



“Te llevamos a *explorar* y a *descubrir*
los lugares más escondidos y auténticos”

Guías de la Garrotxa
Assessoramiento y gestión

“Mi cocina
en tu casa”

Talleres gastronómicos
Chef a domicilio



Pisa y comete la Garrotxa

PAISAJE Y GASTRONOMÍA EN LA ZONA
VOLCÁNICA DE LA GARROTXA

PISA Y CÓMETE LA GARROTXA

Paisaje y gastronomía en la zona volcánica de la Garrotxa



Una visita guiada al Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa, un taller de cocina y una comida con degustación del menú elaborado.

No hay mejor forma para conocer los atractivos turísticos de la comarca de los volcanes que a través de su paisaje y de su gastronomía.

Por esto os proponemos visitar el volcán Croscat (uno de los más jóvenes de la península, que hoy nos permite ver cómo es un volcán por dentro) y el hayedo de la Fageda d'en Jordà (un bosque de hayas en medio de un paisaje idílico y bucólico), y descubrir los secretos de la gastronomía local con un taller gastronómico donde entre todos elaboraremos un menú completo para degustar para finalizar la actividad.



Actividad ecoturista de senderismo:

- 6Km, +100m de desnivel
- Duración 3 horas (con explicaciones y paradas)
- Dificultad Fácil/Familiar, +7años
- Debemos llevar bebida suficiente para toda la jornada
- Posibilidad de modificar la ruta para hacer-la accesible para personas con movilidad reducida

Actividad de taller gastronómico con producto de proximidad:

- Duración 2 horas + comida
- Indicar alergias e intolerancias





Soy Anna Casals, y mi pasión es la cocina. Mis mejores recuerdos son cocinando con mi madre o mi abuela, rodeados de alimentos, utensilios de cocina, fogones...

Tengo formaciones y experiencia acumulada en el mundo de la gastronomía: me gustan los sabores de la tierra, del bosque, y me encanta pasear y oler la naturaleza; me gusta combinar sabores, dulces, salados, ácidos, amargos; me gusta la cocina tradicional porque pienso que es donde podemos encontrar nuestras raíces, y porque me recuerda a la cocina de casa, con mi familia. Pero también me apasiona la gastronomía más moderna y poder sorprender al comensal con técnicas y presentaciones más contemporáneas y experimentales.



Cocino a domicilio, una experiencia culinaria y íntima diferente, en tu casa. Y también organizo talleres gastronómicos donde interactuamos con los comensales ya desde la elaboración del menú.



Soy Ferran Puig. Mi misión es acompañarte a aprender y sentir, a experimentar y disfrutar, a interpretar y entender. Estoy contento cuando transmito el amor por la naturaleza y por el paisaje, cuando te descubro valles, montañas, llanos y riachuelos, cuando caminamos por caminos cargados de historias y leyendas... cuando vivimos cada aventura compartiendo la pasión y la emoción de cada detalle.

Geógrafo de formación, me dedico al turismo desde hace más de 20 años, formándome y adaptándome a la evolución que ha experimentado en cada momento el sector. Planifico, diseño y programo guías y actividades diversas con el objetivo que sean siempre propuestas completas de descubierta con las que enriquecer personalmente a quien me acompañe.



La práctica de una actividad ecoturista sostenible y respetuosa como puede ser el senderismo es la excusa perfecta para compartir y transmitir los valores culturales y patrimoniales de nuestro entorno y de nuestra gente.



Nuestra vida profesional siempre ha ido ligada de una manera u otra al turismo y a la comarca de la Garrotxa: ya sea como trabajadores del sector de la hostelería y la restauración, haciendo mantenimiento de jardines, asesorando instaladores diversos (fontanería, electricidad, jardinería...), o participando activamente en la vida política y asociativa de los municipios.

En 2010 iniciamos nuestra propia actividad ofreciendo un servicio de guías en senderismo interpretativo para los visitantes de la comarca. Ya desde estos inicios, formamos parte de la Associació Catalana d'Empreses de Senderisme y colaboramos con otras empresas de turismo activo en senderismo (entendido no sólo como una simple práctica deportiva, sino sobre todo como una actividad turística de ocio que transmite a quien la practica unos valores y unos hábitos saludables).

En 2011 nos adherimos a la asociación Turisme Garrotxa para trabajar de forma transversal con el conjunto del sector turístico de la comarca y coordinar nuestras acciones con aquellas llevadas a cabo por el Patronat de Turisme Costa Brava i Pirineu de Girona.

Somos guías oficiales del Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa, y por eso el 2013 dimos valor a nuestro método de trabajo convirtiéndonos en una empresa colaboradora del Parque Natural: incorporamos en nuestra gestión, ahora ya de forma explícita y oficial, el compromiso de mejorar el territorio y promover los valores de respeto por el medio ambiente y para las personas, tal y como establece el Codi de Gestió Sostenible de la Garrotxa i el Collsacabra.

Además, en el mismo año recibimos la acreditación de la Carta Europea de Turisme Sostenible (CETS), que nos distingue como una de las empresas que más y mejor se esfuerzan en hacer sostenible la propia actividad. Desde entonces publicamos anualmente una memoria de sostenibilidad para mostrar y hacer un seguimiento de las buenas prácticas en la gestión, reafirmando de paso la responsabilidad social de la empresa y la apuesta por la formación continua.

En 2014 empezamos a gestionar un alojamiento de turismo rural en Mieres, un tranquilo valle de la comarca de la Garrotxa, en el Pirineo de Girona. Un espacio ideal para desconectar y disfrutar del trato familiar y de una cocina casera basada en productos de proximidad y de calidad; pero también un lugar donde poder hacer talleres de manualidades, talleres de cocina, reuniones de trabajo... Ese mismo año decidimos formar parte de la Associació de Turisme Rural de la Garrotxa, como casa asociada y formando parte de la junta de la entidad.

En 2017 iniciamos la parte de negocio de asesoramiento para entidades, colaborando en la organización de diferentes estancias turísticas, organizando eventos (retiros empresariales, reuniones y asambleas...), asistiendo a las juntas directivas de las entidades y a los mismos socios ante cualquier duda de su día a día.

Desde el 2019 formamos parte de diferentes clubes de marketing de la Agència Catalana de Turisme y del Patronat de Turisme Costa Brava i Pirineu de Girona. Ese mismo año empezamos a gestionar un segundo alojamiento en Santa Pau y iniciamos el servicio de talleres de cocina (en nuestro local de Olot, en los alojamientos colaboradores, o donde haga falta) y chef a domicilio. Y ya a partir de aquí decidimos empezar a ofrecer nuestra experiencia y nuestro saber hacer en la gestión turística poniéndonos a disposición vuestra!

EN RUTA GIRONA / ANNA CASALS XEF | c. Bartomeu Terradas Brutau, 5 | 17854 Sant Jaume de Llierca | NIF: 40335094V
Tel. (+34)656634440 / (+34)656695098 | www.enrutagirona.cat / www.enrutagirona/xf | info@enrutagirona.cat