



Vall de Sau Collsacabra

La vall de Sau Collsacabra conforma un altiplà singular, digne de ser admirat des de qualsevol perspectiva. Els cingles, les aigües abundants, els boscos frondosos i les viles boniques dibuixen un paisatge idí·lic al llindar oriental d'Osona.

The Vall de Sau Collsacabra creates a singular plateau, worth admiring from any perspective. The cliffs, abundant water, thick forests, and beautiful villages draw an idyllic landscape along the Eastern border of Osona.

La força de la natura Nature's Power

A mig camí entre el Montseny i el Pirineu, a la serralada transversal, el Collsacabra i la vall de Sau emmarquen una regió natural a l'extrem oriental del comarca d'Osona. El territori és, sens dubte, un indret privilegiat situat a la Catalunya nord-oriental i a 50 km del líitoral mediterrani troben els ingredients idònis per atrair les mirades de tot viatjant intrepid. Els altiplans, del seu paisatges, la gastronomia casolana ben preservada i la cultura tradicional del poble allà rica en llegendes populars i testimonis de generacions ancestrals. Les ermites i les esglésies romàniques allornen, així com les masies i les cases parials d'història antiga. Les cingles d'una alçada mitjana de 1.100 metres, el pantà de Sau i el boscage humit de les Guilleretes conformen un espai adient per a la pràctica d'activitats a la natura (esport d'aventura, hipica, nàutica), l'aigua amaguen una gran diversitat de rutes per fer a peu o amb bicicleta.



↑ Campanar de Sant Romà de Sau (Vianova del Sau) / Stylized bell tower of Sant Romà de Sau (Vianova del Sau)

Situació geogràfica i accessos Geographic location and road and rail links



Halfway between El Montseny and the Pyrenees, in the crosscut mountain range, El Collsacabra and Sau Valley frame a natural region shaped like a half moon on the eastern border of the Osona County. The territory is, no doubt, a privileged spot. Located in northeast Catalonia and 50 km from the Mediterranean coast, Sau Collsacabra provides the ideal ingredients to entice the bold traveller. The plateaus, Ter's river basin and the valley present a complex scenery, known for the attractiveness of its landscapes. Its traditions of home cooking and the well-preserved culture of its isolated villages, rich with popular legends and the heritage of ancestral generations. Hermitages and Romanesque churches spring up everywhere, as well as *masies* and *casses parials* (country houses) with ancient histories. The crags, with an average height of 1,100 meters, Sau's reservoir and the humid forests of the Guilleretes create an idyllic space for outdoor recreation (adventure sports, horse riding, boating). They also contain a wide variety of trails to be done on foot or by bike.

Els cingles i l'aigua The crags and the water

El paisatge inconfusible de la vall de Sau Collsacabra es caracteritza pel relleu dels altiplans, precipis que desencadenen bruscament i valls verdes i pregnes on fan fluxions una rica gastronòmica que poden tastar els productes artesans que proporciona la pagesia de la zona i els elaborats als restaurants locals. La vall de Sau és terra de bolets variats com ara el rovelló, el carlet, el rossinyol, el morenyo, la llenya, la girolla i l'ou de reig. De la vall també és típica la vedella, el bisbe, la mel i les herbes remeieres, que són un complement bàsic i curatiu. Ets endemismes al Collsacabra on troben un ambient gastronòmic de màxima qualitat. Els productes més preuats són la lloragues especialitzades de la zona, i el conjunt de conveintes fumades que desembocuen als pantans de Sau i de Susqueda convergents amb grans desnivells tot formant salts d'aigua i gorgs espectaculars; els més coneguts són els salts de l'Avenç, el coll del Bram i el samari de Cabera. Al cor d'aquestes formacions rocoses hi ha el conjunt de coves i coves que s'obren des d'els bolets. Els millors formats els trobem a Cantongròs, i els fruits dels pasturats dels voltants. De Rupit són coneguts els canyungolis, la coca dolça o salada i el pa. Els plats casolans que hom fa de tast són les grillaades de cam i la brasa amb bolets, el confit de porc i la sopa torrada amb pitillles amb tala, l'enciam brut, un tirxot de patata cabresa, ceba escalivada i botifarra.

El paisatge inconfusible de la vall de Sau Collsacabra es caracteritza pel relleu dels altiplans, precipis que desencadenen bruscamente i valls verdes i pregnes que fan fluir una rica gastronomía que se puede probar en los restaurantes locales. La vall de Sau es tierra de setas variadas como el rovellón, el carlín, el ruibarbo, el morenyo, la leñera, la girola y el huevo de rey. De la vall también es típica la vedella, el bisbe, la miel y las hierbas remediosas, que son un complemento básico y curativo. Los endemismos de la zona se encuentran en el Collsacabra donde se encuentran un ambiente gastronómico de máxima calidad. Los productos más valorados son las lloragues especializadas de la zona, y el conjunto de quesos ahumados que desembocan en los pantanos de Sau y de Susqueda convergiendo con grandes desniveles formando saltos de agua y gargantas espectaculares; los más conocidos son los saltos de l'Avenç, el coll del Bram y el samari de Cabera. En el centro de estas formaciones rocosas hay un conjunto de cuevas y cuevas que se abren desde las setas. Los mejores formatos los encontramos en Cantongròs, y los resultados de los pastoreos cercanos. De Rupit se conocen los canyungolis, la coca dulce o salada y el pan. Los platos caseros que se hace de gusto son las grillaadas de carbón y la brasa con setas, el confit de cerdo y la sopa torrada con pitillles con salsa, la enciam bruta, un tirxot de patata cabresa, cebolla escalfada y botifarra.

El paisatge inconfusible de la vall de Sau Collsacabra es caracteritza pel relleu dels altiplans, precipis que desencadenen bruscamente i valls verdes i pregnes que fan fluir una rica gastronomía que se puede probar en los restaurantes locales. La vall de Sau es tierra de setas variadas como el rovellón, el carlín, el ruibarbo, el morenyo, la leñera, la girola y el huevo de rey. De la vall también es típica la vedella, el bisbe, la miel y las hierbas remediosas, que son un complemento básico y curativo. Los endemismos de la zona se encuentran en el Collsacabra donde se encuentran un ambiente gastronómico de máxima calidad. Los productos más valorados son las lloragues especializadas de la zona, y el conjunto de quesos ahumados que desembocan en los pantanos de Sau y de Susqueda convergiendo con grandes desniveles formando saltos de agua y gargantas espectaculares; los más conocidos son los saltos de l'Avenç, el coll del Bram y el samari de Cabera. En el centro de estas formaciones rocosas hay un conjunto de cuevas y cuevas que se abren desde las setas. Los mejores formatos los encontramos en Cantongròs, y los resultados de los pastoreos cercanos. De Rupit se conocen los canyungolis, la coca dulce o salada y el pan. Los platos caseros que se hace de gusto son las grillaadas de carbón y la brasa con setas, el confit de cerdo y la sopa torrada con pitillles con salsa, la enciam bruta, un tirxot de patata cabresa, cebolla escalfada y botifarra.

El paisatge inconfusible de la vall de Sau Collsacabra es caracteritza pel relleu dels altiplans, precipis que desencadenen bruscamente i valls verdes i pregnes que fan fluir una rica gastronomía que se puede probar en los restaurantes locales. La vall de Sau es tierra de setas variadas como el rovellón, el carlín, el ruibarbo, el morenyo, la leñera, la girola y el huevo de rey. De la vall también es típica la vedella, el bisbe, la miel y las hierbas remediosas, que son un complemento básico y curativo. Los endemismos de la zona se encuentran en el Collsacabra donde se encuentran un ambiente gastronómico de máxima calidad. Los productos más valorados son las lloragues especializadas de la zona, y el conjunto de quesos ahumados que desembocan en los pantanos de Sau y de Susqueda convergiendo con grandes desniveles formando saltos de agua y gargantas espectaculares; los más conocidos son los saltos de l'Avenç, el coll del Bram y el samari de Cabera. En el centro de estas formaciones rocosas hay un conjunto de cuevas y cuevas que se abren desde las setas. Los mejores formatos los encontramos en Cantongròs, y los resultados de los pastoreos cercanos. De Rupit se conocen los canyungolis, la coca dulce o salada y el pan. Los platos caseros que se hace de gusto son las grillaadas de carbón y la brasa con setas, el confit de cerdo y la sopa torrada con pitillles con salsa, la enciam bruta, un tirxot de patata cabresa, cebolla escalfada y botifarra.

El paisatge inconfusible de la vall de Sau Collsacabra es caracteritza pel relleu dels altiplans, precipis que desencadenen bruscamente i valls verdes i pregnes que fan fluir una rica gastronomía que se puede probar en los restaurantes locales. La vall de Sau es tierra de setas variadas como el rovellón, el carlín, el ruibarbo, el morenyo, la leñera, la girola y el huevo de rey. De la vall también es típica la vedella, el bisbe, la miel y las hierbas remediosas, que son un complemento básico y curativo. Los endemismos de la zona se encuentran en el Collsacabra donde se encuentran un ambiente gastronómico de máxima calidad. Los productos más valorados son las lloragues especializadas de la zona, y el conjunto de quesos ahumados que desembocan en los pantanos de Sau y de Susqueda convergiendo con grandes desniveles formando saltos de agua y gargantas espectaculares; los más conocidos son los saltos de l'Avenç, el coll del Bram y el samari de Cabera. En el centro de estas formaciones rocosas hay un conjunto de cuevas y cuevas que se abren desde las setas. Los mejores formatos los encontramos en Cantongròs, y los resultados de los pastoreos cercanos. De Rupit se conocen los canyungolis, la coca dulce o salada y el pan. Los platos caseros que se hace de gusto son las grillaadas de carbón y la brasa con setas, el confit de cerdo y la sopa torrada con pitillles con salsa, la enciam bruta, un tirxot de patata cabresa, cebolla escalfada y botifarra.

El paisatge inconfusible de la vall de Sau Collsacabra es caracteritza pel relleu dels altiplans, precipis que desencadenen bruscamente i valls verdes i pregnes que fan fluir una rica gastronomía que se puede probar en los restaurantes locales. La vall de Sau es tierra de setas variadas como el rovellón, el carlín, el ruibarbo, el morenyo, la leñera, la girola y el huevo de rey. De la vall también es típica la vedella, el bisbe, la miel y las hierbas remediosas, que son un complemento básico y curativo. Los endemismos de la zona se encuentran en el Collsacabra donde se encuentran un ambiente gastronómico de máxima calidad. Los productos más valorados son las lloragues especializadas de la zona, y el conjunto de quesos ahumados que desembocan en los pantanos de Sau y de Susqueda convergiendo con grandes desniveles formando saltos de agua y gargantas espectaculares; los más conocidos son los saltos de l'Avenç, el coll del Bram y el samari de Cabera. En el centro de estas formaciones rocosas hay un conjunto de cuevas y cuevas que se abren desde las setas. Los mejores formatos los encontramos en Cantongròs, y los resultados de los pastoreos cercanos. De Rupit se conocen los canyungolis, la coca dulce o salada y el pan. Los platos caseros que se hace de gusto son las grillaadas de carbón y la brasa con setas, el confit de cerdo y la sopa torrada con pitillles con salsa, la enciam bruta, un tirxot de patata cabresa, cebolla escalfada y botifarra.

El paisatge inconfusible de la vall de Sau Collsacabra es caracteritza pel relleu dels altiplans, precipis que desencadenen bruscamente i valls verdes i pregnes que fan fluir una rica gastronomía que se puede probar en los restaurantes locales. La vall de Sau es tierra de setas variadas como el rovellón, el carlín, el ruibarbo, el morenyo, la leñera, la girola y el huevo de rey. De la vall también es típica la vedella, el bisbe, la miel y las hierbas remediosas, que son un complemento básico y curativo. Los endemismos de la zona se encuentran en el Collsacabra donde se encuentran un ambiente gastronómico de máxima calidad. Los productos más valorados son las lloragues especializadas de la zona, y el conjunto de quesos ahumados que desembocan en los pantanos de Sau y de Susqueda convergiendo con grandes desniveles formando saltos de agua y gargantas espectaculares; los más conocidos son los saltos de l'Avenç, el coll del Bram y el samari de Cabera. En el centro de estas formaciones rocosas hay un conjunto de cuevas y cuevas que se abren desde las setas. Los mejores formatos los encontramos en Cantongròs, y los resultados de los pastoreos cercanos. De Rupit se conocen los canyungolis, la coca dulce o salada y el pan. Los platos caseros que se hace de gusto son las grillaadas de carbón y la brasa con setas, el confit de cerdo y la sopa torrada con pitillles con salsa, la enciam bruta, un tirxot de patata cabresa, cebolla escalfada y botifarra.

El paisatge inconfusible de la vall de Sau Collsacabra es caracteritza pel relleu dels altiplans, precipis que desencadenen bruscamente i valls verdes i pregnes que fan fluir una rica gastronomía que se puede probar en los restaurantes locales. La vall de Sau es tierra de setas variadas como el rovellón, el carlín, el ruibarbo, el morenyo, la leñera, la girola y el huevo de rey. De la vall también es típica la vedella, el bisbe, la miel y las hierbas remediosas, que son un complemento básico y curativo. Los endemismos de la zona se encuentran en el Collsacabra donde se encuentran un ambiente gastronómico de máxima calidad. Los productos más valorados son las lloragues especializadas de la zona, y el conjunto de quesos ahumados que desembocan en los pantanos de Sau y de Susqueda convergiendo con grandes desniveles formando saltos de agua y gargantas espectaculares; los más conocidos son los saltos de l'Avenç, el coll del Bram y el samari de Cabera. En el centro de estas formacions rocosas hay un conjunto de cuevas y cuevas que se abren desde las setas. Los mejores formatos los encontramos en Cantongròs, y los resultados de los pastoreos cercanos. De Rupit se conocen los canyungolis, la coca dulce o salada y el pan. Los platos caseros que se hace de gusto son las grillaadas de carbón y la brasa con setas, el confit de cerdo y la sopa torrada con pitillles con salsa, la enciam bruta, un tirxot de patata cabresa, cebolla escalfada y botifarra.

El paisatge inconfusible de la vall de Sau Collsacabra es caracteritza pel relleu dels altiplans, precipis que desencadenen bruscamente i valls verdes i pregnes que fan fluir una rica gastronomía que se puede probar en los restaurantes locales. La vall de Sau es tierra de setas variadas como el rovellón, el carlín, el ruibarbo, el morenyo, la leñera, la girola y el huevo de rey. De la vall también es típica la vedella, el bisbe, la miel y las hierbas remediosas, que son un complemento básico y curativo. Los endemismos de la zona se encuentran en el Collsacabra donde se encuentran un ambiente gastronómico de máxima calidad. Los productos más valorados son las lloragues especializadas de la zona, y el conjunto de quesos ahumados que desembocan en los pantanos de Sau y de Susqueda convergiendo con grandes desniveles formando saltos de agua y gargantas espectaculares; los más conocidos son los saltos de l'Avenç, el coll del Bram y el samari de Cabera. En el centro de estas formacions rocosas hay un conjunto de cuevas y cuevas que se abren desde las setas. Los mejores formatos los encontramos en Cantongròs, y los resultados de los pastoreos cercanos. De Rupit se conocen los canyungolis, la coca dulce o salada y el pan. Los platos caseros que se hace de gusto son las grillaadas de carbón y la brasa con setas, el confit de cerdo y la sopa torrada con pitillles con salsa, la enciam bruta, un tirxot de patata cabresa, cebolla escalfada y botifarra.

El paisatge inconfusible de la vall de Sau Collsacabra es caracteritza pel relleu dels altiplans, precipis que desencadenen bruscamente i valls verdes i pregnes que fan fluir una rica gastronomía que se puede probar en los restaurantes locales. La vall de Sau es tierra de setas variadas como el rovellón, el carlín, el ruibarbo, el morenyo, la leñera, la girola y el huevo de rey. De la vall también es típica la vedella, el bisbe, la miel y las hierbas remediosas, que son un complemento básico y curativo. Los endemismos de la zona se encuentran en el Collsacabra donde se encuentran un ambiente gastronómico de máxima calidad. Los productos más valorados son las lloragues especializadas de la zona, y el conjunto de quesos ahumados que desembocan en los pantanos de Sau y de Susqueda convergiendo con grandes desniveles formando saltos de agua y gargantas espectaculares; los más conocidos son los saltos de l'Avenç, el coll del Bram y el samari de Cabera. En el centro de estas formacions rocosas hay un conjunto de cuevas y cuevas que se abren desde las setas. Los mejores formatos los encontramos en Cantongròs, y los resultados de los pastoreos cercanos. De Rupit se conocen los canyungolis, la coca dulce o salada y el pan. Los platos caseros que se hace de gusto son las grillaadas de carbón y la brasa con setas, el confit de cerdo y la sopa torrada con pitillles con salsa, la enciam bruta, un tirxot de patata cabresa, cebolla escalfada y botifarra.

El paisatge inconfusible de la vall de Sau Collsacabra es caracteritza pel relleu dels altiplans, precipis que desencadenen bruscamente i valls verdes i pregnes que fan fluir una rica gastronomía que se puede probar en los restaurantes locales. La vall de Sau es tierra de setas variadas como el rovellón, el carlín, el ruibarbo, el morenyo, la leñera, la girola y el huevo de rey. De la vall también es típica la vedella, el bisbe, la miel y las hierbas remediosas, que son un complemento básico y curativo. Los endemismos de la zona se encuentran en el Collsacabra donde se encuentran un ambiente gastronómico de máxima calidad. Los productos más valorados son las lloragues especializadas de la zona, y el conjunto de quesos ahumados que desembocan en los pantanos de Sau y de Susqueda convergiendo con grandes desniveles formando saltos de agua y gargantas espectaculares; los más conocidos son los saltos de l'Avenç, el coll del Bram y el samari de Cabera. En el centro de estas formacions rocosas hay un conjunto de cuevas y cuevas que se abren desde las setas. Los mejores formatos los encontramos en Cantongròs, y los resultados de los pastoreos cercanos. De Rupit se conocen los canyungolis, la coca dulce o salada y el pan. Los platos caseros que se hace de gusto son las grillaadas de carbón y la brasa con setas, el confit de cerdo y la sopa torrada con pitillles con salsa, la enciam bruta, un tirxot de patata cabresa, cebolla escalfada y botifarra.

El paisatge inconfusible de la vall de Sau Collsacabra es caracteritza pel relleu dels altiplans, precipis que desencadenen bruscamente i valls verdes i pregnes que fan fluir una rica gastronomía que se puede probar en los restaurantes locales. La vall de Sau es tierra de setas variadas como el rovellón, el carlín, el ruibarbo, el morenyo, la leñera, la girola y el huevo de rey. De la vall también es típica la vedella, el bisbe, la miel y las hierbas remediosas, que son un complemento básico y curativo. Los endemismos de la zona se encuentran en el Collsacabra donde se encuentran un ambiente gastronómico de máxima calidad. Los productos más valorados son las lloragues especializadas de la zona, y el conjunto de quesos ahumados que desembocan en los pantanos de Sau y de Susqueda convergiendo con grandes desniveles formando saltos de agua y gargantas espectaculares; los más conocidos son los saltos de l'Avenç, el coll del Bram y el samari de Cabera. En el centro de estas formacions rocosas hay un conjunto de cuevas y cuevas que se abren desde las setas. Los mejores formatos los encontramos en Cantongròs, y los resultados de los pastoreos cercanos. De Rupit se conocen los canyungolis, la coca dulce o salada y el pan. Los platos caseros que se hace de gusto son las grillaadas de carbón y la brasa con setas, el confit de cerdo y la sopa torrada con pitillles con salsa, la enciam bruta, un tirxot de patata cabresa, cebolla escalfada y botifarra.

El paisatge inconfusible de la vall de Sau Collsacabra es caracteritza pel relleu dels altiplans, precipis que desencadenen bruscamente i valls verdes i pregnes que fan fluir una rica gastronomía que se puede probar en los restaurantes locales. La vall de Sau es tierra de setas variadas como el rovellón, el carlín, el ruibarbo, el morenyo, la leñera, la girola y el huevo de rey. De la vall también es típica la vedella, el bisbe, la miel y las hierbas remediosas, que son un complemento básico y curativo. Los endemismos de la zona se encuentran en el Collsacabra donde se encuentran un ambiente gastronómico de máxima calidad. Los productos más valorados son las lloragues especializadas de la zona, y el conjunto de quesos ahumados que desembocan en los pantanos de Sau y de Susqueda convergiendo con grandes desniveles formando saltos de agua y gargantas espectaculares; los más conocidos son los saltos de l'Avenç, el coll del Bram y el samari de Cabera. En el centro de estas formacions rocosas hay un conjunto de cuevas y cuevas que se abren desde las setas. Los mejores formatos los encontramos en Cantongròs, y los resultados de los pastoreos cercanos. De Rupit se conocen los canyungolis, la coca dulce o salada y el pan. Los platos caseros que se hace de gusto son las grillaadas de carbón y la brasa con setas, el confit de cerdo y la sopa torrada con pitillles con salsa, la enciam bruta, un tirxot de patata cabresa, cebolla escalfada y botifarra.

El paisatge inconfusible de la vall de Sau Collsacabra es caracteritza pel relleu dels altiplans, precipis que desencadenen bruscamente i valls verdes i pregnes que fan fluir una rica gastronomía que se puede probar en los restaurantes locales. La vall de Sau es tierra de setas variadas como el rovellón, el carlín, el ruibarbo, el morenyo, la leñera, la girola y el huevo de rey. De la vall también es típica la vedella, el bisbe, la miel y las hierbas remediosas, que son un complemento básico y curativo. Los endemismos de la zona se encuentran en el Collsacabra donde se encuentran un ambiente gastronómico de máxima calidad. Los productos más valorados son las lloragues especializadas de la zona, y el conjunto de quesos ahumados que desembocan en los pantanos de Sau y de Susqueda convergiendo con grandes desniveles formando saltos de agua y gargantas espectaculares; los más conocidos son los saltos de l'Avenç, el coll del Bram

