



Entrando en la zona de la Guilleries, Sant Hilari Sacalm destaca por su privilegiada situación, en medio de la naturaleza y con aromes de Sant Hilari, las coques del Medi Ambient muestra de lo que podréis encontrar en la villa de las cien fuentes. En definitiva, pues, nuestra comarca ofrece toda una serie de dulces y sabrosas propuestas que harán las delicias de los amantes de la Selva, comarca del agua y territorio de excelencia alimentaria.

En homenaje al paisaje natural de los Estanys de Sils, en esta población podemos degustar los **Fangs dels Estanys** (barro de los estanques).

En Vidreres encontramos las **Morenetes**, un dulce que se elabora con la leyenda de la bruja Malavella.

Si nos acercamos a Caldes de Malavella y sus aguas termales, encontramos la **Tortada de la Malavella**, que fusiona sus aguas para arreglar caminos y unir diversos pueblos.

En Riudellots de la Selva han aprovechado el volcán de la Crosa para crear los **tosquigets**. Haciendo referencia a la piedra tosca del volcán (llamada también tosquija) que es un elemento que ha servido

En Santa Coloma de Farners, las **teules** son uno de los referentes tradicionales galletas, la **coca de ratella** o el **torró de Sant Jordi** son una muestra más de la gran vitalidad pastelera de Santa Coloma.



En definitiva, la nostra comarca us ofereix tot un seguit de dolces i sabrosos popostes que faran les delícies dels més llàmners i ajudaran a conèixer una mica més l'essència de la Selva, comarca de l'aigua i territori d'excel·lència alimentària.

Als peus del Montseny, Arbúcies ofereix, des de sempre, el tradicional **pa de pessic**, el record que molts visitants s'emporten d'aquesta bonica vila.

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

En homenatge al paisatge natural dels Estanys de Sils, en aquesta població hi podem degustar **El Fang dels Estanys**.

A Vidreres hi trobarem les **Morenetes**, un pastisset que elaboren amb la mateixa fórmula des de fa 50 anys.

Si ens acostem a Caldes de Malavella i les seves aigües termals, trobarem la **Tortada de la Malavella**, que fusiona les seves aigües amb la llegenda de la bruixa Malavella.

A Riudellots de la Selva han aprofitat el volcà de la Crosa per crear els **tosquigets**, fent referència a la pedra tosca del volcà (anomenada també tosquija) que és un element que ha servit per arranjat camins i unir diverses poblacions.

A Santa Coloma de Farners, les **teules** esdevenen un dels referents principals de la ruta dolça de la comarca. Però al costat de aquestes tradicionals galletes, la **coca de ratella** o el **torró de Sant Jordi** són una mostra més de la gran vitalitat pastissera de Santa Coloma.



Si llim sobre un mapa el conjunt de pastisseries de la Selva, ens trobarem amb una ruta ben definida en què el visitant es pot aturar a moltes poblacions de la comarca per degustar i adquirir les diferents especialitats dolces que s'hi elaboren.

## LA RUTA + DOLÇA DE LA SELVA



## LA RUTA + DULCE DE LA SELVA

Si llimos sobre un mapa el conjunto de pastelerías de la Selva, nos encontraremos con una ruta bien definida en la que el visitante puede detenerse en muchas poblaciones de la comarca para degustar y adquirir las diferentes especialidades dulces que se elaboran.



## LA SELVA, TERRITORIO PARA LA EXCELENCIA ALIMENTARIA



Situada en el corazón de la Catalunya Vieja, la comarca de la Selva ha sido siempre un territorio vinculado a la gastronomía y al buen comer. De generación en generación, recetas centenarias de cocina tradicional catalana se han ido transmitiendo, hasta el punto de convertirlas en auténticos tesoros para todos los paladares.

Hoy en día, en todos los pueblos de la comarca podemos encontrar comercios y restaurantes, algunos históricos y otros más modernos, que representan una buena oportunidad para conocer este rico patrimonio gastronómico y redescubrir la Selva como un territorio que apuesta por la excelencia alimentaria.

Pero si por algo se caracteriza la gastronomía de la Selva es por la gran calidad y variedad de productos relacionados con los postres y la pastelería.

Por ello, los pueblos de la comarca pueden presumir de diferentes especialidades en tortas, turrone, galletas o almendrados, que son la herencia de generaciones de pasteleros y confiteros que a lo largo de los siglos han ido forjando un dulce patrimonio gastronómico, que conservamos con orgullo y que ahora os invitamos a conocer y saborear.



Federació de Comerç de la Selva

Més de 600 establiments al teu servei, més de 60.000 m<sup>2</sup> d'oferta comercial

Junts fem el centre comercial més gran de la Selva



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

[www.facebook.com/FCSelva](http://www.facebook.com/FCSelva)

Amb la col·laboració de:



Federació de Comerç de la Selva

## LA SELVA, TERRITORI PER A L'EXCEL·LÈNCIA ALIMENTÀRIA



Situada al cor de la Catalunya Vella, la comarca de la Selva ha estat sempre un territori lligat a la gastronomia i al bon menjar. De generació en generació, receptes centenàries arrelades a la cuina tradicional catalana s'han anat transmetent, fins al punt de convertir-les en autèntics tresors per a tots els paladars.

Avui en dia, a tots els pobles de la comarca podem trobar-hi comerços i restaurants, alguns històrics i altres més moderns, que representen una bona oportunitat per conèixer aquest ric patrimoni gastronòmic i redescobrir la Selva com un territori que aposta per l'excel·lència alimentària.

Però si alguna cosa caracteritza la gastronomia de la Selva és la gran qualitat i varietat de productes relacionats amb les postres i la pastisseria.

Per això, els pobles selvatans poden presumir de diferents especialitats en coques, torrons, galletes o ametllats, que són l'herència de generacions de pastissers i confiters que al llarg dels segles han anat forjant un dolç patrimoni gastronòmic, que els selvatans conservem amb orgull i que ara us convidem a conèixer i assaborir.





**1 Anglès  
Modernistes**  
Patisserie Piferrer  
Plaça Rútlla, 2. ANGLÈS  
Tel. 972 420 255



Fa més de cent anys, els nostres avis van aprofitar l'època del modernisme per crear aquest producte. Avui en dia, encara els elaborem amb el mateix motlle de llaua, seguint aquesta tradició centenària.

*Hace más de cien años, nuestros abuelos aprovecharon la época del modernismo para crear este producto. Hoy todavía los elaboramos con el mismo molde de hojalata, siguiendo esta tradición centenaria.*

**2 Santa Coloma de Farners  
Teules**  
Patisserie Tuyarro  
Pare Lluís 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 violets i les delícies, segons la tradició establerta pel seu creador, en Francesc Trias i Vila. A més, podreu adquirir també el torrò de Sant Jordi, tota una delícia pels paladars més exigents.

*Desde 1894, continuamos elaborando diariamente las teules, los torpedos, los violetes y las delicias, siguiendo la tradición establecida por su creador, Francesc Trias i Vila. Además podréis adquirir también el torrò de Sant Jordi, toda una delicia para los paladares más exigentes.*

**Teules**  
Patisserie 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 il·lusió 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 ratafia, tota una tradició de Santa Coloma.

*El abuelo Joaquim Trias inició ilusionadamente en el año 1908 la elaboración de galletas 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 ratafia, toda una tradición en Santa Coloma.*



**3 Caldes de Malavella  
La Tortada de la Malavella  
Petit Fornet**  
Ctra. de Llagostera, 60. CALDES DE MALAVELLA  
Tel. 972 472 596



Del cor de la bruixa Malavella, que vivia al castell de Sant Maurici, neix la Tortada de la Malavella, a base d'aigua termal en gas, amb el gust de diferents aromes, complementat amb avellanes de la província.

*Del corazón de la bruja Malavella, que vivía en el castillo de Sant Maurici, nace la Tortada de la Malavella, a base de agua termal en gas, con el gusto de diferentes aromas, complementado con avellanas de la provincia.*

**4 Vidreres  
Morenetes**  
Remigi Forners  
C/ Ponent, 5. VIDRERES  
Tel. 972 850 330



Peça de pastisseria en format individual, de secció rectangular i plana. Pa de pessic enriquit amb molt més ou del normal, farcit de crema de mantega, i cobert amb una gruixuda capa de bona cobertura de xocolata. De caducitat curta, i amb una formulació que gaire bé no ha variat en 50 anys.

*Pieza de pastelería en formato individual, de sección rectangular y plana. Bizcocho enriquecido con mucho más huevo de lo normal, relleno de crema de manteca y cubierto con una gruesa capa de buena cobertura de chocolate. De caducidad corta y con una formulación que casi no ha variado en 50 años.*

**8 Sant Hilari Sacalm  
Coca del Medi Ambient**  
Patisserie Masó  
Josep Ximeno, 15. SANT HILARI SACALM  
Tel. 972 869 485



A la Patisserie Masó podreu degustar aquestes coques de briox anisat amb cobertura ensucrada de virutes de xocolata, elaborades amb matèries primeres de la màxima qualitat que, juntament amb les aigües abundants de la nostra vila, donen un aroma pròpia identificativa de les Guilleries.

*En la Patisserie Masó podréis degustar estas tortas de brioche anisado con cobertura azucarada de virutas de chocolate, elaboradas con materias primas de la máxima calidad que, junto con las aguas abundantes de nuestra villa, dan un aroma propio identificativo de las Guilleries.*

**7 Arbúcies  
Pa de pessic**  
Patisserie Mir  
Camprodón, 8. ARBÚCIAS · Tel. 972 860 018



"Per un bon pa de pessic, Casa Mir". Des de 1880 els visitants d'Arbúcies poden adquirir a la nostra pastisseria un dels productes més tradicionals de la nostra vila. A més, també podreu provar els nostres torronets de mel i avellana i els ametllats.

*"Si quieres un buen pa de pessic, Casa Mir". Desde 1880 los visitantes de Arbúcies pueden adquirir en nuestra pastelería uno de los productos más tradicionales de nuestra villa. Además, también podréis probar nuestros torronets de mel i avellana i los ametllats.*

**6 Breda  
Xerrics**  
El Fornet  
Capellans, 8. BREDÀ  
Tel. 972 160 497



A l'hora de crear aquest producte, vam pensar en una galeta cruixent, que xerriqués entre les dents i saboreis el paladar. Per això vam anomenar-la xerric, tota una delícia que us oferim com a record de la vostra estada a Breda.

*Al crear este producto, pensamos en una galleta crujiente, que chirriase entre los dientes y saborease el paladar. Por eso lo llamamos xerric (chirrido), toda una delicia que os ofrecemos como recuerdo de vuestra estancia en Breda.*

**5 Sils  
El Fang dels Estanys**  
Patisserie Brun  
C/ Girona, 32. SILS  
Tel. 972 853 201



Amb ametlla, pinyó, clares d'ou i sucre elaborem la nostra especialitat, el Fang dels Estanys, un producte típic de la nostra pastisseria artesana des del 1982, que com diu el seu nom destaca els estanys de Sils.

*Con almendra, piñón, claras de huevo y azúcar elaboramos nuestra especialidad, el Fang dels Estanys, un producto típico de nuestra pastelería artesana desde el 1982, que como indica su nombre destaca los estanques de Sils.*