

# PANS i PASTISSOS 100% D'OLOT

*Entre els atractius de la capital de la Garrotxa, no falten les fleques i les pastisseries del centre, algunes de centenàries i totes amb persones apassionades de la seva feina al darrere. En visitem deu que no us podeu perdre.*

text ferran caldés /// il·lustració nik neves







### 1 FORN JAUME

Un forn centenari que des de fa set anys està regentat per Jaume Comas. Conegut també com *La Casa dels Tortells*, aquesta preparació, les coques de llardons i les de ratafia són les estrelles del local.

**VES-HI! +++**

*Forn Jaume.*

*Sant Ferriol, 7. Tel. 972 26 36 48.*

*@fornjaumeolot.*

### 2 CA L'HUIX

Josep Maria Huix és la tercera generació d'aquest negoci que fa més de 75 anys que va obrir les portes a Olot. La coca de sucre i el pa de pagès hi són una compra obligada.

**VES-HI! +++**

*Ca l'Huix.*

*Pg. de l'Escultor Miquel Blay, 11.*

*Tel. 972 26 05 94.*

### 3 CAN CARBASSERES

El 1892 obria les portes aquest forn, on la coca de llardons i els tortell de mata-

faluga, dos productes típics d'Olot, són els protagonistes.

**VES-HI! +++**

*Can Carbasseres.*

*Sant Rafel, 5. Tel. 972 26 08 59.*

*facebook.com/cancarbasseres.*

### 4 CALLÍS

Amb més de 200 anys d'història, és la pastisseria més antiga d'Olot. En Manel, el mestre pastisser, hi treballa amb cacau de Madagascar per fer bombons i molt més.

**VES-HI! +++**

*Pastisseria Callís.*

*Sant Esteve, 25. Tel. 972 26 06 92.*

*www.pastisseriacallis.com.*

### 5 PA NÀSIA

Esteve Allats feia pa per al seu restaurant i, el 2007, va decidir obrir un forn on destaquen el pa de pagès, el de cereals i el de blat de moro.

**VES-HI! +++**

*Pa Nàsia.*

*Sastres, 1. Tel. 972 27 28 79.*

*www.panasia.cat.*

### 6 FERRER

Tenen dos establiments, un de tradicional i un de dedicat a la xocolata, Ferrer Xocolata, amb cinc pisos dedicats només a aquest producte.

**VES-HI! +++**

*Pastisseria Ferrer.*

*Pl. Móra, 6. Tel. 972 26 08 93.*

*www.pastisseriaferrer.cat.*

### 7 CACAU

Lluís Riera Callís és pastisser de cinquena generació i el mestre xocolater d'aquest negoci que ell mateix va posar en marxa. Hi elabora 60 tipus diferents de xocolata.

**VES-HI! +++**

*Pastisseria Cacao.*

*Pl. Major, 4. Tel. 972 26 87 87.*

*www.cacau.cat.*

### 8 COSTA

Per fer pa i més (les barretes de frankfurt tenen molt d'èxit), en aquesta fleca fan servir farina de Girona. En aquest punt d'Olot hi ha ha-

gut un forn des de fa més de 120 anys.

**VES-HI! +++**

*Forn de Pa Costa.*

*Bellaire, 14-16. Tel. 972 26 48 39.*

*www.fornpacosta.com.*

### 9 LA FOGAINA

Van començar a les Preses i ara tenen fleca a Olot, on eal-boren productes tan bons com el pa de soca, fet amb blats antics i amb farina a la pedra de la comarca.

**VES-HI! +++**

*Forn La Fogaina. Verge del*

*Carme, 13. Tel. 872 20 29 15.*

*www.lafogaina.com.*

### 10 REBULL

Fa dos anys, aquest forn històric del 1933), va posar en marxa un obrador sense gluten, que és tota una referència a la demarcació gironina.

**VES-HI! +++**

*Fleca Rebull. Av. de l'Onze de*

*Setembre, 25. Tel. 972 26 32 40.*

*www.flecarebull.com.*