

femcastellar
gastronòmic





CASTELLAR SEU A TAULA

Besavis emprenedors, àvies visionàries, pares modernitzant, filles reinventant. A Castellar hi ha famílies senceres que han crescut al voltant dels fogons i han posat el nom del poble al màxim nivell del mapa gastronòmic. El paisatge de la vila hi acompanya amb productes de qualitat: la terra i l'oferta de restauració van de bracet i la mongeta en forma de ganxo no és l'únic producte autòcton. Ens entaulem amb restauradors locals, productors agrícoles i venedors agroalimentaris per gaudir del millor menú local.

El menú complet a la nostra vila se serveix sobretot en establiments de diverses generacions però també des de noves propostes adaptades a una clientela cada vegada més diversa. La cuina tradicional a Castellar ofereix una àmplia oferta, però ja al costat del *take away*, de les cuines del món, dels menús vegans, per exemple, i els experiments més creatius en postres. Les creacions dels restauradors locals inclouen receptes de generacions, empenya en el negoci, valor pels productes de la terra, innovació en noves demandes i fórmules atractives que fins i tot acaben en premi.

Un mestre xocolater, un xef Michelin, una mongeta denominació d'origen. Prestigi i reconeixement per a una restauració i pastisseria que destaca per la seva diversitat i qualitat amb productes de proximitat (formatges, oli, pa, mel...), les carns i els elaborats del porc o les mongetes collides a Can Casamada, una masia emblemàtica i de llarga tradició familiar que encara manté la seva activitat.

Els boscos de Castellar són prolífics en la producció de bolets. Però també per a l'apicultura i la pastura, de la qual ja s'elaboren llet i formatges a Can Padró. Dins de la vila, a Can Bogunyà, una masia del segle XVIII que conserva

l'únic trull d'oli en funcionament de la comarca, hi trobem productes de la terra com una excel·lent varietat de tomàquet de penjar que ja compraven alguns veïns de la comarca quan anaven a trullar les olives en aquesta masia. No hi ha excusa per no cuinar amb productes de qualitat. La venda de producte agroalimentari i de proximitat també ha estat negoci familiar a Castellar. N'hi ha exemples, on venen des de patates del Pirineu, mel, oli de diferents procedències o calçots a formatges, vi a granel, fruita i verdura autòctona.

Capítol a part són les postres. Les pastisseries més emblemàtiques de Castellar aposten per la recepta més tradicional i els productes de qualitat, però també per la innovació més dolça. Ofici o professió? El pastís de tota la vida o la creació amb la xocolata més llunyana? Sabors nous en receptes tradicionals i productes naturals. O sabors de tota la vida sense deixar d'aprendre juntament amb el forn més modern.

Castellar seu a taula. Amb un rebost de primera, amor per la cuina, clients exigents i establiments adaptats als nous temps. Fins i tot els temps dels que prefereixen no cuinar i gaudir a casa dels millors plats. Tastem-los.



La masia de Can Bogunyà, situada prop de 'La dona acollidora', data del ssegle XVIII i conserva l'únic trull d'oli en funcionament de la comarca. Segueix oferint un producte de quilòmetre zero de primera qualitat.



TRADICIÓ, PROXIMITAT, ARTESANIA

Producte de quilòmetre zero o de proximitat no només és sinònim de qualitat, sinó que arrela la gastronomia al territori. A part de la mongeta del ganxet, Castellar del Vallès compta amb productes d'horta, oli o formatge, molt preuats als menús locals, a més d'establiments artesanals.

Un sistema agroalimentari sostenible i de proximitat és una aposta valenta, des de l'agricultura dels petits productors, que a més viuen i cuiden el paisatge, fins a comerços i restaurants que ajuden a promoure el menjar de proximitat, molt sovint combinant el relleu generacional amb els sistemes més innovadors.

A Castellar del Vallès el proveïment local d'aliments de qualitat barreja tradició i nova empremtoria. Com a exemple el tomàquet de penjar i l'únic trull d'oli en funcionament de la comarca a Can Bogunyà, i la venda de producte agroalimentari i de proximitat als negocis familiars d'Agrosans o La Botiga del Castell.

DE LA PROXIMITAT A LA GUIA MICHELIN

La tradició del producte de proximitat ha donat valor a la nostra gastronomia, fins al punt que un dels restaurants de la vila que més hi ha apostat, el Restaurant Garbí, ha entrat al selecte club de la Guia Michelin en la seva edició del 2021. Carles Calsina, l'actual xef, en reconeix la dificultat: **"és difícil continuar una trajectòria familiar de 45 anys donant valor només als productes que tenim a prop. Tot i que sempre apostem primer pel producte local perquè ens agrada i així ho volem, no sempre és possible tirar endavant exclusivament amb producte de Castellar i la comarca"**.



FORN VIÑAS

Forn artesà de tradició familiar (5a generació). Especialitats: pa d'aigua, pa de muntanya, pa d'espelta i ecològic.

El Forn Viñas és el forn de pa més antic de Castellar en actiu. El comerç ha estat en mans d'una mateixa família des de mitjans del segle XIX i actualment és un dels 12 establiments comercials catalans amb més de 150 anys d'història. L'octubre del 2018 aquest forn va rebre el Premi Nacional als Establiments Comercials Centenaris de la Generalitat de Catalunya, que va recollir el propietari de la fleca castellanera, Gabriel Viñas. La qualitat i varietat de forns de pa és molt àmplia, i la podeu consultar a la pàgina 23.

frutes Mari

— CAL FRUITÓS —

**PRODUCTES DE PROXIMITAT O KMO, I
PROCEDENTS DE CULTIUS ECOLÒGICS**

Perquè la bona alimentació és
fonamental per viure en plenitud.

**EL COMPROMÍS EL TENIM AMB TU.
PER AIXÒ, SEGUIM INVERTINT EN QUALITAT.**



NO TANQUEM AL MIGDIA

DIMECRES, DIA DE DESCOMPTE! VINE
ELS DIMECRES I TINDRÀS UN 5% DE DTE.
EN EL TOTAL DE LA TEVA COMPRA.



**5% DE DTE.
PER FAMÍLIES
NOMBROSES**



**PÀRQUING PER
A TOTS ELS
NOSTRES CLIENTS**

C. HOSPITAL, 26 - 28
CASTELLAR DEL VALLÈS

T. 665 78 73 10

DE DILLUNS A DISSABTE
DE 9:00 A 21:00H

labotigadelcastell

Més de
50 anys al
teu servei

el rebost de tota la casa



CARNISSERIA · XARCUTERIA · FORMATGERIA · PLATS CUINATS · FRUITERIA · SUPERMERCAT

Avda. Sant Esteve 19 · T. 93 714 58 89 · labotigadelcastell@gmail.com



Castellar del Vallès compta amb una oferta càrnia i d'embotits de qualitat, en què en alguns casos preval l'elaboració artesanal.



Una de les opcions més esteses i celebrades a l'hora de preparar de la carn és la barbacoa. En trobades familiars, amb amics, a la platja, a la muntanya... amb llenya, carbó o gas. El món de les barbacoes ha crescut molt en els últims anys i és una de les maneres més sanes de cuinar la carn en qualsevol de les seves varietats.



AMANTS DE LA CARN

La qualitat de la carn dels animals criats d'una manera natural i el control de les indústries càrnies. La carn de qualitat i el producte de proximitat és l'aposta dels obradors i carnisseries a Castellar.

La carn i els seus derivats poden formar part d'una dieta sana, equilibrada i variada, com qualsevol altre aliment, si són de qualitat. Sense abusar d'un mateix tipus de carn en tots els menús, buscant creativitat a la cuina i gaudint de les infinites combinacions en acompanyaments, podem mantenir una dieta saludable amb aquest producte essencial. Tot i que les preocupacions actuals sobre el greix a la dieta han fet que els consumidors demanin menys greix en els aliments, la indústria i la restauració de la carn ha respost a aquesta tendència amb productes de qualitat i varietat de plats. Castellar del Vallès compta amb una oferta càrnia i d'embotits de quali-

tat, en què en alguns casos preval l'elaboració artesanal. La vedella ecològica de la Granja La Soleia (Gallifa), per exemple, arriba a alguns comerços i restaurants de la vila. Carnisseries com Càrnies Merche o Carnisseria Casé estan especialitzades en productes càrnies i elaboració pròpia d'embotits des de fa generacions. Prat Torras també aposta per un producte de proximitat, alimentat amb productes naturals, com els pollastres nascuts i triats a Catalunya, i diversifica l'oferta amb plats preparats com les croquetes de rostit o de pernil. D'altra banda, la Carnisseria Del Toro o la xarcuteria Segell d'Or comercialitzen embotits de fabricació pròpia i carns de qualitat.



CASÉ

IBÈRICS | CARNISSERIA XARCUTERIA
CUINATS DELICATESSEN
ELABORATS | SERVEI A DOMICILI

T'HO PORTEM A CASA!
Safates d'embutits
i formatges
personalitzades,
per encàrrec

LA QUALITAT ENS DISTINGEIX
Carnissers - Xarcuters des de 1984

Mercat Municipal | parada nº 2 i 3 | Tel. 93 714 60 15 | Per comandes: comadescase@gmail.com o bé ☎ 647 93 64 46



DELTORO
CARNS I EMBOTITS
Modernitat i Tradició

LA FUSIÓ
DE MODERNITAT
I TRADICIÓ
AMB PRODUCTES
D'ELABORACIÓ
PRÒPIA

CTRA. SABADELL, 6 · 08211 CASTELLAR DEL VALLÈS · BARCELONA · T. 93 714 20 28 · ☎ 626 43 77 72 · 📷 CARNISSERIADELTORO · 📱 @DELTORO63



**CÀRNICAS
MERCHE**

EXPERIÈNCIA EN EL BON GUST
DES DE 1982

**Apostem
per el
Kmo**

Mercat Municipal, Parada núm. 4 · T. 93 714 66 64
☎ 669 149 048 · comandesmercat@carnicasmerche.com

C. Montcada, 5 · T. 93 714 77 01 · ☎ 690 971 724
comandes@carnicasmerche.com

POLLASTRES LA ROQUERA
CRIATS EN LLIBERTAT

Carn de pollastre de QUALITAT, criats a la terra on es pon el sol.
Criança 100% lliure d'antibiòtics

DA MARIO
PASTA FRESCA ITALIANA

Pasta fresca i salses Da Mario, en EXCLUSIVA a Castellar

Ingredients naturals i de proximitat.

Cada setmana novetats en pasta farcida amb producte de Cárnicas Merche



En Jordi i la Rosa (Airesol), el Lluís (Mas Umbert), el Carles (Garbí) i el Joan conversen sobre els valors de la mongeta del ganxet a Can Casamada.



CAN CASAMADA



Orígens

L'inici provat de la nissaga Casamada data del 1217, arran d'un casament entre Guillem Casamada i Armesendis. L'edifici fundacional data del segle XIII; la masia va tenir reformes importants entre els segles XIV i XV i una ampliació en el segle XVIII. S'hi han realitzat petites reformes al llarg dels segles XIX i XX.

Pagesia: una tradició familiar

Avui, la masia de Can Casamada és una explotació ramadera en què es crien porcs i vedells, i agrària de cereal i farratge. Des del 1988 la família Casamada es dedica a cultivar la mongeta del ganxet en la seva explotació agrícola, que conrea 35 hectàrees. Una aposta agrària que van complementar amb la promoció de la denominació d'origen protegida (DOP) d'aquest llegum d'excel·lent qualitat i de sabor molt gustós.

El Ramon, el Joan i el Jordi són els tres germans que segueixen els passos del seu pare, Ramon Casamada, fent de pagesia a Castellar del Vallès. De fet la seva família fa gairebé mil anys (25 generacions!) que viu de la terra. Una nissaga històrica de la pagesia a Catalunya. Tenir un mas i terres no sempre ha significat bonança i sosteniment de la família que hi treballava, i de fet la nissaga Casamada van haver de sobreviure a capítols clàssics de la pagesia, com la caiguda dels preus agraris de finals del segle XIX. Des de fa uns anys, però, la generació actual està molt dedicada al cultiu de la mongeta del ganxet, un producte local que s'ha convertit en "el caviar del Vallès" com es coneix en el sector de la restauració gràcies al seu valor de quilòmetre zero perquè ha esdevingut sinònim de mongeta autòctona, després de molts anys de destinar-se al consum familiar.



LA MONGETA

Per què és única al món, la mongeta del ganxet? Pel seu gust, la textura i la forma de ganxo. És un producte cultivat bàsicament al Vallès i al Maresme del qual només varia lleugerament el gust pel tipus de terra, més fina a la nostra comarca. La mongeta del ganxet és un valor gastronòmic a la nostra vila, un producte de la terra únic i del qual es té molta cura des que es planta. Això sí, cal cuinar-lo ben bullit i amb aigua mineral bona. Joan Casamada (Can Casamada), Carles Calsina (Restaurant Garbí), Rosa Riera i Jordi Pérez (Restaurant Airesol) i Lluís Calsina (Restaurant Mas Umbert) aposten per aquest i altres productes autòctons de Castellar del Vallès als seus restaurants.

EL CAVIAR DEL VALLÈS

Joan Casamada recorda com van apostar pel cultiu de la mongeta del ganxet a Castellar: **"Era l'època que entràvem a la Comunitat Econòmica Europea, quan un company nostre ens va recomanar buscar un producte específic. Vam provar el cultiu de la mongeta del ganxet amb malla en un tros darrere de la masia. La malla al primer any va caure tres o quatre vegades i només vam collir dos sacs de mongetes, però ens va agradar el resultat i vam començar a cultivar-ne més"**. En realitat, la mongeta del ganxet venia de tradició familiar, com recorda Lluís Calsina: **"La meua àvia ja en feia, de mongeta del ganxet, en un hort. Però aquest cultiu es va anar perdent i ara cal buscar aquest producte, per exemple, a Can Casamada. Per a mi és un dels millors productes locals, en diem 'el caviar del Vallès'"**.

CUINAR LA MONGETA

Com aprofitar al màxim les propietats de la mongeta del ganxet a la cuina? Per a Lluís Calsina (Mas Umbert) **"la mongeta del ganxet és molt bona, però també si ha estat ben bullida. I l'aigua ha de ser bona, aigua mineral. Després, es pot cuinar i acompanyar amb cansalada i ja és el tot. També és boníssima amb empedrat. És un producte molt apreciat, molt maco i boníssim"**. Carles Calsina (Garbí) també te la seva combinació preferida: **"Jo soc molt particular amb aquest producte, però la millor manera per provar-les i degustar-les com són és quan estan acabades de bullir, amb un raig d'oli i cansalada"**.

PLAT ESTRELLA O ACOMPANYAMENT

La mongeta del ganxet és, segons Carles Calsina **"un producte molt neutre, el pots utilitzar d'acompanyament en diversos plats. Al Restaurant Garbí l'estem treballant molt, i també la cuinem de forma tradicional, o per exemple amb uns daus de tonyina marinats amb un tàrtar d'alvocat en què afegim algunes mongetes. D'aquesta forma li donem un toc de fusió més actual i podem cuinar de les dues maneres: incorporem el nostre producte local, de quilòmetre zero, a una cuina més sofisticada"**. Jordi Pérez ens dona una altra fórmula preferida: **"El plat habitual és la mongeta i cansalada amb botifarra sortides d'olla, però també hi ha altres opcions com fer-les amb cloïsses, cocotxes, espardenyes... fusionar el mar amb la terra"**.

GARBÍ

RESTAURANT

- Carta de temporada
- Menú migdia de dilluns a divendres 18.90€
- Sopars de platets per picar/compartir de dimecres a dissabte



Restaurant
Garbí... fa

45

anys!

La seva història va començar l'any 1976, quan el Marcelino i la Rosa van posar en marxa l'establiment, primer com a bar i restaurant alhora, i més endavant només com a restaurant fins a l'actualitat.

Reserves: 93 714 65 57 · c | Barcelona, 52 · 08211 Castellar del Vallès | info@restaurantgarbi.com | www.restaurantgarbi.com

AIRESOL



carisma i bona cuina

AIRESOL
RESTAURANT

Urbanització Airesol, Av. de l'Airesol, s/n - 08211 Castellar del Vallès (Barcelona) - Tel. 93 714 65 04 f @

restaurant
mas

“Umbert”

La cuina de sempre.
Casolana, tradicional i de proximitat.



Cuina amb
molta història,
des del 1940

Telèfon 93 714 57 88 · Sant Feliu del Racó, Castellar del Vallès · www.masumbert.cat · @restaurantmasumbert



La paella és el plat estrella a Mas Pinetó des dels anys 60.



LA PAELLA (DE SEMPRE?)

Els orígens de la cuina tradicional, el negoci familiar que l'empeny, les receptes de sempre i l'èxit dels nous temps. A Castellar del Vallès la demanda d'arrossos és més viva que mai des que es va començar a servir en una casa de pagès als afores del poble fins a convertir-se en un dels plats estrella per emportar.

Quan Pere Saló recorda els orígens de Mas Pinetó, parla de molt trànsit: "A principis del segle XX el nostre restaurant era una casa de pagès familiar al costat d'una via per on passaven molts treballadors que es movien per la comarca. Paraven a casa per menjar i descansar, i aviat els besavis Dominica i Salvador van començar a cuinar plats preferits, com les truites i el pollastre amb samfaina". Amb els anys el servei es va organitzar i el 1932 naixia Mas Pinetó, un restaurant al costat del riu on als anys 60 i 70 els banyistes acampaven i alguns dinaven la cuina tradicional amb un nou plat estrella: la paella.

"Recordo quan festejàvem amb la meua dona i ajudàvem els seus pares. Era una època de molta feina, mola il·lusió i també de traspàs. Els clients demanaven molt la paella, que fèiem de forma tradicional i adaptada a la temporada. Al principi només cuinàvem la marinera, la mixta, la fideuà... fins que vam arribar a gairebé 20 variants! L'època més forta va ser del 1995 al 2000, servíem moltes paelles a taula i també per emportar entre clients de les urbanitzacions". Avui aquesta època ha fet un pas endavant cap al servei en línia: "Hem potenciat la demanda digital, tot i que hi ha clients que són molt fidels a venir al restaurant".

El que no ha canviat en els nous temps és el secret d'una bona paella. "Són els productes sobretot, des del peix fins a l'arròs i les verdures del sofregit. Però també l'elaboració, per exemple el xup-xup, que en el nostre cas hem cuidat de generació en genera-

ció". La varietat està assegurada (marinera, de cargols, de llamàntol, mixta, de conill, de verdures, arròs negre...) i a Mas Pinetó segueixen engrandint una història familiar al voltant de la taula.

CUINATS

Com s'aconsegueix servir una paella al punt que t'han demanat el mateix dia? Txell Ubals de Cuinats explica un any de transformació amb aquest plat i amb el negoci familiar; en part accelerat per la pandèmia: "Hem passat de ser un restaurant de tapes a especialitzar-nos amb el 'take away' de la cuina tradicional. És possible fer-ho amb qualitat, encara que sigui amb un plat complex com la paella. Acotem les entregues cada quart d'hora i sempre prioritzem que s'esperï el repartidor, i no el client".

Cuinats serveix molts plats tradicionals, però la paella té un èxit especial. "A les comandes clàssiques de fideuà, mixta o marinera ara ens demanen, per exemple, la d'arròs amb secret ibèric, calçots, verdures, ceps... Les paelles veganes també tenen molta demanda, fins i tot entre els clients que no són estrictament vegans". Els temps canvien: "Alguns clients s'emporten petites quantitats per provar plats molt diferents més enllà de la paella: tallarines, croquetes vegetals, quinoa, albergínia farcida de verdures...". L'arròs segueix sent estrella amb recepta tradicional i producte de proximitat, però Cuinats ens serveix cuina tradicional molt diversa, com si fóssim nosaltres als fogons de casa. Fins i tot amb un plat delicat com la paella.



L'APLEC

Sant Esteve de Castellar Vell, una església romànica del segle XI, ha estat des de fa molts anys un lloc visitat entre els castellarencs i castellarenques. Es considera que l'església i un conjunt de masies del voltant és el bressol del poble de Castellar del Vallès. Malgrat tot, amb el trasllat de la parròquia al nucli de Tolosa, l'any 1773, l'església fou desmantellada en part per la construcció del nou temple de Sant Esteve de Castellar. Aquest fet juntament amb l'espoli de carreus, obertures, i excavacions furtives, va generar un greu nivell de degradació. L'any 1978 es va constituir l'entitat Amics de Castellar Vell i des de llavors es van engegar les tasques de conservació i condicionament de l'indret i de l'edifici, i l'organització d'un aplec anual. Un dels actes més destacats és el popular concurs d'arrossos, que cada any engresca grups de la vila a cuinar la millor paella, i que ja supera els 2.000 participants.



Roger Ubals és l'artífex de les 'famoses' paelles de Cuinats.



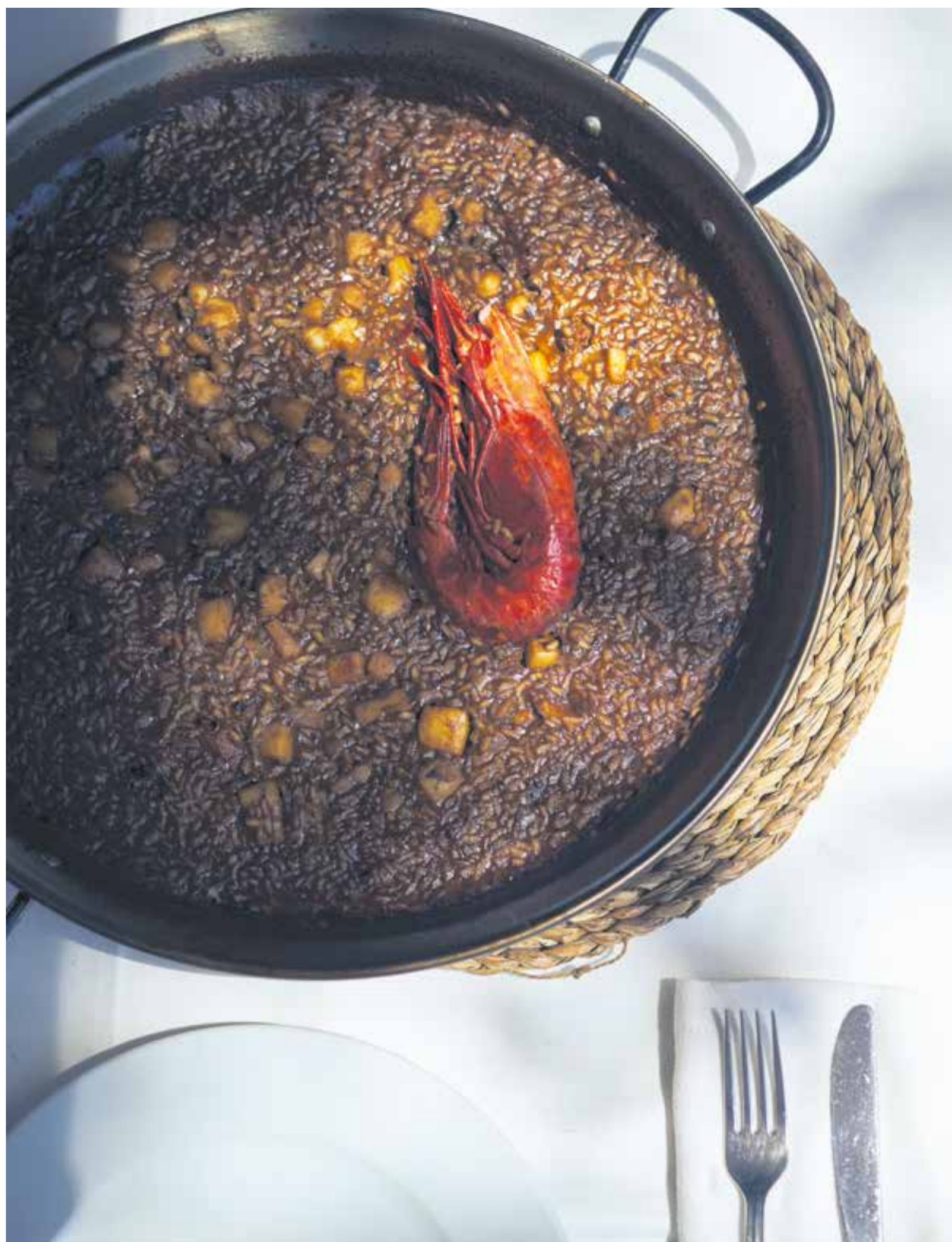
Mas Pinetó
des de 1931

La viva història de tot un segle

Especialistes en arrossos
Menú diari i menjar per emportar

Descobreix la
nostra terrassa!





Paella
marinera feta
al Mas Pinetó.

CUINATS

MENJAR PER EMPORTAR

El gust del que és bo

MENJAR PER EMPORTAR | CUINA DE MERCAT

ESPECIAL Paelles i Fideuas

De dijous a diumenge d'11 a 16h · C. Anselm Clavé, 3 · T. 93 114 44 15
WhatsApp (encàrrecs) 647 48 11 32 · hola@cuinats.cat · www.cuinats.cat



CONILL 'AL AJILLO' DE LAHIGUERA

El conill 'al ajillo' ha posat Castellar del Vallès al mapa de la restauració més enllà de la comarca. Tot va començar als anys 50 a la Bodega Frutos del carrer Lleida.



L'avi Frutos va venir a viure a Castellar per curar-se d'una malaltia al cor i per aconseguir un futur millor amb la família. Ell i la iaia Rita havien emigrat de Lahiguera (Andalusia) i van obrir una bodega al carrer Lleida, una petita taverna on servien vins i tapes de xoriços, tripes... i on també tenien conilleres. Aviat la copeta de vi s'acompanyava d'una tapeta de conill. I finalment els clients demanaven venir l'endemà amb la família per menjar un o dos conills sencers.

Un dels nets, Frutos Ramírez, en recorda els inicis. **"La gent després de les tapes demanava 'un conillet per a demà!' La iaia el matava al mig del pati o a la terrassa, el deixava a la serena i el cuinava l'endemà. Tot era molt arcaic"**. En aquells anys fregir i cobrir la carn en oli era una manera de cuinar, però també de conservació. D'aquesta manera, quan encara no hi havia neveres, a la Bodega Frutos sempre podien tenir una tapeta a punt per escalfar-la i servir-la. Això sí, amb oli verge extra de Lahiguera. Un altre dels nets, Toni Ramírez, reconeix que **"l'àvia va aprofitar aquest avantatge de conservació i de poder mantenir un producte de qualitat fins a servir el plat. Actualment l'oli segueix sent molt important dins la nostra recepta del conill creada el 1958"**.

ELS FRUTOS

"Les persones que arriben a un restaurant han de sortir-ne felices". El Frutos creu que aquesta màxima és la que van aconseguir els seus avis, la que van saber engrandir els seus pares amb la marca Frutos i la que ara lluiten per mantenir ell, el seu germà Sebas i les noves generacions de la família. Al restaurant familiar s'han viscut èpoques de fins a 120 serveis al dia, de cues al carrer amb clients vinguts d'arreu d'Espanya i de torns més enllà de mitjanit.

Una època d'esplendor que va posar Castellar al mapa de la restauració amb un plat tradicional i que ara es viu diferent des del Restaurant Frutos Ramírez i el Restaurant Frutos. El Toni creu que **"les noves generacions de clients no busquen tant la qualitat del menjar, sinó el preu. Alguns no entenen per**

Els cosins Toni i Frutos Ramírez mantenen viva la tradició del conill 'al ajillo' que la seva àvia va popularitzar a la vila a finals dels anys 60 i que va portar el nom de Castellar per tot Catalunya.





DE TAPES, N'HI HA DE TOTS COLORS!

Tradició, creativitat, disseny, mil i un sabors. Preu assequible, algunes amb nom propi, i es poden menjar amb les mans! Les tapes acompanyen una beguda i diverteixen els paladars amb un popurri de sabors dins de 'mini' plats. Un ritual de trobades informals molt arrelat al nostre país. També a Castellar.

L'origen de les tapes és de principis de segle XX a Andalusia, per acompanyar els fins. En temps de postguerra es van popularitzar entre la població que no es podia permetre anar a un restaurant però sí entrar en un bar a prendre unes patates braves.

Les *freidurías*, el tros de pernil, xoriço o formatge andalús, aviat s'estendria i s'adaptaria amb receptes populars arreu d'Espanya, fins a convertir la tapa en una versió 'mini' de qual-sevol plat que gairebé sempre ve de gust.

Impossible dir que no a uns calamars a la romana ben rossos, mandonguilles, peus de porc, esqueixada de bacallà, cargols,

bombes o un pintxo de botifarra. Però l'èxit de les tapes no és la recepta. És que al seu voltant triomfen les trobades socials i que podem tastar una varietat d'aliments en un mateix àpat per un preu mínim assequible.

Anar de tapes és la millor excusa per trobar-se amb amics, parella, coneguts, companys de feina... i té ritual propi. Cal decidir des del tipus de tapes o racions, entaulats o drets, fins a les rondes de pagament. Les tapes de pernil, truita de patates, sípia, ensalada russa, braves, formatge o croquetes van més enllà d'un simple plat: és viure el moment amb microgastronomia.

Us hi apunteu?

ANEM DE TAPES!

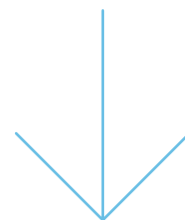
A part del ritual, anar de tapes té vocabulari propi, sobretot per donar nom als *plattillos* més populars. Sabeu què són, per exemple, els *tigres*, la *pipirrana* o el matrimoni? Els *tigres* són tapes de "closca" amb origen a Galícia que es poden menjar tant fredes com calentes. Són closques de musclos tigre farcides, arrebossades i fregides. La massa del farcit es prepara amb la carn dels mateixos musclos, amb ceba, pa ratllat, ou dur i beixamel. Boníssimes! La *pipirrana*? Aquest plat andalús, entre el gaspatxo i l'amanida, és ideal per als dies de més calor, i també es pot servir com a entrant o tapa. Inclou una barreja de ceba, tomàquet, pebrot verd i cogombre tallats a daus pe-

tits i amanits amb una mica d'oli d'oliva i sal. I el matrimoni? És una tapa freda que "uneix" una anxova (seitó en salmorra) i un seitó en vinagre. Acostuma a anar acompanyada de formatge fresc o tires de pebrot vermell rostit, i per degustar-la millor és ideal servir l'anxova a sobre del seitó.

El vocabulari de la tapa també amaga un dilema: sou més de tapes o de pintxos? Perquè pugueu desempatar, la tapa és una "petita porció d'algun aliment que se serveix com a acompanyament d'una beguda" segons el diccionari, mentre que al pintxo se'l defineix com una "porció de menjar presa com a aperitiu, que de vegades es travessa amb un escuradents".



Les tapes de pernil, truita de patates, sípia, ensalada russa, braves, formatge o croquetes van més enllà d'un simple plat: és viure el moment amb microgastronomia.



ENYORATS

A la vila podem gaudir de molts bars i restaurants on les tapes tenen una representació molt variada i de molta qualitat. No obstant també ens hem quedat sense alguns referents històrics que durant anys van acompanyar els vermouths, dinars i sopars de la gent de Castellar. És el cas per exemple de La Rabassada on els fränkfurts i tapes alimentaven els joves que també hi anaven a jugar a billar. O el bar del Cali que s'omplia abans i després d'anar a ballar a la seva famosa discoteca. Però segurament les tapes més recordades són les del Bar Sant Jaume, un referent històric de la vila amb plats estrella com els popets amb ceba, les carxofes arrebossades o les enyorades patates braves, amb la seva exquisida salsa verdosa. Això sí, sempre acompanyades amb una Pepsi.

NIGR MANTE



GASTRO-BAR

Recupera el gust de la nostra cuina

Repetiràs segur!

Tapes · Platets · Menú migdia · Carta · Vins

C/Dr. Carretero i Coll, 5, 08211 Castellar del Vallès (Bcn) | T · 93 624 88 91
Dilluns a Dissabte de 13 a 16 h | Dijous, Divendres i Dissabte de 20 a 23 h



LA FONDA

restaurant

Dilluns a Dissabte de 13:00 a 15:30h

Oferim

Cuina tradicional

Producte fresc

Menú diari

Disposen de carta





'TAKE AWAY'



Casolà

Cada vegada és més habitual recórrer al menjar preparat com a opció no només per al cap de setmana sinó també en el dia a dia. En aquest sentit a Castellar també podeu trobar molta varietat.

Des de sempre, els dissabtes o diumenges és habitual escollir el pollastre a l'ast o al foc de llenya com a opció per fer un dinar en família. La Polleria Juliana n'és un referent de fa molts anys i també des de fa uns quants El Foc de Llenya, amb els seus característics pollastres. També les croquetes, les hamburgueses o l'ensalada russa en són excel·lents acompanyants.

No obstant, des de fa uns anys, aquestes opcions han vist com s'incrementaven les ofertes de menjars preparats, com és el cas de La Bona Teca dins del Mercat Municipal, i on s'hi poden trobar tot de propostes que van des de tortel·lini o la sípia a la planxa passant pels cigrons o la fideuà. A Casa Córdoba podreu trobar una oferta de plats tradicionals i postres casolanes, i també servei de càterring per a petits esdeveniments totalment personalitzat. Una altra bona opció és Cuinats, que fa dos anys va reconvertir el negoci del restaurant El Racó de la Tapa, on la paella era el plat estrella, en una àmplia gamma de plats per emportar (plats tradicionals i de nova creació), amb productes frescos, de qualitat i proximitat on les paelles encara tenen un paper destacat.

Pizza

Avui, pizza! És el moment d'una bona base i afegir-hi les guarnicions preferides. La pizza és el plat estrella de les versions i dels moments compartits. Us hi apunteu?

Menjar pizza és un plaer i permet reversionar plats amb noves propostes saludables i aptes per a joves i grans. Pizzes amb diferents tipus de farines, bases fetes de vegetals o les pizzes més tradicionals per fer venir salivera. Pizzes boníssimes per a aquells dies en què ens ve de gust relaxar-nos i no complicar-nos a la cuina. Massa mare amb guarnicions que poden convertir el nostre plat en una bomba calòrica o en una font de vitamines apostant pels ingredients de qualitat; una salsa adequada i un formatge de qualitat també convertirà el nostre plat en l'estrella de la nit.

I si ens quedem a Castellar? Hi trobarem cartes de cuina italiana amb pizzes gourmet, fins i tot de massa doble, pizzes en què manen la *mozzarella* i el tomàquet, amb fines herbes, verdures, embotits... amb ingredients naturals i frescos. Us recomanem que proveu les propostes dels restaurants Passaparola i Las Pizzas d'Herber i dels molts establiments amb pizzes per emportar: Cal Camilo, La Volta, Roman Pizza, Pizza a Punt, Nyam Nyam... La pizza és fàcil i còmoda. És un plaer menjar-la amb ganivet i forquilla o agafar-la amb les mans. També és fàcil de transportar; la podeu servir per sopar i, per què no, per esmorzar. Avui, pizza!

Japonès

Compartir cuina asiàtica i experimentar varietat de plats rics en peix i sense greixos saturats. Emportar-se a casa una dieta en què predomina el color verd quan no ve de gust cuinar. A Castellar la cuina japonesa ha arribat per quedar-se.

Avui no vols cuinar, apostes per un moment especial o ve de gust fer-te un homenatge amb plats llunyans. La cuina japonesa, més enllà del sushi, et permet viatjar a través del paladar sense arribar al país del sol naixent. El ramen, el matxa o te verd, el sake i la tempura; el peix, el marisc, la carn i les verdures. L'arròs per suposat. I algunes postres peculiars com el *dango*, unes boletes de farina d'arròs en una broqueta per acompanyar el te.

La popularitat de la cuina japonesa també ha arribat a Castellar. Tota una garantia d'èxit per sopar amb amics o família. Al restaurant o com un plaer per emportar. Plats casuals i creatius que no volen perdre la qualitat dels productes. Tant si sou amants de la cuina nipona com si busqueu una opció diferent, el Sekkei Sushi Restaurant, el Mito Sushi Restaurant i el Restaurant Toso us conviden a delectar la cuina japonesa amb plats imprescindibles i receptes que us sorprendran. *Kanpai!*



LES POSTRES DE CASTELLAR

Ofici o professió? Noves fórmules més enllà de la nata-trufa-gema? Les hores que calguin per reposar una massa o les coques de llardons amb els millors pinyons d'Espanya. La innovació i la qualitat no estan renyides en una pastisseria, tampoc els nous establiments amb la pastisseria artesana. A Castellar som de postres!

Fa molts anys que Prudenci Andreví va obrir una pastisseria al carrer Major de Castellar. Avui la segona i tercera generació ja compta amb dues pastisseries a la vila i segueixen apostant per **“una pastisseria artesanal i familiar, basada en productes frescos, autòctons i de primera qualitat”** com explica el Marc. Juan Pardo, actual responsable de la Pastisseria Villaró, afegeix que **“els mètodes artesanals no estan renyits amb les noves tècniques ni amb les noves demandes dels clients”**.

D'experimentació i noves tècniques en sap molt Joan Muntada, mestre pastisser al capdavant de la Pastisseria Muntada, fundada pels seus pares el 1956. **“He tingut molt interès i experimento amb xocolates d'arreu del món, però l'estil i el prestigi que m'hagi pogut donar aquest producte no em fa oblidar que a la pastisseria també hem de tenir croissants i pasta de full, per exemple”**. Trufa, mango, maracujà, nata, vainilla, llima... la pastisseria a Castellar és una festa per compartir en qualsevol moment de l'any. Sigui amb la xocolata Valrhona, considerada la millor del món, amb les pastes de te o el croissant de mantega.

També amb les varietats que proposen els altres establiments especialistes en dolços, com la Pastisseria Domènec (us recomanem la coca de forner), la Pastisseria Turón, i la creada recentment Lullu Cakes.



Castellar pot presumir de pastisseries de qualitat com pocs pobles ho poden fer. Noms històrics com Muntada, Villaró i Andreví conviuen amb els de Pastisseria Domènec, Pastisseria Turón o l'acabada d'arribar Pastisseria Llullu.



LLULLU CAKES

La més nova i potser innovadora de les pastisseries de la vila. La seva intenció és fer moltes coses saludables, amb poc sucre, per a vegans o intolerants al gluten. També hi podreu trobar tant cafè com batuts, creps, entrepans i racions individuals de pastissos. Bons esmorzars i berenars per a tota la gent i els nens que s'acostin a la plaça Calissó.

Andreví

PASTISSERS

per un món més dolç!

PASTISSOS D'ANIVERSARI

PASTISSOS DE NÚMERO

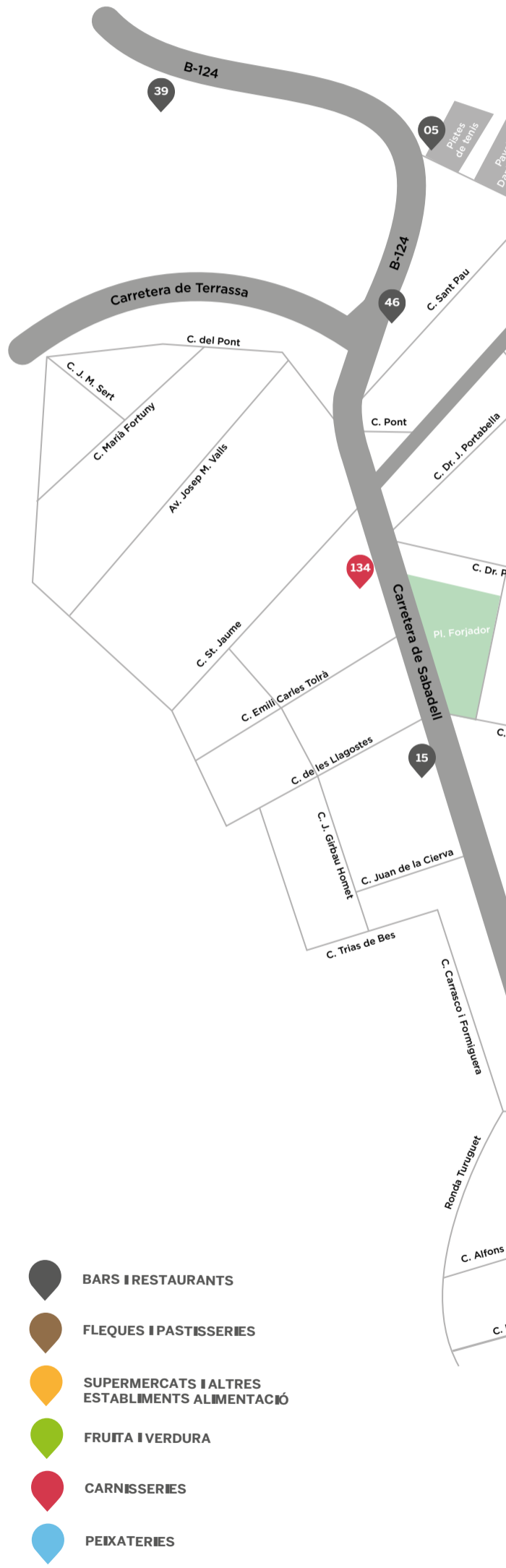
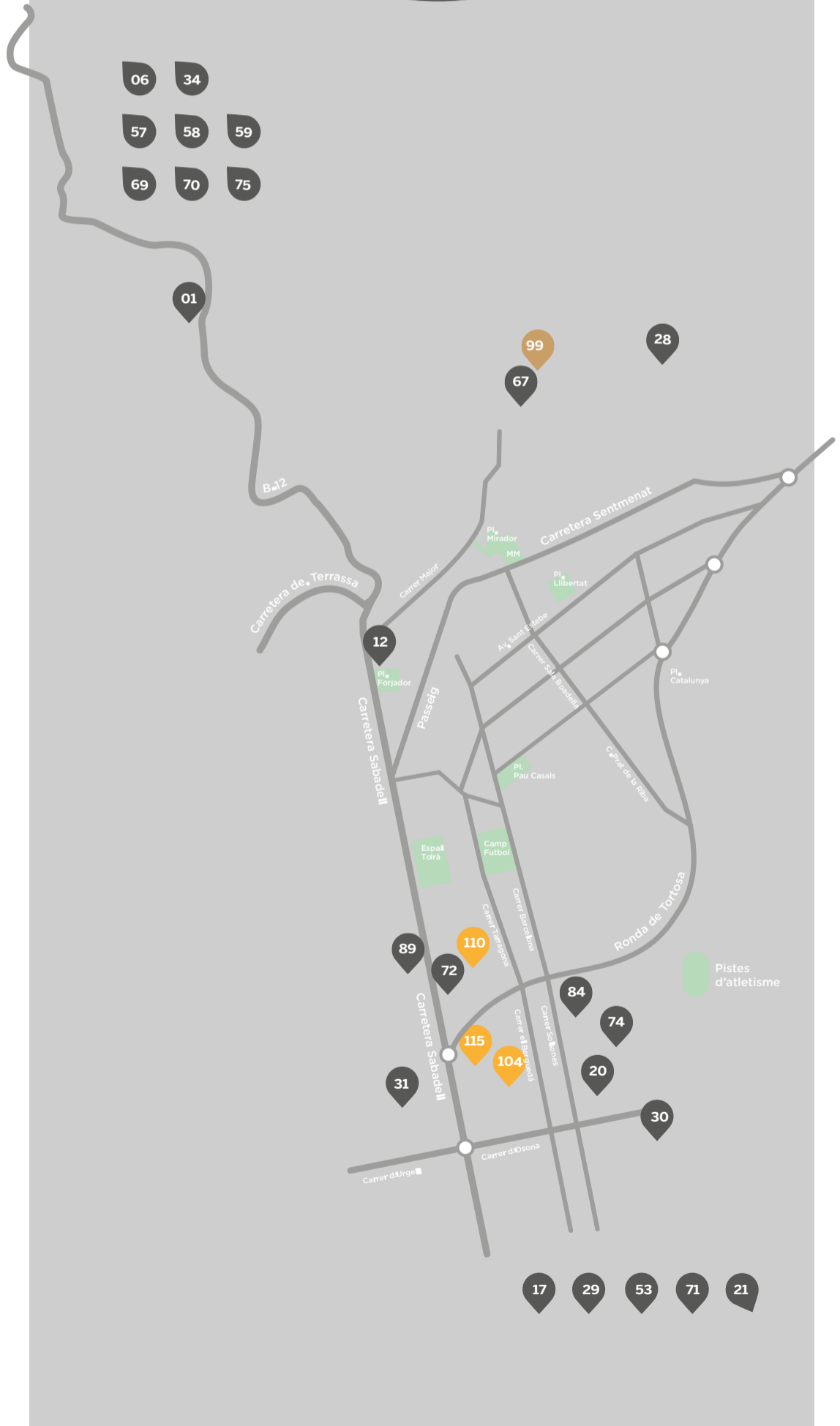
ESMORZARS A DOMICILI

PASTISSOS ESPECIALS

telèfon i whats
937145438

botiga.andrevi.com

femcastellar gastronòmic



-  BARS I RESTAURANTS
-  FLEQUES I PASTISSERIES
-  SUPERMERCATS I ALTRES ESTABLIMENTS ALIMENTACIÓ
-  FRUITA I VERDURA
-  CARNISSERIES
-  PEIXATERIES

BARS I RESTAURANTS

01 Àrea d'esplai de les arenes

Ctra. de Sant Llorenç, 12
T. 619 330 827

02 Bar Antiquary

Pl. Europa, 6 Bx. 4
T. 696 891 882

03 Bar Califòrnia

Carrer de l'Hospital, 11
T. 647 763 572

04 Bar Chiropa

C. Fàbregues, 6
T. 609 408 672

05 Bar Club de Tennis

Ctra. de Sant Feliu
(Club de Tennis)
T. 699 852 928

06 Bar el 9 Racó

C. Pare Feliu, 23
(Sant Feliu del Racó)
T. 93 715 81 28

07 Bar El Niño

C. Sala Boadella, 20
T. 93 714 60 17

08 Bar el Racó del Mercat

Mercat Municipal
T. 647 807 679

09 Bar Hobby

C. Pedrissos, 23
T. 617 899 372

10 Bar Ibiza

Ctra. Sentmenat, 118 Loc 2
T. 93 714 20 25

11 Bar L'Estaca

C. St. Pere Ullastre, 5
T. 677 046 430

12 Bar La Cantonada

Ctra. Sabadell, 21
T. 664 626 254

13 Bar La Tahona

C. Barcelona, 40
T. 635 370 582

14 Bar Nelson

Pg. Pl. Major, 5
T. 637 958 605

15 Bar Pérez

Ctra. Sabadell, 28
T. 600 057 628

16 Bar Restaurant Avenida

Av. Sant Esteve, 76 - Loc 3
T. 640 216 234

17 Bar Restaurant El Refugi

C. Terra Alta, 90
(Pg Can Carner)
T. 93 714 75 92

18 Bar Restaurant La Bona Sort

C. Barcelona, 89-91
T. 688 041 849

19 Bar Restaurant La Taberna

Pl. Europa, 1-3 Bxs.
T. 722 650 145

20 Bar Restaurante El Recreo

Carrer d'Osona, 13
T. 93 008 41 34

21 Braseria Marro's Cerveseria

C. Garrotxa, 80
T. 93 714 28 41

22 Bruna Burguer & Grill

C. Hospital, 48 Local 3
T. 628 670 696

23 Ca L'Aurora

C. Suissa, 28, Loc. A
T. 619 636 567

24 Cafèlia

C. Tarragona, 28
T. 661 405 156

25 Cal Calissó

Plaça Cal Calisso s/n
T. 609 353 595

26 Cal Camilo

Av. Sant Esteve, 120
T. 93 715 18 93

27 Cal David

C. St. Pere Ullastre, 11
T. 93 714 82 17

28 Cal Petasques

C. Puig de la Creu, 60
T. 93 714 68 62

29 Can Carner

C. Noguera, 27
T. 93 714 61 78

30 Can Manel

C. Anoià, 17
T. 93 747 44 89

31 Can Mariano

C. Can Carner, 5
T. 649 155 995

32 Can Tolrà

C. Euskadi, 2
T. 722 547 662

33 Casa Córdoba

Pl. Europa, 10
T. 676 582 214

34 Centre Sant Feliuenc

Pl. Dr. Puig, 2
(Sant Feliu del R.)
T. 93 714 42 88

35 Come Caña

Pl. Europa 4 Loc. 9
T. 93 712 77 05

36 Cuinats

C. Josep Anselm Clavé, 3
T. 93 114 44 15

37 Donner Kebab Frankfurt Ruta 4

C. Portugal, 3
T. 642 131 229

38 Dos Passos Més

Av. Sant Esteve, 9
T. 627 590 358

39 El Brunet Masia

Ctra. Sabadell Km. 7,9
T. 633 527 917

40 El Cafè del Sol

Pl. Europa, 12
T. 678 401 139

41 El Celleret de Castellar

Av. Sant Esteve, 49
T. 645 189 091

42 El Mirador

Pg. Plaça Major, 1
T. 625 557 661

43 El Pastel

Av. Sant Esteve, 36
T. 620 244 491

44 El Racó de la Lucy

Av. Sant Esteve, 69
T. 605 799 471

45 El Racó d'en Marin

Pl. Europa, 11 Loc. A
T. 626 203 508

46 Foc de llenya

Ctra. Sant Llorenç, 12
T. 659 384 585

47 Frankfurt La Bocateria

Pg. Plaça Major, 1 Loc. 3
T. 93 029 99 78

48 Frankfurt Tuninger

C. Santa Perpetua, 21 - Bxs.
T. 670 977 201

49 Gelateria La Granja

C. Colom, 14
T. 93 714 35 93

50 Granja Pastisseria Domènec

C. St. Pere d'Ullastre, 29
T. 93 714 72 24

51 La Balena

Pl. Catalunya
T. 628 670 696

52 La Bona Teca

Mercat municipal- P10
T. 93 714 66 52

53 La Cantonada

C. Solsonès, 79

54 La Jijonenca

C. Hospital, 22, Loc. 3 i 4
T. 629 766 189

55 La Piparra Restaurant

C. Major, 38
T. 603 541 426

56 La Taverna del Gall

C. Centre, 39
T. 618 854 708

57 L'Hostal del Cim

Pl. del Munt, s/n (Sant feliu)
T. 93 714 59 39

58 Mas Umbert

C. Reverend Marti Roca, 19
(Sant Feliu)
T. 610 477 999

59 Masia del Racó

Ptge. Font del Darrera, 6
(Sant Feliu del Racó)
T. 93 714 69 72

60 Mesonet de Manel

C. Montcada, 8 A Loc. 3
T. 93 715 90 43

61 Miscelanea

C. Galicia, 7 Loc. 5
T. 669 423 081

62 Mito Sushi Restaurant

C. Hospital, 46
T. 628 670 696

63 Nigromante Gastro Bar

C. Dr. Carretero i Coll, 5
T. 647 729 760

64 Passaparola

C. Montcada, 5
T. 616 754 538

65 Per Norma Xaloc

C. Galicia, 8
T. 671 668 294

66 Pizza a Punt

C. St. Pere d'Ullastre, 2
T. 93 858 91 00

67 Pizzeria La Volta

C. Nou, 3
T. 93 714 33 77

68 Pizzeria Nyam Nyam

C. Jaume I, 42
T. 93 714 30 00

69 Restaurant Airesol

Av. Airesol, 1
T. 666 106 030

70 Restaurant Ca n'Avellaneda

Ca n'Avellaneda, 24 (Sant Feliu)
T. 657 879 449

71 Restaurant Can Miquel

C. Montsià, 3
T. 93 714 82 51

72 Restaurant El Caliu

C. d'Itàlia, 15
T. 615 114 414

73 Restaurant Garbí

C. Barcelona, 52
T. 635 407 879

74 Restaurant La Bruguera

C. Olot, 3
T. 93 715 94 14

75 Restaurant Mas Pinetó

Ctra. de Prats Km 11,
T. 93 714 54 83

76 Restaurant Stewart

C. Torras 10
T. 607 547 013

77 Restaurant TBO

Ctra. Sentmenat 25-27, 29
T. 627 257 880

78 Restaurant Toso

C. Montcada, 17
T. 669 029 188

79 Restaurante Frutos

C. Lleida, 14
T. 93 714 64 49

80 Restaurante Frutos Ramírez

C. Lleida, 6, 8 i 10
T. 93 714 58 90

81 Roman Pizza

C. Prat de la riba, 42
T. 93 624 82 17

82 Sabor Kebab

C. Colom, 3 Loc. 2
T. 640 525 880

83 Sekkei Sushi Castellar

C. de Montcada, 32
T. 93 113 63 01

84 Serendipity

C. Rosselló, 4
T. 678 592 665

85 Shiqi Yu

C. Suïssa, 30 Loc. A
T. 93 714 31 77

86 Societat Castellarenca

C. Pedrissos, 3
T. 93 714 42 13

87 Soho Beach

Ctra Sabadell, 48 Local
T. 658 393 936

88 Tele Kebab Pizzeria

Ctra. Sentmenat 68
T. 631 391 198

89 Viena

Ctra. Sabadell, 60
T. 93 714 44 11

FLEQUES I PASTISSERIES

90 Andreu

C. Prat De La Riba, 32
T. 93 714 47 74

91 Andreu

C. Sala Boadella, 8
T. 93 714 54 38

92 Fleca i Pastisseria Turon

Ps. Pl. Major, 1
T. 685 17 56 78

93 Forn Viñas

C. Puig De La Creu, 1
T. 93 714 52 92

94 Granja Pastisseria Domènec

C. Pere Ullastre, 29
T. 93 714 72 24

95 L'Obrador d'en Gregori

C. Sala Boadella, 5
T. 93 712 63 14

96 L'Obrador d'en Gregori

C. Pedrissos, 17
T. 93 712 63 14

97 Llullu Cakes Pastisseria

C. Passeig, 5
T. 648546784

98 O'pan

Mercat Municipal -p 8
T. 93 715 89 13

99 O'pan

Ctra. St. Llorenç, 2 - 4
Molí, 58-60
T. 93 747 25 39

100 Pa Dolç

C. Josep Tarradellas, 9
T. 607 32 48 97

101 Pastisseria Muntada

C. Passeig, 25 - 27
T. 93 714 53 92

102 Pastisseria Villaró

C. Major, 39
T. 685 14 67 52

103 Pastisseria Sant Jordi

C. de Roger de Llúria, 4
T. 687 62 13 66

SUPERMERCATS I
ALTRES ESTABLIMENTS
ALIMENTACIÓ**104 Aldi**

C. Berguedà, 4
T. 93 714 88 92

105 Canyameres

Ctra. Sentmenat, 118-120
T. 93 714 22 65

106 Castellar Supermecat II

Av. Sant Esteve, 120
T. 622 237 743

107 Castellar Supermecat

C. Puigvert, 33

108 Clarel

C. Major, 80
T. 97 729 81 36

109 Condis

C. Montcada, 10 - 12
T. 93 714 57 20

110 Consum

C. Portugal, 12
T. 93 715 89 80

111 El Castell

C. Sant Esteve, 17
T. 93 714 58 89

112 La Casa

de las Chuches
Pl. Calissó, 2 Porta 1
T. 615 480 365

113 La Despensa

C. Montcada, 17 Bx.
Porta Esquerra
T. 665 854 891

114 La Graneria

Pl. Calisso, 2 Local 4
T. 609 144 456

115 Mercadona

Ronda de Tolosa, 2
T. 93 459 51 40

116 Mercadona

Mercat Municipal
T. 93 715 89 51

117 Molsa Integra

Ctra. Sentmenat, 68
93 747 28 97

118 Musta Super

C. Tarragona, 28
T. 657 451 468

**119 Punjab Brothers
2019**

Av. Sant Esteve, 23

120 Salat i Dolç

Mercat Municipal P, 9
T. 661 491 941

121 Supermecat

La Taca
Pl. Europa, 10
T. 611 301 931

122 Ul Hassan Raese

C. Sala Boadella, 25
T. 622 237 743

123 Xurreria Catalunya

C. Catalunya, 17
T. 647 993 700

FRUITA I VERDURA

124 Cal Fruitós

C. Hospital, 26
T. 665 787 310

125 La Fruiteria del Poble

C. Josep Anselm Clavé, 5

126 Sol i Terra

C. Sala Boadella, 2
T. 93 465 66 66

127 Vila-Borrull

Mercat municipal P, 12

PEIXATERIES

128 Peixateria Xoni

C. Barcelona, 33
T. 629 901 885

129 Peixos Marina

Mercat Municipal, P 11
T. 93 715 99 93

CARNISSERIES

130 Cansaladeria**Prat Torras**

Mercat Municipal P, 6
T. 93 714 55 51

131 Cárnicas Merche

C. Montcada, 5
T. 93 747 39 19

132 Carnisseria Casé

Mercat Municipal P 2 i 3
T. 93 747 36 05

133 Carnisseria Youssef

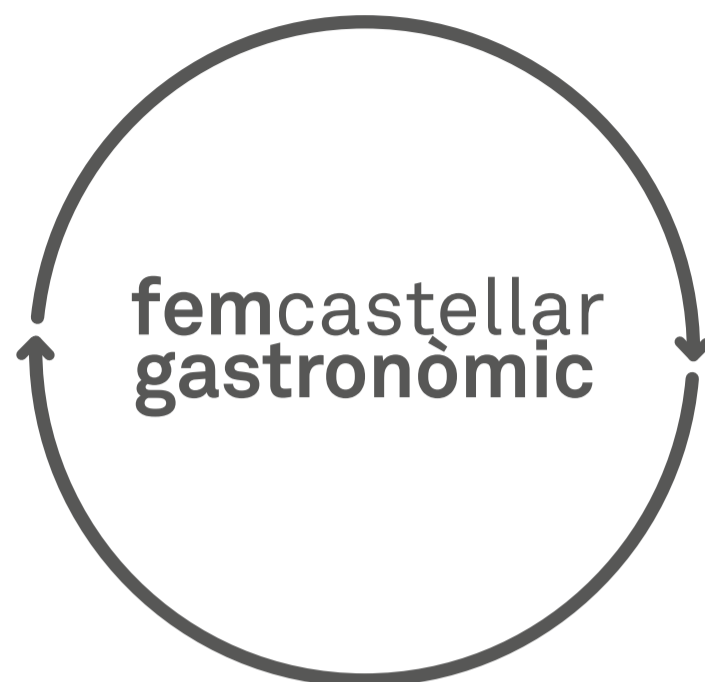
C. Sala Boadella, 18
T. 651 479 495

134 Carns i Embotits Deltoro

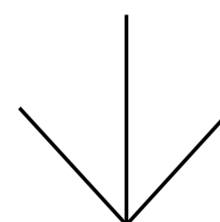
Ctra. Sabadell, 6
T. 93 714 20 28

135 Polleria Juliana

C. Hospital, 40
T. 93 714 55 73



Text: Magda Farré // Fotografia: Quim Pascual



PANTERA ROSA

Història: Sabies que el mític dolç de la casa Bimbo va ser obra d'un castellarenc? El químic Josep Pujol i Codina va inventar la Pantera Rosa, un pastisset en venda des del 1973. Quan el Josep va entrar a treballar a la Bimbo el 1967, poc es pensava que faria història en la pastisseria industrial. Des del Departament d'Innovació de la planta de Granollers va crear el dolç de la Pantera Rosa, al mateix temps que Bimbo comprava els drets del personatge animat. Un nou producte de color rosa estava a punt de triomfar durant generacions a la televisió i al cinema!

agrosans

Treballem a l'engròs, venem al detall



Alimentació animal

Pinso i accessoris per a gos, gat i animals de granja. I altres productes com palla, alfals, fenc i viruta.



Planter, terres i adobs

Planter d'hortalizes de primera qualitat, terra, substractes, fems, adobs ecològics i altres fertilitzants.



Mescles per a ocells i coloms

Fórmules pròpies i a mida per a caderners, coloms, pinsans, lloros, cotorres, verdums i tot tipus d'ocells.



Agroalimentació i productes de proximitat

Patates del Pirineu, llegum extra, mel, oli de diferents procedències, calçots directe del pagès, formatges, vi a granel i altres productes artesans.



Aviram viu


Gallines, pollastres, galls d'indi, guatlles i altres aus.



L'hort, jardí i productes fitosanitaris

Eines, mànegues, regadores, plaguicides, fungicides, insecticides i assessorament tècnic.



Segueix-nos a  @agrosans

Pol. Ind. Can Carner | c. Priorat, 48-50 | t. 93 714 53 40 | f. 93 714 74 34 | www.agrosans.com

De dilluns a divendres: matí de 8:00 a 13:30 - tarda de 16:00 a 20:00 | Dissabtes: matí de 8:00 a 14:00