

Condicions generals

gastroteca.cat



El portal gastroteca.cat és una eina al servei dels productors, elaboradors, comerciants i distribuïdors, restauradors i gastrònoms, entitats i públic en general, que treballen entorn els productes agroalimentaris catalans de qualitat i/o estan interessats en la seva promoció.

Si una empresa o entitat té interès en facilitar-nos informació de productes, establiments, restaurants o cases de menjar, receptes, rutes gastronòmiques, esdeveniments..., per tal que aquesta consti en el portal gastroteca.cat, caldrà que ompli i ens retorni el/s formulari/s corresponen/s. En aquest/s formulari/s:

- el/la sol·licitant declara que totes les dades que aporta són certes, i que es compromet a que en cas de modificació d'aquestes, ho traslladarà a l'equip gestor de gastroteca.cat;
- el/la sol·licitant, en cas de facilitar dades i/o material gràfic, autoritza formalment l'ús d'aquestes per al portal gastroteca.cat;
- en el cas de productes i/o establiments, el/la sol·licitant declara que aquests compleixen degudament la corresponent normativa que en cada cas els afecta.

Nota: L'equip gestor del web es reservarà el dret d'inclusió en el portal gastroteca.cat en cas d'incompliment dels corresponents criteris d'inclusió.

Criteris per a la inclusió de restaurants i cases de menjar al web

gastroteca.cat





S'inclouran al web els restaurants, allotjaments rurals, hotels i cases de menjar que, a part de les condicions generals, compleixin els següents criteris d'inclusió:

S'inclouran al web els restaurants, allotjaments rurals, hotels i cases de menjar que, a part de les condicions generals, compleixin els següents criteris d'inclusió:

- que almenys un 35% dels productes utilitzats en l'elaboració de plats oferts a la carta siguin productes recollits en aquest portal, fent constar en la carta el nom, procedència i/o distintiu d'origen i qualitat d'aquests productes;
- que almenys el 35 % dels vins i caves inclosos en la carta sigui amb denominació d'origen catalana;
- que un mínim del 35% dels plats oferts a la carta siguin propis de la cuina tradicional catalana, o bé interpretacions creatives d'aquesta;
- i que l'establiment ofereixi uns criteris mínims de qualitat en la presentació dels plats, les instal·lacions i el servei, que es posaran a consideració per part de la comissió tècnica de gastroteca.cat emparant-se en diferents fonts d'informació sectorial i/o territorial.

Nota: Aquests criteris estan subjectes a possibles modificacions i/o alteracions establertes per l'equip gestor de gastroteca.cat.

Fitxa de sol·licitud d'alta		gastroteca.cat	
Restaurants i cases de menjar		 	
Nom del restaurant que voleu que consti a la gastroteca.cat:			
Indiqueu si sou també: <input type="checkbox"/> productor <input type="checkbox"/> elaborador <input type="checkbox"/> botiga			
Establiment	Nom:	NIF:	
	Adreça:		
	Població:	CP:	Comarca:
	Telèfon:	Telèfon mòbil:	Fax:
	Correu electrònic:	Web:	
	coordenades GPS:		
Contacte	Nom:	NIF:	
	Adreça:		
	Població:	CP:	Comarca:
	Telèfon:	Telèfon mòbil:	Fax:
	Correu electrònic:	Web:	
Més informació	Feu menú?	Preu mitjà de la carta:	Horari:
	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
	Heu rebut alguna distinció o premi especial? Quin?	Vacances	
	Tipus de cuina	Pagament amb targeta de crèdit	
		Si No	
Criteris	Quin percentatge de vins i caves de la carta són d'origen català?	_____ %	
	Quin percentatge dels plats de la carta són propis del receptari català?	_____ %	
	Quin percentatge de productes utilitzats en l'elaboració dels plats són produïts a Catalunya?	_____ %	
Productes	Quins són els principals plats elaborats amb producte de qualitat català?		
	Nom del plat:		
Altra informació	Quin distribuïdor de productes catalans a la teva comarca recomanaries a la gastroteca.cat?		
	Nom:	correu electrònic	
	Adreça:	Pàgina web:	
		Telèfon:	
	Esteu vinculats a alguna ruta enogastronòmica del vostre territori? Quina?		
	Formeu part d'alguna associació o gremi de restauració? Quina/es?		
	Participeu periòdicament en fires i exposicions? Quines?		
	El vostre establiment està inclòs en alguna guia gastronòmica/turística? Quines?		
Participeu en algunes jornades gastronòmiques? Quines?			
Els punts d'informació turístics del vostre municipi/comarca tenen informació del vostre establiment? Quins?			
INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA:			
En/ha (nom i cognom) assumeix com a (càrrec dins de l'empresa), la veracitat de la informació anotada en aquesta fitxa així com el compliment de la normativa vigent que afecta a l'activitat empresarial que fa el cas, i que d'acord amb la Llei Orgànica 15/1999 de 13 de desembre sobre la protecció de dades, autoritza al Departament d'Innovació, Universitats i Empresa de la Generalitat de Catalunya a la difusió i publicació de les dades que s'apunten en aquest document, així com el material gràfic cedit al respecte, per a totes aquelles accions i comunicacions que aquest organisme porti a terme en el marc del Programa de Comercialització Agroalimentària del mateix Departament.			
La signatura d'aquest document implica l'autorització a l'Administració de la Generalitat de Catalunya per a la funció de comprovació d'ofici de les dades relatives al compliment de les obligacions relatives a l'activitat empresarial que fa el cas. La persona pot denegar expressament aquest consentiment; en aquest cas haurà d'aportar la certificació administrativa corresponent.			
En el cas de voler exercir el dret d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les dades facilitades en aquesta fitxa, us podeu adreçar al Departament d'Innovació, Universitats i Empresa, C/ Provença, 339, 08037 Barcelona.			
Data i signatura:			

LLISTAT DE PRODUCTES DE LA GASTROTECA.CAT

Última actualització: juliol 2010

gastroteca.cat



Nom de l'empresa:

Albergínia bonica	Cep	Fuet
All de Banyoles	Cerverins	Galera
All de Belltall	Cervesa +Lupulus	Galetes amb Marca Q
Allioli de codony	Cervesa +Malta	Galetes de Santa Coloma
Ametlla garapinyada	Cervesa +Negra	Galetes del Maginet
Andito	Cervesa d'Autor DeDues	Gall del Penedès
Ànec mut del Penedès	Cervesa Rosita	Gamba de Palamós
Anguila del Delta de l'Ebre	Cervesa Sikaru	Garoina
Anxova de l'Escala	Cigró d'Oristà	Garrofa
Aromes de la Segarra	Cigronet de l'Alta Anoia	Garrofetes del Papa Luna
Aromes de Montserrat	Cirera d'en Roca	Girella
Aromes de Queralt	Cirera de Ribera de l'Ebre	Gossets
Aromes de Rupit	Cirera del Baix Llobregat	Granados
Arròs de Pals	Cirera del Baix Llobregat de Producció Ecològica	Herbes aromàtiques de l'Alt Urgell
Arròs DOP del Delta de l'Ebre	Clementina IGP de les Terres de l'Ebre	Iogurt ecològic
Avellana de la Selva	Cóc de brossat	Jaumets de Sant Hilari
Avellana DOP de Reus	Cóc de maçanes de l'agredolç	Keks, cervesa de fajol
Bacallà	Coca amb ou per sobre	Licor de camamilla
Baldana d'arròs	Coca d'Igualada	Llagostí de Sant Carles de la Ràpita
Baldana de ceba	Coca de Farners	Llardons de porc
Bitxo de Girona	Coca de forner	Llet ecològica de cabra
Blat de moro escairat	Coca de llardons	Llom curat
Blat escairat	Coca de Llavaneres	Llonganissa
Bleda del Baix Llobregat	Coca de Perafort	Llonganissa IGP de Vic
Bolets secs de l'Alta Ribargorça	Coca de samfaina	Llonguet
Bombons amb Marca Q	Coca de Sant Joan	Maduixa del Maresme
Borrego de Cardedeu	Coca de tomata	Malvasia de Sitges
Botifarra blanca	Coca de Vilafranca	Mandarina de Producció Integrada
Botifarra catalana	Coca enramada	Mantega DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya
Botifarra crua	Coca especial de la Cerdanya	Mató
Botifarra d'ou	Coca tapada de Sarroca	Mató ecològic
Botifarra de corder o Botifarra de Mondongo	Codonyat	Mel
Botifarra de perol	Col d'hivern de la Cerdanya	Mel amb Marca Q
Botifarra dolça	Col de pell de galàpet	Mel del Perelló
Botifarra negra	Col verda manresana	Melindro
Botifarra traidora	Confitura	Melmelada
Braç de gitano	Conill amb Marca Q	Melmelada de gerdons
Brandi del Penedès	Coqueta	Meló d'Artesa de Segre
Bringuera	Coqueta de sagí	Menjar blanc de Reus
Brossat	Coqueta panadó	Merlets
Brotos i espigalls	Currutacos	Moixaines i carícies
Brunyol de l'Empordà	Enxanetes de Valls	Mona de Pasqua
Buflat del Vendrell	Escamarlà	Mongeta de Castellfollit del Boix
Bull blanc	Escarola de cabell d'àngel	Mongeta de Collsacabra
Bull de cap	Espàrrec de Gavà	Mongeta DOP del Ganxet Vallès - Maresme
Bull de donja	Estrelles de Nostra Senyora del Claustre	Moscatell de Montbrí del Camp
Bull de fetge	Fajol	Mostillo de mel
Bull de llengua	Farcit de Carnaval	Musclos del Delta de l'Ebre
Bull de ronyó	Farro	Nap de Tallendre
Bull negre	Fesol de l'ull ros	Nap negre de muntanya
Bunyol de vent	Fesol de Santa Pau	Nectarina de Producció integrada
Cabra blanca de Rasquera	Figa d'Alguaire	Neules
Calçot IGP de Valls	Flaones	Nyàmera
Cansalada amb pebre	Formatge amb Marca Q	Oli de Producció Integrada
Cansalades (dolços de Banyoles)	Formatge amb oli	Oli DOP Baix Ebre- Montsià
Capó amb Marca Q	Formatge blau	Oli DOP Empordà
Capseta	Formatge de tupí	Oli DOP Les Garrigues
Caramels del Patufet	Formatge del Montsec	Oli DOP Siurana
Cargol punxenc de Vilanova	Formatge DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya	Oli DOP Terra Alta
Carlet	Formatge fresc	Oli Ecològic
Carquinyolis	Formatge fresc ecològic	Oliva Arbequina
Carxofa del Delta de l'Ebre	Formatge Garrotxa	Olivada
Carxofa Prat	Formatge madurat de cabra	Orelletes
Castanya	Formatge madurat de cabra ecològic	Ostrons del delta de l'Ebre
Cava DO Cava	Formatge madurat de vaca	Ou de reig
Ceba de Figueres	Formatge serrat d'ovella	Ou ros del Penedès
Ceba vigatana	Formatge tendre	Ovella Ripollesa

Ovella Xisqueta	Piurac	Tomàquet del Benach
Pa d'espelta	Plantes aromàtiques de cultiu ecològic	Torró de crema
Pa de fetge	Plomes d'àngel	Torró de praliné i trufat de xocolata amb Marca Q
Pa de figues	Pollastre amb Marca Q	Torró de Xerta
Pa de neu de la Cerdanya	Pollastre de l'Empordà	Torró IGP d'Agramunt
Pa de pagès	Pollastre i capó IGP del Prat	Tortada d'Ametlla de Banyoles
Pa de pessic	Poma de Lleida	Tortell d'Olot
Pa de Sant Jordi	Poma IGP de Girona	Tortell de Rams
Pa de Sant Julià	Porc amb Marca Q	Tortell de Reis
Pa de tinyol	Porro del Baix Llobregat	Tortell de Sant Antoni
Panadons	Préssec d'Ordal	Truita de riu del Pirineu
Panellets ETG	Préssec de la Ribera d'Ebre	Tupí de confitat de porc
Panoli	Préssec de Producció Integrada	Vedella amb Marca Q
Pastís de Sant Jordi	Punyetes de Roquetes	Vedella ecològica
Pastisset de cabell d'àngel	Ratafia catalana	Vedella IGP dels Pirineus Catalans
Patata de Camprodon	Recuit	Verdures i hortalisses ecològiques
Patata de l'Alt Solsonès	Recuit de drap	Vi DO Alella
Patata de la Vall d'en Bas	Rossinyol	Vi DO Catalunya
Patata del Bufet d'Osona	Rotllets del secret	Vi DO Conca de Barberà
Patata ecològica	Rovelló	Vi DO Costers del Segre
Patata IGP de Prades	Sabines	Vi DO Empordà
Paté de la Llacuna	Sabre de Sant Simó	Vi DO Montsant
Paté de la Vall d'Aran	Salsa romesco	Vi DO Penedès
Pebrot de la Riera	Salsafí de Girona	Vi DO Pla de Bages
Peix Blau amb Marca Q	Secallona o Somalla	Vi DO Tarragona
Peix blau de Tarragona	Tallat	Vi DO Terra Alta
Pera de Puigcerdà	Tap de Cadaqués	Vi DOQ Priorat
Pera DOP de Lleida	Taronja de Producció Integrada	Vimblanc de Vinebre
Periquillos	Tellerina de Roses	Vinagre de mel
Pernil serrà ETG	Tòfona negra	Xai amb Marca Q
Pèsol de Llaveneres	Tomàquet de la pera	Xai ecològic
Pèsol negre	Tomàquet de Montserrat	Xocolata a la pedra d'Agramunt
Petxina lluent d'Arenys de Mar	Tomàquet de Montserrat de Producció Integrada	Xolis
		Xuixo de Girona

Indiqueu amb una creu els productes principals que elaboreu, produïu, teniu a disposició per a la venda o utilitzeu en l'elaboració dels vostres plats

Podeu fer-nos arribar aquesta documentació:

Per fax: 93 551 54 64
Per correu electrònic: info@gastroteca.cat
Per correu ordinari: C/ Provença, 339
08037 Barcelona

Telèfon de contacte: 93 551 54 59 – 93 551 54 57