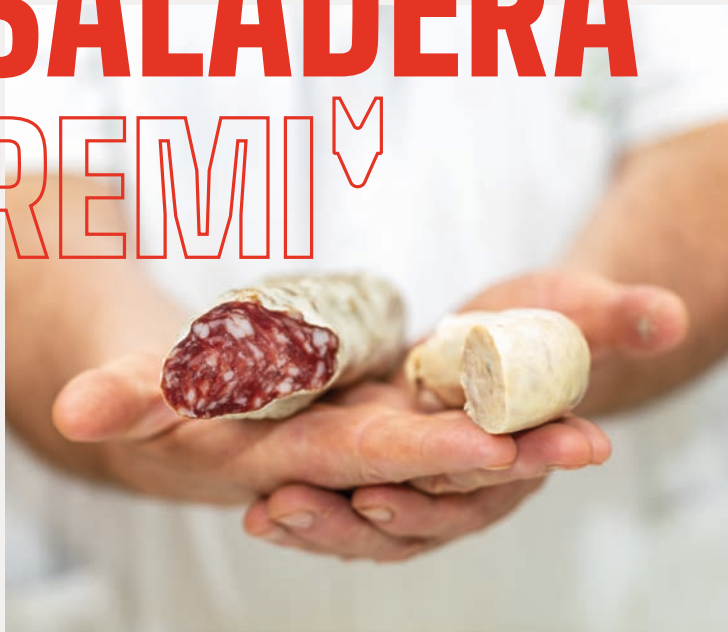


MANLLEU, TRADICIÓ CANSALADERA DE PREMI



**ENDINSA'T ALS OBRADORS I ALS
COMERÇOS DE MANLLEU PER DESCOBRIR
I GAUDIR DELS PRODUCTES DE QUALITAT
QUE ENS OFEREIXEN ELS CANSALADERS
I LES CANSALADERES DEL MUNICIPI.**

CANSALADERIA ARTESANA I TRADICIONAL

L'ofici de cansalader, el que elabora productes derivats del porc, és protagonista a Manlleu. El municipi compta amb un sector consolidat i punter que treballa un producte tradicional de qualitat. Els cansaladers i les cansaladeres transmeten la passió i l'amor pel seu ofici als productes que elaboren, de forma artesanal, als seus obradors, fent que la riquesa del patrimoni gastronòmic del municipi hagi estat premiada, any rere any, en diversos certàmens del sector.

És el cas de les Cansaladeries Molist, Can Cerilles i Carnisseria Colom Vila; establiments de la ciutat que, durant els darrers anys, han estat reconeguts i premiats per elaborar les millors propostes d'embotits emblemàtics: la llonganissa tradicional, la botifarra d'ou tradicional i la botifarra d'ou innovadora, amb gust especial i elaborada amb productes sorprenents com alls tendres, mongetes o bolets.

La ciutat de Manlleu ha estat còmplice d'aquesta tradició cansaladera a través d'iniciatives com la fira Porc i Cervesa, que es celebra, anualment des de 1992, a principi de tardor, a la Plaça Fra Bernadí. La fira dona gran protagonisme al sector cansalader, l'acosta al públic i mostra l'ofici a través d'activitats lúdiques com la rostida i l'especejament del porc, que genera una gran expectació, i permet tastar i descobrir productes tradicionals del porc que, a dia d'avui, són menys coneguts per les noves generacions.

CAN CERILLES

**“CREIEM EN ELS PRODUCTES DE
LA TERRA I OFERIM LES PROPOSTES
DE TOTA LA VIDA AMB LA QUALITAT
I EL SERVEI DE SEMPRE”**

El temps i les generacions han passat, però els productes que s'elaboren a Can Cerilles continuen sent els de tota la vida i amb la qualitat de sempre. Al capdavant hi ha en Josep Terradellas que, seguint un treball rigorós i els coneixements de la família, ha aconseguit elaborar un producte artesà de categoria amb les millors peces del porc. La seva especialitat és la llonganissa, però també la botifarra d'ou, el fuet, la s-malla i embotits curats i cuits.



**“FEM UN PRODUCTE
ARTESÀ I DE TOTA
CONFIANÇA”**



Carrer de la Cavalleria 17-19
Manlleu
938 510 593
© cancerilles
cancerilles.com

**MENTIÓ DEL JURAT CONCURS
NACIONAL DE BOTIFARRA
CATALANA
2022**

**MILLOR LLONGANISSA
TRADICIONAL DE CATALUNYA
2022**

**MENTIÓ DEL JURAT BOTIFARRA
D'OU ARTESANA TRADICIONAL
2020**

**MILLOR BOTIFARRA D'OU
ARTESANA INNOVADORA
2017**

**MENTIÓ DEL JURAT BOTIFARRA
D'OU ARTESANA TRADICIONAL
2016**



CANSALADERIA MOLIST

**“ELABOREM UNA
LLONGANISSA EQUILIBRADA,
QUE AGRADA A TOTHOM”**



Els germans Toni i Dani Molist són la segona generació de la cansaladeria Molist, fundada pels seus pares l'any 1977. Del llegat familiar han heretat, també, la seva filosofia de treball: elaboren un producte artesà, únic i diferent amb carn de gran qualitat.

La llonganissa és l'embotit en el que més han innovat per assolir un bon producte, fent que els consumidors el gaudeixin tant o més del que ho fan ells durant el procés d'elaboració. Al taulell de la cansaladeria s'hi poden trobar altres productes derivats del porc elaborats amb carns nobles d'excel·lent qualitat.



**“ESTEM FENT UN PRODUCTE
QUE NOMÉS ES TROBA AQUÍ,
ÉS ÚNIC”**

Carrer Doctor Fleming 20
Manlleu
938 510 990
@ cansaladeria_molist
cansaladeriamolist.com



**MILLOR LLONGANISSA
TRADICIONAL DE CATALUNYA**
2021

**MENCIÓ DEL JURAT BOTIFARRA
D'OU ARTESANA TRADICIONAL**
2020

**MILLOR LLONGANISSA
TRADICIONAL DE CATALUNYA**
2017

**“GAUDIM DE SER ARTESANS
I DE FER UN BON PRODUCTE”**

CARNISSERIA COLOM VILA



L'estrella, la sorprenent i la innovadora. Així defineix Cesc Colom, de la Carnisseria Colom Vila, la llonganissa i les dues botifarres d'ou premiades de la seva carnisseria. Juntament amb la seva parella, la Núria Vila, i amb la il·lusió i les ganes de seguir aprenent i ensenyant els coneixements apresos de petits a pagès, van emprendre la botiga al Mercat Municipal de Manlleu on ofereixen, treballant de la millor manera, carns, productes de proximitat i de km 0.



**MILLOR BOTIFARRA D'OU
ARTESANA SINGULAR
2022**

**MENCIÓ DEL JURAT BOTIFARRA
D'OU ARTESANAL TRADICIONAL
2022**

**MILLOR LLONGANISSA
TRADICIONAL DE CATALUNYA
2019**

**MENCIÓ DEL JURAT
LLONGANISSA TRADICIONAL
2018**

**MENCIÓ DEL JURAT
LLONGANISSA TRADICIONAL
2017**

**“SOM INNOVADORS,
PERÒ MANTENINT L'ESSÈNCIA
DEL QUE ENS HAN ENSENYAT
DES DE PETITS”**

Mercat Municipal
Carrer Pintor Guàrdia 6
Manlleu
938 507 586
@ colomvila
carnisseriacolomvila.cat



DIRECTORI
CARNISSERIES
I CANSALADERIES
DE MANLLEU

CAL ROIG

Carrer Fedanci, 5
938 510 488
@ cal_roig

CAN CERILLES

Carrer Cavalleria, 17-19
938 510 593
@ cancerilles
cancerilles.com

CAN PARÉS

Plaça Dalt Vila, 8
938 510 228
@ can_pares

CANSALADERIA CAMPS

Carrer Enric Delaris, 26
938 510 147
Mercat Municipal
Carrer Pintor Guàrdia, 6
938 507 696
@ cansaladeriacamps

CANSALADERIA MOLIST

Carrer Doctor Fleming, 20
938 510 990
@ cansaladeria_molist
cansaladeriamolist.com

CARNISSERIA BRUCH

Mercat Municipal
Carrer Pintor Guàrdia, 6
938 506 184
@ mercatmanlleu
mercatmanlleu.cat

CARNISSERIA COLOM VILA

Mercat Municipal
Carrer Pintor Guàrdia, 6
938 507 586
@ colomvila
carnisseriacolomvila.cat

CARNISSERIA DE GRÀCIA

Carrer Voltregà, 75
938 507 228
@ carnisseriagraciamn

CARNS LLUÍS

Carrer Amistat, 9
938 506 995
carnslluis.com

CARNS RITA

Mercat Municipal
Carrer Pintor Guàrdia, 6
938 510 952
@ mercatmanlleu
mercatmanlleu.cat

CARNS ULLASTRE

Carrer del Pont, 27
938 510 029
@ ca.l.ullastre

FUSSIMANYA

Avinguda de Roma, 202
938 512 121
@ fussimanya
fussimanya.cat

XARCUTERIA

I FORMATGERIA CRISTINA

Mercat Municipal
Carrer Pintor Guàrdia, 6
626 618 450
@ mercatmanlleu
mercatmanlleu.cat



manlleu, capital del Ter



Oficina de
Promoció Econòmica

Ajuntament



de Manlleu



Diputació
Barcelona