coop)

[www.agrariavalles.coop](http://www.agrariavalles.coop)

**HORARI:**

De dilluns a divendres,

matins de 8.30 a 13 h i tardes de 15 a 19 h

Dissabte de 9 a 13 h

#### **CA L'OLLÈ**

Silvia López Benjumea

Ctra. Cànoves km. 1, 2

Corró de Vall

Tel. 618 419 874

[somtemporada@gmail.com](mailto:somtemporada@gmail.com)

**HORARI:**

Dimarts, dimecres, dijous i divendres

matins de 9 a 14 h, tardes de 16 a 20 h

Dissabte de 9 a 14 h

## LLIÇÀ D'AMUNT

### CAN QUIMET GALL

Roger Diaz Roca  
Masia Can Quimet Gall, s/n  
Mercat municipal  
de Volpelleres  
(Sant Cugat), parada núm. 4  
Tel. 637 705 336  
[quimetgall@gmail.com](mailto:quimetgall@gmail.com)  
[www.canquimetgall.cat](http://www.canquimetgall.cat)  
**HORARI:**  
Dissabte de 9 a 13.30 h

## LLIÇÀ DE VALL

### HORT DE CAN TABAQUET

Josep Brunés Canadell  
C. Perdellot s/n  
Tel. 627 559 981  
[cantabaquet@gmail.com](mailto:cantabaquet@gmail.com)  
**HORARI:**  
Dimarts i divendres de 10 a 18 h  
i dissabte de 9 a 13 h

## MOLLET DEL VALLÈS

### AGROBOTIGA DE GALLECS

Porxo de Can Xambrés s/n.  
Gallecs  
Tel. 935 790 957  
[epi@espairuralgallecs.cat](mailto:epi@espairuralgallecs.cat)  
[www.espairuralgallecs.cat](http://www.espairuralgallecs.cat)  
**HORARI:**  
Divendres de 17 a 20 h  
Dissabte matins de 9 a 14 h  
i tardes de 17 a 20 h.  
Diumenge de 9 a 14 h

### CAN VILA

Pere Joan Alsina Cusco  
Masia Can Vila s/n, Gallecs  
Tel. 935 790 957/679 333 948  
[franpe@franpe.net](mailto:franpe@franpe.net)  
**HORARI:**  
Divendres de 17 a 20 h  
Dissabte matins de 9 a 14 h,  
i tardes de 17 a 20 h.  
Diumenge de 9 a 14 h

## L'OU DE GALLECS ECO

Laura Butjosa  
Masia Can Castellà, s/n.  
Tel. 652 303 577  
[Laura76@hotmail.com](mailto:Laura76@hotmail.com)  
**HORARI:**  
Divendres de 17 a 20 h  
Dissabte matins de 9 a 14 h,  
i tardes de 17 a 20 h.  
Diumenge de 9 a 14 h

## MONTSENY

### SEGIMONA

Xavier Ferreras Saura  
Can Miquel, disseminat  
Tel. 607 447 835  
[segimonmontseny@gmail.com](mailto:segimonmontseny@gmail.com)  
[www.segimona.com](http://www.segimona.com)  
**HORARI:**  
Dijous i divendres  
de 16 a 19.30 h  
i dissabte de 9 a 13.30 h

## VALLGORGUINA

### CAL GLÀ AGROBOTIGA

C. De l'Església, 1  
Tel. 931 536 575  
[montnegreviu@gmail.com](mailto:montnegreviu@gmail.com)  
**HORARI:**  
Dimecres tarda de 16.30 a 19 h  
Dijous matins de 9.30 a 14 h  
i tardes de 16.30 a 19 h  
Divendres matins de 9.30 a 14 h  
i tardes de 16.30 a 20 h  
Dissabte de 9.30 a 14 h

## VILANOVA DEL VALLÈS

### L'HORTA DE LA TUKA

Laura Pérez Tàpia  
Ctra. Valldoríolf, km 3,1  
Tel. 601 903 328 / 699 672 826  
[hortadelatuka@gmail.com](mailto:hortadelatuka@gmail.com)  
**HORARI:**  
Dijous d'11 a 14 h  
i de 16 a 20.30 h



## LA FIRA DEL TOMÀQUET

“La Fira del tomàquet es celebra durant el 3r o 4t cap de setmana de juliol al Centre Cívic i Cultural La Fàbrica, a Santa Eulàlia de Ronçana”

### **Podreu gaudir amb:**

Visites a l'hort experimental de l'Espelt, on s'explica com millorar el conreu d'aquestes varietats respectant el medi ambient.

Tastos de tomàquets, xerrades i conferències.

Tallers pràctics per millorar el conreu d'aquestes varietats.

Parades de venda directa de tomàquets de varietats antigues i productes elaborats amb tomàquets.

Taller de cuina i degustació.

*Vine a la Fira... perquè al Vallès Oriental  
el tomàquet a l'estiu té olor i té gust!*

**RESTAURANTS QUE COMPREN  
TOMÀQUETS ALS PRODUCTORS  
QUE CULTIVEN  
AQUESTES VARIETATS**

**CALDES DE MONTBUI**

**RESTAURANT ROBERT  
DE NOLA**

Passeig del Remei, 48-50  
Tel. 93 865 40 47  
[robertdenola@hotmail.com](mailto:robertdenola@hotmail.com)  
[www.robertdenola.cat](http://www.robertdenola.cat)

**CÀNOVES I SAMALÚS**

**CAN CANDELICH**

Ctra. de Llinars  
a St. Llorens, km 36  
Tel. 93 871 4546  
[ccandelich@yahoo.es](mailto:ccandelich@yahoo.es)

**CARDEDEU**

**TARAMBANA**

C. Bellsolar cantonada  
C. Barcelona (Barri L'Estalvi)  
Tel. 93 871 1655  
[tarambana@tarambana.cat](mailto:tarambana@tarambana.cat)  
[www.tarambana.cat](http://www.tarambana.cat)

**L'ANTIC CASINO**

Av. Rei en Jaume, 315  
Tel. 93 846 2956  
[anticasino@hotmail.es](mailto:anticasino@hotmail.es)  
[www.restaurantanticasino.com](http://www.restaurantanticasino.com)

**GRANOLLERS**

**ANÒNIMS**

C. Ricomà, 57  
Tel. 93 860 07 89  
[anonimsgr@gmail.com](mailto:anonimsgr@gmail.com)

**FONDA EUROPA**

C. Agustí Vinyamata, 2  
Tel. 93 870 03 12  
[hotel@fondaeuropa.eu](mailto:hotel@fondaeuropa.eu)  
[www.hotelfondaeuropa.eu](http://www.hotelfondaeuropa.eu)

**L'AMETLLA DEL VALLÈS**

**CAN GUAL AGROTURISME -  
CASA RURAL**

Can Gual, s/n  
Tel. 93 843 0310  
[info@cangual.net](mailto:info@cangual.net)  
[www.cangual.net](http://www.cangual.net)  
Menú i plats oferts als hostes  
de la casa rural

## **LA GARRIGA**

### **VINÒMIC**

C. Banys, 60  
Tel. 93 129 82 70  
[restaurant@vinomic.cat](mailto:restaurant@vinomic.cat)  
[www.vinomic.cat](http://www.vinomic.cat)

### **CAL BOTER**

Ctra. de Vic, 13  
Tel. 611 617 158  
[calboter13@gmail.com](mailto:calboter13@gmail.com)

## **LA ROCA DEL VALLÈS**

### **EL PLA RESTAURANT**

Crta. de Valldoriolf, km 0,5.  
La Torreta  
Tel. 93 879 16 31  
[elplarestaurant@gmail.com](mailto:elplarestaurant@gmail.com)  
[www.elplarestaurant.ce](http://www.elplarestaurant.ce)

## **PARETS DEL VALLÈS**

### **EL JARDÍ**

C. Major, 1  
Tel. 93 562 01 03  
[eljardi@restauranteeljardi.com](mailto:eljardi@restauranteeljardi.com)  
[www.restauranteeljardi.com](http://www.restauranteeljardi.com)

## **SANT CELONI**

### **EL CRUCE**

Crta. C35, km 55  
Tel. 93 867 32 59  
[elcrucerestaurant@gmail.com](mailto:elcrucerestaurant@gmail.com)  
[www.elcrucerestaurant.com](http://www.elcrucerestaurant.com)

## **SANT ESTEVE DE PALAUTORDERA**

### **LA VALL DEL MONTSENY**

Crta. del Montseny, 406  
Tel. 93 848 28 05  
[info@lavalldelmontseny.com](mailto:info@lavalldelmontseny.com)

## **SANTA EULÀLIA DE RONÇANA**

### **LA MAMA**

Crta. de Paret a Bigues,  
km 12,5 -BV-1453  
Tel. 93 844 64 06  
[info@restaurantlamama.cat](mailto:info@restaurantlamama.cat)  
[www.restaurantlamama.cat](http://www.restaurantlamama.cat)

## **TAGAMANENT**

### **EL BELLVER**

Masia El Bellver, s/n  
Tel. 627 412 646  
[info@lactalma.net](mailto:info@lactalma.net)  
[www.lactalma.net](http://www.lactalma.net)

Edició:



**El Vallès Oriental**  
Consell Comarcal

Col·laboren:



Amb el suport de:



Més informació al:  
[www.productesdelvalles.wordpress.com](http://www.productesdelvalles.wordpress.com)

Segueix-nos al Facebook:  
[www.facebook.com/VallesOriental](https://www.facebook.com/VallesOriental)

