

Establecimientos de la ruta TASTARGENTONA

Tocinería Can Ciano
Plaza de Vendre, 2
93 797 10 57

Tocinería Can Valls
Plaza de Vendre, 1
93 797 02 07

Bodega Josep Castañé
Sant Genís, 1
93 797 11 06

Panadería Can Moré
C.Gran, 40
93 797 02 75

Panadería y pastelería Ca l'Odon
Torres i Bages, 7
93 797 02 04

Panadería y pastelería Martí
C.Gran, 30
93 797 05 15

Charcutería Padilla-Moldero
C. Gran, 19
93 797 03 07

Carnicería Riu
Plaza de Vendre, parada nº 5
93 797 02 59

Otros productos a destacar

Carnicería y charcutería Carns selectes Pilar
Especialidad: Embutido Pannon
Mossèn Jacint verdaguer, 24
93 797 09 06

Charcutería El Petit Rebost
Especialidad: Pollo de payés relleno
Plaza de Vendre, 1
93 797 03 63

Panadería y pastelería El Tramvia d'Argentona
Especialidad:
gran variedad de helados artesanales de chocolate
Avda. Puig i Cadafalch, 6
93 797 13 61

Sibarita Plats
Especialidad: bacalao
C.Gran, 8
93 797 42 05

La Teca, plats cuinats
Especialidad: croquetas de pollo, pescado, jamón y
verduras
General Llauder, 46
93 756 13 49

Tastets
Especialidad: helados artesanales
C.Gran 111
93 797 27 78

La cuineta d'Argentona
Especialidad: fideuá
Plaza Nova 1
93 757 46 30

Teléfono de información: 93 797 49 00
www.argentona.cat / turisme@argentona.cat



sempre

Servei Municipal de Promoció Econòmica
Ajuntament d'Argentona



Ajuntament d'Argentona



Diputació
Barcelona

diseño: insolit.com / edición 2010



TASTARGENTONA

Pasea y conoce los productos elaborados en Argentona

Descripción de la ruta

Tastargentona es una ruta muy especial: un recorrido en el cual te mostramos los productos singulares elaborados en Argentona, acompañados con pequeñas dosis de historia de nuestro municipio. Con ello intentaremos que la población te deje un buen sabor de boca.

Comenzamos el itinerario en la plaza Nova, sitio emblemático de la villa y centro de muchas actividades. Allí encontramos **la Sala (1) y el tranvía (2)**. Este vehículo, que unió Mataró y Argentona durante casi cuarenta años, ahora lo mostramos como parte de un buen recuerdo. La Sala es el antiguo cine y teatro, recientemente reformado y transformado en el espacio escénico del pueblo.

Dejamos la plaza Nova para adentrarnos en el carrer Gran, que es uno de los ejes comerciales más importantes del municipio y, el lugar donde encontramos una gran variedad de comercios. Entre ellos está el **Forn Martí (3)**. Si bien ha ido cambiando de propietarios y ha modernizado su forma de trabajar, este establecimiento hace más de cien años que funciona como panadería. Uno de sus productos destacables es el pan de payés cuadrado, horneado en horno de piedra: toda una peculiaridad en este tipo de panes.

Continuamos subiendo por el carrer Gran y observamos que la calle se divide en dos. Iremos hacia la derecha, donde encontraremos la **Pared de las mentiras (4)**, llamada así porque era un lugar de encuentro, un sitio donde la gente del pueblo conversaba, a menudo exagerando la realidad.

Al frente, encontramos el **Forn Can Moré (5)**. Podemos destacar su pan de payés, amasado de forma artesana y horneado en horno de leña. Esta panadería fue fundada el año 1855 y llevan ya seis generaciones en el oficio. "Somos unos antiguos", tal y como ellos se califican, ya que es una de las más antiguas de Cataluña.

Saliendo de Can Moré, y a mano izquierda, está la calle dels Rosers. Si seguimos hasta el final, veremos el **Celler Castañé (6)**, donde podremos degustar la Quina Momo, un licor de hierbas digestivo, elaborado mediante la destilación de alcoholes naturales y hierbas medicinales. Se fabrica en Argentona desde el 1894 y ahora lo podemos volver a catar gracias al Celler Castañé.

Tomamos la calle Mare Anna Ravell y giramos a mano izquierda: es la calle de Sant Julià. Al final, nos encontramos la **fuelle de Sant Domingo (7)**. Sus orígenes se remontan al siglo XV. En la Fiesta Mayor, el día 4 de agosto, se realiza el acto de bendición de sus aguas, tradición que tiene origen en el antiguo encuentro de Sant Domingo, iniciado en el siglo XVII, durante el cual la villa hizo un voto al santo para que protegiera sus aguas de la epidemia que afectaba al país entero.

Volvemos al final del carrer Gran, pero iremos a la plaza de Vendre, donde tenemos que destacar la **Casa Puig i Cadafalch (8)**, vivienda modernista edificada entre los años 1897 y 1905 por el arquitecto Josep Puig i Cadafalch como casa de verano de su familia.

En la plaza veremos las **paradas del mercado municipal (9)** y varios comercios que destacan por la singularidad de sus productos. Uno de los elaborados en Argentona es el embutido y las butifarras de Can Pannon, que se venden en algunos establecimientos como la carnicería Padilla-Moldero, del carrer Gran o la carnicería Rius, que tiene parada en el mercado municipal.

En la esquina, hallamos **Can Valls (10)**. La tienda existe desde 1780 y la familia lleva unos cien años al frente del negocio. Sin duda, es uno de los comercios más antiguos del municipio. Uno de sus productos destacables es la butifarra cruda artesana. Es producto 100% natural, sin conservantes ni aditivos, tal y como lo hacían nuestros abuelos.

En la parte izquierda de la plaza, encontramos **Can Ciano (11)**, que se estableció hacia 1890, un establecimiento actualmente gestionado por la cuarta generación de la familia. Can Ciano es conocido por los embutidos que elaboran de manera artesanal, sin colorantes ni conservantes, como la butifarra negra y la blanca.

En la calle de arriba de la plaza de Vendre, tenemos **Ca l'Odon (12)**, que inició su actividad el 1890 como panadería. El 1920 ampliaron su actividad con la pastelería. Elaboran sus productos de forma artesanal y podemos destacar algunos de singulares, como las galletas de pasta seca con forma de botijo, uno de los símbolos que identifican al municipio, por el Museu del Càntir y la feria internacional de cerámica y alfarería.

Seguimos la calle Torres i Bages y llegamos a la plaza de l'Església, donde podemos contemplar la **iglesia de Sant Julià (13)** (siglo XVI), de estilo gótico tardío. Presenta un magnífico rosetón rematando el portal, y también la capilla modernista del Sacramento (1897), obra de Puig i Cadafalch. A destacar, en el interior del templo, los tapices de Josep Grau Garriga y el mosaico de la Mare de Déu de Montserrat, obra de la saga de artistas locales formada por Rodolf Tur y sus hijos Lúdia, Rodi y Jordi Tur Font.

En la misma plaza se halla el **Museu del Càntir (14)**, único en su especialidad. Cuenta con casi 4.000 piezas de todas las procedencias y tipologías, desde algunas de la Edad del Bronce a otras de Picasso. El edificio, reconstruido el año 1991, conserva el portal de arco de medio punto y la ventana de la antigua casa de Cal Carboner (del s. XV), en la que se ubicó el museo.

Muy cerca, está el edificio de fines del siglo XVI conocido como **Casa Gòtica (15)**. Era una casa solariega de estilo gótico tardío, de la que se conservan algunos elementos arquitectónicos originales, como el portal de arco de medio punto o los ojivales del antiguo porche. Actualmente es la sede del Archivo Histórico Municipal y acoge las oficinas del Museu del Càntir, a la vez que expone en sus paredes una importante colección de pinturas del fondo de la antigua entidad local l'Aixernador.

Bajamos las escaleras que hay al lado de la iglesia y llegamos a la calle Bernat de Riudemeia, que nos conducirá de nuevo a la plaza Nova. Aquí acaba el tastargentona, una ruta con gusto.

