



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena

**Alimenta
la teva terra.**

Catàleg
de productes i
productors de la
Conca d'Òdena

Edició 2026

El Parc Agrari

El projecte del Parc Agrari de la Conca d'Òdena neix amb la voluntat de ser una eina de dinamització social i econòmica que posi en valor el territori i totes les activitats que s'hi desenvolupen.

Ha de permetre generar una economia sòlida i sostenible originada en tot allò que deriva del territori (ja siguin productes o serveis), que és la que permetrà la preservació dels serveis ecosistèmics i els valors que el territori ens ofereix i dels quals totes i tots, com a ciutadans, en gaudim.

Àmbit Territorial

El Parc Agrari de la Conca d'Òdena està format per un nucli i una zona perifèrica:

Nucli:

Inclou 16 municipis: Argençola, Capellades, Carme, Castellolí, Copons, Jorba, Igualada, La Pobla de Claramunt, La Torre de Claramunt, Òdena, Orpí, Rubió, Sant Martí de Tous, Santa Margarida de Montbui, Santa Maria de Miralles i Vilanova del Camí, que representen una superfície de 396,19 km² i una població de 83.602 habitants (Idescat, 2022).

Zona perifèrica:

Seguint el model dels Parcs Naturals i Nacionals, al Parc s'hi inclouen tots els municipis limítrofs, de tal manera que s'estableix una corona al voltant del nucli del Parc Agrari de la Conca d'Òdena.



Llegenda del mapa:

Municipis inclosos al Parc Agrari de la Conca d'Òdena.

Municipis inclosos a l'àrea d'influència del Parc Agrari de la Conca d'Òdena

Municipis de l'Anoia que no formen part del Parc Agrari de la Conca d'Òdena



Objectiu principal

L'objectiu del Parc Agrari és desenvolupar al territori un model agroalimentari i de consum basat en la qualitat i la proximitat, i que entre d'altres, sigui resilient al canvi climàtic, poc dependent del mercat global, permeti la gestió sostenible del mosaic agroforestal i proveeixi de serveis ecosistèmics a tota la població; esdevenint, per tant, un nou model i motor de desenvolupament socioeconòmic local.

Per aquest motiu els productors i productores, els pagesos i les pageses, són un dels elements clau d'aquest projecte i de la transformació del model, ja que estan a la base de la cadena de valor i són els “arquitectes” dels paisatges que ens envolten.

Però també és imprescindible l'agroindústria, encarregada de transformar els productes agraris en derivats amb un elevat valor afegit i qualitat; els restauradors i comerços, on poder consumir i adquirir aquests productes; i el sector del lleure i el turisme, gràcies al qual poder descobrir l'essència del territori.

Els 5 reptes del Parc Agrari



Que els agricultors i ramaders puguin guanyar-se la vida dignament.

Els són els que gestionen el territori i els paisatges de la Conca, dels quals tots gaudim. Si no es guanyen la vida dignament, la gestió sostenible del territori i la conservació dels nostres paisatges està en risc.



Que els consumidors puguem consumir productes locals i de qualitat.

Per triar, hem de saber quins productes hi ha disponibles i com podem accedir-hi de forma fàcil i còmoda. Alhora, volem saber amb certesa quan un producte és local i a què estem contribuint amb el nostre consum.



Establir mecanismes perquè comerços i restauradors puguin tenir producte local.

Els productors volen comercialitzar els seus productes en l'àmbit local i, alhora, els comerços i restauradors locals volen incorporar aquests productes en la seva oferta.



Afavorir la innovació i la diversificació.

Aquesta innovació ha de permetre generar una economia sòlida al territori, que generi oportunitats, ocupació i benestar, i que dibuixi l'horitzó de futur de la Conca d'Òdena on el Parc Agrari sigui un referent.



Donar a conèixer el territori, per poder-lo valorar.

Cal que coneguem el territori que ens envolta amb profunditat, per poder-ne entendre la importància i poder imaginar-lo com un element cabdal per al desenvolupament sostenible, en termes socials i econòmics de la Conca d'Òdena.

A person is walking away from the camera on a dirt path in a rural setting. They are wearing a dark t-shirt and light-colored pants, and are carrying a large metal bucket. In the foreground, the back of a dog's head and ears are visible. The background is filled with dense vegetation and trees. The entire image has a greenish tint.

Els productors

Els productors i productores, els pagesos i les pageses, són un dels elements clau d'aquest projecte i de la transformació del model, ja que estan a la base de la cadena de valor agroalimentària i són els “arquitectes” dels paisatges que ens envolten.

Descobreix els Productors del Parc Agrari!





Índex de productors

Associació Aliment Humà	9
Ca la Noia	11
Cal Fum	13
Cal Pixallits	15
Cal Quim	17
Cal Serralet	19
Can Alemany	21
Can Aubareda	23
Can Gibert	25
Can Mestre	27
Casa Nostra	29
Celler Anna Rosell	31
Celler Grapissó	33
Celler Mestís	35
Eco Puig Aguilera	37
Ecomercaderet	39
Eixarcolant	41
Estable dels 4 vents	43
Formatgeria de Veciana	45
Fruits del Secà	47
Horta Lliure	49
Horta Sempre viva	51
La Caseta de Fillol	53
La Dotzena / Ous d'Or-pí	55
La Naris	57
La Solana de Coll-Bas	59
L'Hort de l'avi	61
Mas Buret	63
Mas d'Ardesa	65
Mel Cal Racó	67
Mel Riba	69
Pla de Morei	71
Vinyes que Atrapen	73



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Associació Aliment Humà



Productes:

Làctics de cabra i ous.

Format del producte:

A granel.

Origen de la matèria primera:

Copons.

Lloc de transformació:

Obrador compartit La Caldera, Jorba.



Associació Aliment Humà

☎ 667 446 175 (Carlos Cobo)

✉ Info@alimenthuma.org

🌐 www.alimenthuma.org

📷 @alimenthuma

📍 Masia Cal Parés,
Copons



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Ca la Noia



Productes:

Ametlla llargueta trencada crua ecològica.

Format del producte:

Bossa d'1 kg. Envasada al buit.

Bossa de 5 kg .

Trencades i envasades per

Mediterranuts SAT -

La Granadella - Lleida.

Origen de la matèria primera:

Ca la Noia a Sant Martí de Tous.

Ametlles cultivades a Sant Martí de Tous.

Lloc de transformació:

Ca la Noia a Sant Martí de Tous.

Ca la Noia

☎ 689 389 037 (Joan Vidal)

📺 @calanoia



Ca la Noia

Sant Martí de Tous



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena





Cal Fum



Productes:

Diferents productes de carn de poltre:

Bistec.

Hamburguesa .

Xurrasco.

Entrecot.

Format del producte:

A granel i sota comanda.

Origen de la matèria primera:

Cal Fum, Òdena.

Lloc de transformació:

Carnisseria pròpia a Igualada.

Escorxador: Sabadell.

Cal Fum

☎ 938 035 207 (Jordi)

✉ calfumigualada@gmail.com

📷 @calfumigualada

📺 @calfumigualada

📍 Carrer Nou, 5

Igualada



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Cal Pixallits

**Productes:**

Carquinyolis.

Origen de la matèria primera:

Productors Parc Agrari.

Lloc de transformació:

Obrador Cal Pixallits, Miralles.

**Cal Pixallits**

☎ 619 277 434 (Eva Senserrich)
657 475 911 (Marcos Gabriel)

✉ calpixallits@gmail.com

📍 Masia Cal Pixallits s/n
08787 Santa Maria de Miralles



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Cal Quim

**Productes:**

Horta i fruita de proximitat.

Format del producte:

A granel.

Origen de la matèria primera:

Plantació pròpia a Castellolí.

Lloc de producció:

Castellolí.

Cal Quim

☎ 655 36 97 26 (Quim Folqué)

✉ hortacalquim@hotmail.com

📷 @hortacalquim

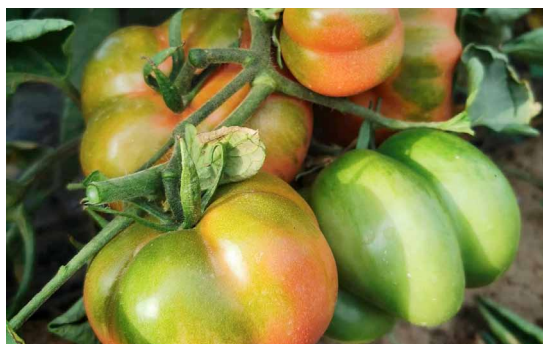
📍 Cal Quim, 15
Castellolí



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Cal Serralet

**Productes:**

Horta i fruita de proximitat.

Format del producte:

A granel.

Origen de la matèria primera:

Plantació pròpia a Sant Martí de Tous.

Lloc de producció:

Sant Martí de Tous.

Cal Serralet

☎ 650 911 328 (Jordi Elias)

📷 @calserralet

📍 Carretera de Santfores
Sant Martí de Tous



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena





Can Alemany

☎ 607 160 270 (Cristina Rojas)

🌐 shop.canalemany.com

✉ hola@canalemany.com

📍 Ctra. de Valls C-37 (km.60)
Sta. Margarida de Montbui

Productes:

Oli d'oliva verge extra ecològic.

Format del producte:

Bag in Box de 3 l, Garrafa plàstic de 2l, ampolla de vidre de 0,5 l.

Origen de la matèria primera:

Diversos municipis de l'Anoia, sobretot de Santa Margarida de Montbui.

Lloc de transformació:

Molí de Cal Sadurní, Piera.



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Can Aubareda



Productes:

Tot tipus d'hortalisses i fruites ecològiques de temporada.

Format del producte:

A granel, manat o unitat segons producte.

Origen de la matèria primera:

Sant Martí de Tous.

Lloc de producció:

Sant Martí de Tous.

Can Aubareda

☎ 699 128 921 (Martí Vidal)

✉ masiaaubareda@gmail.com

📷 @can_aubareda

📍 Masia Aubareda,
Sant Martí de Tous



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Can Gibert



Can Gibert

☎ 938 094 019 - 676 768 511 (Sònia Torra)

✉ cangibert@hotmail.es

📷 @molidolicangibert

📍 Plaça de l'església, 1
Sant Genís, Jorba

Productes:

Olis aromàtics:

Herbes de l'Anoia.

Llimona de 100 ml.

Alfàbrega 250 ml.

Oli d'oliva extra verge aromàtic:

All.

Llimona.

Mandarina.

Taronja.

Herbes aromàtiques.

Format del producte:

Llauna de 100 ml.

Llauna de 250 ml.

Origen de la matèria primera:

Oliveres de diversos municipis del Parc Agrari, plantes aromàtiques del Parc Agrari de la Conca d'Òdena, i alls i cítrics procedents d'altres àrees.

Lloc de transformació:

Molí de Can Gibert, Sant Genís (Jorba).



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Can Mestre



Productes:

Farines i llegums.

Format del producte:

Envàs de 500 g, 1 kg, 5 kg i 25 kg.

Origen de la matèria primera:

De la pròpia finca a Argençola i Santa Coloma de Queralt, principalment.

Lloc de transformació:

Molí propi a Argençola.

Can Mestre

☎ 650 639 659 (Josep Mestre)

✉ info@canmestre.cat

🌐 www.canmestre.cat

📘 @ecopepmestre

📷 @canmestre

📍 Molí de Pedra Josep Mestre,
Argençola



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Casa Nostra



Productes:

Tota mena de productes carnis de vedella: hamburgueses, carn picada, entrecot, etc.

Format del producte:

Majoritàriament envasats al buit, en lots tancats.



Origen de la matèria primera:

Vedelles de l'Albera que pasturen entre Rubió, El Bruc, Orpí, etc.

Lloc de transformació:

A l'obrador El Tall de Marganell.



Casa Nostra

☎ 690 082 849 (Anna Gonzàlez)

639 764 947 (Marc Arcarons)

✉ casanostrarubio@gmail.com

📷 @casanostrarubio

f @casanostra

📍 Rectoria del Castell, s/n
Rubió



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Celler Anna Rosell



Productes:

Vins tranquils:

Rut. Vi blanc Macabeu 2025.

Rut. Vi rosat Samsó 2024 i 2025.

Rut. Vi negre jove Garnatxa 2023 i 2025.

Rut. Vi negre criança Merlot 2022.

12 mesos en bota roure francès i més de 12 mesos en ampolla.

Vins escumosos:

L'Atavic. Samsó 2023, 2024 i 2025.

L'Atavic. Sumoll 2025.

L'Atavic. Sumoll Macabeu 2025.

L'Elba escumós. Macabeu, xarel·lo i parellada.

L'Elba rosa escumós. Trepal

Format del producte

Apolles de 75cl.

Origen de la matèria primera:

Vinyes a Orpí, El Bruc, Copons, Santa Margarida de Montbui i Maïans.

Lloc de transformació:

Celler propi a Copons.

Celler Anna Rosell

☎ 610 071 559 (Francesc Calaf)

✉ francisc.calaf@telefonica.net

📷 @cellerannarosell

📍 Carrer Vilanova, 6
Copons



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Celler Grapissó



Productes:

Vins

3 VOLTES. Vi blanc de xarel·lo i parellada.

PARELLADA BOTA. Vi blanc de 100% parellada.

Ull de llebre. Vi negre ull de llebre.

Escumosos

31.13 CAVA RESERVA. Macabeu, xarel·lo i parellada.

RESERVA 3 2016. Macabeu, xarel·lo i parellada.

PINOT PARELLADA 2016. Pinot noir i parellada.

ANCESTRAL 100% PARELLADA.

Origen de la matèria primera:

Vinyes de La Llacuna.

Lloc de transformació:

Celler propi.

Celler Grapissó

☎ 659 972 602 (Lluís Salvador)

🌐 www.cellergapisso.cat

✉ grapisso@gmail.com

📍 C/ Pujol 38, La Llacuna



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Celler Mestís



Productes:

Vins i cerveses.

Productes per a botigues:

Saüca. Cervesa artesana alderflower ale aromatitzada amb flor de saüc.

Suau. 4,5°.

Syrah 2025. Vi negre 100% syrah.

Collita pròpia. Cultiu ecològic i regeneratiu. Vi amb poca intervenció.

Mimós 2025. Vi blanc de parellada i muscat. Collita pròpia. Cultiu ecològic i regeneratiu. Vi amb poca intervenció.

Origen de la matèria primera:

Malta de Sant Pere Sallavinera.

Saüc d'Òdena.

Lloc de transformació:

Cal Gallego, l'Espelt.

Celler Mestís

📞 677 551 496 (Lluís Cuadras)

✉ lluiscuadras@gmail.com

📱 @cellermestis i @la.sauca

📍 Cal Gallego

L'Espelt



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Eco Puig d'Aguilera



Productes:

Carn de xai amb certificació ecològica.

Oli d'oliva amb certificació ecològica.

Format del producte:

Mig xai 6 kg aprox.

Un xai 12 kg aprox.

S'ofereix el producte tallat segons especificacions i preferències.

Oli en format de 5, 2 i 1 litre.

Origen de la matèria primera:

Òdena.

Lloc de transformació:

Òdena, escorxador propi.

Eco Puig d'Aguilera

☎ 649 135 341 - 649 131 663 (Joan Jorba)

✉ ecopuigaguilera@gmail.com

🌐 www.ecopuigaguilera.com

📷 @eco_puigaguilera

📍 Can Jorba de les Planes –
Raval d'Aguilera, Òdena



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



**Productes:**

Horta ecològica, làctics, carn i ous.

Format del producte:

Iogurt natural.

Iogurt grec.

Iogurt a granel.

Kèfir.

Mató.

Formatge.

Gelat terrina.

Gelat a granel.

Bossa mesclum.

Carn i hortalisses segons pes i temporada.

Origen de la matèria primera:

La Mallola, Santa Margarida de Montbui.

Lloc de transformació:

La Mallola, Santa Margarida de Montbui.

Ecomercaderet

☎ 657 535 562 (Adrià Solé)

🌐 ecomercaderet.cat

📷 @ecomercaderet

📍 Can Mercaderet, La Mallola
Sta. Margarida de Montbui



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena





Productes:

Llavors d'hortalisses, plantes ornamentals i plantes silvestres per al cultiu. Galetes de civada i blet.

Format del producte:

Troquel amb tota la informació o només el sobret de llavors.

Paquet de galetes de 140g. Disponibles en dos gustos, farigola o romaní i llimona.

Galetes de romaní i llimona a granel en bossa de 1kg.

Galetes de blet blanc i civada en bossa de 130g o a granel en bossa 1kg.

Perles de mostassa pot de 180g.

Melmelades en pot de 160g o 330g.

Crema de carabassa en pot de 660g.

Ingredients de producció pròpia o d'altres productors del PACO sempre que és possible.

Origen de la matèria primera:

Cultius propis, majoritàriament situats a Jorba, Santa Margarida de Montbui i Santa Maria de Miralles.

Lloc de transformació:

Neteja i empaquetatge realitzats a la seu d'Eixarcolant, a Jorba. Les galetes estan produïdes a l'obrador propi de Jorba.

Eixarcolant

☎ 619 037 659 (Ramon Gassó)

✉ llavors@eixarcolant.cat

🌐 eixarcolant.cat

📷 @eixarcolant

📺 @eixarcolant

📍 C/ Major, 47

Jorba



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Estable dels 4 vents



Productes:

Diversos productes de vedella ecològica.

Format del producte:

Diferents talls de carn de vedella ecològica de pastura.

Envasats al buit en paquets de 500 g.

Origen de la matèria primera:

Vaques de pastura, majoritàriament a El Bruc.

Lloc de transformació:

El Bruc.

Estable dels 4 vents

☎ 681 623 293 (Jordi Corroero)

677 957 444 (Òscar Robert)

✉ lestabledels4vents@gmail.com

🌐 estable4vents.cat

📷 [@establedels4vents](https://www.instagram.com/establedels4vents)

📍 Cal Sant Miquel - St. Pau de La Guàrdia
El Bruc



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena





Productes:

Mató de cabra.
Mató de cabra - a porcions.
Fresc de cabra.
Iogurt de cabra petit.
Iogurt de cabra gran.
Tou dels cadells.
Tou dels nyerros.
Sarró de pastor.
Torre del boc.
Castell de Segur.
Torrat del castell.
Reserva del castell.
Llanós del cortiol.

Origen de la matèria primera:

Segur de Veciana.

Lloc de transformació:

Segur de Veciana.

Formatgeria de Veciana



938 680 331

636 587 662 (Lluc Baldesano)



formatgesveciana@gmail.com



Cal Jaume Gran

Segur de Veciana



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Fruits del Secà



Fruits del secà



Productes:

Llegums

Llentia padrina.

Llentia vermella.

Cigronet de l'Alta Anoia.

Cereals

Flocs de civada.

Lli marró.

Blats antics.

Espelta.

Blat egipci.

Xeixa.

Florence aurora.

Sègol.

Forment.

Tot de producció ecològica.

Format del producte:

Envasos de 1/2 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg o 25 kg.

Els blats antics se serveixen en format gra i format farina integral o blanca.

Origen de la matèria primera:

Majoritàriament de Sant Pere Sallavinera.

Lloc de transformació:

Cal Torra - La Llavinera.

Fruits del Secà

☎ 615 175 788 (Joan Prat)

646 575 039 (Fàtima Brunet)

✉ info@fruitsdelseca.cat

🌐 www.fruitsdelseca.cat

📷 @fruitsdelseca

📍 La Llavinera

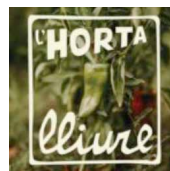
Sant Pere Sallavinera



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Horta Lliure



Productes:

Cistelles de verdura ecològica.

Format del producte:

A granel.

Origen de la matèria primera:

Tots els productes propis estan cultivats a l'Espelt, Òdena.

Horta Lliure

☎ 622 367 368 (Guim)
✉ lhortalliure@gmail.com
📷 @horta_lliore
f @hortalliureigualada
📍 Camí de Can Mussons
Òdena



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Horta Sempreviva

**Productes:**

Horta ecològica, regenerativa
i de proximitat.

Format del producte:

A granel.

Origen de la matèria primera:

L'Espelt, Òdena.

**Horta Sempreviva**

☎ 606 649 990 (Carlota Cuadras)

✉ hortasempreviva@gmail.com

📷 @hortasempreviva

📍 Cal Gallego
L'Espelt.



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



La Caseta de Fillol



Productes

Ametlla llargueta de secà.

Hortalisses de temporada: enciam, bledes, bròquil, ceba, carbassó, albergínia, etc.

Fruits de secà: carbassa, meló, tomàquet de sucra pa, raïm, cireres, figues, etc.

Mel i herbes aromàtiques.

Format del producte:

A granel i/o envasat.

Origen de la matèria primera

Sant Martí de Tous.

Lloc de transformació

La Caseta de Fillol.

La Caseta de Fillol

☎ 679 729 374 (Jordi Aribau)

✉ lacetadefillol@gmail.com

📍 Casa La Caseta de Fillol s/n
Sant Martí de Tous



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



La Dotzena *Ous d'OR-PÍ*

**Productes:**

Ous ecològics.

Format del producte:

Caixa dotzena encapsada .

Caixa dotzena granel.

Caixa tapada de 6 ous o cartró de 30 ous.

Origen de la matèria primera:

Granja de gallines ecològiques a Orpí.

La dotzena, Ous d'OR-PÍ

☎ 660 593 459 (Jordi Palet)

📱 @ous_dorpi_ecologics

📍 Cal Palet
Orpí



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



La Naris



Productes:

Cervesa.

Format del producte:

Ampolla de vidre de 33 cl.

Origen de la matèria primera:

Conreus agraris propis a Montmaneu.

Lloc de transformació:

La Naris, Montmaneu.

Agro-naris S.C.P.

☎ 670 958 500 (Albert Urgell)

✉ agronaris@gmail.com

📍 C/ Masies ctra. N° 3
La Panadella, Montmaneu



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



La Solana de Coll-Bas



**LA SOLANA
DE COLL-BAS**
Oli d'oliva Verge Extra



Productes:

Oli d'oliva extra verge.

Format del producte:

Ampolla de vidre de 1/2l.

Garrafa de 5l.

Ampolla de vidre gourmet de 1/2l.



Origen de la matèria primera:

Carme.

Lloc de transformació:

Piera.

La Solana de Coll-Bas



639 706 134 (Albert Saumell)



albert@solanadecollbas.cat



@lasolanadecollbas



La Solana de Coll-Bas

Carme



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena





L'Hort de l'avi

**Productes:**

Horta i fruita de proximitat.

Format del producte:

A granel.

Origen de la matèria primera:

Plantació pròpia a Òdena.

**Lloc de transformació:**

Òdena.

L'Hort de l'avi

☎ 659 43 09 66 (Agustí Domènech)

✉ lhortedelaviigualada@gmail.com

📱 @lhortedelaviigualada

📍 Casetes Mussons
Òdena



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Mas Buret



Mas Buret

☎ 938 053 951 - 646 514 392 (Josep Ma Oliva)

✉ info@masburet.com

🌐 masburet.com

📷 @mas_buret

📍 Masia Mas Buret
Sta. Margarida de Montbui

Productes i format de distribució:

Mel de romaní: 260 g.

Mel de romaní crua: 500 i 750 g.

Mel de mil·lors: 260 g.

Mel de mil·lors crua: 500 i 750 g.

Origen de la matèria primera:

Arnes pròpies situades a la Conca d'Òdena.

Lloc de transformació:

Mas Buret, Santa Margarida de Montbui.



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Mas d'Ardesa



Productes:

Cigronet sec de l'Alta Anoia.

Format del producte:

Paperines de 500 g.

Origen de la matèria primera:

Procedent de la pròpia finca situada a Rubió.

Lloc de transformació:

Rubió.

Mas d'Ardesa

☎ 606 531 444 (Bet Florensa)

✉ masdardesa@gmail.com

📷 @masdardesa

📍 Cal Vives s/n
Rubió



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Mel Cal Racó

**Productes:**

Mel de romaní.

Format del producte:

1 kg (940 g.)

1/2 kg (460 g.)

Origen de la matèria primera:

Santa Coloma de Queralt.

Lloc de transformació:

Santa Coloma de Queralt.

Mel Cal Racó

☎ 600 693 722 (Nuèlia Tardiu)

✉ calraco@gmail.com

🌐 meldecalraco.com

📷 @racocal

📺 @melcalraco

📍 C/ de la font, 31

Santa Coloma de Queralt



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Mel Riba

**Productes:**

Mel de Romaní.

Mel de Flors.

Ecològica, de proximitat i certificada pel CCPAE.

Format del producte:

Envasat en pots de vidre amb un pes de 550 gr o 1 kg.

Origen de la matèria primera:

Arnes pròpies situades a les comarques de l'Anoia i el Bages.

Lloc de transformació:

Envasat a Santa Margarida de Montbui.

Mel Riba

☎ 657 089 839 (Josep Riba)

✉ apiculturariba@gmail.com

📷 @mel_familia_riba

📍 Carrer Pedraforca, 10, Òdena



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena





Productes:

Vins ECO.

Vins Blancs

Filigrana Blanc. Garnatxa Blanca i Chardonnay.

Saial. Garnatxa Blanca i Chardonnay.

Vins Negres

Filigrana negre. Tempranillo (92%) i Merlot (8%).

Garnatxa Peluda. Garnatxa peluda.

Mirador. Merlot i Ull de llebre.

Vins Rosats

Mandó Rosat.

Origen de la matèria primera:

La Torre de Claramunt.

Lloc de transformació:

La Torre de Claramunt.



Pla de Morei

☎ 931 313 454

✉ plademorei@plademorei.com

📷 @plademorei

📍 Ctra. de La Torre de Claramunt

Bv-2134 Km 1

La Torre de Claramunt



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena



Vinyes que Atrapen



Vinyes que Atrapen

☎ 623 016 986 (Balbina García)
✉ vinyesqueatrapen@gmail.com
📷 @vinyesqueatrapen
📍 C/ Feixes, 9
Cabrera d'Anoia

Productes:

Vins

Sense Manies. Vi blanc cupatge inox lies. Collita 2021.

L'Enxaneta. Xarel·lo macerat en fusta de castanyer. Collita 2022.

L'Enxaneta. Xarel·lo macerat en fusta de roure. Collita 2022. Ampolla 150 cl.

Ancestrals:

El Murmuri. Macabeu, xarel·lo i parellada. Ancestral cupatge. Collita 2019.

La Caparruda. Ancestral Parellada. Collita 2022.

Mestissa. Macabeu blanc macerat en roure. Collita 2022.

Mestissa. Macabeu blanc macerat en roure. Collita 2019. Ampolla de 150cl.

Format del producte:

Ampolles de 75 cl.

Origen de la matèria primera:

Cabrera d'Anoia.

Lloc de transformació:

Cabrera d'Anoia.



Calendari de consum de fruites i hortalisses disponibles al Parc Agrari de la Conca d'Òdena*.

*Susceptible a possibles variacions segons la climatologia de cada any.

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig
Albercoc					
Albergínia					
Alficòs					●
Alls	●	●	●	●	●
Alls tendres		●		●	
Api	●	●	●	●	
Bledes	●	●	●	●	●
Bròquils d'hivern	●	●	●		
Bròquils de primavera				●	●
Brotons i espigalls		●		●	
Carbasses	●	●	●	●	●
Carbassons					●
Carxofes		●		●	●
Calçots, ceballots, escaluny	●	●	●	●	●
Cebes	●	●	●	●	●
Cebes tendres		●		●	●
Cireres					●
Codonys					
Cogombre					●
Cols	●	●	●	●	●
Enciams	●	●	●	●	●
Escaroles	●	●	●	●	
Espinacs	●	●	●	●	●
Faves				●	●
Figues					
Maduixes				●	●
Magranes					
Mandarines	●	●	●	●	●
Melons					
Mongetes tendres					
Moniatos					
Naps	●	●	●	●	
Nespres					●
Patates	●	●	●	●	●
Pastanagues		●		●	●
Pebrots					
Pèsols				●	●
Porro	●	●	●	●	●
Préssecs					
Prunes					
Raïms					
Raves		●		●	●
Remolatxes		●		●	●
Síndries					
Tomacons de penjar	●	●	●	●	●
Tomàquets					



This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Lined writing area with horizontal lines. A decorative curved shape in orange and green is located in the bottom right corner of the writing area.



Parc Agrari de la
Conca d'Òdena

Edició 2026

Edita:

Parc Agrari de la Conca d'Òdena
hola@parcagrarico.cat

Continguts: Eixarcolant i Lidera Comunicació

Maquetació: Evvo retail

Fotografies: Marc Vila

Tiratge: 30 exemplars

Alimenta la teva terra.





**Parc Agrari de la
Conca d'Òdena**

parcagrario.cat



Amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**

Tot hom El Govern de