

24

EXPERIENCIAS OLEOTURÍSTICAS

DE LES GARRIGUES Y EL SEGRIÀ SECO







ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	5
--------------------	---

EXPERIENCIAS OLEOTURÍSTICAS	6
-----------------------------------	---

1. Ponemos luz al mundo del aceite	6
2. CataAceites. Jugamos con los sentidos	7
3. Visitas untadas con aceite	8
4. Descubre los secretos del vino entre viñedos y olivos	9
5. El Aceite de Aspa, entre secano y regadío	10
6. Visita les Borges Blanques, capital del aceite	11
7. Menú aceitegustación	12
8. Aceite, secretos y piedra entre olivos	13
9. La Roca dels Moros, entre pinturas y aceite	14
10. <i>Cook'e'voo</i>	15
11. El secreto dorado: pasado y presente del aceite de oliva	16
12. Les Garrigues sobre ruedas	17
13. Buena comida, reposo y paz	18
14. Inmersión en el mundo del aceite a la Granadella	19
15. Vive el mundo de las abejas	20
16. Tour de las cabañas	21
17. Los paisajes del aceite	22
18. <i>Bike&food</i>	23
19. Paisajes y sabores del aceite	24
20. Experiencia gastronómica entre olivos	25
21. Ruta de la piedra seca y cata de aceite de Torrebesses	26
22. <i>Oleum experience</i> : visita guiada	27
23. <i>Oleum experience</i> : cata hedónica	28
24. Aceite de Oliva Virgen Extra y dieta	29

LA GASTRONOMÍA DEL ACEITE	30
---------------------------------	----

MAPA	32
------------	----



LES GARRIGUES Y EL SEGRIÀ SECO

UN TERRITORIO VIRGEN EXTRA

El catálogo que tenéis en las manos os ofrece la posibilidad de adentraros a vivir experiencias singulares e innovadoras. Descubriréis, desde una perspectiva totalmente diferente, un producto único como es nuestro aceite de oliva virgen extra, reconocido en todo el mundo, a través de visitas a molinos y obradores, catas guiadas, degustaciones entre olivos, maridajes, talleres prácticos, formaciones y recorridos por los mejores paisajes del aceite del territorio, entre otros, además de algunos de los mejores productos artesanales como el vino y la miel.

Les Garrigues y el Segrià Seco gozan de un paisaje único, donde predominan las planas, las sierras, los bosques, así como los campos de olivos, almendros y viña entrelazados por magníficas construcciones de piedra seca.

VENID Y DESCÚBRENOS!

1

PONEMOS LUZ AL MUNDO DEL ACEITE

EL ALBAGÉS



Visita guiada en la finca y degustación

La visita guiada os permitirá adentraros en el mundo del aceite y descubrir el entorno de la finca Mas Comacauva (del año 1904 y ubicada en el término municipal del Albagés).

Mediante el hilo conductor de la educación ambiental, podréis conocer de primera mano los elementos del entorno propios de nuestro territorio (como las construcciones de piedra seca y los márgenes de piedra seca) y entender a la perfección la dinámica del ecosistema agroecológico. Para finalizar, os ofrecemos una pequeña degustación de nuestros productos.



-  **Reserva previa.** Sábados y domingos en horario de mañana (de 10 h a 13 h) y de tarde (de 16 h a 19 h)
-  **2 h**
-  **Mínimo 4 personas**
-  **10 € adultos; 3 € niños**
-  **Todo el año**
-  **Catalán, castellano e inglés**
-  **Cerca en la misma finca**
-  **No accesible** para personas con movilidad reducida
-  **No se admite** el pago con tarjeta de crédito



Datos de contacto para la reserva

Olinunllum

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

2

CATA DE ACEITES. JUGUEMOS CON LOS SENTIDOS EL ALBAGÉS



Cata de aceites en la finca

El taller que os ofrecemos os adentrará al mundo de la cata, mientras jugamos con los sentidos y degustamos los aceites y, al mismo tiempo, gozamos de un exquisito maridaje con distintos productos de la tierra. La experiencia tendrá lugar en un entorno idílico donde si respira paz y tranquilidad, en medio del Valle de Comacauva del pueblo del Albagés. Os invitamos a dejar fluir vuestros sentidos.



Reserva previa. Sábados y domingos en horario de mañana (de 10 h a 13 h) y de tarde (de 16 h a 19 h)



1 h 30 min



Mínimo 6 personas



15 € adultos; 6 € niños



Todo el año



Catalán, castellano e inglés



Cerca en la misma finca



Accesible para a personas con movilidad reducida



No se admite pago con tarjeta de crédito



**Datos de contacto
para la reserva**

Olinunllum

Guillem Seró Mor

619051452

Blanca Safont Sans

661930409

25155 El Albagés

olinunllum@gmail.com

www.olinunllum.cat

3

VISITAS UNTADAS CON ACEITE

ARBECA



Visita guiada y cata de aceites

La visita se inicia en el Espai Martinell, edificio modernista diseñado por el arquitecto César Martinell que cumple las funciones de agrotienda y oficina de turismo. Durante la actividad, os ofrecemos una cata guiada de aceites i una visita a las antiguas prensas de la Cooperativa de Arbeka.

Ofrecemos una cata de aceite con el vaso azul porque se puedan degustar y apreciar los matices que tiene nuestro aceite monovarietal de arbequina. Seguidamente acompañamos esta cata con pan, chocolate y sales.

Además de degustar nuestro aceite, queremos que las personas que nos visitéis conozcáis el proceso de elaboración del aceite y todo el que hay detrás de cada botella: todo un trabajo y miles de años de tradición. Queremos transmitir que a través de una botella de aceite también está el paisaje garriguense con sus construcciones de piedra seca, el territorio, el clima y, en definitiva, la esencia de nuestros olivos de arbequina.



Reserva previa



1 h 15 min



Máximo 20 personas



5 € adultos; 3 € niños de 9 a 12 años
(menores de 8 años, gratuito)



Todo el año



Catalán, castellano e inglés



Cerca



Accesible para personas con movilidad reducida



Pago con tarjeta de crédito



Tienda propia y venta de productos locales
y de proximidad del territorio



Datos de contacto para la reserva

Cooperativa de Arbeka

Agrotienda y oficina de
turismo Espai Martinell
Magda Garret
C. de Lleida, 32
25140 Arbeka
973160182
agrobotiga@arbequina.coop
www.arbequina.coop

4

DESCUBRE LOS SECRETOS DEL VINO ENTRE VIÑEDOS Y OLIVOS

ARBECA



-  **Reserva previa**
-  **1 h 30 min**
-  **Mínimo 2 personas**
-  **10 €** adultos (mayores de 18 años)
-  **Todo el año**
-  **Catalán, castellano y inglés**
-  **Propio** a la finca para vehículos, autocares y auto caravanas
-  **Accesible** para personas con movilidad reducida
-  **Pago** con tarjeta de crédito
-  **Tienda** propia y venta de productos locales

Visita guiada y degustación de vino y aceite

Queremos compartir con vosotros experiencias y sensaciones: en el viñedo, en la bodega, a nuestro alrededor. Os invitamos a catar y juzgar nuestros vinos y nuestro aceite; no hay nadie mejor que nosotros por decir si vale la pena o no abrir una de nuestras botellas. Nuestro entorno, como la bodega, transpira naturalidad y sencillez. Si os dejáis perder por nuestras territori encontraréis gente arraigada en la tierra i un paisaje garriguense con los olivos, los viñedos y los cereales como grandes protagonistas. Cerca de la bodega, os sorprenderéis con la fortaleza dels Vilars, un vestigio único del apasionante y, a la vez, muy desconocida cultura ibérica de Cataluña. Estamos ubicados muy cerca del pueblo de Arbeka, donde encontraréis también la Cooperativa de Aceite.



Datos de contacto para la reserva

Vinya els Vilars

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

5

EL ACEITE DE ASPA, ENTRE SECANO Y REGADÍO

ASPA



Visita guiada al molino y cata de aceite

Os ofrecemos una visita guiada al molino de última generación de la Cooperativa de Aspa para poder conocer todo el proceso de elaboración de primera mano. En finalizar, tendréis la oportunidad de degustar nuestro oro líquido, el aceite de oliva virgen extra de Aspa, un aceite de paisajes contrastados entre secano y regadío que se adentra a la Reserva Natural de Mas de Melons. Venid a descubrir el proceso que recorre una aceituna desde que se recolecta hasta que llega a la botella.

** Opcional: si estáis interesados podéis solicitar la visita guiada a las fincas ubicadas en la Reserva Natural de Mas Melons y Secans de Lleida.*



-  **Reserva previa**
-  **1 h**
-  **No hay grupo máximo ni mínimo**
-  **5 €**
-  **Noviembre, diciembre y enero**
-  **Catalán, castellano, francés, inglés e italiano**
-  **Propio** en la cooperativa para coches y autocares
-  **Accesible** para personas con movilidad reducida
-  **Pago** con tarjeta de crédito
-  **Tienda** propia



Datos de contacto para la reserva

Cooperativa de Aspa
Ctra. del Cogul, s/n
25151 Aspa
973122083
608192091
coopeaspa@gmail.com
www.oliaspa.com

6

VISITA LES BORGES BLANQUES, CAPITAL DEL ACEITE

LES BORGES BLANQUES



Reserva previa. Sábados mañana y tarde y domingo mañana (consultar horario de invierno o verano)



2 h



Máximo 20 personas



8 € adultos; **4 €** de 6 a 12 años (niños/as de 0 a 5 años, gratuito)



Todo el año. La cata de aceites se ofrecerá cada fin de semana con reserva previa, mínimo con 24h de antelación



Catalán y castellano



Cerca dentro del núcleo urbano



Accesible para personas con movilidad reducida



No se admite pago con tarjeta de crédito

Visita guiada y cata de aceites maridados

Visitaremos los puntos más emblemáticos del centro histórico de les Borges Blanques, donde pasaremos por la antigua capilla del hospital medieval y la plaza del 1 de Octubre, antigua plaza porcheada que formaba parte del centro político y económico donde estaba ubicada en el antiguo Ayuntamiento y donde podremos gozar de un paisaje artístico y arquitectónico. También visitaremos el Parc del Terrall, donde se ubica la antigua balsa que era la fuente de agua natural del pueblo y que, en la actualidad, es un espacio de naturaleza y ocio del municipio; en este espacio también encontraremos una prensa de aceite del siglo XVIII y el monumento a la sardana de Víctor Pérez Pallarés.

El itinerario sigue con la visita al Espai Macià, centro de interpretación de la figura de Francesc Macià y Llussà, que fue el 122 presidente de la Generalitat de Cataluña. Acto seguido visitaremos el antiguo molino de Cal Gineret, refugio de la Guerra Civil y espacio donde se prensaba y se guardaba el aceite. En el Espai Macià realizaremos una cata de aceites maridada, donde despertaremos los sentidos organolépticos y os enseñaremos como diferenciar un aceite de calidad.

Os obsequiaremos con una botella de aceite de 250 ml de un productor de les Borges Blanques.



Datos de contacto para la reserva

Oficina de Turismo de les Borges Blanques

Espai Macià

Pl. Ramon Arqués, 5
25400 Les Borges Blanques
973140874

973142805

turisme@lesborgesblanques.cat

www.capitaldeloli.cat

7

MENÚ ACEITE GUSTACIÓN

LES BORGES BLANQUES



Menú degustación armonizado con aceite de oliva virgen extra

Os ofrecemos una experiencia gastronómica que os adentrará al aceite de oliva Premium y a los productos de la tierra a través de 6 platos armonizados con distintos aceites de oliva Premium de Les Garrigues y con los vinos del territorio. Además, tendréis a vuestra disposición una carta de aceites con referencias de toda Cataluña, con lo cual podréis adquirir el aceite para acompañar vuestra comida y al finalizar podréis llevaros la botella a casa.



Reserva previa (24 h de antelación)



2 h



Mínimo 2 personas (mesa completa)



60 €



Fines de semana. Todo el año, excepto
1ª quincena de enero



Catalán, castellano e inglés



Cerca. Disponible aparcamiento para coches
y autocares (máximo de 2)



Accesible para personas con movilidad reducida



Pago con tarjeta de crédito



**Datos de contacto
para la reserva**

Masia les Garrigues

Jaume Bessó

Ctra. N-240, km 67

25400 Les Borges Blanques

973141033

info@masialesgarrigues.com

www.masialesgarrigues.com

ACEITE, SECRETOS Y PIEDRA ENTRE OLIVOS

BOVERA



Visita guiada, cata y experiencia de la cosecha

Iniciaremos la actividad en Bovera, donde recolectaremos aceitunas y pasearemos por los paisajes del aceite. Visitaremos un horno de enebro y el olivo más antiguo de Cataluña, un árbol gigantesco que ha visto pasar muchas generaciones. Conoceremos la Cooperativa de Bovera por ver el proceso de elaboración del aceite y seguro que no nos perderemos una pequeña degustación de aceitunas arbequinas o torraditas con aceite para abrir el apetito. Seguiremos la experiencia dando una vuelta por el pueblo para descubrir sus secretos y acabaremos convirtiéndonos en especialistas del aceite con la visita al antiguo molino de aceite de la Cooperativa de la Granadella y ahora Museo del Aceite de Cataluña.



-  **Reserva previa**
-  **1 día**
-  **Mínimo 4 personas; máximo 15 personas**
-  **25 € adultos; 15 € menores de 14 años**
(menores de 5 años, gratuito); dto. para grupos
-  **Noviembre, diciembre y enero**
-  **Catalán, castellano e inglés**
-  **Cerca**
-  **No accesible** para personas con movilidad reducida
-  **Pago** con tarjeta de crédito



Datos de contacto para la reserva

Horitzons Natura

Florinda

620457693

info@viatgeshoritzons.com

www.viatgeshoritzons.com

LA ROCA DE LOS MOROS, ENTRE PINTURAS Y ACEITE

EL COGUL



Reserva previa (de 15 h a 17.30 h)



1 h 30 min



No hay grupo máximo ni mínimo



8 € adultos; niños y niñas, gratuito



Todo el año



Catalán, castellano e inglés



Al lado del yacimiento



Accesible para personas con movilidad reducida



Pago con tarjeta de crédito



Tienda propia y venta de productos locales

Visita guiada y degustación de aceites

Venid a descubrir unos de los yacimientos rupestres más importantes de la Península Ibérica que es Patrimonio Mundial de la UNESCO des de 1998. Gozaréis de una visita guiada por el conjunto de arte rupestre de la Roca de los Moros del Cogul y de una cata de aceites de les Garrigues armonizados con productos locales como el pan de "ronyó", el chocolate y la sal.



Datos de contacto para 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 cocina en inglés

Nos acercamos al aceite de oliva y la dieta mediterránea de la mejor manera: a través de los sentidos. A la cocina del Centro de Cultura del Aceite de Cataluña se activarán las habilidades de nuestros pequeños y pequeñas: cocinando, trabajando el lenguaje, las matemáticas, las formas o los colores. Compartimos un buen rato en familia, trabajando en equipo y aprendiendo hábitos de alimentación saludable. Empezamos leyendo las recetas entre todos y todas, a continuación nos organizamos en grupos de trabajo y cocinamos juntos. Calculamos ingredientes, cantidades, buscamos utensilios y... todo listo para cocinar. Para terminar, degustamos todo lo que hemos preparado... Mmm, buenísimo!

**Nota: para la opción vegetariana, vegana o intolerancias, comentadlo en el momento de la reserva. La reserva se considerará con un mínimo de 2 días de antelación. Actividad dirigida a niños de 5 a 12 años con acompañante.*



-  **Sábados bajo reserva** (consultar otros días de la semana); lunes y martes, cerrado
-  **2 h**
-  **Mínimo 4 personas; máximo 15 personas**
-  **15 €** niños; acompañantes, gratuito (padres, madres y tutores hasta 2 adultos por niño/a)
-  **Todo el año**
-  **Inglés** (consultar posibilidad de otros idiomas)
-  **Cerca** al lado del Centro o al aparcamiento del Museo del Aceite (en el caso de más de 3 o 4 coches)
-  **Accesible** para personas con movilidad reducida
-  **Tienda** de productos locales y de proximidad vinculados con el aceite



Datos de contacto para 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 SECRETO DORADO: PASADO Y PRESENTE DEL ACEITE DE OLIVA LA GRANADELLA



Visita y cata de aceites guiada

Visita al antiguo molino de aceite de la Granadella, ahora Museo del Aceite de Cataluña. Se puede ver la maquinaria del 1920 y conocer cómo se realizaba todo el proceso de elaboración del aceite antes de la modernización. Para terminar, complementaremos la visita con una cata de aceite guiada al Centro de Cultura del Aceite de Cataluña, ubicado al edificio del antiguo convento de la Granadella, donde os explicaremos también la historia del edificio y su entorno.



-  De miércoles a viernes de 10 h a 13 h, sábados de 10 h a 14 h y de 16 h a 18 h y domingos de 10 h a 14 h; lunes y martes, cerrado.
-  **2 h aprox.**
-  **Mínimo 2 personas; máximo 50 personas**
(se dividiría en 2 grupos y se alternarían las 2 partes visita/cata)
-  **5 €** adultos (4 € adultos en grupos a partir de 15 personas); posibilidad de obsequio con botella de aceite por 2 € más; descuentos a colectivos específicos y menores de 12 años (consultar en el momento de hacer la reserva)
-  **Todo el año**
-  **Catalán y castellano** (inglés, italiano, con reserva previa)
-  **Cerca** al lado del Centro o al aparcamiento del Museo del Aceite (en el caso de más de 3 o 4 coches)
-  **Accesible** para personas con movilidad reducida
-  **Tienda** de productos locales y de proximidad vinculados al aceite.



Datos de contacto para 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 RUEDAS

LA GRANADELLA



Recorrido en burricleta entre olivos

Podrá conocer los paisajes del aceite de una forma divertida y saludable. Descubriréis nuestra tierra, el cultivo de los olivos y las construcciones típicas de piedra seca, realizando una ruta con burricicleta (bicicleta eléctrica). Hay diferentes propuestas de rutas alrededor de la Granadella: la primera, que une la Granadella y Bellaguarda, llena de panorámicas de la depresión del Ebro, y la segunda, que une la Granadella y Torrebesses, adentrándonos en paisajes de olivos y almen-dros, valles y márgenes de piedra seca (GPS y altavoz incorporados).



Horarios a concretar en el momento de la reserva/ petición de información extra; lunes y martes, cerrado



De 2 h a 6 h (depende de la ruta escogida)



Mínimo 1 persona; máximo 4 personas (para más personas es necesario comunicarlo anticipadamente para poder pedir más dotaciones de burricicletas)



25 € por persona (opción menú burricicleta picnic por 10 € más; también vegetariano y vegano); descuentos y promociones para familias y niños



Todo el año (si las condiciones climatológicas lo permiten)



Catalán



Cerca al lado del Centro o al aparcamiento del Museo del Aceite (en el caso de autocar o de más de 3 o 4 coches)



Datos de contacto para 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

BUEN COMER, REPOSO Y PAZ

LA GRANADELLA



Visita guiada y degustación gastronómica

Empezamos la experiencia con un desayuno degustación al Centro de Cultura del Aceite de Cataluña (antiguo convento de la Granadella), donde podréis degustar los vinos y los aceites más interesantes de la comarca; tradición y presente en vuestro plato. En finalizar, continuaremos la visita con un pequeño recorrido por el núcleo antiguo de la Granadella. Finalmente, se ofrece la visita autoguiada al Museo del Aceite de Cataluña.

**Nota: para la opción vegetariana o intolerancias, comentarlo en el momento de la reserva. La reserva se considerará con un mínimo de 2 días de antelación. Actividad dirigida a niños y niñas de 5 a 12 años con acompañante.*



-  **Horarios a concretar** en el momento de la reserva/ petición de información extra; lunes y martes, cerrado
-  **3 h**
-  **Mínimo 2 personas; máximo 15 personas**
-  **15 €** adultos; **8 €** menores de 12 años
-  **Todo el año**
-  **Catalán y castellano** (inglés e italiano, con reserva previa)
-  **Cerca** al lado del Centro o al aparcamiento del Museo del Aceite (en el caso de autocares o de más de 3 o 4 coches)
-  **Accesible** para personas con movilidad reducida



Datos de contacto para 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

INMERSIÓN EN EL MUNDO DEL ACEITE A LA GRANADELLA

LA GRANADELLA



Experiencia de cosecha

Experiencia de un día que incluye: un desayuno de payés, la experiencia de la cosecha de aceitunas, una cata de aceites en el Centro de la Cultura del Aceite, comida, elaboración del aceite de oliva virgen extra y visita al Museo del Aceite de Cataluña.



Reserva previa (de 10 h a 17 h)



7 h



Mínimo 10 personas adultas; **máximo 20 personas**

Actividad apta para todas las edades



37 € adultos; **15 €** menores de 12 años



Un sábado de noviembre al año (también bajo demanda si se cumplen los requisitos máximos y mínimos)



Catalán, castellano e inglés



Al lado del molino



Accesible para personas con movilidad reducida (los campos de olivos son totalmente planos)



No se admite pago con tarjeta de crédito; el pago a través de transferencia bancaria en el momento de la reserva.



Datos de contacto para la reserva

Olea Soul Food Travel

Ariadna Boixader

info@oleasoul.com

Whatsapp +34 616232325

www.oleasoul.com

15

VIVE EL MUNDO DE LAS ABEJAS

JUNCOSA



Reserva previa con un mínimo de 2 días de antelación
2 h



Máximo 20 personas (los grupos de 2 o 4 personas se intentarán reagrupar con otro grupo)



10 € adultos a partir de grupos de 10 personas; **12 €** hasta grupos de 10 personas; **8 €** menores hasta los 12 años.



La visita al obrador se puede hacer durante todo el año; la visita al apiario será del mes de abril al octubre, aunque queda sujeta a las previsiones meteorológicas.



Catalán, castellano e inglés



Disponible al lado del obrador Mel BeeHappy; el trayecto hasta la finca (2 km aprox.) se hace con vehículo particular.



Accesible para personas con movilidad reducida a la visita al obrador y la cata (baño no adaptado); la visita al apiario no está adaptada para personas con movilidad reducida.



No se admite pago con tarjeta de crédito



Tienda propia al obrador

Visita guiada a la finca, cata de mieles y de infusiones de hojas de olivos

Os invitamos a descubrir el fantástico y a la vez desconocido mundo de las abejas.

El paisaje de olivos que envuelve las abejas de Mel BeeHappy, encontramos distintos microclimas que favorecen a la existencia de gran variedad de flores, que hacen posible la producción de miel de nuestra tierra rica y variada, con una amplia gama de sabores y colores gracias a la variedad de plantas aromáticas que nacen en la primavera. Os ofrecemos una visita guiada al apiario y vestidos como unos auténticos apicultores! La visita a la finca os permitirá conocer en primera persona el mundo de las abejas de la mano del apicultor de Mel BeeHappy. Descubriréis como viven, que hacen, como son de importantes para el ser humano.

También pasearéis por el entorno único donde conviven entre campos de olivos, plantas aromáticas y bosques de pinos y robles. A continuación, nos dirigiremos hacia el obrador, donde podréis observar todo el proceso de extracción, filtraje y envasado de la miel. Finalmente, la cata de las diferentes mieles permitirá adentraros en las distintas variedades de mieles que producen y identificar sus singularidades, terminaremos con una infusión de hojas de olivos con miel o una cata de hidromiel. Y los más pequeños podrán elaborar su propia vela de cera de abeja.



Datos de contacto para la reserva

BeeHappy

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

16

TOUR DE LES CABANES

JUNCOSA



Visita guiada y cata de aceites

La visita se inicia al pueblo de Juncosa y a su molino de aceite para dar a conocer la experiencia de 100 años de cooperativismo que ha dado origen al aceite de les Cabanes.

Iniciaremos la vivencia con nuestro experimentado guía, visitando al molino actual en funcionamiento durante la temporada de cosecha y conociendo porque el aceite de oliva virgen extra Les Cabanes es un producto 100% natural y de altísima calidad que ha ganado distintos premios internacionales.

La experiencia finalizará con una cata de 3 aceites excelentes que se elaboran en la Cooperativa: las Cabañas, el Aceite Verde y el Ecocabañas. Después tendréis la oportunidad de adentraros a nuestra agrotienda, donde encontraréis productos de proximidad y podréis llevaros una botella de este maravilloso aceite.

Ven a vivir una experiencia única, en la que aparte de visitar la cooperativa podréis ver el entorno donde se cultivan los olivos, rodeadas de bosques, matorrales y plantas aromáticas. Huid del bullicio de la ciudad y visite Juncosa; podrá pasar un día en la naturaleza y probar uno de los mejores aceites del mundo.



Reserva previa. Sábados por la mañana de noviembre a diciembre



1.30 h



Entre 15 o 20 personas per grupo. Para grupos inferiores, se intentará reagrupar en otro grupo.



8 € adultos (botella 250 ml Les Cabanes incluida; menores de 12 años, gratuito)



Noviembre y diciembre



Catalán, castellano e inglés



Cerca al lado de la cooperativa



Accesible para personas con movilidad reducida: el molino está adaptado para personas con movilidad reducida (baños no adaptados)



Pago con tarjeta de crédito



Tienda propia



Datos de contacto para la reserva

Agrícola Sant Isidre de Juncosa

Àngels Araque

Pl. Major, 8

25165 Juncosa

973128010

adm@coopjuncosa.com

www.olilescabanes.com

17

LOS PAISAJES DEL ACEITE

ELS OMELLONS



Itinerario guiado con E-Bike

Os ofrecemos una ruta en bicicleta eléctrica de montaña (E-bike) que os introducirá en la paz de los paisajes del aceite, donde disfrutaremos de gran diversidad de flora y fauna. Descubriremos cómo se funden los bosques de coscoja y encina con pino silvestre y roble junto con olivos, viñedos y almendros. Es una oportunidad para desconectar a la tierra del aceite y descubrir el origen de este oro líquido de Les Garrigues. El grado de dificultad dependerá de sus necesidades e intereses.

Opcional: hay la disponibilidad del servicio de alquiler de bicicletas sin guía; consulte la disponibilidad.



Reserva previa



Entre 2 h y 5h



Mínimo 2 personas; máximo 5 personas;

para grupos superiores, consultar disponibilidad



12,5 €/hora alquiler bicicleta y **25 €/hora guía;**
precios especiales para grupos



Todo el año



Catalán, castellano e inglés



Cerca; disponibilidad de aparcamiento para coches
y autocares (máximo de 2)



No accesible para personas con movilidad reducida



Pago con tarjeta de crédito



Datos de contacto para la reserva

PalitrokeRange

Ctra. LV2012, km 9,8
25412 Els Omellons
608031771

palitrokeranchomellons@outlook.es

18

BIKE&FOOD

ELS OMELLONS



Itinerario guiado con E-Bike

Os ofrecemos una experiencia que fusiona naturaleza y gastronomía. Comenzaremos con una ruta con *mountainbike* eléctrica de dos horas por los parajes naturales más vírgenes y desconocidos de Les Garrigues y finalizaremos con una comida en el Restaurante Masia Les Garrigues, en el pueblo de Les Borges Blanques, donde el aceite y el producto de proximidad serán los protagonistas del menú *Bike&Food*, creado especialmente para la ocasión.



Reserva previa



3 h



Mínimo 2 personas; máximo 5 personas



60 € adultos el fin de semana; **30 €** adultos entre semana; grupos de 4-6 personas, 10% de descuento; menores 12 años, 25% de descuento; precios especiales para grupos



Todo el año



Catalán, castellano e inglés



Cerca; disponibilidad de aparcamiento para coches y autocares (máximo de 2)



No accesible para personas con movilidad reducida



Pago con tarjeta de crédito



**Datos de contacto
para la reserva**

PalitrokeRange

Ctra. LV2012, km 9,8
25412 Els Omellons
608031771

palitrokeranchomellons@outlook.es

19

PAISAJES Y SABORES DEL ACEITE

LA POBLA DE CÉRVOLES



-  **Reserva previa;** hay que dirigirse a Cal Pastor a la hora convenida previamente
-  **3 h** aprox.
-  **Des de 2 personas hasta 20**
-  **15 €** adultos para grupos hasta 4 personas; **10 €** adultos para grupos de 6 personas o más; menores gratuito
-  **Todo el año**
-  **Catalán, castellano y francés**
-  **Propio de Cal Pastor;** el trayecto hasta la finca (unos 2 km) lo hacemos en vehículo particular
-  **Accesible** para personas con movilidad reducida la visita al campo y al Ecomuseu; el taller y la cata, se valorará en cada caso.
-  **Pago** con tarjeta de crédito

Visita guiada a la finca, cata de aceites y taller de jabón

Os ofrecemos una experiencia que permite conocer el carácter circular e integral del aceite: empezamos en el campo, después vamos al Ecomuseo del aceite y acabamos en la casa rural Cal Pastor para realizar el taller de jabón y la cata de aceites de variedades diversas.

La visita a la finca le permitirá conocer un campo de olivos en activo, el paisaje que lo rodea y las construcciones de piedra seca tan características de les Garrigues como un aljibe, una cabaña de vuelta y los márgenes. En el Ecomuseo podrá observar la maquinaria tradicional anterior a la electricidad (1870), así como la museización de la maquinaria moderna de elaboración de aceite. La experiencia se complementa con un taller vivencial de aprovechamiento sostenible, a partir de aceites reciclados, para elaborar un producto tradicional como es el jabón de casa. Atrévase a probar este jabón con su ropa, el mejor remedio para las manchas de aceite.

Finalmente, la cata de aceites permite conocer las características y propiedades de aceites virgen extra de diversas variedades de oliva, así como las propiedades saludables del OOVE (aceite de oliva virgen extra).



Datos de contacto para la reserva

Cal Pastor. Agroturismo

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

También hay la opción de hacer la reserva a través de la agencia de viajes Olea Soul: www.oleasoul.com

20

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ENTRE OLIVOS

LA POBLA DE CÉRVOLES



Visita guiada a la finca, taller y cata de aceites y comida armonizada con aceite de oliva virgen extra

Es una experiencia de medio día que incluye un taller o una actividad entre olivos (taller de aceites infusionados con plantas aromáticas, paseo guiado entre olivos y piedra seca, cata de aceites a ciegas) y una comida de homenaje al aceite de oliva virgen extra y la gastronomía local de la mano de la chef Montse Freixa en directo. Experiencia itinerante en diferentes fincas.



Reserva previa (de 11 h a 16 h)



5 h



Mínimo 8 personas; máximo 15 personas (adultos)



Des de 50 € adultos



Todo el año, excepto julio y agosto; en caso de mal tiempo, la actividad tendrá lugar en un espacio con encanto



Catalán, castellano e inglés



Cerca en la misma finca



Accesible para personas con movilidad reducida dependiendo de la ubicación de la experiencia



No se admite el pago con tarjeta de crédito; el pago será vía transferencia bancaria en el momento de la reserva



Datos de contacto para la reserva

Olea Soul Food Travel

Ariadna Boixader

info@oleasoul.com

Whatsapp +34 616232325

www.oleasoul.com

21

RUTA DE LA PIEDRA SECA Y CATA DE ACEITE DE TORREBESSES

TORREBESSES



Itinerario guiado y cata de aceites

Ruta para conocer el paisaje de Torrebesses y las diferentes tipologías de construcciones de piedra seca que podremos encontrar en nuestro municipio. Para terminar tendrá lugar una visita guiada por el antiguo molino de Torrebesses, el Molí del Bep de Canut, donde se hará una cata de diferentes aceites de oliva virgen extra que se producen al pueblo.



-  **El segundo domingo de cada mes;** para otras fechas, consultar la disponibilidad
-  **4 h**
-  **Mínimo 5 personas**
-  **20 €;** confirmar con la persona que hará la cata
-  **Todo el año**
-  **Catalán, castellano e inglés**
-  **Cerca**
-  **Accesible** para personas con movilidad reducida
-  **Pago** con tarjeta de crédito próximamente, pero se pueden adquirir las entradas en el portal tiquetea.com



Datos de contacto para la reserva

Centro de Interpretación de la Piedra Seca

Pl. Vileta, 11
25176 Torrebesses
646322000
pedraseca@torrebesses.cat
www.turismetorrebesses.com

22

OLEUM EXPERIENCE: VISITA GUIADA

VINAIXA



-  **Reserva previa**
-  **2 h**
-  **Mínimo 4 personas**
-  **15 € adultos**
-  **Todo el año**
-  **Catalán, castellano e inglés**
-  **Al lado del molino**
-  **Accesible** para personas con movilidad reducida
-  **No se admite pago** con tarjeta de crédito



Datos de contacto para la reserva

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

Visita guiada a la finca i degustación de aceites

Consiste en una visita guiada por nuestro entorno y por nuestras instalaciones que incluye nuestra almazara. Finalmente, tendrá lugar una cata de dos de nuestros aceites con productos de temporada.

23

OLEUM EXPERIENCE: CATA HEDÓNICA

VINAIXA



Visita guiada a la finca, cata y comida armonizada con aceite de oliva virgen extra

Consiste en una visita guiada por nuestro entorno y por nuestras instalaciones que incluye una visita guiada por nuestra almazara y una breve explicación.

Además, le ofrecemos una cata hedónica con productos de proximidad y de temporada que persigue el placer de comer o beber y extraer la quinta esencia del producto, todo alrededor del aceite y los productos que maridan.



Reserva previa



5 h



Se aconseja que los grupos sea mínimos entre 10 i 12 personas



50 € adultos



Todo el año



Catalán, castellano e inglés



Al lado del molino



Accesible para personas con movilidad reducida



No se admite el pago con tarjeta de crédito



**Datos de contacto
para la reserva**

OleumExperience

Finca Les Teixeres,
Ctra. N-240, km 58
25440 Vinaixa

619746838

info@oleumflumen.com

www.oleumflumen.com

24

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y DIETA VINAIXA



Reserva previa



10 h



Mínimo 10 personas



70 € adultos



De mayo a setiembre



Catalán, castellano e inglés



Al lado del molino



Accesible para personas con movilidad reducida



No se admite pago con tarjeta de crédito

Taller formativo práctico

Es una actividad dirigida y guiada donde la salud y su relación directa con el aceite de oliva virgen extra serán las protagonistas. Esta actividad se llevará a cabo en nuestra finca, en medio de la naturaleza, y se visitarán nuestras instalaciones y nuestra almazara. Nos transportaremos al pasado y conoceremos el origen del olivo y el aceite en Cataluña. Viajaremos desde la inmensidad del Mediterráneo hasta la finca las Teixeres.

Enseñaremos cómo se produce el aceite de oliva virgen extra haciendo énfasis a enumerar y explicar cuáles son las características que hacen que sea un producto tan saludable y necesario para nuestra dieta.

Disfrutaremos de una excelente comida con aceite de oliva virgen extra de alta calidad y daremos consejos para darle usos poco convencionales.

Nos relajaremos en un entorno idílico degustando una maravillosa infusión de hoja de olivo. Os mostraremos como el respeto mutuo entre las personas y el medio ambiente es positivo, y cómo podemos obtener frutos de todo lo que el medio nos ofrece. Os entregaremos un documento de asistencia a todos los participantes.



Datos de contacto para la reserva

OleumExperience

Finca Les Teixeres,

Ctra. N-240, km 58

25440 Vinaixa

619746838

info@oleumflumen.com

www.oleumflumen.com



LA GASTRONOMÍA DEL ACEITE

UNA COCINA VIRGEN EXTRA, DES DEL TERRITORIO Y CON EL TERRITORIO

Les Garrigues y el Segrià seco son una zona privilegiada para poder descubrir uno de los mejores aceites de oliva virgen extra. A continuación encontraréis aquellos restaurantes de nuestro territorio que tienen una vinculación directa y especial con el aceite de oliva virgen extra y con los mejores productos locales y de proximidad, directamente del árbol a la mesa, del huerto al restaurante y cocinados des del respeto con honestidad y profesionalidad.

RESTAURANTES

Restaurante Masia les Garrigues, les Borges Blanques

Els Fogons de la Carme Restaurant, Cervià de les Garrigues

Restaurante Ca la Margarida, l'Albi

La Placeta Restaurant, Arbeca

Restaurante Hostal Benet, les Borges Blanques

Restaurante La Garbinada, Granyena de les Garrigues

Restaurante El Racó, Sarroca de Lleida

FICHAS RESTAURANTES

- DEGUSTACIÓN INICIAL
- OOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA) EN LA MESA
- MENÚ DEGUSTACIÓN OOVE
- CARTA OOVE
- PUNTO DE VENTA

MASIA LES GARRIGUES



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

lu ma mi ju vi sá do

ELS FOGONS DE LA CARMÉ



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

lu ma mi ju vi sá do

RESTAURANTE HOSTAL BENET



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

lu ma mi ju vi sá do



CA LA MARGARIDA



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

lu ma mi ju vi sá do

RESTAURANTE LA GARBINADA



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

lu ma mi ju vi sá do

LA PLACETA RESTAURANTE



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

lu ma mi ju vi sá do

RESTAURANTE EL RACÓ



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

lu ma mi ju vi sá do

LES GARRIGUES Y EL SEGRIÀ SECO

