



RUTA TURÍSTICA DEL CENTRE HISTÒRIC

Punt núm. 27: PLAÇA DEL CANONGE COLLELL



CAT

27. PLAÇA DEL CANONGE COLLELL

El centre comercial de Vic ocupa una àmplia zona al voltant de la plaça Major i el carrer dels Argenters, n'és una mica el cor. Sorpren per la varietat i qualitat de les botigues que atreuen clients de més enllà de la comarca d'Osona. N'hi podem trobar de tot tipus, entre les quals hi ha les cansaladeries on es pot comprar la famosa llonganissa de Vic.

La ciutat de Vic s'ha distingit per la innovació i la qualitat de la seva gastronomia, però si hi ha un producte que cap visitant no hauria de deixar de tastar és la llonganissa. Elaborada amb carn de les millors parts del porc, cansalada, sal i pebre, el procés d'assecatge afavorit per la peculiaritat climàtica de la Plana –la boira característica- li ha atorgat fama internacional. L'altre producte reconegut tradicionalment com a propi de Vic és el pa de pessic, un bescuit llaminer que es pot trobar en peces individuals a totes les pastisseries.

27. PLAZA DEL CANONGE COLLELL

El centro comercial de Vic comprende una amplia zona alrededor de la plaza Mayor, en la cual la calle de los Argenters tiene un papel preponderante. Esta zona sorprende por la variedad y la calidad de sus tiendas, que atraen a clientes incluso de fuera de la comarca de Osona. Hay comercios de todo tipo y, entre ellos, las tocinerías donde se puede comprar el famoso salchichón de Vic.

La ciudad de Vic se distingue por la innovación y la calidad de su gastronomía en general, pero si hay un producto que ningún visitante debería dejar de probar es el salchichón. Elaborado con carne de las mejores partes del cerdo, tocino, sal y pimienta, y con un proceso de secado favorecido por la peculiaridad climática de la zona —su característica niebla—, el salchichón de Vic ha alcanzado fama internacional. El otro producto reconocido tradicionalmente como propio de la ciudad es el *pa de pessic*, un goloso bizcocho que se puede encontrar en todas las pastelerías.

27. LA PLACE DU CANONGE COLLELL

Le centre commercial de Vic occupe une vaste zone autour de la place principale et la rue des Argenters, en est un peu le cœur. Elle surprend par la variété et la qualité des boutiques qui attirent des clients venus d'au-delà de la région d'Osona. On peut en trouver de toute sorte, dont notamment les charcuteries où l'on peut acheter la fameuse *llonganissa* de Vic (sorte de saucisson sec).

La ville de Vic s'est distinguée en raison de l'innovation et de la qualité de sa gastronomie, mais s'il y a un produit qu'aucun visiteur ne devrait manquer de goûter, c'est bien la *llonganissa*. Élaborée à base de viande des meilleures parties du porc, fumée, salée et poivrée, le processus de séchage favorisé par la particularité climatique de la Plaine – son brouillard caractéristique – lui a donné sa renommée internationale. L'autre produit traditionnellement reconnu comme propre à Vic est le *pa de pessic*, un délicieux gâteau moelleux que l'on peut trouver en parts dans toutes les pâtisseries de la ville.

27. PLAÇA DEL CANONGE COLLELL

Carrer dels Argenters is the heart of Vic's shopping district, which occupies a large area around the Market Place. Thanks to their wide variety and top quality, the city's shops bring in customers from all over the county of Osona and beyond. One of the most traditional shops is the *cansaladeria* (pork butcher), where you can purchase the famous *Vic llonganissa*.

The city has always stood out for the innovation and quality of its cuisine. However, if there is one product that no visitor should leave Vic without tasting, it is the *llonganissa*. Its ingredients (the choicest cuts of pork, bacon, salt and pepper) and drying process, helped by the special climate conditions of the Vic plain (the typical fog), have made it a world-famous product. The other traditional product strongly associated with Vic is *pa de pessic*, a sponge cake sold in individual portions in all the bakeries and cake shops.