9a FIRA DE LA LLET

XXXIII Festa de Sant Galderic

17 i 18 d'octubre de 2020

VILOBÍ D'ONYAR

www.firadelallet.cat

VILOBÍ D'ONYAR

Sant Dalmai Food Company

zoetis

bp

E.S.Vilobí

Ctra. Girona - Santa Coloma Km. 13
17185 VILOBI D'ONYAR
Telf. 972 47 32 60

CENTRAL DE BENZINERES
www.centraldebenzineres.com
cb@centraldebenzineres.com

instal·lacions - electrodomèstics
masojuando

Salutació

En primer lloc voldríem desitjar-vos un bon estat de salut. A conseqüència de la pandèmia per la COVID-19, no podrem celebrar la Fira de la Llet com ho fèiem els últims anys. Vam estar dubtant si anul·lar-la tota o fer algun acte amb les mesures de seguretat que estableix la normativa vigent; i així ho farem.

La 9a Fira de la Llet serà molt limitada conscients que sempre hem de prioritzar la seguretat i la salut de tots nosaltres.

La Fira de la Llet sempre ha volgut donar un impuls a totes les activitats del municipi. Enguany serà impossible fer venir tanta gent degut a la situació actual. Per aquest motiu, tots els espais publicitaris en el programa del nostre comerç local seran gratuïts. Són moments difícils per a tothom; però amb la constància i l'esforç del treball ben fet esperem sortir-nos-en.

L'any 2020 serà recordat en la història per diferents fenòmens meteorològics com el temporal Glòria i sobretot les greus conseqüències sanitàries i econòmiques de la COVID-19. La nostra agricultura i ramaderia no n'han estat al marge. El nostre sector lleter, com a proveïdor de productes alimentaris durant el confinament, ha estat al peu del canó juntament amb tots els sectors essencials.

Un dels actes de la Fira serà l'ofrena dels nostres productes de la terra al nostre patró Sant Galderic. Enguany li demanarem poder tornar quan abans a la normalitat.

Per acabar, desitjar-vos una bona diada de la Fira i esperem que l'any vinent puguem fer la 10a Fira com havíem fet fins ara.

Moltes gràcies!

Comissió de la Fira de la Llet

Amb el suport de:

Ajuntament de Vilobí d'Onyar · Generalitat de Catalunya · Diputació de Girona · Consell Comarcal de La Selva

Empreses patrocinadores:

PÈLACH, S.L. MAQUINÀRIA AGRÍCOLA · Agro Salvi · AMR Sprayers · Productors de llet Vall d'Onyar · Ato natura · Llet Nostra · Calidad Pascual

Entitats col·laboradores:

Associació Motocicle Vilobí d'Onyar · Menjar de tot · Llar de Jubilats de Santa Margarida

Albert Tulsà s.l.

Més de 25 anys al vostre servei!

EXCAVACIONS · ENDERROCS · TRANSPORTS · CONTENIDORS
ANIVELLACIONS · TREBALLS AGRÍCOLES · DESBROSSAMENTS
GESTOR DE RESIDUS NÚM. E-733.00

Pol. Ind. Av. Mas Pins, 49-51 · 17457 Riudellots de la Selva (Girona)
Tel. i Fax: **972 478 077** Tel. mòbil: **630 949 070**
E-mail: info@alberttulsa.com

Blat
Corredoria d'Assegurances i Reassegurances, S.L.

Sempre al costat del ramader i agricultor

Podem donar facilitats al pagament de les seves primes d'assegurances

Contacti amb Blat i li farem un estudi sense compromís:

Tel: 93.414.30.05 / mail: info@blatseguros.com

L'única corredoria de mediació d'assegurances i reassegurances Agropecuària especialitzada del Món!

Anunci patrocinat per AgroBlat

RECONEIXEMENT A LA PAGESIA I ALS RAMADERS PRODUCTORS DE LLET DE VACA

Municipi de Vilobí d'Onyar (Vilobí, Salitja i Sant Dalmai)

PERE MASÓ PANELLA
Amb la col·laboració de Joan Viñolas Esteva i Josep Viñolas Puig

PRESENTACIÓ

Al llarg dels anys s'han fet massa pocs reconeixements a la pagesia catalana. La ben coneguda i apreciada pagesia dels nostres pobles no ha estat una excepció. Amb tot, els temps han canviat i ara es parla molt de valorar allò que és natural, el que és acabat de sortir del camp, els productes de proximitat... Podem dir que ja era hora, després de tants i tants anys de tractaments injustos. Dels mèrits de la pagesia, en parlo a favor i de manera sentida a les pàgines següents.

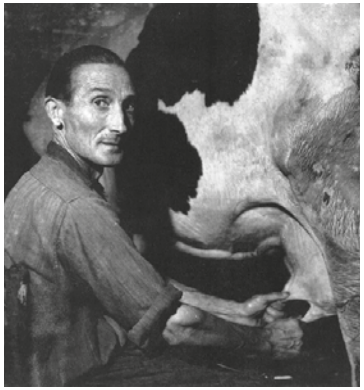
Com a escrit per a una publicació de la Fira de la Llet del 2020 se'm va demanar que fes un especial èmfasi en la producció de llet de vaca. Així ho he fet. Per al treball he tingut un bon ajut, en qüestió de dades, del pare i fill salitgencs Joan Viñolas Esteva i Josep Viñolas Puig. Convido a llegir-lo amb la certesa que la lectura us atraurà. És un bon recurs històric de la nostra contrada.

QUÈ ÉS LA LLET?

La llet de vaca està formada principalment per aigua, amb un contingut aproximat del 4.8 % de lactosa, 3,2 % de proteïnes, 3,7 % de greixos i un 0,9 % de contingut no proteínic. Aporta vitamines A y D. És considerada com un producte de gran consum i amb gran valor nutritiu.

Segons el treball de recerca de 2n de Batxillerat Social de Josep Viñolas Puig i altres dades facilitades per diferents ramaders, facilito un resum de la història de la producció de llet en els tres pobles esmentats.

HISTÒRIA DE LA PRODUCCIÓ DE LLET AL NOSTRE MUNICIPI



En Mariano munyint la vaca a mà.

Fins als anys 60 del segle passat la pagesia del municipi de Vilobí d'Onyar va mantenir un espai dominant —si bé, força rutinari— en l'activitat laboral de la contrada. A partir d'aquest anys, i d'acord amb la canviant realitat social i tecnològica, va començar tot un intens període de transició. Un fet que encara té algunes continuïtats. Tot això va implicar i encara implica que un bon nombre, diguem-ne, de protagonistes en la història dels tres pobles, hagin conduït la pagesia (i més concretament la ramaderia) fins a la rellevant situació actual de centres productors de llet gran qualitat, el tan necessari producte[i]. També va fer que en els encantadors paisatges de la contrada i algunes de les masies i granges esdevinguin símbol de novetat i facin una ben artesanalment i estudiada empenta al sector agrícola. La pagesia s'ha proveït de les últimes tecnologies i és històricament ben rellevant per ser continuada.

A principis del segle XX quasi no es feia llet per vendre en quantitats significatives al municipi. En el període de la postguerra se'n va començar a produir per subministrar a botigues o a cases veïnes.

En els anys 1940-1950 ja es varen endegar les primeres centrals lleteres (Lactaria Española, Làctics Clarió, Letona...). Aquestes, o persones que tenien contractades, passaven a recollir-la per les granges i masies, inicialment amb mitjans de transport ben rudimentaris.

En aquests anys cada casa de pagès podia tenir entre una i deu vaques, que produïen entre 6 i 12 litres cada una. Es pagava a 2,2 ptes./l. L'any 1952 en el municipi hi havia uns vuitanta productors. Entre tots feien, munyint a mà, 3.200 litres diaris.

A la dècada dels 60 del segle passat, molts pagesos varen anar a treballar a la indústria, a la construcció, a l'autopista o a l'aeroport. Els sortia econòmicament més rendible que el treball de pagès o de ramader amb el bestiar. Si no podien fer una producció de llet semblant als productors més avançats, no sortien els números. També tenien en compte el que els representava la dependència (en deien, «estar lligats») tota la setmana, diumenges inclosos, per cuidar i munyir les vaques.

[i] Persones amb caràcter, idees novedoses, esforçades i amb capacitat per afrontar els ben desconeguts reptes que vindrien.

La pagesia sempre ha estat un puntal de Catalunya. La del nostre municipi n'ha format i en forma part. Durant molts anys, especialment els homes pagesos han treballat tot l'any de sol a sol en dures condicions. En compensació, la pagesia ha estat ben sovint desconsiderada i tractada injustament. Amb tot, amb els seus preuats valors i sanes costums, aquesta manera de viure feia un bon teixit social. Les dones, amb la seva laboriosa tasca sovint no prou valorada, ben sovint eren un pal de paller imprescindible a les cases de pagès. Els avis també hi treballaven fins no poder més.

Amb els canvis socials ja comentats, les famílies pageses què varen haver de fer? Les unes varen vendre el bestiar i es varen quedar el camps per fer-hi cereals. Les altres, a més de vendre el bestiar —incloses les quotes de llet— i la maquinària, varen arrendar o vendre els terrenys. Encara altres varen anar a viure a vila i van deixar els pares i els avis a pagès, ben sovint amb una economia de subsistència. I encara certes famílies varen voler aguantar el rem que en aquells moments tenien i varen acabar fent forçats canvis laborals perquè cada dia es veien més i més pobres[ii].

Finalment, altres —un grup molt interessant— s'inclinaren per una responsabilitat que s'ha d'agraïr: potenciar de valent la producció lletera. En els anys 1965-1980 es varen construir les primeres estabulacions lliures, amb millor benestar pels animals, millor alimentació i la millora genètica per mitjà de la inseminació. Es feia molta més llet.

UNS AVANÇATS AL SEU TEMPS

Val la pena recordar els primers a fer les noves instal•lacions: can Viboles, el Castell, can Palahí, can Rodó, el Trèvol, can Fradera, can Casanova d'en Valls, cal Carreter de la Dent, can Tries, can Comas, can Cua, can Blanch, can Cideret, can Sabench, can Patllari, can Gros de pagès i can Bes, entre d'altres. D'aquestes 17 esmentades actualment en queden 7. Els anys 80 del segle passat, en el municipi, dels molts productors de llet que hi havia hagut en quedaven 30, que en total tenien unes 640 vaques. El preu de la llet era de 22 pta./l.

Àngel Comas de Can Palahí amb la seva primera màquina de munyir.

ii No varen preveure els canvis de futur en el sector. Ni tan sols van fer cas del llavors veterinari Josep Ma. Vila, qui no es cansava de dir que les cases amb deu vaques durarien quatre dies.

MÉS HISTÒRIA

Ja que aquests pagesos estaven ben decidits pel negoci de què parlem, l'any 1982 en bon nombre es varen agrupar amb altres de municipis veïns. Crearen una cooperativa per tenir avantatges en el sanejament sanitari, comprar productes (semen, medicaments, adobs...) i poder gaudir de la formació necessària. El nom era Cooperativa de productors de llet de la Vall d'Onyar.

Munyint amb màquina a Can Rodó.

Joaquim Vivas i Neus Vidal amb els fills desencaixant les primeres màquines de munyir a Espanya.

No tot sortia rodó. Alguns van haver de plegar. Hi havia variabilitat de preus, temporades amb preus molt elevats del menjar pel bestiar... Uns exemples. De l'any 1989 al 1992 el preu va baixar de 52 a 32 ptes./l. L'any 2007 durant pocs mesos es pagava a 70 ptes./l. (no ha tornat a passar mai més) i el 2008 a 50 ptes./l.

L'any 1992 a Catalunya hi havia 4.329 explotacions i, el 2015, en quedaven 786. Catalunya era deficitària en producció de llet. Tot era i és seguit per diferents càrrecs de la Generalitat de Catalunya. El 2015, entre totes les granges del municipi es munyien unes 2.000 vaques i s'assolien els 70.000 litres diaris de llet. Es cobraven 0.34 cèntims d'euro (57 ptes.) per litre.

ESTADÍSTIQUES

Segons Observatori de la Llet de Catalunya, a 30 de març d'enguany hi ha 77.206 vaques de llet en 436 ramaderies amb lliuraments en actiu. A la demarcació de Girona, 27.438 vaques de llet en 185 granges.

Segons la Federació Frisona de Catalunya (FEFRIC) i centrant-nos en vaques productores de llet a Catalunya, a 1 de juliol d'enguany hi havia 50.549 reproductores (65% del total de vaques) en 252 ramaderies (58% del total de ramaderies). A la demarcació de Girona, 22.828 reproductores (83%) en 122 ramaderies (66%).

La demarcació de Girona és la zona en que hi ha un percentatge més alt de reproductores i de ramaderies en control lleter. A Lleida hi ha 119 explotacions amb 27.895 vaques: el 36% de reproductores de tot Catalunya amb només el 26% de ramaderies. A la demarcació de Barcelona hi ha 149 explotacions amb 21.873 vaques. A la comarca de la Selva hi ha 30 explotacions amb 5.047 vaques; al Gironès, 34 explotacions amb 6.902 vaques; a la Garrotxa, 23 explotacions amb 2.650 vaques; a l'Alt Empordà, 34 explotacions amb 6.319 vaques; i, al Baix Empordà, 25 explotacions amb 2.831 vaques. Es recomana que vegeu les dades estadístiques de manera completa per evitar confusions.

ALGUNS CONEIXEMENTS MÉS SOBRE LA LLET

- És molt possible que el consum de productes làctics comencés en el Neolític (fa uns 4.000 anys).

- A l'Edat Mitjana els productes làctics eren accessibles a les classes més humils. La seva aportació de grasses i proteïnes era molt valorada. També estava molt valorat el formatge.

- Els sistemes de refrigeració en els mitjans de transport varen fer que en el segle XX el consum de productes làctics anés en augment.

- Hi ha qui no pren llet per motius ètics (alguns vegans), per la creença religiosa, per la sensibilitat envers els animals i el medi ambient o perquè creure que no té bons efectes per a la salut.

TENDÈNCIES FUTURES: INVESTIGACIÓ

Les tendències futures dels productes làctics són: augmentar-ne la qualitat, incloure-hi afegits dietètics i d'altres en bé de la salut dels consumidors.

REFLEXIONS FINALS

Una publicació com la present es fa perquè hi ha persones inquietes i sempre s'hi admeten suggeriments per continuar-la. Des de l'Ajuntament de Vilobí d'Onyar, Salitja i Sant Dalmai, l'Observatori de la Llet de Catalunya, FEFRIC, els membres de la comissió de la Fira de la Llet (varen proposar-me'n la idea). Tothom ha respost ben puntualment per ajudar a aconseguir-la. Felicitats i continuem treballant per la bona imatge de les nostres ben sanes produccions locals.

Webgrafia

Dades conjunturals del sector boví lleter a Catalunya.
GARCIA MORENO, ANTONI. *La història de la indústria làctica a les comarques gironines.*

MECANO
MN AGRITECHNOLOGY S.L.U.
Serveis, productes, equipaments i maquinària per a l'agricultura i la ramaderia
872 204 044 | info@mecano.ag
www.mecano.ag

Macià
DeLaval
EXPERT EN ROBÒTICA
Maquinària agrícola Macià SA
C/ del Polvorí, 2B • GURB
Tel. 93 886 14 17
macia@macia.cat

fer-vet
CENTRE DE GESTIÓ DE RESIDUS RAMADERS I SANITARIS

ALAMEDA-TORRENT, S.L.U.

JOHN DEERE
Vernis&Taberner equips
Distribuïdor
POTTINGER GILT KOMATSU LUCAS GASCON KRAMER
Gurb - 938.863.022
Fornells de la Selva - 972.476.665
Castelló d'Empúries - 972.158.768
L'Ametlla del Vallès - 938.457.657

Can Ginesta
RESTAURANT BAR
T. 972 47 31 10 C/MADRENYS 14 VILOBÍ D'ONYAR

CENTRE VETERINARI ONYAR
Dilluns a divendres: 10:00 a 20:00 h
Dissabte: 10:00 a 13:00 h
Mòbil Urgències: 686 964 860
Tel. 972 47 30 06
Ctra. Santa Coloma, km 14, Sector l'Empalme
17185 Vilobí d'Onyar
veterinarivilobi@yahoo.es

Desde 1970
POBALLE, S.A.
SUBPRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

Noguera pastissers
Plaça Nova, 9 - Tel. 972 473 032
VILOBÍ D'ONYAR
Ronda Ferran Puig, 31 - Tel. 972 219 087
GIRONA
C. Estació, 17-19 - Tel. 972 478 496
RIUDELLOTS

Consell Comarcal de La Selva
la comarca amb les persones

1960 JUSCAFRESA
W3.JUSCAFRESA.COM

Dissabte 17 d'octubre

20 h **Inauguració de la Fira on-line** *a través del canal de Youtube de l'Ajuntament.* En aquesta inauguració s'hi presentarà el documental "A pas de vaca: història d'una fira lligada a un municipi lleter".

20 h **Maridatge de vins amb formatges** a càrrec del Celler Diví i Cal Formatger. Preu: 8 €/persona. Inscripció anticipada a l'Ajuntament fins el 15/10/2020. Aforament limitat. *Al Pavelló de Sant Dalmai.*

Diumenge 18 d'octubre

8 h **Caminada popular per diverses masies i granges del municipi.**
Preu: 6 €/persona (el tiquet inclou obsequi i esmorzar per emportar). Inscripció anticipada a l'Ajuntament fins el 15/10/2020. Aforament limitat.
Punt de trobada: Can Bes de Salitja.

9.30 h **Concentració, esmorzar i ruta de tractors d'època** per diferents camins del municipi. Inscripció anticipada a firadelallet@vilobidonyar.cat o a l'Ajuntament fins el 15/10/2020. *Lloc de concentració: aparcament del carrer Empordà de Vilobí d'Onyar.*

12 h **Ofici solemne** en honor a Sant Galderic amb ofrenes de productes de la terra. També hi haurà l'acompanyament musical del grup de joves de les parròquies del municipi "Nototssomiaies". *A l'Església de Sant Esteve de Vilobí d'Onyar. Aforament limitat.*

12.50 h **Benedicció de tractors i maquinària agrícola.** *A l'aparcament del carrer Empordà de Vilobí d'Onyar.*

17 h **Espectacle infantil "Contes Encaixonats"** a càrrec de la Cia. De Parranda i, tot seguit, **Ball de gegants** amb la Colla Gegantera de Vilobí d'Onyar. Inscripció anticipada a l'Ajuntament fins el 15/10/2020. Aforament limitat amb reserva de cadira. *A la plaça del Pla de Vilobí d'Onyar. En cas de mal temps l'espectacle es farà al Pavelló de Sant Dalmai.*

Durant tota la Fira

- **Exposició virtual** dels treballs del concurs de dibuix de l'alumnat de la Llar d'Infants Municipal El Patufet i de l'Escola Josep Madrenys. Aquesta exposició es podrà visitar *al canal d'Instagram i Youtube de l'Ajuntament.*
- Visionat del **documental "A pas de vaca: història d'una fira lligada a un municipi lleter"** *al canal de Youtube de l'Ajuntament.* Aquest es podrà veure a partir del dissabte 17/10/2020 a les 20.30 h.

EMPORVET S.L.

PINSOS COSTA BRAVA

GRUP VIÑAS
1962
www.jvinyas.com
ESCORXADOR I SALA DE DESFER J. VIÑAS S.A.

Germans Cañet Xirgu SL

BRÖK SERRALLERIA
Tot tipus de treballs amb ferro i inox
Av. Mas Pins, 16 (Polígon)
17457 Riudellots de la Selva
T. 972 47 71 10 • serralleriabrok@gmail.com
DISTRIBUÏDOR AUTORITZAT
JOURDAIN
TUBULAIRE BOVIN

J.S.
TRANSGRUAS J. SALAVEDRA
TRANSPORTS,
SERVEIS DE GRUA I CONTENIDORS
Ctra. Girona - Santa Coloma, 51
17183 SANT DALMAI (Girona)
Tel. 972 47 43 64 · Fax 972 47 36 49
Mòbil 610 20 19 09
www.transsalavedra.com
E-mail: info@transsalavedra.com

MAS BES
Tradició lletera
www.masbes.com

C/ Major de Valveralla, s/n
17473 Ventalló (Girona)
872 180 817
616 57 38 25
661 84 96 06
TERRA MAQ
www.terramaq.es
CASE IH KUHN Camar McHale

Coalp aluminis
TANCAMENTS D'ALUMINI I PVC

agricamp
Pol. Ind. Pont del Príncep
Av. Empordà, 44
17469 VILAMALLA
(Girona)
Tel. +34 972 525 049
Fax +34 972 525 030
info@agricamp.com
www.agricamp.com

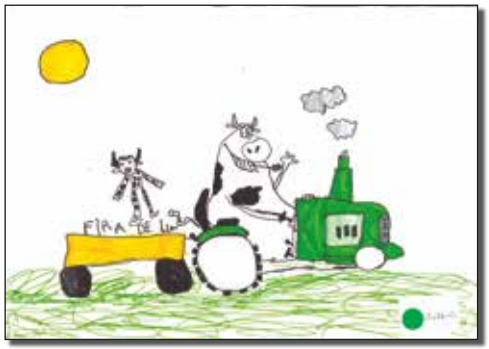
GRANJA El Provençal
PRODUCTES LÀCTICS
Artesans
ENGUTACANS BOSCH TORRENT SL - 17457 RIUDELLOTS DE LA SELVA - GIRONA

JARC
girona@jarc.cat

PRIMERS PREMIS DEL CONCURS DE DIBUIX DE LA FIRA DE LA LLET 2019

1r premi
EDUCACIÓ INFANTIL: JAN RAFART

1r premi
CICLE MITJÀ: GURNOOR KAUR



1r premi
CICLE INICIAL: KAI MATAMALA

1r premi
JOVES i ADULTS: IRIS LÓPEZ

1r premi
CICLE SUPERIOR: SHORENA METREVELLI

Rafart Molins SL
Corredoria d'assegurances
Agència Vilobí d'Onyar
Travessia Cal Nisso 1 · 972 473 327
assegurances@rafartmolins.com
Agència Cornellà del Terri
Crta. Medinyà 1 baixos 1 · 972 595 131
agenciacornella@rafartmolins.com

ARACGI
C. Joan Maragall, 35, 2n 1a
17002 Girona
972 22 70 45 · 692 21 43 82
info@aracgi.com
www.aracgi.com
ASSESSORIA INTEGRAL EN AGRICULTURA I RAMADERIA

VIATGES noves rutes GC-1231
C/Sant Dalmau, 17bis
17430 Sta. Coloma de Farners
GIRONA
T. 972 877 485
972 841 027
www.novesrutes.com

Especialistes del món agrícola al servei de l'agricultor
Robert maquinaria agrícola
FIGUERES central
Pol. Ind. La Coromina
C/ Ginesta 2
17771 Sta. Llogaia d'Alguema
www.robertmaq.com F. 972 67 83 34
info@robertmaq.com T. 972 50 25 55

IMPROLAC
Ingeniería y maquinaria para la industria láctea
972 495 031
www.improlac.com

TEGASA
TÉCNICA GANADERA, S.L.
Nutrició animal des de 1965
C/ Entença 236, Entl. 2ª
08029 Barcelona, Espanya
Tel: +34 93.321.30.08
E-mail: tegasa@tegasa.com
www.tegasa.com

Semega
Serveis de Millora i Expansió Ramadera i Genètica Aplicada de la Diputació de Girona
Campus Agroalimentari de Girona
Finca Camps i Armet, s/n.
17121 Monells
Tel.972 63 02 88
Fax 972 63 06 25
semega@semega.cat

BOADELLA MANITOU

972 478 788
info@boadella.com

CalifredCassà
Pol. Ind. El Carrilet
C/ Cerdanya, 2 · Cassà de la Selva
califred@califred.com
972 463 395

GENÈTICA VACUNA
ABS PG PROGENEX
Distribuïdor a Barcelona i Girona
Joan Morera 670 671 288

SR ASSOCIATS
SERVEIS CARTOGRÀFICS MUNICIPALS
Pl. Vella, 11
08506 Calldetenes
T. 93 883 27 96
info@noetperdis.com
www.noetperdis.com

RECEPTES PER LLEPAR-SE'N ELS DITS

FLAM DE DÀTILS

Margarita Ball-llosera

Premi al millor flam dolç 2019

- 75 g. dàtils (sense pinyol)
- 400 g. llet sencera
- 4 ous
- 50 g. llet condensada
- caramel líquid

Preescalfar el forn a 150 ºC.
Triturar els dàtils.
En una batedora posar els dàtils, la llet, els ous, la llet condensada i barrejar-ho.
Posar el caramel líquid a les flameres i repartir el flam. Tapar-les amb paper d'alumini i coure-les al bany maria 50 minuts. Comprovar que estiguin cuits, fins que estiguin quallats.
Deixar refredar, i un cop freds posar-los a la nevera 2 o 3 hores.

FLAM DE CARBASSÓ I CEBA

Irene Vives

Premi al millor flam salat 2019

- 1 carbassó mitjà – gros
- 1 ceba grossa
- 200 ml. de llet o crema de llet
- 2 ous
- 1 cullerada sopera de formatge tipus Philadelphia
- Sal i pebre

Tallem el carbassó i la ceba i ho posem a coure a la paella. Ho salpebrem i reservem. Batem els ous amb la crema de llet i salpebrem també. Ho tirem a la barreja amb el carbassó i la ceba, hi tirem la cullerada de Philadelphia i ho batem a la batedora.
Ho posem al forn (al bany maria) fins que hagi quallat. El forn a 180 ºC uns 40 o 45 minuts.

TASSETES FORMATGE CREMÓS

David Bussé

Premi al millor postre làctic 2019

Per la base:
- galeta digestive
- margarina
- galeta marbú

Per la crema de formatge:
- formatge tipus Philadelphia
- 3 cullerades de sucre
- 200 ml. de llet evaporada
- 2 iogurts naturals
- 100 ml. llet
- 5 làmines de gelatina neutra

Per la cobertura:
- melmelada d'aranyons
- 2 làmines de gelatina neutra

Triturar les galetes i barrejar-les amb la margarina desfeta i fer les bases al motlle o motlles, pressionant. Guardar a la nevera durant uns 30 minuts.

A la cassola, afegir-hi el formatge, la llet evaporada i el sucre. Escalfar i remenar fins que el sucre es desfaci i tot s'integri. Deixar refredar una mica.

Afegir els iogurts i batre perquè tot quedi integrat.

Hidratar la gelatina i desfer-la en els 100 ml de llet, i afegir-ho a la barreja de formatge.

Omplir el motlle o motlles amb cura. Deixar refredar a la nevera un mínim d'una hora.

Escalfar la melmelada i colar-la per fer-la ben fina.

Afegir la gelatina, prèviament hidratada, i deixar temperar una mica abans de posar una cullerada a cada motlle (amb cura). Deixar refredar a la nevera durant mínim de 30 minuts.

EMPRESES COL·LABORADORES

AGROBOTIGA EL FORN
Vilobí d'Onyar
972 474 683 · 636 244 448

ASSEGURANCES MUSSAP
Via Laietana, 20 àtic · Barcelona
93 573 82 47

BAR CAN TEO
C. Sant Dalmai, 2 · Salitja
972 474 265

BAR LA PLAÇA
Pl. Nova, 3 · Vilobí d'Onyar
972 474 043

CA LA JOANA
C. Madrenys, 7 · Vilobí d'Onyar
972 474 247

CA L'EMILIA
C. Sant Narcís, 1 · Vilobí d'Onyar
619 930 586

CAL REALISTA
Veïnat de Mont-roig, 23
Cassà de la Selva
657 518 080

CAN VISTA PRIMA · NOVAVENDA
C. Madrenys, 12 · Vilobí d'Onyar
972 473 298

CARNISSERIA CAL LIRI
Tet Esclopatè, 2 · Vilobí d'Onyar
972 473 011

CARNISSERIA MARCEL
Pl. la Grossa · Vilobí d'Onyar
972 473 336

CENTRE VERD GARDEN
Disseminat el Sitjar, 1A · Salt
972 222 241

CERÀMIQUES ENRIC
Ctra. de Sils · Pol. Ind. Can Simón nau 3-B
Santa Coloma de Farners
972 842 727

COMERÇ JULI SALAVEDRA
C. Sant Narcís, 11 · Vilobí d'Onyar
972 474 114

COOPERATIVA AGRÍCOLA BANYOLES
Pl. Monsestir, 19 · Banyoles
972 570 452

COPONSART SL
C. de la Pedrera, 4 · Rupit
686 690 319

COUNTRY BIKES
C. Josep Grabulosa, nau 3
Santa Coloma de Farners
972 877 523

DESBROSSAMENTS I RASES NARCÍS PASCUAL
Can Roure · Vilobí d'Onyar
610 222 751

DIGITRIM podologia animal
C. Major, 15 · Folgueroles
639 725 451

EMBOTITS BOADA PORCEL SL
C. Sant Narcís, 10 · Vilobí d'Onyar
972 473 335

ESTANC MONTSERRAT DAUNIS
Pl. Nova, 2 · Vilobí d'Onyar
972 473 055

EXCAVACIONS NARCÍS BARROT
Casa Roca · Vilobí d'Onyar
629 766 559

FARMÀCIA PUIGVERT
C. Onyar, 2 · Vilobí d'Onyar
972 473 008

FERRAN DECORACIÓ I FUSTERIA SL
Veïnat Can Teixidor · Sant Dalmai
630 905 457

FUSTERIA CUBARSÍ
Pl. Josep Font Bernat, s/n · L'Estanyol
972 440 448

FUSTERIA JOAN CASSÀ
C. Montseny, 20 · Vilobí d'Onyar
972 473 365

INSTAL·LACIONS DE REG SAGUÉ
C. Travessera Sud, 2 · Cassà de la Selva
636 158 283

INSTAL·LACIONS ELÈCTRIQUES INSEL
C. Joan Maragall, 2 · Vilobí d'Onyar
972 474 280

JARDINERIA JORDI SERRA
C. Sant Narcís, 12 · Vilobí d'Onyar
639 364 983

JORDI MENCIÓ SL
C. Madrenys, 12 · Vilobí d'Onyar
616 483 730

LLAVORS FITÓ
C. de la Selva de Mar, 111 · Barcelona
618 750 352

LLAVORS PIONEER
Av. Empordà, 44 · Vilamalla
972 525 049

LLENYES VILOBÍ
Veïnat Sarreda · Vilobí d'Onyar
660 918 008

MOBLES MARTORELL
C. Sant Narcís, 17 · Vilobí d'Onyar
972 473 086

NUASETS,
Avellanes directes del productor
C. Sant Salvador, 8 · Brunyola
639 435 310

NUTRISELVA
C. del Firal, 44 · Santa Coloma de Farners
655 933 609

PEIXATERIA GEMMA
C. Sant Josep, 8 · Vilobí d'Onyar
972 474 021

PERE BALL-LLOSERA (MAGBA)
Vilobí d'Onyar
659 035 649

PERRUQUERIA I ESTÈTICA NATI
Pl. Vella, 5 · Vilobí d'Onyar
972 473 204

PERRUQUERIA MARTA
Pl. Països Catalans, 18 · Sant Dalmai
972 474 067

POLIÈSTER TURRÓ
C. Garbí, 24 · Vilamalla
609 766 646

PRODATEC
C. Mont Llorer, 1 · Sant Celoni
639 817 618

QLLET SLP
C. de Dalt, 20 baixos · Seva
636 471 141

QUIM VIVAS ARQUITECTE
C. Castell, 1 · Vilobí d'Onyar
639 671 060

RESTAURANT L'EMPALME
Ctra. Girona - Santa Coloma, km 13
Vilobí d'Onyar
972 473 241

SEMEX "Genetics for Life"
manel@semex.es
609 760 206

TALLER LLORENS
C. Sant Narcís, 5 · Vilobí d'Onyar
972 473 010

TALLER MECÀNIC XIFRA
C. Nou, 24 · Salitja
972 473 183

TALLER MÒBIL NARCÍS JUSCAFRESA
C. de la Costa, 17 · Medinyà
676 889 947

TALLER ONYAR
C. Onyar, 8 · Vilobí d'Onyar
972 473 331

TALLER VILOBÍ
C. de l'Empalme, 7 · Vilobí d'Onyar
972 474 880

TERRA FUST 2000
Ctra. Anglès, km. 4 · Can Mariano
Brunyola
972 178 256

TOMÀS ARRIETA PAGÈS
C. Sant Hipòlit, 18 · Girona
972 209 021

TRANSPORTS QUIM PASTELLS
Can Pastells · Salitja
653 686 225

TREBALLS AGRÍCOLES ÀNGEL CARALT
Pl. Virolai, 13 · Folgueroles
659 694 351

TREBALLS AGRÍCOLES AULET BATLLE
Mas Freser · Aiguaviva
670 282 183

TREBALLS AGRÍCOLES MIQUEL SALAVEDRA
C. Església, 5 · Sant Dalmai
660 334 270

TREBALLS AGRÍCOLES VIÑOLAS
Veïnat d'Esclet, 5 · Cassà de la Selva
972 461 738

XATÓ METALLS
C. de l'Empalme, 5, nau 2
Vilobí d'Onyar
609 200 722 · 639 607 515

GRANGES COL·LABORADORES

AGROPECUÀRIA CAMPS
AGROPECUÀRIA MAS BES
GRANJA MAS TRIAS
GRANJA L'ARTIGA
GRANJA TRIBANA
LLUÍS MASSANEDA (MAS CASOTA)
RAMADERIA CAN VIBOLES

@firadelallet **www.firadelallet.cat**

La Gironina
SOCIETAT COOPERATIVA CATALANA LIMITADA
www.lagironina.com

ESPECIALISTES EN VAQUES DE LLET
DISTRIBUÏDORS DE
innofarm
Innovaciones ganaderas

AGROSERVEI VIÑAS
Tel: 93 889 05 67
Móbil: 609 454 903

AGROSERVEI VIÑAS I GEA
els desitgem una bona
FIRA DE LA LLET 2020
Demani informació del nou robot MONOBOX
Amb el sistema de sellat automàtic integrat a la mugronera d'un sol cop:
neteja/estimula/despunta/muny/sella

ALLIC
LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA AL SEU ABAST
Ctra. Vilassar de Mar a Cabrils, s/n - 08348 Cabrils (Bcn)
www.allic.org - Tel. 93 750 88 56
Laboratori Interprofessional Lleter de Catalunya

CB
Can Buixó, SL
TW15 SERVEIS, SL
Mas Buixó, SL (Bústia 71)
17457 Riudellots de la Selva

CONSTRUCCIONS BAGUDANCH SERRA SL
www.bagudanch.com
Telèfon: 629 351 643
construccionsbagudanchserra@gmail.com

SORREJATS I PINTATS INDUSTRIALS
660 334 271
www.sorrejatsipintatsindustrials.com

GES PRO MAT
www.cerclegespromat.com

CONSTRUCCIONS BUSQUETS
VILOBÍ, SLU

bricoceràmic

NUTREX produeix pinsos per a vaques de llet des de 1966
ENS MULLEM PEL RAMADER
Damià Duran de la granja Mas Gelats, amb la vaca "Duran Timber Masterfull"
Joan Pujiula, tècnic comercial, es mulla per cadascun dels seus cent clients
NUTREX
L'alimentació més especialitzada
màxima qualitat
biotecnologia i compromís
assistència agronòmica
NUTREX c/ Masdevall s/n. Banyoles, Girona. Tel: 972.58.01.00
www.nutrex.es
facebook.com/nutrexpinsos
@nutrexpinsosbanyoles
Foto: E. Contera © 2018
Drets reservats