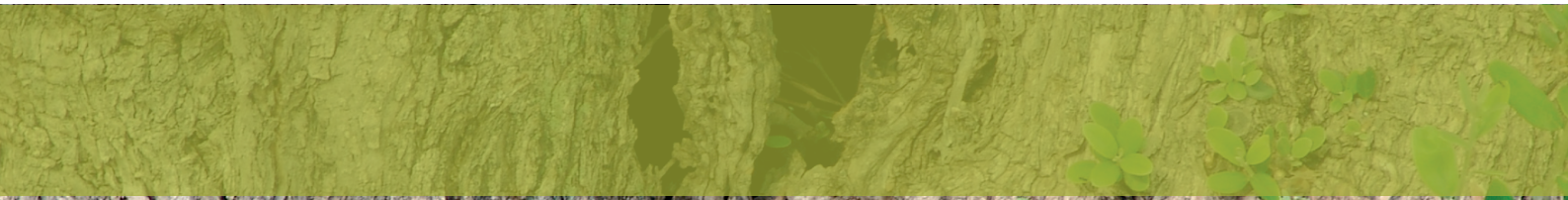


24

EXPERIÈNCIES OLEOTURÍSTIQUES DE LES GARRIGUES I EL SEGRIÀ SEC







ÍNDEX

INTRODUCCIÓ	5
EXPERIÈNCIES OLEOTURÍSTIQUES	6
1. Posem llum al món de l'oli.....	6
2. Tastolis. Juguem amb els sentits.....	7
3. Visites sucades amb oli.....	8
4. Descobreix els secrets del vi entre vinyes i oliveres.....	9
5. L'oli d'Aspa, entre secà i regadiu.....	10
6. Visita les Borges Blanques, capital de l'oli.....	11
7. Menú oligustació.....	12
8. Oli, secrets i pedra entre oliveres.....	13
9. La Roca dels Moros, entre pintures i oli.....	14
10. <i>Cook'e'voo</i>	15
11. El secret daurat: passat i present de l'oli d'oliva.....	16
12. Les Garrigues sobre rodes.....	17
13. Bon menjar, repòs i pau.....	18
14. Immersió al món de l'oli a la Granadella.....	19
15. Viu el món de les abelles.....	20
16. Tour de les cabanes.....	21
17. Els paisatges de l'oli.....	22
18. <i>Bike&food</i>	23
19. Paisatges i sabors de l'oli.....	24
20. Experiència gastronòmica entre oliveres.....	25
21. Ruta de la pedra seca i tast d'oli de Torrebesses.....	26
22. <i>Oleum experience</i> : visita guiada.....	27
23. <i>Oleum experience</i> : tast hedònic.....	28
24. Oli d'oliva verge extra i dieta.....	29
LA GASTRONOMIA DE L'OLI	30
MAPA	32



LES GARRIGUES I EL SEGRIÀ SEC

UN TERRITORI VERGE EXTRA

El catàleg que teniu a les mans us ofereix la possibilitat d'endinsar-vos a viure experiències singulars i innovadores. Descobrireu, des d'una perspectiva totalment diferent, un producte únic com és el nostre oli d'oliva verge extra, reconegut arreu del món, a través de visites a molins i obradors, tastos guiats, degustacions entre oliveres, maridatges, tallers pràctics, formacions i recorreguts pels millors paisatges de l'oli del territori, entre d'altres, a més d'alguns dels millors productes artesanals com el vi i la mel.

Les Garrigues i el Segrià sec gaudeixen d'un paisatge únic, on predominen les planes, les serres i els boscos, així com els camps d'oliveres, ametllers i vinya entrelaçats per magnífiques construccions de pedra seca.

VENIU I DESCOBRIU-NOS!

1

POSEM LLUM AL MÓN DE L'OLI

L'ALBAGÉS












Visita guiada a la finca i degustació

La visita guiada us permetrà endinsar-vos en el món de l'oli i descobrir l'entorn de la finca del Mas Comacauva (datada l'any 1904 i ubicada al terme municipal de l'Albagés).

Per mitjà del fil conductor de l'educació ambiental, podreu conèixer de primera mà els elements de l'entorn propis del nostre territori (com ara les construccions i els marges de pedra seca) i entendre a la perfecció la dinàmica de l'ecosistema agroecològic. Per finalitzar, us oferim una petita degustació dels nostres productes.



-  **Reserva prèvia.** Dissabtes i diumenges en horari de matí (de 10 h a 13 h) i de tarda (de 16 h a 19 h)
-  **2 h**
-  **Mínim 4 persones**
-  **10 € adults; 3 € infants**
-  **Tot l'any**
-  **Català, castellà i anglès**
-  **Proper en la mateixa finca**
-  **No és accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **No s'admet** el pagament amb targeta de crèdit



Dades de contacte per a la reserva

Olinunllum
Guillem Seró Mor
619051452
Blanca Safont Sans
661930409
25155 L'Albagés
olinunllum@gmail.com
www.olinunllum.cat

2

TASTOLIS. JUGUEM AMB ELS SENTITS

L'ALBAGÉS



Tast d'olis a la finca

El taller que us oferim us endinsarà al món del tast, mentre juguem amb els sentits i degustem els olis i, alhora, gaudim d'un exquisit maridatge amb diferents productes de la terra.

L'experiència es durà a terme en un entorn idíl·lic on s'hi respira pau i tranquil·litat, enmig de la vall de Comacauva del poble de l'Albagés. Us convidem a deixar fluir els vostres sentits!



Reserva prèvia. Dissabtes i diumenges en horari de matí (de 10 h a 13 h) i de tarda (de 16 h a 19 h)



1 h 30 min



Mínim 6 persones



15 € adults; 6 € infants



Tot l'any



Català, castellà i anglès



Proper en la mateixa finca



Accessible per a persones amb mobilitat reduïda



No s'admet pagament amb targeta de crèdit



**Dades de contacte
per a la reserva**

Olinunllum

Guillem Seró Mor

619051452

Blanca Safont Sans

661930409

25155 L'Albagés

olinunllum@gmail.com

www.olinunllum.cat

3

VISITES SUCADES AMB OLI

ARBECA



Visita guiada i tast d'olis

La visita s'inicia a l'Espai Martinell, edifici modernista dissenyat per l'arquitecte César Martinell que compleix les funcions d'agrobotiga i oficina de turisme. Durant l'activitat, us oferim un tast guiat d'olis i una visita a les antigues premses de la Cooperativa d'Arbeca.

Oferim un tast d'oli amb el got blau perquè es puguin degustar i apreciar els matisos que té el nostre oli monovarietal d'arbequina. Seguidament acompanyem aquest tast amb pa, xocolata i sals.

A més a més de degustar el nostre oli, volem que les persones que ens visiteu conegueu el procés d'elaboració de l'oli i tot el que hi ha darrere de cada ampolla: tot un treball i milers d'anys de tradició. Us volem transmetre que a través d'una ampolla d'oli també hi ha el paisatge garriguenc amb les seves construccions de pedra seca, el territori, el clima i, en definitiva, l'essència de les nostres oliveres arbequines.



Reserva prèvia



1 h 15 min



Màxim 20 persones



5 € adults; 3 € infants de 9 a 12 anys
(menors de 8 anys, gratuït)



Tot l'any



Català, castellà i anglès



Proper



Accessible per a persones amb mobilitat reduïda



Pagament amb targeta de crèdit



Botiga pròpia i venda de productes locals i de proximitat del territori



**Dades de contacte
per a la reserva**

Cooperativa d'Arbeca

Agrobotiga i oficina de turisme
Espai Martinell
Magda Garret
C. de Lleida, 32
25140 Arbeca
973160182
agrobotiga@arbequina.coop
www.arbequina.coop

4

DESCOBREIX ELS SECRETS DEL VI ENTRE VINYES I OLIVERES

ARBECA













Visita guiada i degustació de vi i oli

Volem compartir amb vosaltres experiències i sensacions: a la vinya, al celler, al nostre voltant. Us convidem a tastar i jutjar els nostres vins i el nostre oli; no hi ha ningú millor que vosaltres per dir si val la pena o no obrir una de les nostres ampolles. El nostre entorn, com el celler, transpira naturalitat i senzillesa. Si us deixeu perdre per les nostres contrades trobareu gent arrelada a la terra i un paisatge garriguenc amb les oliveres, les vinyes i els cereals com a grans protagonistes.

A prop del celler us sorprendreu amb la fortalesa dels Vilars, un vestigi únic de l'apassionant i, alhora, força desconeguda cultura ibèrica de Catalunya. Estem ubicats molt a prop del poble d'Arbeca, on trobareu també la cooperativa d'oli.



-  **Reserva prèvia**
-  **1 h 30 min**
-  **Mínim 2 persones**
-  **10 € adults** (majors de 18 anys)
-  **Tot l'any**
-  **Català, castellà i anglès**
-  **Propi** a la finca per a vehicles, autocars i autocaravanes
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **Pagament** amb targeta de crèdit
-  **Botiga** pròpia i venda de productes locals



Dades de contacte per a la reserva

Vinya els Vilars











M. José Pérez i
Antonio Aldomà
Av. de Puiggròs, s/n
25140 Arbeca
973149144
vinyaelsvilars@vinyaelsvilars.com
www.vinyaelsvilars.cat

5

L'OLI D'ASPA, ENTRE SECÀ I REGADIU

ASPA



-  **Reserva prèvia**
-  **1 h**
-  No hi ha grup màxim ni mínim
-  **5 €**
-  **Novembre, desembre i gener**
-  **Català, castellà, francès, anglès i italià**
-  **Propi** a la cooperativa per a cotxes i autocars
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **Pagament** amb targeta de crèdit
-  **Botiga** pròpia

Visita guiada al molí i tast d'oli

Us oferim una visita guiada al molí d'última generació de la Cooperativa d'Aspa per tal de conèixer tot el procés d'elaboració de primera mà. En finalitzar, tindreu l'oportunitat de degustar el nostre or líquid, l'oli d'oliva verge extra d'Aspa, un oli de paisatges contrastats entre secà i regadiu que s'endinsa a la Reserva Natural de Mas de Melons. Veniu a descobrir el procés que recorre una oliva des que es cull fins que arriba a l'ampolla.

** Opcional: si hi esteu interessats podeu sol·licitar la visita guiada a les finques ubicades a la Reserva Natural Mas de Melons i Secans de Lleida.*



**Dades de contacte
per a la reserva**

Cooperativa d'Aspa

Ctra. del Cogul, s/n

25151 Aspa

9731220 83

608192091

coopeaspa@gmail.com

www.oliaspa.com

6

VISITA LES BORGES BLANQUES, CAPITAL DE L'OLI

LES BORGES BLANQUES



- Reserva prèvia.** Dissabtes matí i tarda i diumenges matí (consulteu l'horari d'hivern o d'estiu)
- 2 h**
- Màxim 20 persones**
- 8 € adults; 4 € de 6 a 12 anys** (infants de 0 a 5 anys, gratuït)
- Tot l'any.** El tast d'olis s'oferirà cada cap de setmana amb reserva prèvia, mínim amb 24 h d'antelació
- Català, castellà**
- Proper** dins del nucli urbà
- Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
- No s'admet** pagament amb targeta de crèdit

Visita guiada i tast d'olis maridat

Visitarem els punts més emblemàtics del centre històric de les Borges Blanques, on passarem per l'antiga capella de l'hospital medieval i la plaça 1 d'Octubre, antiga plaça porxada que formava part del centre polític i econòmic on estava ubicat l'antic Ajuntament i on podrem gaudir d'un paisatge artístic i arquitectònic. També visitarem el Parc del Terrall, en el qual hi ha ubicada l'antiga bassa que era la font d'aigua natural del poble i que, en l'actualitat, és un espai de natura i oci del municipi; en aquest espai també trobarem una premsa d'oli del segle XVIII i el monument a la sardana de Víctor Pérez Pallarés.

L'itinerari continua amb la visita a l'Espai Macià, centre d'interpretació de la figura de Francesc Macià i Llussà, qui fou el 122è president de la Generalitat de Catalunya. I tot seguit visitarem l'antic Molí de Cal Gineret, refugi de la Guerra Civil i espai on es premsava i s'emmagatzemava l'oli. A l'Espai Macià realitzarem un tast d'olis maridat, amb el qual despertarem els sentits organolèptics i us ensenyarem com distingir un oli de qualitat.

Us obsequiarem amb una ampolla d'oli de 250 ml d'un productor de les Borges Blanques.



Dades de contacte per a la reserva

Oficina de Turisme de les Borges Blanques

Espai Macià
Pl. Ramon Arqués, 5
25400 Les Borges Blanques
973140874
973142805
turisme@lesborgesblanques.cat
www.capitaldeloli.cat

7

MENÚ OLIGUSTACIÓ

LES BORGES BLANQUES



Menú degustació harmonitzat amb oli d'oliva verge extra

Us oferim una experiència gastronòmica que us endinsarà a l'oli d'oliva premium i als productes de la terra a través de 6 plats harmonitzats amb diferents olis d'oliva premium de les Garrigues i amb els vins del territori. A més a més, tindreu a la vostra disposició una carta d'olis amb referències de tot Catalunya, amb la qual podreu adquirir l'oli per acompanyar el vostre àpat i en finalitzar us podreu endur l'ampolla a casa.



Reserva prèvia (24 h d'antelació)



2 h



Mínim 2 persones (taula completa)



60 €



Caps de setmana. Tot l'any, excepte 1a quinzena de gener



Català, castellà i anglès



Proper. Disponible aparcament per a cotxes i autocars (màxim de 2)



Accessible per a persones amb mobilitat reduïda



Pagament amb targeta de crèdit



**Dades de contacte
per a la reserva**

Masia les Garrigues

Jaume Bessó
Ctra. N-240, km 67
25400 Les Borges Blanques
973141033
info@masialesgarrigues.com
www.masialesgarrigues.com

8

OLI, SECRETS I PEDRA ENTRE OLIVERES

BOVERA



- Reserva prèvia**
- 1 dia**
- Mínim 4 persones; màxim 15 persones**
- 25 € adults; 15 € menors de 14 anys**
(menors de 5 anys, gratuït); dte. per a grups
- Novembre, desembre i gener**
- Català, castellà i anglès**
- Proper**
- No accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
- Pagament** amb targeta de crèdit

Visita guiada, tast i experiència de collita

Iniciarem l'activitat a Bovera, on collirem olives i passejarem pel bell mig dels paisatges de l'oli. Visitarem un forn de ginebró i l'olivera més antiga de Catalunya, un arbre gegantí que ha vist passar moltes generacions. Coneixerem la Cooperativa de Bovera per veure el procés d'elaboració de l'oli i segur que no ens perdrem un petit tastet d'arbequines o torradetes amb oli per obrir la gana. Continuarem l'experiència amb un tomb pel poble per descobrir els seus secrets i acabarem convertint-nos en uns setciències de l'oli amb la visita a l'antic molí d'oli de la Cooperativa de la Granadella i ara Museu de l'Oli de Catalunya.



**Dades de contacte
per a la reserva**

Horitzons Natura

Florinda

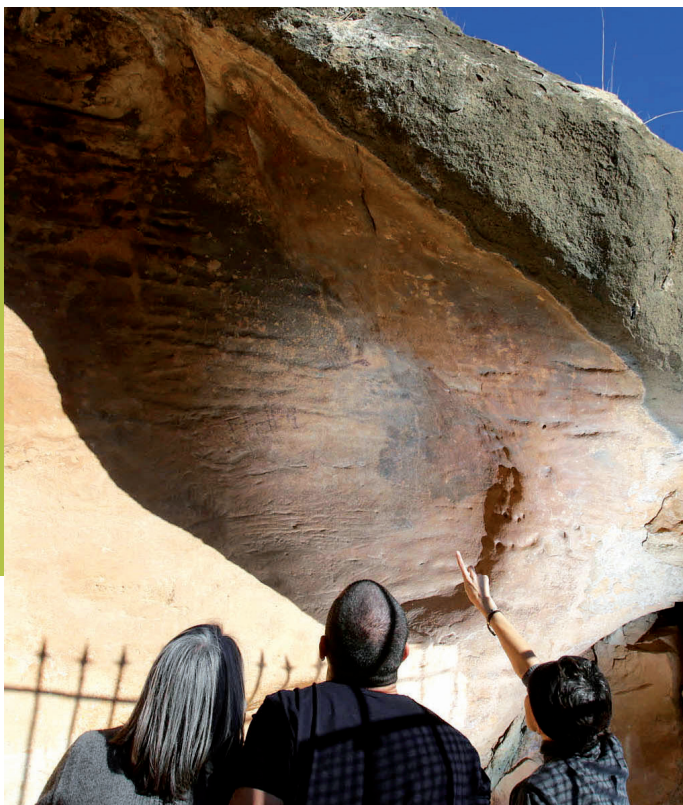
620457693

info@viatgeshoritzons.com

www.viatgeshoritzons.com

9











LA ROCA DELS MOROS, ENTRE PINTURES I OLI EL COGUL



Visita guiada i degustació d'olis

Veniu a descobrir un dels jaciments rupestres més importants de la Península Ibèrica que és Patrimoni Mundial de la UNESCO des de 1998. Gaudireu d'una visita guiada pel conjunt d'art rupestre de la Roca dels Moros del Cogul i d'un tast d'olis de les Garrigues harmonitzats amb productes locals com el pa de ronyó, la xocolata i la sal.



-  **Reserva prèvia** (de 15 h a 17.30 h)
-  **1 h 30 min**
-  No hi ha grup màxim ni mínim
-  **8 €** adults; infants, gratuït
-  **Tot l'any**
-  **Català, castellà i anglès**
-  **Al costat** del jaciment
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **Pagament** amb targeta de crèdit
-  **Botiga** pròpia i venda de productes locals



Dades de contacte per a la reserva

Gito.cat

Anna Torres Fernández
Camí de l'Albagés, km 1
25152 El Cogul
672445990
anna@gito.cat
www.gito.cat

10

COOK'E'VOO

LA GRANADELLA












Taller infantil de cuina en anglès

Ens aproximem a l'oli d'oliva i la dieta mediterrània de la millor manera: a través dels sentits. A la cuina del Centre de Cultura de l'Oli de Catalunya s'activaran les habilitats dels nostres petits i petites: mentre cuinem, treballem el llenguatge, les matemàtiques, les formes o els colors. Compartim una bona estona en família, treballant en equip i aprenent hàbits d'alimentació saludable. Comencem llegint les receptes entre tots i totes, després ens organitzem en grups de treball i cuinem plegats. Calculem ingredients, quantitats, busquem estris i... tot a punt per cuinar. Per acabar, tastem tot allò que hem preparat... Mmm, boníssim!

**Nota: per a l'opció vegetariana, vegana o intoleràncies, comenteu-ho en el moment de la reserva. La reserva es considerarà amb un mínim de 2 dies d'antelació. Activitat enfocada a infants de 5 a 12 anys amb acompanyant.*



-  **Dissabtes sota reserva** (consultar altres dies de la setmana); dilluns i dimarts, tancat
-  **2 h**
-  **Mínim 4 persones; màxim 15 persones**
-  **15 €** infants; acompanyants, gratuït (pares, mares i tutors fins a 2 adults per nen)
-  **Tot l'any**
-  **Anglès** (consultar possibilitat d'altres idiomes)
-  **Proper** a la vora del Centre o a l'aparcament del Museu de l'Oli (en el cas de més de 3 o 4 cotxes)
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **Botiga** de productes locals i de proximitat vinculats a l'oli



Dades de contacte per a la reserva

Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya
Pl. de la Independència, 1
25177 La Granadella
973094101
info@culturadeloli.cat
www.culturadeloli.cat

11

EL SECRET DAURAT: PASSAT I PRESENT DE L'OLI D'OLIVA LA GRANADELLA



- De dimecres a divendres de 10 h a 13 h, dissabtes de 10 h a 14 h i de 16 h a 18 h i diumenges de 10 h a 14 h; dilluns i dimarts, tancat
- 2 h aprox.**
- Mínim 2 persones; màxim 50 personas**
(es partiria en 2 grups i s'alternarien les 2 parts visita/tast)
- 5 € adults** (4 € adults en grups a partir de 15 persones); possibilitat d'obsequi amb ampolla d'oli per 2 € més; descomptes a col·lectius específics i menors de 12 anys (consulteu-ho en el moment de fer la reserva)
- Tot l'any**
- Català i castellà** (anglès i italià, amb reserva prèvia)
- Proper** a la vora del Centre o a l'aparcament del Museu de l'Oli (en el cas de més de 3 o 4 cotxes)
- Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
- Botiga** de productes locals i de proximitat vinculats a l'oli

Visita i tast d'olis guiats

Visita a l'antic molí d'oli de la Granadella, ara Museu de l'Oli de Catalunya. S'hi pot veure la maquinària del 1920 i conèixer com es realitzava tot el procés d'elaboració de l'oli abans de la modernització. Per acabar, complementarem la visita amb un tast d'oli guiat al Centre de Cultura de l'Oli de Catalunya, ubicat a l'edifici de l'antic convent de la Granadella, on us explicarem també la història de l'edifici i el seu entorn.



Dades de contacte per a la reserva

**Centre de la Cultura
de l'Oli de Catalunya**
Pl. de la Independència, 1
25177 La Granadella
973094101
info@culturadeloli.cat
www.culturadeloli.cat

12

LES GARRIGUES SOBRE RODES








LA GRANADELLA



Recorregut en burricleta entre oliveres

Podreu conèixer els paisatges de l'oli d'una manera divertida i saludable. Descobrireu la nostra terra, el conreu de les oliveres i les construccions típiques de pedra seca, realitzant una ruta amb burricleta (bicicleta elèctrica). Hi ha diferents propostes de rutes al voltant de la Granadella: la primera, que uneix la Granadella i Bellaguarda, plena de panoràmiques de la depressió de l'Ebre, i la segona, que uneix la Granadella i Torrebesses, endinsant-nos en paisatges d'oliveres i ametllers, valls i marges de pedra seca (GPS i altaveu incorporats).



-  **Horaris a concretar** en el moment de la reserva/ petició d'informació extra; dilluns i dimarts, tancat
-  **De 2 h a 6 h** (depèn de la ruta escollida)
-  **Mínim 1 persona; màxim 4 persones** (per a més persones cal comunicar-ho anticipadament per poder demanar més dotacions de burricleta)
-  **25 €** per persona (opció menú burricleta picnic per 10 € més; també vegetarià i vegà); descomptes i promocions per a famílies i infants
-  **Tot l'any** (si les condicions climatològiques ho permeten)
-  **Català**
-  **Proper** a la vora del Centre o a l'aparcament del Museu de l'Oli (en el cas d'autocar o de més de 3 o 4 cotxes)



Dades de contacte per a la reserva

Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya

Pl. de la Independència, 1
25177 La Granadella
973094101
info@culturadeloli.cat
www.culturadeloli.cat

13

BON MENJAR, REPÒS I PAU

LA GRANADELLA











Visita guiada i degustació gastronòmica

Comencem l'experiència amb un esmorzar degustació al Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya (antic convent de la Granadella), on podreu degustar els vins i olis més rellevants de la comarca; tradició i present al vostre plat. En acabar, continuem la visita amb un petit recorregut pel nucli antic de la Granadella. Finalment, s'ofereix la visita autoguiada al Museu de l'Oli de Catalunya.

**Nota: per a l'opció vegetariana, vegana o intoleràncies, comenteu-ho en el moment de la reserva. La reserva es considerarà amb un mínim de 2 dies d'antelació. Activitat enfocada a infants de 5 a 12 anys amb acompanyant.*



-  **Horaris a concretar** en el moment de la reserva/ petició d'informació extra; dilluns i dimarts, tancat
-  **3 h**
-  **Mínim 2 persones; màxim 15 persones**
-  **15 € adults; 8 € menors de 12 anys**
-  **Tot l'any**
-  **Català i castellà** (anglès i italià, amb reserva prèvia)
-  **Proper** a la vora del Centre o a l'aparcament del Museu de l'Oli (en el cas d'autocar o de més de 3 o 4 cotxes)
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda



Dades de contacte per a la reserva

Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya

Pl. de la Independència, 1
25177 La Granadella
973094101
info@culturadeloli.cat
www.culturadeloli.cat

14

IMMERSIÓ AL MÓN DE L'OLIA A LA GRANADELLA










LA GRANADELLA



Experiència de collita

Experiència d'un dia que inclou: un esmorzar de pagès, l'experiència de la collita d'olives, un tast d'olis al Centre de la Cultura de l'Oli, dinar, elaboració de l'oli d'oliva verge extra i visita al Museu de l'Oli de Catalunya.



-  **Reserva prèvia** (de 10 h a 17 h)
-  **7 h**
-  **Mínim 10 persones adultes; màxim 20 persones**
Activitat apta per a totes les edats
-  **37 € adults; 15 € menors de 12 anys**
-  **Un dissabte de novembre a l'any** (també sota demanda si es compleixen els requisits de màxims i mínims)
-  **Català, castellà i anglès**
-  Al costat del molí
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda (els camps d'oliveres són totalment planers)
-  **No s'admet pagament** amb targeta de crèdit; el pagament és per via transferència bancària en el moment de la reserva.



Dades de contacte per a la reserva

Olea Soul Food Travel

Ariadna Boixader
info@oleasoul.com
Whatsapp +34 616232325
www.oleasoul.com

15

VIU EL MÓN DE LES ABELLES

JUNCOSA



- Reserva prèvia** amb un mínim de 2 dies d'anticipació
- 2 h**
- Màxim 20 persones** (els grups de 2 o 4 persones s'intentaran reagrupar amb un altre grup)
- 10 €** adults a partir de grups de 10 persones; **12 €** fins a grups de 10 persones; **8 €** infants fins a 12 anys
- La visita a l'obrador es pot fer durant tot l'any; la visita a l'apiari serà del mes d'abril fins a l'octubre, tot i que queda subjecta a les previsions meteorològiques
- Català, castellà i anglès**
- Disponible** al costat de l'obrador Mel BeeHappy; el trajecte fins la finca (2 km aprox.) es fa amb vehicle particular
- Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda a la visita de l'obrador i el tast (bany no adaptat); la visita a l'apiari no està adaptada per persones amb mobilitat reduïda
- No s'admet** pagament amb targeta de crèdit
- Botiga** pròpia a l'obrador

Visita guiada a la finca, tast de mels i d'infusió de fulles d'oliveres

Us convidem a descobrir el fantàstic i alhora desconegut món de les abelles.

Al paisatge d'oliveres que envolta les abelles de Mel BeeHappy, hi trobem diversos microclimes que afavoreixen l'existència de gran varietat de flors, que fan possible que la producció de mel de la nostra terra sigui rica i variada, amb una àmplia gamma de gustos i colors donats per la varietat de plantes aromàtiques que prenen vida a la primavera. Us oferirem una visita guiada a l'apiari i vestits com uns autèntics apicultors!

La visita a la finca us permetrà conèixer en primera persona el món de les abelles de la mà de l'apicultor de Mel BeeHappy. Descobrireu com viuen, què fan i com en són, d'importants, per a l'ésser humà.

També passejareu per l'entorn únic on conviuen entre camps d'oliveres, plantes aromàtiques i boscos de pi i roures. A continuació, ens dirigirem cap a l'obrador, on podreu observar tot el procés d'extracció, filtratge i envasat de la mel. Finalment, el tast de les diferents mels permetrà endinsar-vos en les diferents varietats de mels que produeixen i identificar-ne les seves singularitats, i acabarem amb una infusió de fulles d'oliveres amb mel o un tast d'hidromel. I els més petits podran elaborar la seva pròpia espelma amb cera d'abella!



Dades de contacte per a la reserva

BeeHappy

Sílvia i Jordi
C. Bassella, 22
25165 Juncosa
670462543
apicola@beehappy.cat
www.beehappy.cat

16

TOUR DE LES CABANES

JUNCOSA



Visita guiada i tast d'olis guiat

La visita s'inicia al poble de Juncosa i al seu molí d'oli per tal de donar a conèixer l'experiència de 100 anys de cooperativisme que ha donat origen a l'oil de Les Cabanes.

Iniciarem la vivència amb el nostre experimentat guia, visitant el molí actual en funcionament durant la temporada de collita i coneixent per què l'oli d'oliva verge extra Les Cabanes és un producte 100% natural i d'altíssima qualitat que ha guanyat diferents premis internacionals.

L'experiència finalitzarà amb un tast dels 3 olis excel·lents que s'elaboren a la Cooperativa: les Cabanes, l'Oli Verd i l'Ecocabanes. Després tindreu l'oportunitat d'endinsar-vos a la nostra agrobotiga, on trobareu productes de proximitat i podreu emportar-vos una ampolla d'aquest meravellós oli cap a casa.

Veniu a viure aquesta experiència única, en què a part de visitar la cooperativa podreu veure l'entorn on es cultiven les oliveres, rodejades de boscos, matolls i plantes aromàtiques. Fugiu del bullici de la ciutat i visiteu Juncosa; podreu passar un dia a la natura i tastar un dels millors olis del món.



Reserva prèvia. Dissabtes al matí de novembre i desembre



1.30 h



Entre 15 o 20 persones per grup. Per a grups inferiors, s'intentarà reagrupar en un altre grup



8 € adults (ampolla 250 ml Les Cabanes inclosa; infants menors de 12 anys, gratuït



Novembre i desembre



Català, castellà i anglès



Proper al costat de la cooperativa



Accessible per a persones amb mobilitat reduïda: el molí està adaptat per a persones amb mobilitat reduïda (banys no adaptats)



Pagament amb targeta de crèdit



Botiga pròpia



**Dades de contacte
per a la reserva**

**Agrícola Sant Isidre
de Juncosa**

Àngels Araque

Pl. Major, 8

25165 Juncosa

973128010

adm@coopjuncosa.com

www.olilescabanes.com

17

ELS PAISATGES DE L'OLI ELS OMELLONS



Itinerari guiat amb E-Bike

Us oferim una ruta amb bicicleta elèctrica de muntanya (*E-bike*) que us endinsarà a la pau dels paisatges de l'oli, on gaudirem de gran diversitat de flora i fauna. Descobrirem com es fonen els boscos de coscoll, garric i alzina amb pi roig i roure juntament amb oliveres, vinyes i ametllers. És una oportunitat per desconnectar a la terra de l'oli i descobrir l'origen d'aquest or líquid de les Garrigues. El grau de dificultat dependrà de les vostres necessitats i interessos.

Opcional: hi ha la disponibilitat del servei de lloguer de bicicletes sense guia; consulteu-ne la disponibilitat.



-  **Reserva prèvia**
-  **Entre 2 h i 5 h**
-  **Mínim 2 persones; màxim 5 persones;** per a grups superiors, consulteu disponibilitat
-  **12,5 €/hora** lloguer bicicleta i **25 €/hora guiatge;** preus especials per grups
-  **Tot l'any**
-  **Català, castellà i anglès**
-  **Proper;** disponibilitat d'aparcament per a cotxes i autocars (màxim de 2)
-  **No accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **Pagament** amb targeta de crèdit



Dades de contacte per a la reserva

PalitrokeRange

Ctra. LV2012, km 9,8
25412 Omellons
608031771

palitrokeranchomellons@outlook.es

18

BIKE&FOOD

ELS OMELLONS



Itinerari guiat amb *E-Bike*

Us oferim una experiència que fusiona natura i gastronomia. Començarem amb una ruta amb *mountainbike* elèctrica de dues hores pels paratges naturals més verges i desconeguts de les Garrigues i finalitzarem amb un dinar al Restaurant Masia les Garrigues, al poble de les Borges Blanques, on l'oli i el producte de proximitat seran els protagonistes del menú *Bike&Food*, creat especialment per a l'ocasió.



Reserva prèvia



3 h



Mínim 2 persones; màxim 5 persones



60 € adults el cap de setmana; **30 €** adults entre setmana; grups de 4-6 persones, 10% de descompte; menors 12 anys, 25% de descompte; preus especials per a grups



Tot l'any



Català, castellà i anglès



Proper; disponibilitat d'aparcament per a cotxes i autocars (màxim de 2)



No accessible per a persones amb mobilitat reduïda



Pagament amb targeta de crèdit



**Dades de contacte
per a la reserva**

PalitrokeRange

Ctra. LV2012, km 9,8
25412 Omellons
608031771

palitrokeranchomellons@outlook.es

19

PAISATGES I SABORS DE L'OLI

LA POBLA DE CÉRVOLES



Visita guiada a la finca, tast d'olis i taller de sabó

Us oferim una experiència que permet conèixer el caràcter circular i integral de l'oli: comencem al camp, després anem a l'Ecomuseu de l'oli i acabem a la casa rural Cal Pastor per fer el taller de sabó i el tast d'olis de varietats diverses.

La visita a la finca us permetrà conèixer un camp d'oliveres en actiu, el paisatge que l'envolta i les construccions de pedra seca tan característiques de les Garrigues com un aljub, una cabana de volta i els marges. A l'Ecomuseu podreu observar la maquinària tradicional anterior a l'electricitat (1870), així com la museïtzació de la maquinària moderna d'elaboració d'oli. L'experiència es complementa amb un taller vivencial d'aprofitament sostenible, a partir d'olis reciclats, per elaborar un producte tradicional com és el sabó de casa. Atrèviu-vos a provar aquest sabó amb la vostra roba, el millor remei per a les taques d'oli.

Finalment, el tast d'olis permet conèixer les característiques i propietats d'olis verge extra de diverses varietats d'oliva, així com les propietats saludables de l'OOVE (oli d'oliva verge extra).



-  **Reserva prèvia;** cal adreçar-se a Cal Pastor a l'hora convinguda prèviament
-  **3 h** aprox.
-  **Des de 2 persones fins a 20**
-  **15 €** adults per a grup fins a 4 persones; **10 €** adults per a grups de 6 persones o més; infants, gratuït
-  **Tot l'any**
-  **Català, castellà i francès**
-  **Propi a Cal Pastor;** el trajecte fins a la finca (uns 2 km) el fem amb vehicle particular
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda la visita al camp i a l'Ecomuseu; el taller i el tast, cal valorar-ho en cada cas
-  **Pagament** amb targeta de crèdit



Dades de contacte per a la reserva

Cal Pastor. Agroturisme

Carme Dalmau i Anton Bundó
C. de les Roques, 7
25471 La Pobla de Cérvoles
606590506 - 659659578
calpastor@calpastor.cat
calpastor.cat

També hi ha l'opció de fer la reserva per mitjà de l'agència de viatges Olea Soul: www.oleasoul.com

20

EXPERIÈNCIA GASTRONÒMICA ENTRE OLIVERES










LA POBLA DE CÉRVOLES



Visita guiada a la finca, taller i tast d'olis i dinar harmonitzat amb oli d'oliva verge extra

És una experiència de mig dia que inclou un taller o una activitat entre oliveres (taller d'olis infusionats amb aromàtiques, passeig guiat entre oliveres i pedra seca, tast d'olis a cegues) i un dinar d'homenatge a l'oli d'oliva verge extra i a la gastronomia local de la mà de la xef Montse Freixa en directe. Experiència itinerant en diferents finques.



-  **Reserva prèvia** (d'11 h a 16 h)
-  **5 h**
-  **Mínim 8 persones; màxim 15 persones** (adultes)
-  **Des de 50 €** adults
-  **Tot l'any**, excepte juliol i agost; en cas de mal temps, l'activitat tindrà lloc en un espai amb encant
-  **Català, castellà i anglès**
-  **Proper** a la mateixa finca
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda depenent de la ubicació de l'experiència
-  **No s'admet el pagament** amb targeta de crèdit; el pagament és per via transferència bancària en el moment de la reserva



Dades de contacte per a la reserva

Olea Soul Food Travel

Ariadna Boixader

info@oleasoul.com

Whatsapp +34 616232325

www.oleasoul.com

21

RUTA DE LA PEDRA SECA I TAST D'OLI DE TORREBESSES

TORREBESSES



Itinerari guiat i tast d'olis

Ruta per conèixer el paisatge de Torrebesses i les diferents tipologies de construccions de pedra seca que podem trobar al nostre municipi. En acabar es farà una visita guiada a l'antic molí d'oli de Torrebesses, el Molí del Bep de Canut, on es farà un tast dels diferents olis d'oliva verge extra que es produeixen al poble.



El segon diumenge de cada mes; per a altres dates, cal consultar-ne la disponibilitat



4 h



Mínim 5 persones



20 €; cal confirmar-ho amb la persona que farà el tast



Tot l'any



Català, castellà i anglès



Proper



Accessible per a persones amb mobilitat reduïda



Pagament amb targeta de crèdit properament, però es poden adquirir els tiquets al portal tiquetea.com



**Dades de contacte
per a la reserva**

**Centre d'Interpretació
de la Pedra Seca**

Pl. Vileta, 11

25176 Torrebesses

646322000

pedraseca@torrebesses.cat

www.turismetorrebesses.com

22

OLEUM EXPERIENCE: VISITA GUIADA



VINAIXA



Visita guiada a la finca i degustació d'olis

Consisteix en una visita guiada pel nostre entorn i per les nostres instal·lacions que inclou la nostra almàssera. Finalment, tindrà lloc un tast de dos dels nostres olis amb productes de temporada.



-  **Reserva prèvia**
-  **2 h**
-  **Mínim 4 persones**
-  **15 € adults**
-  **Tot l'any**
-  **Català, castellà i anglès**
-  **Al costat del molí**
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **No s'admet pagament** amb targeta de crèdit



Dades de contacte per a la reserva

OleumExperience
Finca Les Teixeres,
Ctra. N-240, km 58
25440 Vinaixa
619746838
info@oleumflumen.com
www.oleumflumen.com

23

OLEUM EXPERIENCE: TAST HEDÒNIC

VINAIXA




Visita guiada a la finca, tast i àpat harmonitzat amb oli d'oliva verge extra

Consisteix en una visita guiada pel nostre entorn i per les nostres instal·lacions que inclou una visita guiada per la nostra almàssera i una breu explicació.

A més a més, us oferim un tast hedònic amb productes de proximitat i de temporada que persegueix el plaer de menjar o beure i extreure'n la cinquena essència del producte, tot al voltant de l'oli i dels productes que marida o potencia.



-  **Reserva prèvia**
-  **5 h**
-  **S'aconsella que els grups siguin mínim entre 10 i 12 persones**
-  **50 € adults**
-  **Tot l'any**
-  **Català, castellà i anglès**
-  **Al costat del molí**
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **No s'admet pagament amb targeta de crèdit**



Dades de contacte per a la reserva

OleumExperience
Finca Les Teixeres,
Ctra. N-240, km 58
25440 Vinaixa
619746838
info@oleumflumen.com
www.oleumflumen.com

24

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA I DIETA VINAIXA



Taller formatiu pràctic










És una activitat dirigida i guiada on la salut i la seva relació directa amb l'oli d'oliva verge extra seran les protagonistes. Aquesta activitat es durà a terme a la nostra finca, enmig de la natura, i es visitaran les nostres instal·lacions i la nostra almàssera. Ens transportarem al passat i coneixerem l'origen de l'olivera i l'oli a Catalunya. Viatjarem des de la immensitat del Mediterrani fins a la finca les Teixeres.

Ensenyarem com es produeix l'oli d'oliva verge extra fent èmfasi a enumerar i explicar quines són les característiques que fan que sigui un producte tan saludable i necessari per a la nostra dieta.

Gaudirem d'un excel·lent àpat amb oli d'oliva verge extra d'alta qualitat i donarem consells per a donar-li usos poc convencionals.

Ens relaxarem en un entorn idíl·lic degustant una meravellosa infusió de fulla d'olivera. Us mostrarem com el respecte mutu entre les persones i el medi ambient és positiu, i com podem obtenir fruits de tot allò que el medi ens ofereix. Us lliurarem un document d'assistència a totes les persones participants.



-  **Reserva prèvia**
-  **10 h**
-  **Mínim 10 persones**
-  **70 € adults**
-  **De maig a setembre**
-  **Català, castellà i anglès**
-  **Al costat del molí**
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **No s'admet pagament** amb targeta de crèdit



Dades de contacte per a la reserva

OleumExperience
Finca Les Teixeres,
Ctra. N-240, km 58
25440 Vinaixa
619746838
info@oleumflumen.com
www.oleumflumen.com

LA GASTRONOMIA DE L'OLI



UNA CUINA VERGE EXTRA, DES DEL TERRITORI I AMB EL TERRITORI

Les Garrigues i el Segrià sec són una zona privilegiada per poder-hi descobrir un dels millors olis d'oliva verge extra. A continuació trobareu aquells restaurants del nostre territori que tenen una vinculació directa i especial amb l'oli d'oliva verge extra i amb els millors productes locals i de proximitat, directament de l'arbre a la taula, de l'hort al restaurant i cuinats des del respecte amb honestat i professionalitat.

RESTAURANTS

Restaurant Masia les Garrigues, les Borges Blanques

Els Fogons de la Carne Restaurant, Cervià de les Garrigues

Restaurant Ca la Margarida, l'Albi






La Placeta Restaurant, Arbeca

Restaurant Hostal Benet, les Borges Blanques

Restaurant La Garbinada, Granyena de les Garrigues

Restaurant El Racó, Sarroca de Lleida

FITXES RESTAURANTS

-  DEGUSTACIÓ INICIAL
-  OOVE (OLI D'OLIVA VERGE EXTRA) A LA TAULA
-  MENÚ DEGUSTACIÓ OOVE
-  CARTA OOVE
-  PUNT DE VENDA

MASIA LES GARRIGUES



Ctra. N-240, km 67
25400 Les Borges Blanques
973141033
info@masialesgarrigues.com
www.masialesgarrigues.com

dl dm dc dj dv ds dg

ELS FOGONS DE LA CARMÉ



C. Portalet, 10
25460 Cervià de les Garrigues
686410468
fogonsdelacarme@gmail.com
www.elsfogonsdelacarme.wordpress.com

dl dm dc dj dv ds dg

RESTAURANT HOSTAL BENET



Pl. de l'1 d'Octubre, 21-23
25400 Les Borges Blanques
973142318
restaurant@restauranthostalbenet.com
www.restauranthostalbenet.com

dl dm dc dj dv ds dg



CA LA MARGARIDA



C. Mossèn Anton, s/n
25450 L'Albi
973175719
calamargarida2013@gmail.com
www.restaurant-ca-la-margarida.business.site

dl dm dc dj dv ds dg

RESTAURANT LA GARBINADA



Pg. de les Garrigues, 17-19
25160 Granyena de les Garrigues
973136275
info@garbinada.com
www.garbinada.com/restaurant

dl dm dc dj dv ds dg

LA PLACETA RESTAURANT



Pl. de l'Església, 7
25140 Arbeca
695813297
laplacetaarbeca@gmail.com
www.laplacetarestaurant.cat

dl dm dc dj dv ds dg





RESTAURANT EL RACÓ

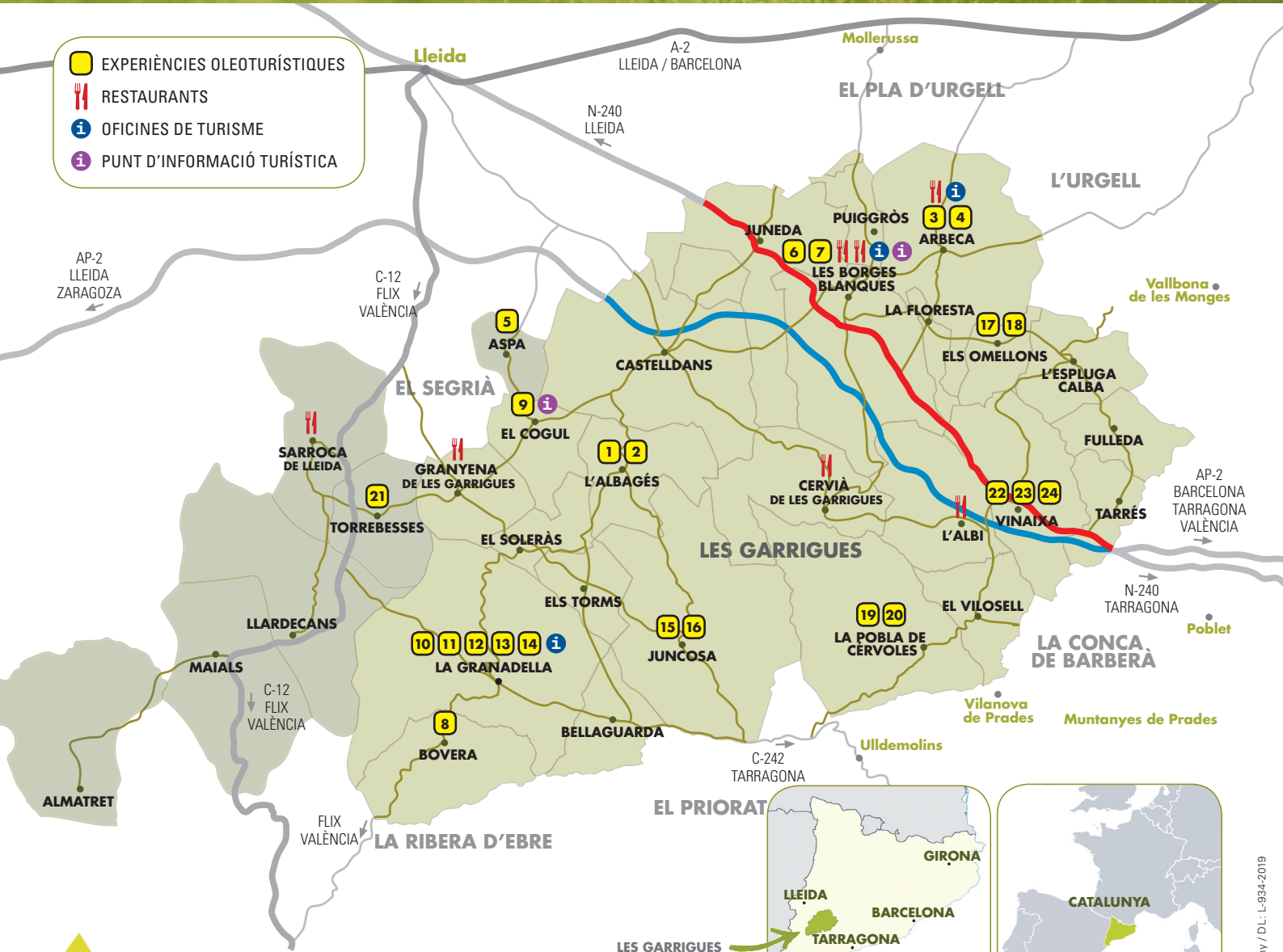


C. Arrabal, 28
25175 Sarroca de Lleida
973126243
<https://es-la.facebook.com/pages/El-Raco/124655347598456>

dl dm dc dj dv ds dg

LES GARRIGUES I EL SEGRIÀ SEC

-  EXPERIÈNCIES OLEOTURÍSTIQUES
-  RESTAURANTS
-  OFICINES DE TURISME
-  PUNT D'INFORMACIÓ TURÍSTICA



www.turismegarriegues.com



Consell Comarcal de les Garrigues