



"Et portem a **explorar** i **descobrir**
els indrets més amagats i autèntics"

Guies de la Garrotxa
Assessorament i gestió

"La meva cuina
a casa teva"

Tallers gastronòmics
xef a domicili



Trepitja i menja't la Garrotxa

PAISATGE I GASTRONOMIA A LA ZONA
VOLCÀNICA DE LA GARROTXA

TREPITJA I MENJA'T LA GARROTXA

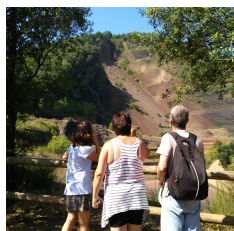
Paisatge i gastronomia a la zona volcànica de la Garrotxa



Una visita guiada al Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, un taller de cuina i un àpat amb degustació del menú elaborat.

No hi ha millor forma per conèixer els atractius turístics de la comarca dels volcans que a través del seu paisatge i la seva gastronomia.

Per això us proposem visitar el volcà Croscat (un dels més joves de la península, que avui ens permet veure com és un volcà per dins) i la fageda d'en Jordà (un bosc de faigs enmig d'un paisatge idíl·lic i bucòlic), i descobrir els secrets de la gastronomia local en un taller de cuina on entre tots elaborem un menú complet que degustarem per finalitzar l'activitat.



Activitat ecoturista de senderisme:

- 6Km, +100m de desnivell
- Durada 3 hores (amb explicacions i parades)
- Dificultat Fàcil/Familiar, +7anys
- Cal portar prou beguda per passar la jornada
- Possibilitat de modificar la ruta per fer-la accessible per a persones amb mobilitat reduïda

Activitat de taller gastronòmic amb producte de proximitat:

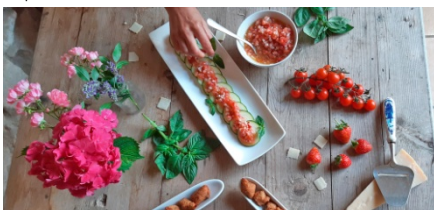
- Durada 2 hores + àpat
- Indicar al·lèrgies i intoleràncies





Sóc l'Anna Casals, i la meva passió és la cuina. Els meus millors records són cuinant amb la meva mare o la meva àvia, envoltats d'aliments, estris de cuina, fogons...

Tinc un munt de formació i d'experiència acumulada a la cuina: m'agraden els sabors de la terra, del bosc, i m'encanta passejar i olorar la natura; m'agrada combinar sabors, dolços, salats, àcids, amargs; m'agrada la cuina tradicional perquè és on hi trobem les nostres arrels, i perquè em recorda a la cuina de casa, amb la família. Però també m'apassiona la cuina moderna i poder sorprendre al comensal amb tècniques i presentacions més contemporànies i experimentals.



Cuino a domicili, una experiència culinària i íntima diferent, a casa teva. I també faig tallers de cuina on interactuem amb els comensals tot preparant l'àpat.

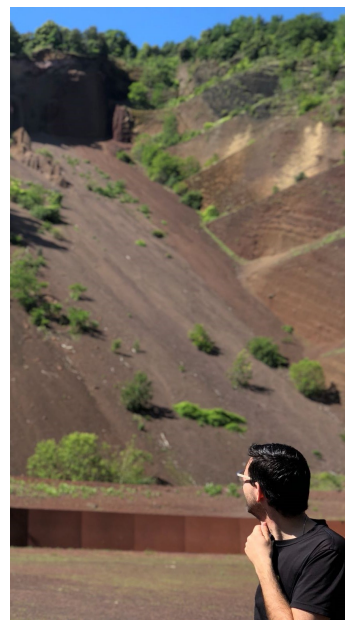


Sóc en Ferran Puig. La meva missió és acompanyar-te a aprendre i sentir, a experimentar i gaudir, a interpretar i entendre. Estic content quan transmeto l'amor per la natura i pel paisatge, quan et descobreixo valls, muntanyes, planes i reierols, quan caminem per camins carregats d'històries i llegendes... quan vivim cada aventura compartint la passió i l'emoció en cada detall.

Geògraf de formació, em dedico al turisme des de fa més de 20 anys, formant-me i adaptant-me a l'evolució que ha anat fent a cada moment el sector. Planifico, dissenyo i programo guiats i activitats diverses amb l'objectiu que siguin sempre propostes completes de descoberta amb les que enriqueix personalment a qui m'acompanya.



La pràctica d'una activitat ecoturista sostenible i respectuosa com pot ser el senderisme és l'excusa perfecte per compartir i transmetre els valors culturals i patrimonials del nostre entorn i de la nostra gent.





La nostra vida professional sempre ha estat lligada d'una manera o altra al turisme i a la comarca de la Garrotxa: ja sigui com a treballadors del sector de l'hostaleria i la restauració, fent manteniment de jardins, assessorant instal·ladors diversos (lampisteria, electricitat, jardineria...), o participant activament de la vida política i associativa dels municipis.

Al 2010 vam iniciar la nostra pròpia activitat oferint un servei de guiatges en senderisme interpretatiu per als visitants de la comarca. Ja des d'aquests inicis, formem part de l'Associació Catalana d'Empreses de Senderisme i col·laborem amb altres empreses de turisme actiu en senderisme (entès no només com a una simple pràctica esportiva, sinó sobretot com a una activitat turística de lleure que transmet a aquell qui la practica uns valors i uns hàbits saludables).

Al 2011 vam adherir-nos a l'associació Turisme Garrotxa per treballar de forma transversal amb el conjunt del sector turístic de la comarca de la Garrotxa i coordinar les nostres accions amb aquelles dutes a terme pel Patronat de Turisme Costa Brava Pirineu de Girona.

Som guies oficials del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, i per això al 2013 vam donar valor al nostre mètode de treball convertint-nos en una empresa col·laboradora del Parc Natural: incorporem en la nostra gestió, ara ja de forma explícita i oficial, el compromís de millorar el territori i promoure els valors de respecte pel medi ambient i per les persones, tal i com estableix el Codi de Gestió Sostenible de la Garrotxa i el Collsacabra.

A més, al mateix any vam rebre l'acreditació de la Carta Europea del Turisme Sostenible (CETS), que ens distingeix com a una de les empreses que més i millor s'esforcen el fer sostenible la pròpia activitat. Des d'aleshores publiquem anualment una memòria de sostenibilitat per tal de mostrar i fer un seguiment de les bones pràctiques en la gestió, reafirmant de passada la responsabilitat social de l'empresa i l'aposta per la formació continua.

Al 2014 vam començar a gestionar un allotjament de turisme rural a Mieres, una tranquil·la vall de la comarca de la Garrotxa, al Pirineu de Girona. Un espai ideal per desconectar i gaudir del tracte familiar i d'una cuina casolana basada en productes de proximitat i de qualitat; però també un lloc on poder fer tallers de manualitats, tallers de cuina, reunions de treball... Aquell mateix any vam decidir formar part de l'Associació de Turisme Rural de la Garrotxa, com a casa associada i formant part de la junta de l'entitat.

Al 2017 vam iniciar la part de negoci d'assessorament per a entitats, col·laborant en l'organització de diferents estades turístiques, organitzant esdeveniments (retirs empresarials, reunions i assemblees...), assistint a les juntes directives de les entitats i als mateixos socis davant de qualsevol dubte del seu dia a dia.

Des del 2019 formem part de diferents clubs de màrqueting de l'Agència Catalana de Turisme i del Patronat de Turisme Costa Brava i Pirineu de Girona. Aquell mateix any vam començar a gestionar un segon allotjament a Santa Pau i vam iniciar el servei de tallers de cuina (al nostre local d'Olot, als allotjaments col·laboradors, o on faci falta) i xef a domicili, i a partir d'aquí vam decidir començar a oferir la nostra experiència i el nostre saber fer en la gestió turística posant-nos a disposició vostra!