

SERVEIS A L'ESQUIROL

Ajuntament de l'Esquirol
Ayuntamiento de L'Esquirol
 - C/ Nou, 1 - 938 568 000
www.esquirol.cat

Activitats:
Actividades:
 - Esports d'Aventura / Anigami - 938 512 411 / 659 492 344

Artesania:
Artesanía:

- Supermercat Pròxim - Camí Reial, 7-Cantonigròs - 938 565 027
- Can Colom - C/ Major, 28-30 - Cantonigròs - 938 565 058
- Ca la Palmera - Camí Reial, 1 - Cantonigròs - 938 565 022
- Formatgeria de Cantonigròs - Ctra. de Vic a Olot, km. 24
Cantonigròs - 938 525 066
- Embotits del Collsacabra - C/ Major, 78 -L'Esquirol -938568762

Restaurants i bars
Restaurantes y bares

- Ca la Susi - Camí Reial, 5 - Cantonigròs - 938 525 055
- Cal Carreter - Ctra. de Vic a Olot, 12- Cantonigròs - 938 525 003
- Ca l'Ignasi - C. Major, 4 - Cantonigròs - 938 525 124
- Can Puntí - Ctra. de Vic a Olot, 24 - Cantonigròs - 938 525 069
- Collsacabra - Pg. Les Gorgues - L'Esquirol - 938 568 153
- Santuari de Cabrera - Cabrera - 938 565 055 / 937 447 033

Hotels, hostals i fonedes
Hoteles, hostales y fondas

- P^{ta} Cabrerés - C/ Major, 26 - Cantonigròs - 938 565 022
- P^{ta} Collsacabra - Passeig de les Gorgues, 6
L'Esquirol - 938 568 153
- Santuari de Cabrera - 938 565 055 / 937 447 033

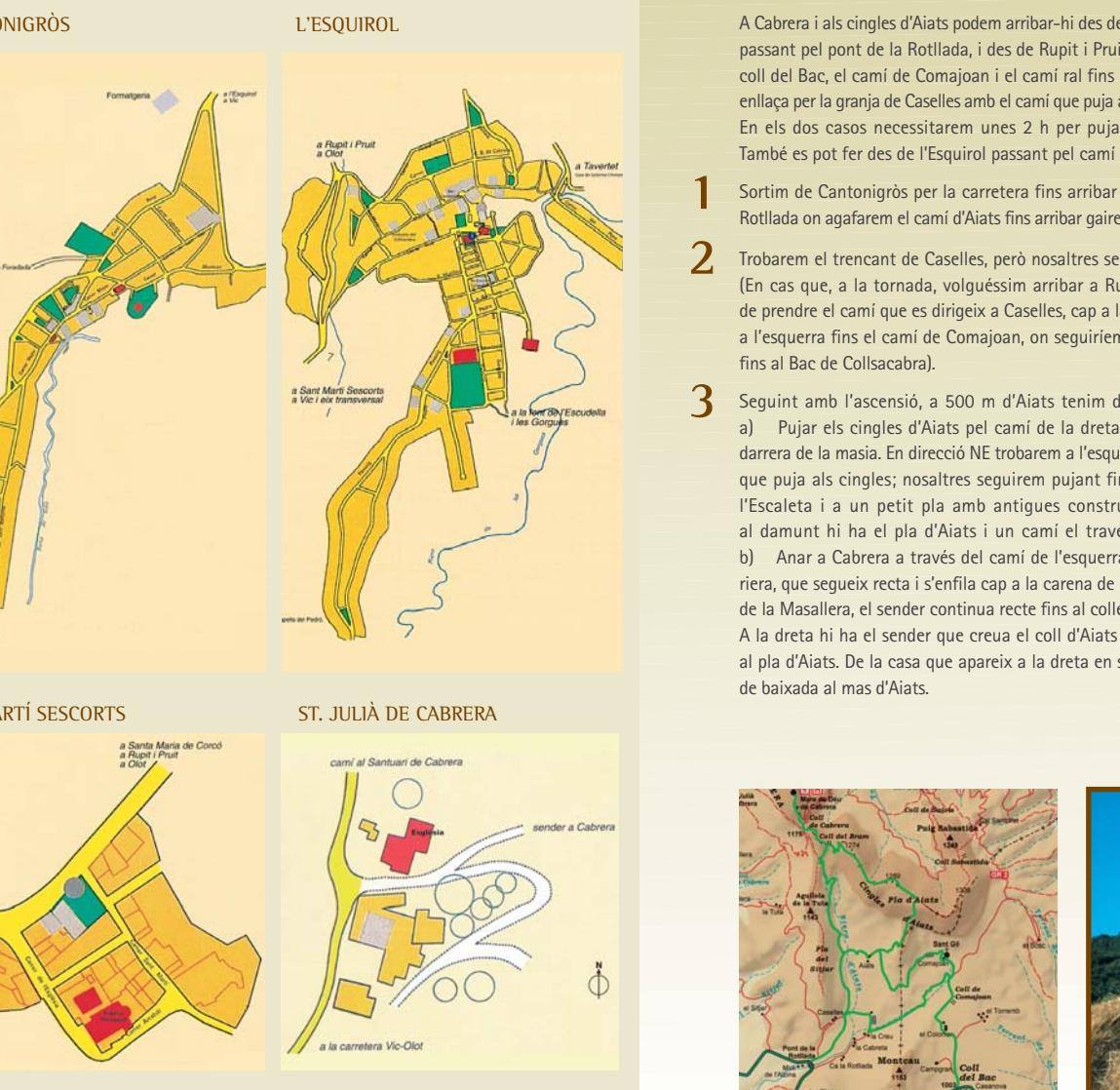
Residències Casa de Pagès
Residencias Casa de Payés

- La Masoveria Les Planes - Les Planes
Cantonigròs- 679 496 255

Cases de Colònies:
Casas de Colonias:

- Santa Maria del Rour - C/ Sant Roc, 2-4
Cantonigròs - 934 301 606
- L'Armentera - Ctra. de Tavertet, Km 4
L'Esquirol - 938 862 306
- Cal Masover - L'Esquirol -938 568 002
- El Puig - L'Esquirol - 938 568 002





Santuario de Cabrera y Pla d'Aiats desde Cantonigròs

Hacia Cabrera y hacia los riscos de Aiats podemos llegar desde Cantonigròs, pasando por el Pont de la Rotllada, y desde Rupit y Pruitt, a través del Coll del Bac, el camino de Comajoan y el camino real hasta la Creu que enlaza la granja de Caselles y el camino que asciende a Cantonigròs. En los dos casos necesitamos 2h. para subir a los riscos. También se pude hacer

- des de l'Esquirol pasando por el camí ral.

1 Salimos de Cantonigròs por la carretera hasta llegar al Pont de la Rotllada, donde tomaremos el camino de Aiats hasta llegar casi a la masía.

2 Encontraremos el desvío de Caselles, pero nosotros seguiremos recto. (En caso que, a la vuelta, queramos llegar a Rupit, tendremos que tomar el camino que se dirige a Caselles, hacia la Creu, y girar a la izquierda hasta el camino de Comajoa, donde seguiremos por la derecha hasta el Bac de Collsacabra).

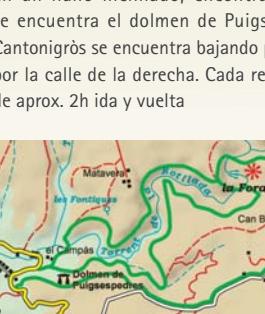
3 Siguiendo con la ascensión, a 500m. de Aiats tenemos dos opciones:
a) Ascender a los riscos de Aiats por el camino de la derecha, pasando por detrás de la masía. En dirección NE encontraremos a la izquierda el sendero que sube a los riscos; nosotros continuaremos subiendo hasta el Grau de l'Escalaleta y a un pequeño llano con antiguas construcciones. Justo encima se encuentra el Pla d'Aiats y un camino lo cruza por el medio.
b) Ir a Cabrera a través del camino de la izquierda, al lado de la riera, que sigue recto y sube hacia la carena de Cabrera. Cerca de la Masallera, el sendero continúa recto hasta el Collet de Cabrera. A la derecha encontramos el sendero que cruza el coll d'Aiats y asciende hacia el Pla d'Aiats. Dejaremos el sendero que asciende y nos dirigiremos a la izquierda, siguiendo el sendero que asciende por la carena de Cabrera.

1 Opció 1 des de l'Esquirol, travessant la Foradada. Aquí hi ha tres possibles rutes per la Matavera, una planer a l'Esquirol i dues més.

2 2) Arribem a la Creu de l'Esquirol s'agafa la ruta que travessa a la dreta. Voregem el cingle de la carretera de Sant Quirze.

3 Opció 2 des de l'accés al Camp de Sant Quirze. A uns 45 min des de l'accés, quan la vall comença a recte: nosaltres ens dirigim a la dreta i continuem planer.

4 Opció 3 des de l'Esquirol, travessant la Matavera.



le la Foradada - Esquirol

Foradada des de l'Esquirol es pot atavera (2 h anada i tornada). Hi ha el curt camí de la Foradada. Seix paral·lel al camí del Campàs.

- el Cantonigròs baixem pel camí
cuailla ja sentim el soroll de l'aigua.
el baixa a la Foradada i a l'Esquirol
a Cantonigròs; i un altre que va
5.

audim del gran espectacle. Cap
er estret, amb alguna dificultat,
la Foradada i s'enfila a la cinglera.
atavera i arribem a l'Esquirol per
la carretera de Tavertet trobem
la Foradada per la riba esquerra.
una cruïlla, trenquem a l'esquerra.
N, el camí inicia un fort pendent
en sender a l'esquerra que baixa
illa dels tres camins de la Ruta 1.

camí ral comença al pont Vell de
ra i pujant per les escales. Seguim
uns 500 m, vora un pla inclinat,
nca el dolmen de Puigcenc nedres



la Foradada - quirol

ada desde l'Esquirol se puede
vera (2h ida y vuelta). Desde
ino de la Foradada. El camino
camino del Campàs.

- ntonigròs, descendemos por el cruce ya oímos el ruido que baja a la Foradada o que sube a Cantonigròs; Esquirol por el Campàs.

Llegamos del gran espectáculo. Dero estrecho, con alguna de la Foradada y asciende hasta la Matavera y llegamos a Tavertet.

era de Tavertet, encontramos a la Foradada por la orilla de Esquirol, en un cruce, vamos empieza a girar hacia el N, recta: nosotros tomaremos la recta y continúa llano hasta la ruta 1.

no real empieza en el pont



Tierras de buen provecho
Las tierras de El Collsacabra y del Valle de Sau guardan

la Vall de Sau bressolen
ustosa i molt plaent. Tot
poden tastar els productes
de la zona i que elaboren
Las tierras de El Collsacabra y del Valle de Sau guardan
la materia prima de una cocina rica y sabrosa. Participando
en una ruta gastronómica se pueden probar los productos
artesanos que proporcionan los payeses de la zona y que
elaboran los restaurantes locales.

- variat com ara el rovelló, la llenega, la gírgola i l'ou la vedella, el bisbe, la mel un complement aromàtic que emporten un ventall gastronòmic d'articles més preuats són la tòfona, les mongetes, els peixos. Els millors formatges provinents dels pasturatges dels pobles són els carquinyolis, la coca i el pa.

Per a tastar són les graellades amb confit de porc, la sopa amb tela, l'enciam brut, i una escaldada amb botifarra.

El Valle de Sau es tierra de setas variadas como el níscola, el carlet (igroforo escarlata), la cabrilla, la seta de primavera, la llenega (igroforo), la gírgola y el ou de reig. Del valle también es típica la ternera, el obispillo, la miel y las hierbas remeieras, un complemento aromático y curativo.

Nos adentramos en El Collsacabra, donde encontramos un abanico gastronómico de máxima calidad. Los productos máspreciados son la longaniza y otros embutidos, la trufa, las judías, las manitas de cerdo, el jabalí y las setas. Los mejores quesos los tenemos en Cantonigròs y son fruto del pastoreo de los alrededores. De Rupit son conocidos los carquiñoles, la coca dulce y salada y el pan.

Los platos caseros que hay que probar son las parrilladas de carne a la brasa con setas, el confite de cerdo, la sopas tostada con albóndigas, albóndigas con tela, lechuga y una trinxat de patata cabreresa, cebolla escalivada y butifarra.

