

EXPERIÈNCIES OLEOTURÍSTIQUES LES GARRIGUES





ÍNDEX

INTRODUCCIÓ 3

EXPERIÈNCIES OLEOTURÍSTIQUES 4

Vinya Els Vilars 5

Cooperativa d'Arbeca 6

Agalla Natural 7

Turisme de les Borges Blanques 8

Olicatessen 9

Oli Cometes 10

Albium 11

Centre Cultura de l'Oli de Catalunya 12

Cooperativa de Juncosa 13

Pons Tradició 14

Mas Blanch i Jové 15

Cuadrat Valley 16

LA GASTRONOMIA DE L'OLI 18

MAPA 20



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 i recorreguts pels millors paisatges de l'oli del territori a més d'alguns dels millors productes artesanals com és el vi.

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

VENIU I DESCOBRIU-NOS!



EXPERIÈNCIES OLEOTURÍSTIQUES LES GARRIGUES





VINYA ELS VILARS

DESCOBREIX ELS SECRETS DEL VI ENTRE VINYES I OLIVERES

ARBACA



-  **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

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.

Consulteu la resta d'experiències a www.vinyaelsvilars.cat



Dades de contacte per a la reserva

Vinya els Vilars
Av. de Puiggròs, s/n
25140 Arbeca
973 149 144
vinyaelsvilars@vinyaelsvilars.com

COOPERATIVA D'ARBECA

VISITA EL BRESSOL DE L'OLI ARBEQUINA

ARBECA



Tast d'olis, visita guiada al molí de ca l'Argilés i als Vilars d'Arbeca

Visitareu un molí d'oli de principis del segle XX, situat en ple centre del poble. Entre altres peces, alberga una part d'una premsa de biga del segle XVIII. Visualitzareu un vídeo de presentació de la nostra Cooperativa i us revelarem el secret del millor oli d'oliva arbequina del món. Visitareu la fortalesa dels Vilars d'Arbeca on veureu un dels jaciments arqueològics ibèrics millor conservats d'Europa, únic al panorama peninsular i europeu de la 1a Edat de Ferro i la cultura ibera. Visitareu les premses antigues d'oli, annexes a la nostra agrobotiga i analitzareu l'elaboració de l'oli durant les èpoques passades. Degustareu, amb un autèntic tast, els nostres millors olis d'oliva arbequina verge extra i en percebreu les aromes, els gustos i les sensacions.

Consulteu la resta d'experiències a www.arbequina.coop



Reserva prèvia



1 h 30 min



No hi ha ni màxim ni mínim d'assistents



10 €



Tot l'any



Català, castellà i anglès



Si



Accessible per a persones amb mobilitat reduïda



Pagament amb targeta de crèdit



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



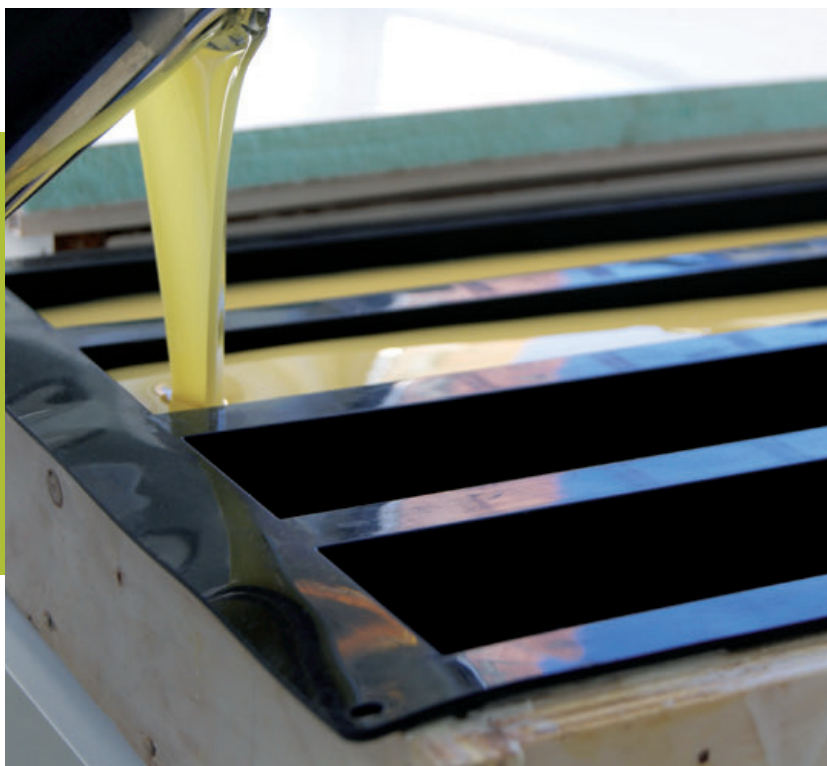
**Dades de contacte
per a la reserva**

Cooperativa Arbequina

Agrobotiga i oficina de turisme
C. de Lleida, 32
25140 Arbeka
973 160 182
agrobotiga@arbequina.coop

AGALLA NATURAL

REDESCOBRINT EL SABÓ D'OLI D'OLIVA, PER A UNA NETEJA NATURAL
ARBECÀ



Taller de fabricació d'ecodetergents

Podreu conèixer com és el procés per a la fabricació dels nostres ecodetergents (sabons) a través d'un taller pràctic per preparar diferents fórmules senzilles, econòmiques i respectuoses per al medi ambient per la neteja de la roba i la llar. L'experiència inclou mostres de producte, els productes elaborats durant el taller i el dossier amb altres formulacions.

Per a més informació a www.agalla.cat



Reserva prèvia (10 dies d'antelació)



2 h



De 4 a 10 persones



20 € adults; 10 € fins a 12 anys

Gratuït fins a 4 anys



Tot l'any



Català, castellà



Sí



Accessible per a persones amb mobilitat reduïda



S'admet el pagament amb targeta de crèdit



**Dades de contacte
per a la reserva**

Agalla Natural

C/ Àngel Guimerà, 7

25140 Arbeca

722 709 935

info@agalla.cat

TURISME DE LES BORGES BLANQUES

VISITA LES BORGES BLANQUES, CAPITAL DE L'OLI

BORGES BLANQUES



Reserva prèvia de 24 h a 48 h d'antelació



2 h, dissabtes matí i tarda i diumenges matí

(consulteu l'horari d'hivern o d'estiu)



Màxim 20 persones



8 € adults; 4 € de 6 a 12 anys; gratuït de 0 a 5 anys



Tot l'any. El tast d'olis s'oferirà cada cap de setmana amb reserva prèvia, mínim amb 24 h d'antelació



Català, castellà i anglès



Accessible per a persones amb mobilitat reduïda



Efectiu i targeta de crèdit

Visita a l'Espai Macià, a Cal Gineret i tast d'olis maridat

Visitareu els punts més emblemàtics del centre històric de les Borges Blanques, on passareu per l'antiga capella de l'hospital, del segle XVIII, 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 podreu gaudir d'un paisatge artístic i arquitectònic. També visitareu el Parc del Terrall, on 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; aquí també hi trobareu una premsa d'oli del segle XVIII i el monument a la sardana de Víctor Pérez Pallarès.

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. Tot seguit visitareu l'antic Molí de Cal Gineret, refugi de la Guerra Civil i espai on es premsava i s'emmagatzemava l'oli; a Cal Gineret realitzareu un tast d'olis maridat, amb el qual despertareu els sentits organolèptics i aprendreu a distingir un oli de qualitat.

Consulteu la resta d'experiències a www.turismeborgesblanques.cat



Dades de contacte per a la reserva

**Oficina de Turisme
de les Borges Blanques**

Espai Macià

Pl. Ramon Arqués, 5
25400 Les Borges Blanques
973 140 874
973 142 805

turisme@lesborgesblanques.cat

OLICATESSEN

TAST ENTRE OLIVERES ANCESTRALS

ELS TORMS



Passejada entre oliveres, tast d'oli i maridatge de productes ecològics

Us proposem un tast i una passejada entre les oliveres de les nostres finques, que són de varietats ancestrals recuperades de la nostra comarca. Trobareu racons amb oliveres centenàries, marges de pedra seca, i hi podreu veure un entorn de treball que combina la tradició amb la modernitat.

Tastareu 3 olis Olicatessen ecològics i, entre ells, 1 oli de varietats ancestrals recuperades. El tast és guiat amb copa de tast, tot i que es pot combinar amb pa.

Completareu el tast amb un maridatge dels nostres productes: olivada, olives i crema de xocolata (segons disponibilitat).

Consulteu la resta d'experiències a www.olicatessen.com



Reserva prèvia



1 h 30 min



Mínim 6 persones; màxim 10 persones



10 € adults; 8 € infants

(menors de 6 anys, gratuït)



Tot l'any



Català, castellà i anglès



Propi al molí per a vehicles i autocars



Accessible per a persones amb mobilitat reduïda



No s'admet el pagament amb targeta de crèdit



**Dades de contacte
per a la reserva**

**Molí dels Torms
Olicatessen**

Ctra. L701 km 16,5

25164 Els Torms

973 128 362

650 943 621

info@olicatessen.com

OLI COMETES

VISITA AL MOLÍ I TAST D'OLIS

LA POBLA DE CÉRVOLES (accés des de Cervià de les Garrigues)



Visita guiada al molí, tast d'olis i visita lliure per la finca

T'agradaria conèixer en primera persona el procés d'elaboració de l'oli?

La visita que us oferim consta de tres parts diferenciades:

Visita guiada al molí i bancals d'oliveres amb explicació detallada dels passos que es realitzen per a l'elaboració de l'oli des de que es cull fins que es moltura i filtra al molí i, finalment, s'envasa amb ampolles de vidre i llaunes.

Tast dels diferents olis que elaborem a la finca, un total de 8 olis: 3 olis d'oliva verge extra i 5 olis condimentats a base d'alfàbrega, llimona, farigola i all, romaní, pebre, i pebre de Caiena.

Visita lliure entre oliveres per la finca seguint un recorregut senyalitzat, on podràs gaudir d'unes vistes magnífiques i descobriràs les diferents balmes, l'aljub, penya-segats, miradors i murs construïts amb pedra seca que s'hi amaguen.

Consulteu la resta d'experiències a www.olicometes.com



Reserva prèvia



2 h



Mínim 2 persones; màxim 15 persones



14 € adults a partir de 14 anys;

7 € infants de 8 a 13 anys



Tot l'any



Català, castellà, anglès i alemany



Propi al molí per a vehicles



Accessible per a persones amb mobilitat reduïda



S'admet el pagament amb targeta de crèdit



Dades de contacte per a la reserva

Oli Cometes
Finca Les Cometes

Polígon 1, parcel·la 63
25471 La Pobla de Cérvoles
613 100 581

olicometes@gmail.com

* Accés a la finca des de
Cervià de les Garrigues

ALBIUM

VISITA, TAST I MENÚ AL MOLÍ D'ALBIUM

L'ALBI



Visita guiada al molí, tast d'olis i menú gastronòmic

Us oferim una visita guiada al molí per tal de conèixer tot el procés d'elaboració de primera mà. A continuació, tindreu l'oportunitat de descobrir els nostres millors olis d'oliva verge extra, entre els quals hi ha l'oli Oleum Flumen, premiat com a millor oli de productors catalans del 2022/2023 per ESAO Awards. Us obsequiarem amb una ampolla d'oli de 100 ml.

Consulteu la resta d'experiències a www.albium.cat



Reserva prèvia (de 15 a 17.30 h)



2 h



Mínim 2 persones



10 €



Caps de setmana (tot l'any)



Català i castellà



Propi al molí per a vehicles i autocars



Accessible per a persones amb mobilitat reduïda



Pagament amb targeta de crèdit



Dades de contacte per a la reserva

Albium

Ctra. de l'Albi a Cervià
de les Garrigues, km 6
25450 L'Albi

679 248 453

agroalbium@gmail.com



CENTRE DE LA CULTURA DE L'OLI DE CATALUNYA

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

LA GRANADELLA



Visita al Museu de l'Oli i tasts d'olis

Durant la visita de l'antic molí d'oli de La Granadella, ara Museu de l'Oli de Catalunya, hi podreu veure la maquinària del 1920 i conèixer com es duia a terme tot el procés d'elaboració de l'oli abans de la modernització. A més, podreu gaudir d'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.

Consulteu la resta d'experiències a www.culturadeloli.cat



Imprescindible reserva prèvia



1 h 30 min aproximadament



Mínim 1 persona; màxim 30 persones



4 € persona (aquest preu inclou la visita autoguiada del molí; si es vol fer amb guia, cal afegir 10€ per grup)



Tot l'any: de dimarts a dissabte, de 10 a 14 h i de 16 a 18 h; diumenges i dilluns, tancat



Català, castellà, anglès i francès



Al Museu de l'Oli (en el cas de menys de 3 cotxes) o al Centre de la Cultura de l'Oli



Parcialment (consulteu-ho per a més informació)



En metàl·lic



**Dades de contacte
per a la reserva**

**Centre de la Cultura
de l'Oli de Catalunya**

Pl. de la Independència, 1
25177 La Granadella
973 094 101
(també WhatsApp)
info@culturadeloli.cat

COOPERATIVA DE JUNCOSA

TOUR DE LES CABANES

JUNCOSA



Reserva prèvia



1 h 30 min



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)
Gratuït infants menors de 12 anys



Dissabtes al matí de novembre i desembre



Català, castellà i anglès



Proper al costat de la Cooperativa



Accessible per a persones amb mobilitat reduïda
(banys no adaptats)



Pagament amb targeta de crèdit



Botiga pròpia

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. De la mà del nostre guia visitareu el molí actual, en funcionament durant la temporada de collita, i coneixereu per què l'oli d'oliva verge extra Les Cabanes és un producte 100% natural i d'altíssima qualitat que ha guanyat diversos 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.

Consulteu la resta d'experiències a www.olilescabanes.com



**Dades de contacte
per a la reserva**

**Agrícola Sant Isidre
de Juncosa**

Pl. Major, 8
25165 Juncosa
973 128 010
adm@coopjuncosa.com

PONS TRADICIÓ

DIES DE L'ARBEQUINA

L'ALBAGÉS



Collita d'olives i tast d'olis

Esteneu borasses, pugeu al banc, pentineu les rames de les oliveres arbequines, reculliu les borasses i deixeu les olives preparades per portar-les al molí. Aquesta activitat que es realitza en una finca ecològica i us portarà a continuació al nostre molí, situat a la població de l'Albagés. Allí podreu gaudir d'un molí de pedres on veureu el procés de molta de l'oliva. Finalitzareu la jornada amb un tast al nostre bar d'olis acompanyat d'un petit refrigeri.

Consulteu la resta d'experiències a www.ponshome.es/ca/



Reserva prèvia a través de la nostra pàgina web



2 h



No hi ha ni màxim ni mínim d'assistents



20 € adults; 10 € menors de 18 anys;
gratuït menors de 12 anys



Octubre i novembre



Català, castellà i anglès



Proper



Accessible per a persones amb mobilitat reduïda



Pagament amb targeta de crèdit (a través de la nostra web)



**Dades de contacte
per a la reserva**

Pons tradició SLU

Crta. LV-7011 km. 4,5

25155 l'Albagés

973 730 525

669 387 150

pons.shop@grup-pons.com

MAS BLANCH I JOVÉ

TAST DE VINS I OLIS EN UN CELLER ARTÍSTIC

LA POBLA DE CÉRVOLES



Una experiència única on l'art, l'oli, el vi i el paisatge es donen la mà

Descobriu la Vinya dels Artistes amb un passeig lliure entre escultures i instal·lacions artístiques integrades enmig de vinyes i oliveres. Tot seguit, gaudiu d'una visita guiada pel celler, on les obres d'art, la llum i les ombres us acompanyaran mentre us expliquem com elaborem els nostres vins i olis ecològics, embolcallats per l'espectacular obra Entre el Cel i la Terra de Gregorio Iglesias.

La visita culmina amb un tast de 3 vins de muntanya i 2 olis d'oliva verge extra ecològics elaborats al nostre propi molí, davant de l'impressionant mural In Vino Veritas de Guinovart.

Consulteu totes les experiències disponibles a: www.masblanchijove.com



Reserva prèvia



1 h 30 min



Mínim 2 persones



12 € adults (majors de 18 anys)



Tot l'any



Català, castellà i anglès



Propi a la finca



Pagament amb efectiu i targeta de crèdit



Botiga pròpia i venda de productes locals



Dades de contacte per a la reserva

Mas Blanch i Jové

Paratge Llinars, pol. 9, parc.129
25471 La Pobla de Cérvoles
973 050 018
627 559 830
627 559 832
sara@masblanchijove.com

CUADRAT VALLEY

VISITA I MARIDATGE ESSÈNCIA

L'ALBAGÉS



Visita guiada per les nostres instal·lacions

Observarem la simbologia que impregna l'arquitectura de Cuadrat Valley, un referent a nivell europeu. Seguirem per la zona de producció per poder entendre el procés de l'elaboració dels olis de Cuadrat Valley. Per acabar, degustarem els nostres tres olis per poder reconèixer els seus atributs i els maridarem amb productes gastronòmics de proximitat: melmelades, formatges i xocolata *Bean to bar* conjuntament amb un vi de Bordeus.

Consulteu la resta d'experiències a www.cuadratvalley.com



Reserva prèvia



1 h 15 min



22 €



Cada cap de setmana, 11 h



Català, castellà i anglès



Aparcament gratuït davant de la finca



Accessible per a persones amb mobilitat reduïda



Pagament amb targeta de crèdit



**Dades de contacte
per a la reserva**

Cuadrat Valley

Ctra. de l'Albagés a Cervià, km 3,5

25155 L'Albagés

Tel. 873 991 326





LA GASTRONOMIA DE L'OLI

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

Les Garrigues és 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 honestetat i professionalitat.

RESTAURANTS

Restaurant Hostal Benet, les Borges Blanques

Restaurant Cafè Terrall, les Borges Blanques

Restaurant Masia les Garrigues, les Borges Blanques

Restaurant Ca la Margarida, l'Albi

Restaurant Les Cuines de la Llena, la Pobla de Cérvoles

Restaurant Sindicat de Tarrés, Tarrés

FITXES

RESTAURANTS



DEGUSTACIÓ INICIAL



OOVE (OLI D'OLIVA VERGE EXTRA) A LA TAULA



MENÚ DEGUSTACIÓ OOVE



CARTA OOVE



PUNT DE VENDA



RESTAURANT VERGE EXTRA



RESTAURANT HOSTAL BENET



Pl. de l'1 d'Octubre, 21-23
25400 Les Borges Blanques
973 142 318
restaurant@restauranthostalbenet.com
www.restauranthostalbenet.com

dl dm dc dj dv ds dg

CA LA MARGARIDA



C. Mossèn Anton, s/n
25450 L'Albi
973 175 719
calamargarida2013@gmail.com
www.calamargarida.es

dl dm dc dj dv ds dg

CAFÈ TERRALL



Passeig del Terrall, 1
25400 Les Borges Blanques
695 813 297
cafeterrallrestaurant@gmail.com

dl dm dc dj dv ds dg

LES CUINES DE LA LLENA



Av. de les Garrigues, 6
25471 La Pobla de Cérvoles
696 858 184
621 203 129

dl dm dc dj dv ds dg

MASIA LES GARRIGUES



Ctra. N-240, km 67
25400 Les Borges Blanques
973 141 033
info@masialesgarrigues.com
www.masialesgarrigues.com

dl dm dc dj dv ds dg

SINDICAT DE TARRÉS



C. Montserrat, 7
25480 Tarrés
676 667 575
elsindicattarres@gmail.com
www.caminsdepiedra.com

dl dm dc dj dv ds dg

LES GARRIGUES

 EXPERIÈNCIES
OLEOTURÍSTIQUES

 RESTAURANTS

 OFICINES
DE TURISME

 PUNT
D'INFORMACIÓ
TURÍSTICA



www.turismegarrigues.com