

La pagesia i el paisatge ens alimenten

Catàleg de la pagesia i artesanía
alimentària de la Conca de Barberà



Introducció



Conca de Barberà, 2023

Idea original:
Fleca l'Aresta SCCL
aresta.coop

Conselleria de sostenibilitat, paisatge i agricultura del
Consell Comarcal de la Conca de Barberà
Conselleria de turisme del Consell Comarcal de la
Conca de Barberà

Disseny i edició:
édissenys SL i Leks Print

Fotografies
Imatges cedides per la pagesia i les empreses
agroalimentàries o extretes de les seves
pàgines web.

Amb el finançament de:



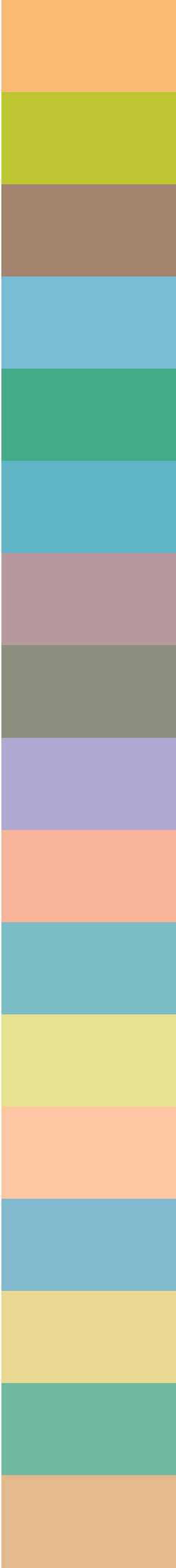
La Conca de Barberà gaudeix d'un patrimoni gastronòmic extraordinari, es produeixen i elaboren una gran diversitat d'aliments de qualitat, i s'organitzen un amplíssim ventall de fires, rutes i esdeveniments entorn d'aquests productes. Aquest catàleg té com a principal objectiu el fet de posar en valor aquests productes i sobretot visibilitzar les persones que els produeixen i elaboren: la pagesia i les indústries artesanals agroalimentàries. Són ells i elles els que transformen el nostre paisatge en sabors, olors i nutrients que ens alimenten dia a dia.

En la seva gran tasca, també mantenen vius els oficis lligats a la terra i la cultura agrària, i custodien el paisatge, els sabers tradicionals i el patrimoni agroalimentari que ens ha estat donat per les generacions anteriors. Generacions que han gestionat i modelat la comarca i representen una forma de viure i de fer estretament vinculada al territori.

Al catàleg hi trobareu projectes artesans, pagesia de tota la vida, productors i productores ecològiques, cooperatives, agricultura biodinàmica, projectes de conservació de varietats locals, productes amb denominació d'origen, amb indicació geogràfica protegida, productes singulars...; hi hem volgut aplegar una gran varietat de segells i productes locals de qualitat per reflectir tota aquesta diversitat com a valor de la nostra comarca.

Totes aquestes iniciatives generen llocs de treball lligats al territori i de forma directa o indirecta afavoreixen l'arrelament dels joves a la comarca. Alguns d'aquests joves, que representen el relleu generacional agrari, han creat projectes que recuperen, adapten i reinventen els sabers tradicionals i contribueixen a eixamplar i diversificar la nostra cultura agroalimentària

L'objectiu d'aquest catàleg és promoure el producte local i reforçar un model productiu de proximitat, sostenible i respectuós amb l'entorn, per afavorir els circuits curts i la venda directa que conformen xarxes de suport mutu, tan necessàries per afrontar els reptes actuals i futurs.



Iniciatives de producció i elaboració agroalimentària9

Barberà de la Conca 10

Blancafort 15

Forès 16

Les Piles 17

L’Espluga de Francolí 19

Llorac 29

Montblanc 30

Passanant i Belltall 40

Pira 41

Pontils 42

Rocafort de Queralt 43

Santa Coloma de Queralt 44

Sarral 51

Solivella 54

Vallfogona de Riucorb 56

Vilanova de Prades 57

Vimbodí i Poblet 58

Vivers agroalimentaris comarcals 65

Viver de Celleristes 66

Viver Agroalimentari - Espai Cuina 67

El Molí de l’Oli 68

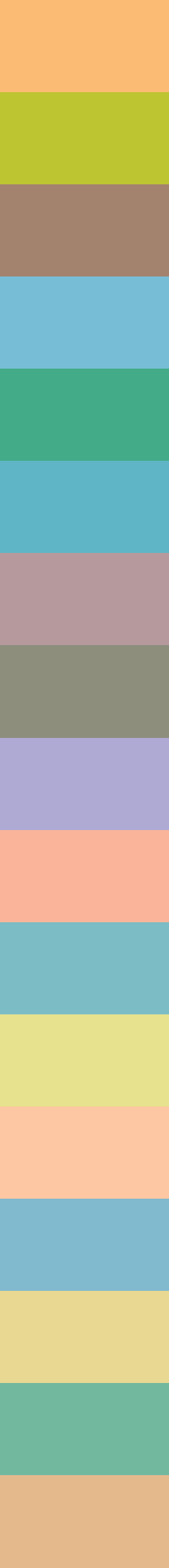
Viver de Cavistes de la Conca de Barberà 69

Obrador de Cerveses Artesanes Baseactiva 70

Festes i fires agroalimentàries 73

Iniciatives endreçades per producte 77

Iniciatives de producció i elaboració agroalimentària



AGRÍCOLA DE BARBERÀ, SCCL



Vi de les varietats trepat, macabeu, parellada i vinyater. També cava reserva i escumosos elaborats amb mètode ancestral amb trepat.

La nostra cooperativa té l'honor de ser la primera en tot l'Estat espanyol on es va construir un celler per elaborar cooperant entre els diferents petits productors del poble que, en aquell moment, patien la crisi postfil·loxera. Aquest celler actualment és la seu del primer viver vitivinícola creat. A més, la Cooperativa disposa d'un altre celler modernista (declarat Bé Cultural d'Interès Nacional, el 2002), obra de Cèsar Martinell, el qual n'allotja les actuals instal·lacions (celler o cines i agrobotiga) i, a banda de tenir l'activitat pròpia (elaboració de vins i caves), organitzem visites guiades

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, Restaurants de la zona de la Conca de Barberà

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:
Barberà de la Conca
977887035

✉ admin@coop-barbera.com
🌐 www.coop-barbera.com
f /Cooperativa-Agrícola-de-Barberà
🐦 @CoopBarbera

Celler Guspí

GUSPÍ

VINYES I VINS

Vi negre de viticultura ecològica

On trobar el nostre producte: Vinacoteques i Agrobotigues



Adreça i contacte:
Celler viveristes:
Carrer del Comerç, 2.
Barberà de la Conca
636816724

✉ josep.gupí@hotmail.com
🌐 www.guspi.com

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Carlania Celler



CARLANIA CELLER

Vins elaborats amb raïms de vinyes pròpies en cultiu biodinàmic i sense additius afegits.

Som una explotació agrícola familiar, tenim les nostres pròpies vinyes que cultivem seguint els preceptes de la biodinàmica. Elaborem vins naturals, sense additius afegits i tots els nostres vins estan elaborats, en part o en la seva totalitat amb la varietat autòctona de la Conca de Barberà, el trepat.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, A domicili, Restaurants, Botigues especialitzades

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:
Barberà de la Conca
651179308
651179307

✉ info@carlania.com
🌐 www.carlania.com/
f /carlaniaceller/
🐦 @carlaniaceller
📺 @carlaniaceller

Celler Molí dels Capellans



MOLÍ DELS CAPELLANS

Vi de les varietats de trepat, parellada i chardonnay

On trobar el nostre producte: Altres botigues, Cooperatives de consum, A domicili



Adreça i contacte:
Camí del Pont, 2
Barberà de la Conca
651 03 42 21

✉ admin@vinitum.com

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Celler Tarannà Po-ètic



Vins naturals artesanals de mínima intervenció sense additius enològics.

Unitat familiar vitivinícola que elabora vins de fermentació espontània amb els llevats autòctons de la vinya aplicant tècniques tradicionals d'elaboració a partir de raïm ecològic recuperant un nou concepte de vins brisats.

Podeu adquirir i degustar els nostres productes tant en botigues especialitzades, al nostre celler amb cita prèvia o sol·licitant entregues a domicili per telèfon.

On trobar el nostre producte: Altres botigues, al Celler



Adreça i contacte:

C/Nou, 44A
Barberà de la Conca
644740012

✉ cellertarannapoetic@gmail.com
f @tarannapoetic
i @tarannapoetic

Costador Terroirs Mediterranis



Fem vins blancs brisats (orange wine), vins negres i ancestrals amb les varietats següents: macabeu, xarel·lo, sumoll blanc, parellada, chenin blanc i viognier; garnatxa, carinyena, sumoll negre i trepat.

Disposem d'unes vinyes conreades de forma respectuosa (gran part al terme de Fores entre 600 i 700 m). Són vinyes en vas i fem la collita a mà, la fermentació es produeix en àmfores de fang de 500 a 3.500 l de capacitat. Llargues fermentacions amb postmaceracions amb les pells i la brisa durant diverses setmanes. Vins blancs brisats "Orange wines" amb maceracions de les pells fins a 14 setmanes. A nat dels vins en àmfores de fang, no filtrem ni estabilitzem els vins amb mínima intervenció. Embotellats amb ampelles de fang que fan que els vins es mantinguin estables.

On trobar el nostre producte: Altres botigues, Celler

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:

Celler viveristes:
Carrer del Comerç, 2.
Barberà de la Conca
607276695

✉ jf@costador.net
www.costador.net/
i @costadorwines

Mas de la Pansa

MAS DE LA
PANSA

Vi de les varietats trepat, parellada i macabeu.

Petita empresa amb vinyes pròpies on fem petites elaboracions de varietats tradicionals.

On trobar el nostre producte: Altres botigues



Adreça i contacte:

Barberà de la Conca

✉ info@masdelapansa.com
www.masdelapansa.com
f /masdelapansa
i @masdelapansa
i @masdelapansa

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Gabor Celler

GABOR
celler

El·laborem vi de les varietats trepat, ull de llebre, macabeu i pinot noir.

Som un petit celler que elaborem el vi de les nostres vinyes ecològiques. al celler de viveristes de Barberà de la Conca.

On trobar el nostre producte: A domicili, per tlf. o intagram



Adreça i contacte:

Barberà de la Conca

✉ gaborceller@gmail.com
i @gaborceller

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Niu Celler



Ancestral i vi tranquil de Chardonnay i Garnatxa Negra. Ecològic i natural.

Som dos joves que fem vi natural seguint la biodinàmica. Començant al viver de celleristes fem fermentació espontània amb llevats autòctons, sense afegir-hi res més.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, altres botigues, A domicili i mercats



Adreça i contacte:
689180749
679229881

niuceller@gmail.com
 @niuceller

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Pla de la Masó SL



Vins de la varietat trepat, macabeu i parellada.

Som un petit celler amb vinyes pròpies dels nostres avis i



Adreça i contacte:
Barberà de la Conca
645028951

pladelamaso@gmail.com
 /pladelamaso

Domenio Wines by Cellers Domenys



Vins, caves i oli extra verge 100% arbequina, emparats en 5 Denominacions d'Origen: D.O. Conca de Barberà, D.O. Penedès, D.O. Catalunya, D.O. Cava i D.O. Siurana, que acrediten la qualitat dels

nostres productes.

Cellers Domenys és una cooperativa de primer grau, fruit de l'esperit cooperatiu iniciat l'any 1917 a Sant Jaume dels Domenys, i resultat final de la fusió amb les cooperatives de Banyeres del Penedès, La Bisbal del Penedès, Rocafort de Queralt, Blancafort, Rodonyà i Pira. Els valors de cooperació, participació, innovació i responsabilitat social han estat sempre els eixos que ens han motivat a construir una entitat compromesa amb l'entorn. Som més de 500 socis i gestionem més de 2.500 hectàrees.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, Venda online i xarxa d'agrobotigues de Celles Domenys

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:
Plaça del Sindicat, s/n.
Blancafort
977 67 77 82

agrobotiga.santjaume@cellersdomenys.com
 cellersdomenys.com/
 /cellersdomenys/
 @cellersdomenys

Celler Jordi Llorens



Celler Jordi Llorens

Vi natural blanc, negre i ancestral de les varietats macabeu, parellada, moscatell, cabernet sauvignon, garnatxa negra, syrah, boval, sumoll blanc i negre, macabeu i parellada vermells.

Som un celler familiar on elaborem vi natural dels nostres raïms, sense químics ni a la vinya ni al celler.

On trobar el nostre producte: A domicili, Restaurants, Botigues especialitzades



Adreça i contacte:
C/ Àngel Guimerà, 36
Blancafort
629204672

cellerjll@gmail.com
 /jordi.llorens.5
 @jordillorens

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Gerida Viticultors



Vins de vinyes pròpies, adaptades al territori de la Conca de Barberà.

Vins de vinyes pròpies, amb caràcter i personalitat.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, Mercats, Restaurants



Adreça i contacte:

C/ Fortuny, 10.
Blancafort
690050132

✉ info@geridavins.cat
🌐 www.geridavins.cat
📱 /GeridaViticultorsConca
📷 @geridavins

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



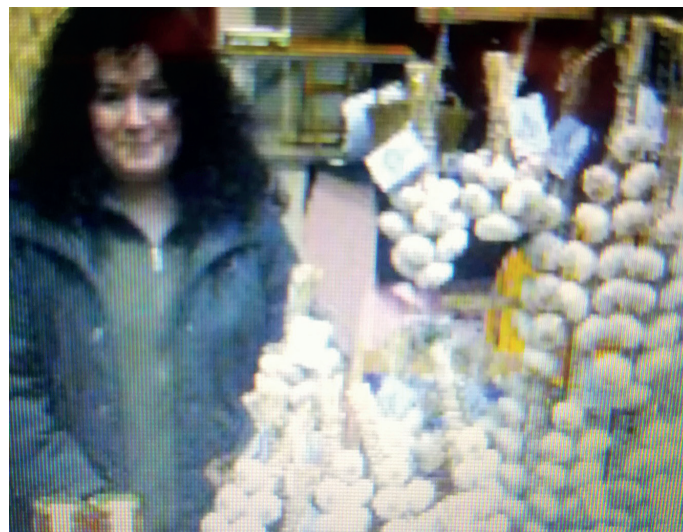
Allegría



Alls secs en manats

Alls morats i blancs produïts en secà amb tècniques regeneratives.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Agrobotiga

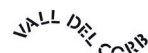


Adreça i contacte:

C/ de Dalt, 6
Forès
977.892.769
651822218

✉ lua.alegría@hotmail.com

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Gebrada de Forès



Cerveses artesanes. Actualment 6 varietats diferents.

Som un petit obrador que fem cervesa artesana i una de les nostres varietats porta ordi, blat, llúpul i raïm trepat cultivats a Forès.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia i a domicili



Adreça i contacte:

C/ Pla de la Bassa, 10
Forès
650976673

✉ cervesagebrada@gmail.com
🌐 cervesagebrada.cat
📱 /CervesaGebrada
📷 @cervesagebrada

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



L'Espilenca



Elaborats a partir de cabrit. Carn, i derivats carnis de cabrum i cereals

Som ramaders, ens produïm el menjar per als animals i elaborem la carn.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Botiga pròpia, A domicili



Adreça i contacte:

Carrer de la Font, 13.
Les Piles
653994730

✉ llorensmontala@hotmail.com

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Productes ecològics Bòria SL



Llavors d'espelta, , blat kamut, blat, llenties, lli i alfals.

Som una empresa familiar que fem producció agrària ecològica des de l'any 1987. No fem adobs de cap tipus i fem aportació de nitrogen a partir d'associacions de cultius. Netegem el gra ecològic de forma física sense cap procés químic.

On trobar el nostre producte: Venda a finca



Adreça i contacte:

Les Piles
606833377

borac.empresa@gmail.com

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Ous Huguet



Ous campers

Empresa familiar

On trobar el nostre producte: A domicili



Adreça i contacte:

Les Piles
977880508
669298167

ricard.segura@hotmail.com

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Agrícola de la Conca SCCL



Vi de la varietat macabeu, parellada, trepat, cabernet sauvignon i ull de llebre. També oli d'oliva arbequina.

Som un celler d'agricultors de la comarca que elaborem el vi a partir del nostre raïm. L'oli que elaborem és oli d'oliva de primera premada en fred d'oliveres centenàries

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:

L'Espluga de Francolí
977871711
977870105

coespluga@telefonica.net
 www.agricoladelaconca.cat
 @agricoladelaconca

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Cal Pagès Cansaladeria



Botifarra blanca, negra i de ceba, llonganissa seca / secallona, xoricet, sobrassada, xistorra, salsitxes de Frankfurt, i altres productes de cansaladeria.

Som la tercera generació familiar que està davant la botiga i obrador.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:

Carrer Sant Antoni nº 11
L'Espluga de Francolí
977870085
646 485 575

antonisabatepages@yahoo.es
 /calpagescansaladeria
 @calpagescansaladeria

Carnisseria Cal Mariquinyo



Carn de vedella i corder, hamburgueses i plats cuinats de vedella i corder.

Vedella i corder de proximitat.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:

Avinguda Catalunya, 18
L'Espluga de Francolí
977870402
682069667

✉ mariquinyo@hotmail.com
f /carnisseriaCalMariquinyo
@calmariquinyo

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Castell d'Or S.L.



Vins de la varietat macabeu, trepat i cabernet sauvignon, a més de caves amb mètode tradicional.

Els vins, caves i olis Castell d'Or són fruit del treball conjunt i del saber fer, que ha passat generació rere generació, en cada una de les cooperatives que integren el grup. Juntes uneixen els processos de producció, elaboració, envasat i distribució de vins, caves i olis de qualitat, que provenen de diferents denominacions d'origen de Catalunya.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Botiga pròpia, Altres botigues, Cooperatives de consum, A domicili, Mercats



Adreça i contacte:

L'Espluga de Francolí
938905385

✉ castelldor@castelldor.com
www.castelldor.com
f /castelldor/
@castelldorcava_vi

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Celler Rendé Masdeu



Vins blancs, rosats i negres.

Entenem la terra, la vinya i tota la seva biodiversitat per elaborar vins ecològics de qualitat que representen l'essència de la Conca de Barberà.

On trobar el nostre producte: el punt de venda actual a Catalunya és online a www.elpetitceller.cat, supermercat Bon Preu i Esclat i botigues especialitzades



Adreça i contacte:

L'Espluga de Francolí
977871361
609245772

✉ celler@rendemasdeu.cat
www.rendemasdeu.cat
f /rendemasdeu
@RendeMasdeu
@RendeMasdeu

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Celler Vidbertus



Vi de les varietats de trepat, garnatxa negra i blanca, garrut i parellada.

Vins amb mínima intervenció, productes autòctons.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Altres botigues, Cooperatives de consum, A domicili i a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet) i a l'Agrobotiga de Montblanc



Adreça i contacte:

L'Espluga de Francolí
626330511

✉ albert@vidbertus.com
www.vidbertus.com
f /vidbertus
@cellervidbertus
@cellervidbertus

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Cerveses Artesanes La Renaixença



Cervesa Imperial White IPA (Llúdriga)

Cervesa Irish Stout (Fènix).

Som la Renaixença, una cervesa artesanal elaborada per dos espluguins. Venim amb ganes d'aportar un aire fresc i jove al món cerveser, a més d'apostar pel territori i la seva gent, oferint cerveses de qualitat i de proximitat.

On trobar el nostre producte: Altres botigues, Cooperatives de consum, A domicili, Mercats, Fires artesanes, de cervesa



Adreça i contacte:

Obrador de cervesa de
Santa Coloma de Queralt
678036721

✉ cervesareneix@gmail.com
📱 @la_renaixenca

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Cots Artesans

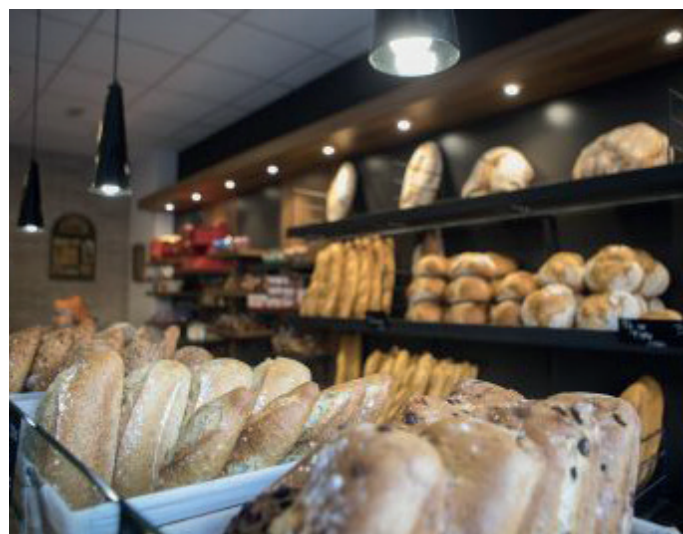
Cots

« ARTESANS »

Elaboració de diferents tipus de pa: espelta, xia, moresc, alemany, pa de pedra, mestral, pa de vidre, etc. **També pastisseria:** magdalenes, carquinyolis, pastissos, coques dolces i salades.

Som una fleca que elabora amb productes de proximitat i amb llevat mare natural.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:

Lluís Carulla 50
Abadia 4
L'Espluga de Francolí
646457916
977870529

✉ mariaxp61@gmail.com
📱 @cots.artesans

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



De la Conca



Alimentació ecològica sense plàstic. Elaborem sals d'herbes, patés vegetals o infusions elaborades amb productes locals per minimitzar el seu impacte ambiental i maximitzar els beneficis socials del territori.

Primera sal de font / brollador sense microplàstics envasada en bossa compostable. Primeres infusions ecològiques 100% lliure de plàstic.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, Cooperatives de consum, A domicili, Mercats



Adreça i contacte:

L'Espluga de Francolí
686768038

✉ info@delaconca.bio
🌐 www.delaconca.bio
📱 /delaconca
📱 @delaconca
📱 @delaconca

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



El Forn de la Vila



Pa i reposteria artesana

El Forn de la Vila es caracteritza per l'especialització d'oficials de primera que diàriament elaboren pa i reposteria artesanalment, utilitzant matèries primes 100% naturals lliures de qualsevol additiu artificial. Donem émfasis als dolços propis de la nostra cultura gastronòmica.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:

Travesera Nou, 4
L'Espluga de Francolí
977871365
634075882
658713780

✉ juliomenguiano@gmail.com
📱 /elforndelaVILA.
Montblanch

Econina



Oli d'oliva arbequina ecològic, avellana negreta ecològica, ametlla comuna ecològica i nous del país.

L'oli d'oliva és de primera premsada en fred i tots els nostres productes són ecològics.

On trobar el nostre producte: A domicili



Adreça i contacte:
L'Espluga de Francolí
691210313

✉ ecologiconina@gmail.com
🌐 econina.com

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Especialitats Cobo, S.L.

Especialitats Cobo

Elaboració del carquinyoli, el vano Marilyn's, ametllats, pets de monja, cubans, Cobolats, cocos, núvols d'ametlla, carquitanies, neules, torrons i altres especialitats pastisseries.

Som una empresa familiar i artesana dedicada a l'elaboració de pastes típiques des de 1955.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, Cooperatives de consum, Mercats i a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet) i a l'Agrobotiga de Montblanc



Adreça i contacte:
Fabrica: Ermita, 20.
Pastisseria: Torres Jordi, 8.
L'Espluga de Francolí
977.87.09.77
977.87.01.59

✉ fabrica@especialitatscobo.es
✉ pastisseriacobo@gmail.com
🌐 www.especialitatscobo.es/
📱 /Especialitats.Cobo
📧 @especialitatscobo

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Forn de pa Cal Tullet



Elaboració de pa i productes de fleca, coques de forner de ceba, espinacs, poma i brioix, pa integral 100 % de gra complet i brioixeria.

Som la quarta generació de forners amb botigues a l'Espluga de Francolí i Montblanc. Elaborem pa tradicional amb llargues fermentacions de 16 h en fred per tenir un producte final més digerible i saludable. Som els creadors del pa de la Cova i també elaborem les populars coques de ceba i de forner.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, altres botigues, a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet) i a l'Agrobotiga de Montblanc



Adreça i contacte:
L'Espluga de Francolí
977871428
606108740

✉ caltullet@gmail.com
📱 @caltullet

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Glòria Xarcuters, S.L.



A Glòria Xarcuters elaborem productes de manera artesanal derivats del porc, com la llonganissa seca, seguint la recepta dels nostres avis.

Per altra banda, oferim una gran varietat d'hamburgueses

de carns i sabors diferents; de porc, vedella i pollastre. També disposem d'hamburgueses vegetals fetes al nostre obrador, així com productes marinats i arrebossats.

Durant els últims anys, hem introduït els menjars cuinats de la cuina catalana.

Som la tercera generació d'una família de Xarcuters i, seguint els processos d'elaboració artesanals i utilitzant matèria primera de qualitat i proximitat, innovem dia rere dia per acomplir amb la demanda dels nostres clients.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:
Plaça de l'Església, 1.
L'Espluga de Francolí
977870357
665605753
(comandes per whatsapp)

✉ gloriaxarcuters@gmail.com
🌐 www.mitiendawhatsapp.com/gloriaxarcuters/
📱 @gloriaxarcuters

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



La Sinoga, oli d'oliva verge extra ecològic



Oli d'oliva arbequina verge extra ecològic, ametlles i avellanes

L'oli La Sinoga s'obté només d'olives pròpies i certificades eco pel CCPAE. Tenim un producció petita (uns 10.000 kg/any) i apostem per la qualitat, tant en treball de camp com de molí.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Altres botigues, A domicili, a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet) i a l'Agrobotiga de Montblanc



Adreça i contacte:
L'Espluga de Francolí
630109432

✉ Info@lasinoga.com
🌐 lasinoga.com

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Lligams Orgànics



Oli d'oliva verge extra, Alls, Calçots, Cereals de varietats antigues, Safrà. Activitats culturals.

Lligams Orgànics és un projecte agroecològic de petita escala, que lluita per una cadena d'alimentació justa i transparent, que recupera el lligam entre la gent, la terra i els seus aliments. Combinem la pagesia amb activitats culturals.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Cooperatives de consum, A domicili



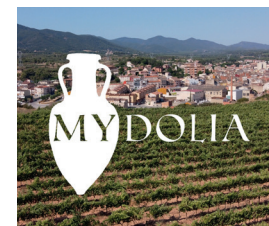
Adreça i contacte:
L'Espluga de Francolí
679926140
608835213

✉ lligamsorganics@gmail.com
🌐 www.lligamsorganics.com
f /lligamsorganics
@lligamsorganics

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



MyDolia



Oli d'oliva i vins ecològics.

Som una empresa familiar de l'Espluga de Francolí especialitzats amb l'elaboració d'oli d'oliva verge extra i vins de varietat Trepal ecològics, provinents dels nostres conreus situats a prop del monestir de poblet. Intentem transmetre la història del nostre territori a través dels nostres productes.

On trobar el nostre producte: Altres botigues, A domicili, Venta Online



Adreça i contacte:
L'Espluga de Francolí
620297104

✉ Info.mydolia@gmail.com
🌐 www.mydolia.com
f /MyDolia
@mydolia

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Pâtisserie Cabal



Elaboració dels tradicionals carquinyolis i ventalls. Elaborem tot tipus de pastissos, tortells, braços, lioneses, rebosteria, pastes de te, bombons i brioixeria.

Som una pastisseria familiar de més de 60 anys en què el pare i el fill hem estat reconeguts Mestres Artesans per la Generalitat de Catalunya. Tots els nostres productes estan elaborats artesanalment al nostre obrador amb la matèria primera de proximitat i màxima qualitat. No ens oblidem de les diades, torrons i neules per Nadal, tortells per al dia de Reis, coques de llardons i bunyols per a la Quaresma, orelletes i crema per Sant Josep, mones i figures de xocolata per Pasqua, coques farcides per Sant Joan i panallets per Tots Sants.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, Cooperatives de consum, a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet) i a l'Agrobotiga de Montblanc

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:
C/ Lluís Carulla, 4
L'Espluga de Francolí
977 87 02 82

✉ pastisseriacabal@gmail.com
🌐 www.pastisseriacabal.com
f /Pastisseria-Cabal
@pastisseriacabal



Pastisseria Farré Gamell



Elaboració de carquinyolis cuits amb forn de llenya, neules i un gran ventall de galetes amb l'autèntic segell artesanal. Estem especialitzats en tot tipus de productes amb xocolata. A més de tenir tot un assortit en pastisseria, també oferim el millor de cada diada.

És una empresa familiar.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, Fet a la Conca, Agrícola de la Conca

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:

Sant Antoni, 2
L'Espluga de Francolí
977870406
619874967

✉ info@farregamell.cat
🌐 www.farregamell.cat
f /farregamell
i @farregamell

Polleria Antònia



Pollastre alast, canelons, empanats.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:

C/. Torres Jordi, 15
L'Espluga de Francolí
977870313

✉ polleriantonia@hotmail.com
🌐 www.mydolia.com
f /MyDolia
i @mydolia

Pastisseria Ferrer



Carquinyolis, carquinyolis xocolata, teules ametlla, teules coco, neules, vanos, orelletes, mones de Pasqua, coques, panallets, pastisseria en general artesanal.

Tots els nostres productes estan elaborats a partir de productes bàsics i de primera qualitat, essén important la seva elaboració i producció artesanal.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, A domicili



Adreça i contacte:

C/. Lluís Carulla, 48
L'Espluga de Francolí
977870268
616127740

✉ dferrerf75@gmail.com
🌐 www.carquinyolisferrer.com
t @carquinyolisferrer
f /CarquinyolisFerrer
i @carquiferrer

Formatges Sant Gil d'Albió



Formatges artesans

Som una empresa familiar que elabora formatges artesans des de fa més de 30 anys.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Botiga online (<http://botiga.santgil.com>), Altres botigues, Cooperatives de consum, Mercats, a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet) i a l'Agrobotiga de Montblanc

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:

C/ Castell s/nº
Albió (Llorac)
977881421

✉ info@santgilalbio.com
🌐 www.santgilalbio.com
🌐 botiga.santgil.com
f /formatgessantgil
i @formatgessantgil

Aromis de la Conca

Aromis
de la Conca

Safrà i productes elaborats amb safrà, herbes condimentàries, olis i vinagres aromatitzats.

Som els que vàrem iniciar el projecte de recuperació del conreu del safrà a Catalunya després de gairebé 100 anys d'haver-se extingit. Tenim producció i elaboració amb certificació ecològica.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Altres botigues, Mercats, Botiga on-line a la web pròpia, a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet) i a l'Agrobotiga de Montblanc

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:
Montblanc
977860910
696718135

✉ joan@aromis.cat
🌐 www.aromis.cat
📱 /aromiscat
🐦 @aromiscat
📷 @aromiscat

Cansaladeria Ca les Bepes



Elaboració d'embotits artesans, productes frescos i productes curats.

Elaborem els nostres productes diàriament amb carns fresques, de la millor manera que ens han ensenyat els nostres avis. Els nostres productes són elaborats d'una manera tradicional, sense conservants, sense additius i aptes per als celíacs.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:
C. Major, 63
Montblanc
977860092
640510189

✉ miquelcanela@hotmail.es
📱 /Cansaladeria-Ca-les-Bepes-
484366735284713/

Aviram Moix



Hamburgueses artesanes de pollastre i gall d'indi de 26 especialitats, llonganissa seca, sobrasada (de pollastre), botifarra blanca i llonganissa crua de 9 especialitats.

L'elaboració és pròpia i la fem diàriament ja que no utilitzem cap tipus de conservant químic. Elaborem amb ingredients naturals i aus de primera qualitat.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:
Montblanc
977862218
680581309

✉ avimoix@gmail.com

Celler Escoda-Sanahuja



Vins de les varietats garnatxa negra, merlot, carinyena, cabernet franc, pinot noir, trepat, sumoll negre, sumoll blanc, chenin blanc, parellada, garnatxa blanca, macabeu i garnatxa grisa.

Producció de vinya ecològica, fermentació espontània, sense correccions, sense filtrar, sense sulfits afegits.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Altres botigues, Cuvée 3000



Adreça i contacte:
Carretera Prenafeta a
Lilla s/n
Prenafeta, Montblanc
977264150
659478198

✉ tossal@celler-escodasanahuja.com
🌐 celler-escodasanahuja.com/
📱 /TossalGros1
📷 @restaurant_tossal_gros

Cultius respectuosos La Puput



Ametlla comuna, oli premsat en fred d'arbecuina, grossal, menya i cupatges, cereals (blat de barbilla, espelta i ordi), llegums (lletia pardina, cigró, pèsol i moreu), pinso de gallina i llavors diverses per

a adobs verds. També fem horta segons temporada i demanda.

Tots els productes són ecològics i creiem en l'agricultura regenerativa. Procurem tenir els camps amb la màxima biodiversitat i tots els arbres són pasturats; també sembrem flors per afavorir la fauna. Creiem en l'agricultura com a una manera de viure, més enllà d'un treball, com un tot.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Cooperatives de consum, A domicili

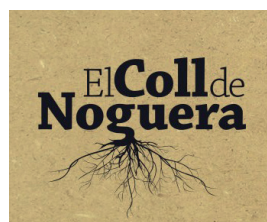
Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:
Montblanc
639238688

✉ Cultiuslapuput@gmail.com
f /cultiusrespectuososlapuput
@Cultius_lapuput

El Coll de Noguera



Ous ecològics, pollastre ecològic, patata ecològica i cereal ecològic.

Tots els meus productes són ecològics i en faig la producció i distribució jo mateix.

On trobar el nostre producte: Altres botigues, Cooperatives de consum, A domicili

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:
Montblanc
636904690

✉ elcolldenoguera@gmail.com
🌐 elcolldenoguera.cat

El Forn de la Vila



Pa i reposteria artesana

El Forn de la Vila es caracteritza per l'especialització d'oficials de primera que diàriament elaboren pa i reposteria artesanalment, utilitzant matèries primes 100% naturals lliures de qualsevol additiu artificial. Donem émfasis als dolços propis de la nostra cultura gastronòmica.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:
Carrer Pere Berenguer
de Vilafranca, 1 baixos;
local 3
Montblanc
977863001
634075882
658713780

✉ juliomenguiano@gmail.com
f /elforndelaVILA.Montblanch

Forn germans Palau

Forn de Pa
Germans Palau
Especialitat en les típiques coques de Montblanc

Elaborem les típiques coques de Montblanc cuites en sola de pedra i totalment artesanes, de sucre, vidre, crema, poma, xocolata, ceba i pebre; diverses varietats de pans de massa mare i de diferents cereals

(blat, espelta, sègol, xia, etc.); tot tipus de brioxeria d'elaboració pròpia com croissants, ensaïmades amb diferents farcits tant dolços com salats; pastissos i braços de gitano, i tots els dolços típics de les diades.

Elaborem tots els productes seguint les fórmules de fa més de 70 anys des que va començar el nostre avi.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:
Montblanc
977860157
619125389

✉ oleguerpalau@hotmail.com

Forn de pa Cal Joan



Pa i productes de fleca. Pa amb farines ecològiques, orelletes, pastissos i coques de Montblanc

Tot elaborat artesanalment, amb farines de qualitat, i amb farines ecològiques.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues



Adreça i contacte:

C/ Major, 85
Montblanc
977860245
606410086

✉ forndepajoan@gmail.com
f /ForndepaJoan.
Montblanc
@fornpajoan

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Fruites i mel Joan Malet



Produeixo cireres i caquis ecològics i també elaboro mel.

La fruita dolça que elaboro és de secà i la mel de proximitat.

On trobar el nostre producte: Altres botigues, Cooperatives de consum, A domicili, Obrador



Adreça i contacte:

Montblanc
615827948

✉ jmalet7@hotmail.com

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Galetes Rifacli



Neules, carquinyolis i galetes artesanes

Fa més d'un segle que a Rifacli elaborem les nostres galetes artesanes seguint receptes tradicionals.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues



Adreça i contacte:

Fabrica i botiga:
Ctra Artesa de Segre, 14
Montblanc
977860799

✉ hola@rifacli.com
www.rifacli.com/
f /rifacli
@rifacli

Hortus Aprodiscæ



Productes ecològics certificats: mermelades, salses, cremes, olives arbequines i oli d'oliva verge extra. També fem lots, regals i detalls gastronòmics per a empreses i particulars.

El projecte agroalimentari ecològic HORTUS APRODISCAE neix el 2005 fruit de la necessitat de garantir l'ocupació futura de les persones treballadores de la nostra entitat, on hi treballen persones amb discapacitat intel·lectual, amb problemàtica de salut mental i/o amb risc d'exclusió social de la nostra comarca. Aquest projecte millora l'accés a l'ocupabilitat de les persones amb discapacitat alhora que fomenta la fixació del talent professional en el propi territori.

On trobar el nostre producte: online, a les nostres instal·lacions, a les Botigues Fet a la Conca al Monestir de Poblet i a l'Agrobotiga de Montblanc, i Garcia Vicent entre d'altres botigues arreu de Catalunya

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:

C/ Josep M. Poblet, 1
Montblanc
977 86 07 68
699 08 33 79

✉ hortus@aprodiscæ.org
hortusaprodiscæ.org/
f /hortusaprodiscæ
@hortusaprodiscæ
@hortusaprodiscæ

La Carabasseta



Produïm hortalisses de temporada, especialment tomacó i llegums, especialment cigrons. També elaborem oli d'oliva arbequina.

Tenim una horta ecològica.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Altres botigues, Cooperatives de consum



Adreça i contacte:
Partida La Parellada
Montblanc
649928070

✉ omellenc84@gmail.com
f /lacarabasseta
@lacarabasseta

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Mas Foraster



Vi de varietals autòctones com el trepat o el macabeu. Oli d'oliva arbequina.

Elaborem vins ecològics de vinya pròpia.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Botiga pròpia, Altres botigues, Cooperatives de consum, A domicili, a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet) i a l'Agrobotiga de Montblanc



Adreça i contacte:
Camí de l'Ermita de Sant Josep, s/n
Montblanc
977860229
696874742

✉ ricard@josepforaster.com
www.josepforaster.com
f /Celler-Mas-Foraster-235176441363
@josepforaster
@josepforaster

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Mas de la Sabatera



Elaborem vi trepat, pinot noir i chardonnay; i cava brut nature chardonnay i cava brut trepat.

Mas de la Sabatera és una Masia amb més de 300 anys d'història, situada a Prenafeta al cor de la Conca de Barberà. Durant segles son diverses les famílies i generacions que han viscut de treballar la vinya que ens envolta. A dia d'avui continuem la nostra professió com a viticultors i ens trobem descobrint nous racons dins de la Masia i aprenent cada cop més de la seva història. Però no va ser fins al 2020 que vam decidir donar el primer pas a elaborar els nostres propis vins, a estimar-nos una mica més. A través de l'elaboració de vins d'intervenció mínima, de parcel·la i que parlen de l'entorn que ens envolta, busquem tornar a la vida al Mas de la Sabatera.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, altres botigues, Cooperatives de consum

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:
Carretera de Montblanc a Prenafeta km.4
Montblanc
690342460

✉ info@masdelasabatera.com
www.masdelasabatera.com
f /masdelasabatera
@masdelasabatera
@mas.sabatera

Olis Josep Anglès



Oli oliva verge extra

Producte obtingut amb procediments mecànics i de primera premsada. Les olives utilitzades per fer l'oli són de qualitat i de proximitat.

On trobar el nostre producte: A domicili



Adreça i contacte:
Muralla st. Jordi 21
Montblanc
655683644

✉ anglessanahuja@gmail.com
@pepanglessanahuja

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Pastisseria Andreu



Merlets de Montblanc, pastisseria, coques de Montblanc, carquinyolis, melindros, merengues i pastisseria dolça i salada.

Pastissers artesans des de 1841. Creadors dels típics merlets de Montblanc. Cinquena generació ininterrompuda de pastissers a Montblanc.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:

Carrer major, 55
Montblanc
977860135
636334898

✉ pastisandreu@gmail.com
f /pastisseria.andreumontblanc
@andreummontblanc

Pastisseria i Confiteria Viñas



Pastisseria artesana

Experta en xocolates, postres d'autor innovadors, rebosteria local i tradicional, des de 1826.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:

Carrer Major, 47
Montblanc
977860158

Prats Vilà Cansaladers



Elaboració del porc (botifarres, llonganissa fresca i seca, pernil dolç i salat i embotits diversos), elaboració de pollastre, vedella i precuinats.

Som una empresa familiar que adquireix la matèria primera de proximitat i alta qualitat i, a partir d'aquesta, la transformem en una àmplia varietat de productes, gran part d'ells tradicionals.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:

Plaça Les Arcades, 4 i
Carrer Pau Casals, 10
Montblanc
977860578
977861798
644299151

✉ pratsvilacansaladers@gmail.com
f /pratsvilacansaladers
@pratsvilacansaladers

Subirana-olea



Oli d'oliva arbequina ecològic.

Ens dediquem a la producció d'oli d'oliva verge extra d'alta qualitat, respectant i cuidant tots els atributs sensorials que la natura ens ofereix. La nostra passió és aplicada a totes i cada una de les tasques per a l'obtenció de fruits sans i d'alta qualitat. La il·lusió, la constància, el treball amb rigor, la passió; i la fortalesa són el que ens impulsa.

On trobar el nostre producte: A domicili



Adreça i contacte:

Montblanc
644277933

✉ info.agrobullo@gmail.com
🌐 www.agrobullo.cat

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Vins de Pedra

VINS DE PEDRA

Vins elaborats com a peces úniques.

Som un celler fresc, jove i inquiet. Elaborem amb varietat tradicionals com el trepat, garnatxa negra, macabeu i parellada.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, altres botigues, a domicili, a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet) i a l'Agrobotiga de Montblanc



Adreça i contacte:

C. de la Muralla
Alfons III, 18
Montblanc
630405118

✉ celler@vinsdepedra.es
🌐 www.vinsdepedra.es
📱 /vinsdepedra
🐦 @vinsdepedra
📺 @vinsdepedra

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Xavier Roselló Agricultura Ecològica



domicili

Patata Kennebec, cereals, llegums i horta de temporada.

Produïm productes ecològics locals.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Altres botigues, Cooperatives de consum, A



Adreça i contacte:

Montblanc
654235635

✉ xrosello@tinet.cat

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Cooperativa Els Corremarges



Melmelades i salses amb fruits silvestres i oblidats.

Som una cooperativa que treballa per la recuperació i divulgació dels coneixements sobre la vegetació. Cultivem i recol·lectem herbes, fruits i flors, i amb ells elaborem melmelades i conserves, recuperant velles receptes i inventant-ne de noves. La nostra feina és experimental i totalment artesana, i tots els productes que utilitzem són ecològics o de recol·lecció silvestre. Des de fa uns anys elaborem les nostres conserves a l'obrador compartit de la Cooperativa Tres Cadires, a Arbeca

On trobar el nostre producte: Venda a finca, altres botigues, Mercats



Adreça i contacte:

Passanant i Belltall
657168058

✉ cooperativa@elscorremarges.cat
🌐 elscorremarges.cat
📱 /elsCorremarges/
🐦 @elscorremarges
📺 @elscorremarges

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Celler Carles Andreu



Vins i caves amb les varietats tradicionals de la Conca.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Botiga pròpia, Altres botigues



Adreça i contacte:

Pira
977887404

✉ info@cavandreu.com
🌐 www.cavandreu.com
📱 /cellercarlesandreu
📺 @cellercarlesandreu

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Domenio Wines by Cellers Domenys



Vins, caves i oli extra verge 100% arbequina, emparats en 5 Denominacions d'Origen: D.O.Conca de Barberà, D.O.Penedès, D.O.Catalunya, D.O.Cava i D.O.Siurana, que acrediten la qualitat dels

nostres productes.

Cellers Domenys és una cooperativa de primer grau, fruit de l'esperit cooperatiu iniciat l'any 1917 a Sant Jaume dels Domenys, i resultat final de la fusió amb les cooperatives de Banyeres del Penedès, La Bisbal del Penedès, Rocafort de Queralt, Blancafort, Rodonyà i Pira. Els valors de cooperació, participació, innovació i responsabilitat social han estat sempre els eixos que ens han motivat a construir una entitat compromesa amb l'entorn. Som més de 500 socis i gestionem més de 2.500 hectàrees.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, Venda online i xarxa d'agrobotigues de Celles Domenys

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:

Avinguda Catalunya, 35
977 89 82 50
977 67 77 82

✉ agrobotiga.santjaume@cellersdomenys.com
🌐 cellersdomenys.com/
📱 /cellersdomenys/
📧 @cellersdomenys

Succés Vinícola SL

SUCCÉS VINÍCOLA

Vi de les varietats trepat, parellada i cabernet sauvignon.

Som un celler que elabora vins naturals de producció ecològica i amb les nostres varietats autòctones.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Altres botigues, Cooperatives de consum, Vinoteques i venda a restauració

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:

Pol.Ind. Nau 13
Pira
677144629
628537455

✉ succesvinicola@gmail.com
📧 @succesvinicola

Fruita i verdura Cal Rafel



Fruita de temporada: pomes i peres de diferents varietats, i codonys. Verdura de temporada: enciam, escarola, bleda, col, espinacs mongetes, pebrot, albergínies, carbassons, carbasses, cebes, alls secs

i alls tendres, tomaca, tomacó, porro, pastanaga, remolatxa, patates, calçots, pèsols, faves i bolets. Ous de gallines de corral.

El principal factor a destacar és la dolçor dels nostres productes gràcies al nostre microclima. Utilitzem el criteris de producció integrada; l'ús de químics és el nostre últim recurs, per norma general no es fan tractaments.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Mercats

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:

Explotació : C/ Major, 18
Venda Dimecres i
dissabte mercat Masuca
d'Igualada
Pontils
977266029
606139308

✉ jmjaneroca@gmail.com
📱 /calrafel/
📧 @calrafel

Melmelada de Montalegre



Elaboració de mermelades.

Elaborem amb fruita pròpia, sempre que podem, i, si no, la comprem al mercat local.

On trobar el nostre producte: Altres botigues, Mercats

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:
Montalegre (Pontils)
660048259

✉ melmeladademontalegre@gmail.com
🌐 sites.google.com/site/melmeladesdemontalegre
📱 /melmeladademontalegre/
📧 @melmeladademontalegre

Domenio Wines by Cellers Domenys



Vins, caves i oli extra verge 100% arbequina, emparats en 5 Denominacions d'Origen: D.O.Conca de Barberà, D.O.Penedès, D.O.Catalunya, D.O.Cava i D.O.Siurana, que acrediten la qualitat dels

nostres productes.

Cellers Domenys és una cooperativa de primer grau, fruit de l'esperit cooperatiu iniciat l'any 1917 a Sant Jaume dels Domenys, i resultat final de la fusió amb les cooperatives de Banyeres del Penedès, La Bisbal del Penedès, Rocafort de Queralt, Blancafort, Rodonyà i Pira. Els valors de cooperació, participació, innovació i responsabilitat social han estat sempre els eixos que ens han motivat a construir una entitat compromesa amb l'entorn. Som més de 500 socis i gestionem més de 2.500 hectàrees.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, Venda online i xarxa d'agrobotigues de Celles Domenys

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:
977 67 77 82

✉ agrobotiga.santjaume@cellersdomenys.com
🌐 cellersdomenys.com/
📱 /cellersdomenys/
📧 @cellersdomenys

Espècies Corbella



Elaboració de barreges d'espècies i herbes, de recepta pròpia.

Molem les espècies en gra i herbes en fulla cada setmana al nostre molí per garantir-ne la puresa i mantenir-ne l'aroma i les seves propietats.

On trobar el nostre producte: Altres botigues, Cooperatives de consum, Mercats, majoristes d'alimentació



Adreça i contacte:
Rocafort de Queralt
977898093

✉ especiecorbella@gmail.com

Bon Pastís



Elaboració de dolços artesans.

Elaborem dolços amb ingredients tradicionals i també oferim opcions saludables i bio, aptes per a vegans i sense gluten.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:
Plaça Portal, 5
Santa Coloma de Queralt
689727500

✉ info@bonpastis.com
🌐 www.bonpastis.com
📱 @bonpastis

Cal Marc de Santa Coloma



Pernil dolç, embotits cuits, cansalada curada, hamburgueses de pollastre i porc, llibrets de llonganissa, canelons de carn i d'espinaçs, croquetes, pinxos adobats, mandonguilles i pizzes

Els nostres productes són artesans i naturals

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, A domicili i a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet)



Adreça i contacte:
Carrer Marxants, 7
Santa Coloma de Queralt
977880313
690694352

✉ massana.gasso@gmail.com
📱 @Calmarcsca

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Cal Racó



Som apicultors. Produïm i comercialitzem la nostra mel, tota de producció pròpia. Alhora, també, cosmètica apícola.

Som una petita empresa composta per dos germans joves que van buscar la manera d'ocupar-se en el territori on han crescut.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Altres botigues, Cooperatives de consum, A domicili, Mercats



Adreça i contacte:

C/de la Font, 31
Santa Coloma de Queralt
600693722

✉ Calraco@gmail.com
f /melcalraco
@Racocal

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Cansaladeria Ca L'Estripet



Embotits cuits amb foc de llenya; curats. També oferim plats precuinats com romesco i pops.

Elaboració d'embotits a partir de carns selectes i cuits amb caldera de foc de llenya.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:

Santa Coloma de Queralt
977880237
629107275

✉ calestripet@gmail.com

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Cansaladeria Cal Mensa



Botifarra crua, blanca i negra, bisbes, llonganisses, fuets, paté de tònica i de safrà, catalana, canelons, croquetes i hamburgueses variades.

Productes de proximitat, de casa.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia

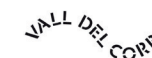


Adreça i contacte:

Santa Coloma de Queralt
676977215

✉ isaac_mm_10@hotmail.com

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Coperal



Oli d'oliva arbequina.

Oli d'oliva de primera premsada en fred

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, A domicili



Adreça i contacte:

Santa Coloma de Queralt
977880703

✉ pla@coperal.com
www.coperal.com
f 100009369514541

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



L'Aresta Cooperativa Agroecològica



Pans artesans, pastisseria, coques, galetes, magdalenes, crackers i carquinyolis.

Elaborem amb ingredients i farines ecològiques de varietats locals, de petits productors/es locals i mòltes en molí de pedra per conservar totes les seves propietats. Els nostres pans, fets amb llevat mare natural, reposen llargament, tot respectant els temps de fermentació, abans de fornejar-los al forn de llenya, per obtenir uns pans rics en gustos i aromes, digeribles i de llarga conservació.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, Cooperatives de consum, Mercats



Adreça i contacte:
C/Major 19, baixos.
Santa Coloma de Queralt
662407411

✉ arestaffleca@gmail.com
🌐 aresta.coop/
f /arestacoop/
t @arestacoop
i @fleca_l_aresta

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



VALL DEL CORB



Carnisseria Gallart



Carn fresca de be i vedella.

Els nostres productes són de proximitat.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:
Passatge carnisserias
Santa Coloma de Queralt
677596193

✉ rigasa60@hotmail.com

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Llegums, cereals i farines ecològiques Pep Mestre



Cereals i farines de varietats antigues i llegums

Som una empresa familiar agroecològica que produïm i elaborem productes de la pròpia finca per fer arribar el producte del tros al plat. Elaborem farina amb molí de pedra.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Botiga pròpia, Altres botigues, Cooperatives de consum, A domicili, Mercats



Adreça i contacte:
C/Mare de Déu de
Montserrat, 8
Venda: Molí de Pedra Pep
Mestre, Argençola
Santa Coloma de Queralt
931317631
650639659

✉ ecojmestre@gmail.com
🌐 www.pepmestre.cat
f /ecoepmestre/
i @ecoepmestre

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Maria Soler, l'art de la conserva



Vinagres de fruites, mermelades, geles i chutneys.

Elaboro els meus productes de manera artesanal amb fruita i verdura de temporada de qualitat.

On trobar el nostre producte: Botiga obrador a Santa Coloma de Queralt, venda on-line des de la web i per WhatsApp, els punts de venda que s'indiquen a la web i a les Botigues Fet a la Conca al Monestir de Poblet i a l'Agrobotiga de Montblanc



Adreça i contacte:
Plaça Major, 15
Santa Coloma de Queralt
633739903

✉ info@mariasoler.cat
🌐 www.mariasoler.cat
f /mariamermelades
i @Maria_Soler_lart_de_la_conserva

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Panificadora Colomina - Forn de pa i pastisseria Pujó



Tot tipus de productes de pa i pastisseria

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, C. Major, 3 de la Llacuna tel. 93 8976047



Adreça i contacte:
Raval de Jesús, 6
Santa Coloma de Queralt
977 88 16 67

✉ joseppujo@hotmail.com
f /Forn-de-pa-pastisseria-Pujó

Safrà colomí



Safrà i productes elaborats amb safrà

Cultivem a petita escala i revalorem un producte tradicional, el safrà.

On trobar el nostre producte: Mercats



Adreça i contacte:
Santa Coloma de Queralt
664339799

✉ safracolomi@gmail.com
t @safracolomi
i @safracolomi

Segarreta



Cerveses 100% autèntiques, naturals i artesanals, sense additius, sense filtrar ni pasteuritzar.

Només utilitzem ingredients naturals seleccionats i ens obsessiona la qualitat. Per això només fem produccions limitades i per això les nostres cerveses tenen tant a veure amb el lloc d'on venim. Som d'allà on la Segarra toca amb el riu Gaià. Som terra de cereal i terra de llúpol; aquest és el nostre paisatge i explica allò que som.

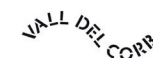
On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, A domicili, Fires i mercats



Adreça i contacte:
Carrer Nostra Senyora de la Mercè, 25
Santa Coloma de Queralt
637 433 031

✉ info@segarreta.com
g segarreta.com/
f /lasegarreta/
t @Segarreta1
i @ceresa_segarreta

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Tòfones Monfertru



Tòfones, productes trufats, fets amb productes de proximitat i per empreses de la zona, com: l'oli d'oliva verge extra aromatitzat amb tòfona negra, sal amb tòfona, mermelada de pera amb tòfona, paté trufat i crema de formatge de cabra amb tòfona.

Productes de proximitat.

On trobar el nostre producte: On-line



Adreça i contacte:
Carretera de Montblanc, 28
Santa Coloma de Queralt
675 162 374
620 447 491

✉ tofonesmf@gmail.com
✉ hola@tofonesmonfertru.com
g www.tofonesmonfertru.com
t @monfertru_sl

Cooperativa Vinicola Sarral



Cava de les varietats macabeu, parellada i trepat. Vi DO Conca de Barberà de les varietats macabeu, parellada, trepat, ull de llebre, merlot i cabernet sauvignon. Vi d'agulla blanc i rosat de les varietats macabeu, parellada i trepat. Bag&box blanc, rosat i negre.

Cooperativa centenària amb una nau modernista. Elaborem vins i caves amb la producció dels nostres socis.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, restauració

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:

Av. De la Conca, 33
Sarral
977890031
625511765

✉ cavaportell@covisal.es
🌐 www.cava-portell.com

Rosa M^a Torres SL



Blancs, negres, rosats, caves, dolços, sangries, criances, etc.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, botiga pròpia, Altres botigues, Cooperatives de consum, a domicili i mercats

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:

Sarral
977890013

✉ info@rosamariatorres.com
🌐 www.rosamariatorres.com
f /cellersosamariatorres/
📷 @celler_rmt

Frutes i verdures TULUA



Safrà, verdures i frutes variades fresques, de les quals n'hi ha de pròpies i d'altres de comprades.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Mercats



Adreça i contacte:

Plaça de l'estudi, 8
Sarral
877213543
657159477

✉ ramonpalau91@gmail.com

Supermercat, fleca i carnisseria Torres

CARNISSERIA - TOCINERIA

TORRES



A la carnisseria elaborem carn de corder del nostre propi ramat. A la fleca fem pa artesanal amb forn de llenya, elaborem pans diversos, també de moresc i espelta, també fem coques de recapte de poma, de sucre i adobades. Al supermercat hi podeu trobar tot tipus de mercaderia (fins i tot xarcuteria i pesca salada).

Elaborem el pa artesanal amb forn de llenya i massa mare. A la carnisseria, podreu trobar uns preus molt econòmics en xai, ja que tenim ramaderia pròpia.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:

Carrer Major, 15-17
Sarral
977890607
692633094

✉ milapr1964@hotmail.com

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Agrícola de la Conca SCCL



Vi de la varietat macabeu, parellada, trepat, cabernet sauvignon i ull de llebre. També oli d'oliva arbequina.

Som un celler d'agricultors de la comarca que elaborem el vi a partir del nostre raïm. L'oli que elaborem és oli d'oliva de primera premada en fred d'oliveres centenàries

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:

Solivella
977892065
977892139

✉ coviso@telefonica.net
🌐 www.agricoladelaconca.cat
📱 @agrobotigadesolivella

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Bodegues Sanstravé



Vins i caves

Som un celler que elaborem els nostres vins fent agricultura tradicional.

On trobar el nostre producte: Restaurant Cal Travé, online (www.sanstrave.com), botigues de la nostra comarca.



Adreça i contacte:

C/ de la Conca, 10
Solivella
977892165
617687965

✉ bodega@sanstrave.com
🌐 www.sanstrave.com
f /travesures
📱 @sanstrave

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Cal Caixis

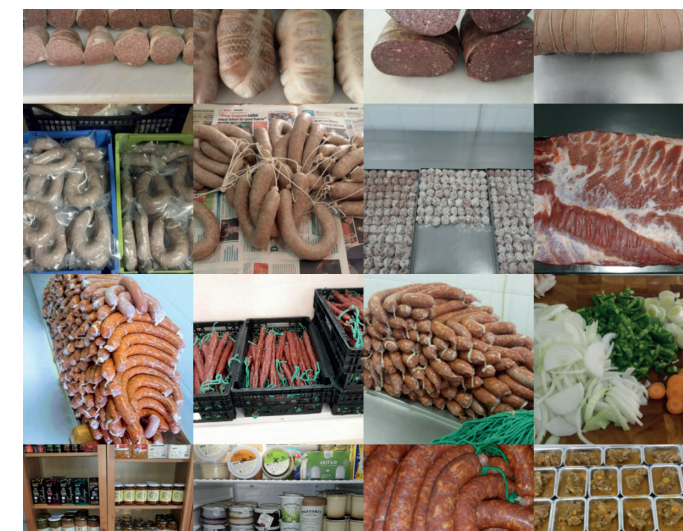


Carnisseria - Cansaladeria

Cansaladeria artesanal, canelons casolans, llonganissa de pagès i botifarres.

Elaboració pròpia artesanal de productes derivats del porc. Cansaladeria amb elaboració pròpia.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia

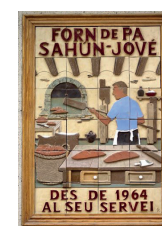


Adreça i contacte:

Solivella
977892003
633763620

✉ calcaixis@gmail.com
🌐 cal-caixis.business.site/
f /calcaixis
📱 @calcaixis

Forn de pa Sahún i Jové



Pa artesà, coca de sucre, assortit en pastes, orelletes artesanes i especialitat en coques de recapte.

Productes artesanals des de 1964.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues, Al forn de pa de Blancafort, al Garcia Vicent de (Tàrraga, Mollerussa, Les Borges Blanques, Montblanc) al Caprabo del Pla de Santa Maria, al Disbo dels germans Truc de Valls, entre d'altres.



Adreça i contacte:

Carrer de la Creu, 5
Solivella
977 89 20 16
699 61 82 21

✉ sahunpa@tinet.org
f /Forn-de-Pa-Sahun-i-Jove-104399494500773

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Mas Tuells



Farina de blats panificables diversos

Som una família de pagesos que molem farina ecològica de blats diversos panificables de producció pròpia, amb un molí de pedra que es mou amb energia renovable.

On trobar el nostre producte: Venda a finca



Adreça i contacte:

Solivella
619 948873
657 181214

✉ jaume@mastuells.cat

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



La dolçor de la Vall del Corb



Rebosteria artesana: magdalenes, galetes, pastissos, etc.

Producte de km 0.

On trobar el nostre producte: Restaurant Bar de les piscines



Adreça i contacte:

Vallfogona de Riucorb
666706733

✉ rectorvall@gmail.com

f /HostaldelRector

📷 @hostal_del_rector

Celler Vega Aixalà



Vi i oli

Som un celler familiar que elaborem vi natural a partir del nostre raïm ecològic

On trobar el nostre producte: Botigues Fet a la Conca al Monestir de Poblet i a l'Agrobotiga de Montblanc



Adreça i contacte:

C/ de la Font, 11
Vilanova de Prades
636519821

✉ eva@vegaaixala.com

🌐 www.vegaaixala.com

f /cellervegaixala

🐦 @vegaixala

📷 @vegaixala

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Celler Vilalta Pere



Vins de fermentació espontània d'albarinyo, garnatxa i cabernet. Som un celler familiar que elaborem vi natural a partir del nostre raïm ecològic.

Petit celler familiar de tradició pagesa i passió vitivinícola. Elaborem els nostres vins amb atenció i dedicació i exclusivament amb raïm de les nostres vinyes de Vilanova de Prades. No afegim llevats ni sulfits, cuidant el seu procés natural. Com a resultat, obtenim vins únics amb ampelles limitades que expressen el terroir excepcional d'aquesta localitat.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, Botiga pròpia, Altres botigues, Cooperatives de consum, A domicili



Adreça i contacte:

C/ La Llaunera, 3-5
Vilanova de Prades
643869239

✉ cellervilaltapere@gmail.com

🌐 www.cellervilaltapere.cat

f /cellervilaltapere

📷 cellervilaltapere

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Moisès Milla



Oli d'oliva verge extra ecològic, ametlla ecològica, avellana negreta, ous, patates i productes de l'hort.

Productes ecològics de collita pròpia

On trobar el nostre producte: A domicili



Adreça i contacte:

C/ Sant Salvador, 7
Vilanova de Prades
630728287
676186810

✉ lopaemae@hotmail.com

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Ca la Cova



Elaborem embotits artesans i productes frescos, a partir de carn i matèries primeres de qualitat i proximitat.

A Ca la Cova som Mestres Artesans de la cansaladeria, carnisseria i xarcuteria des del 1937. És un negoci familiar nascut a Vimbodí i Poblet, i el seu principi sempre ha estat el bon fer, respectant el tracte acurat de la carn. Actualment està liderat per la tercera generació, la Natàlia, la qual entre diferents reconeixements obtinguts per la seva perseverança, en destaca el de la Generalitat de Catalunya, mitjançant el qual va ser reconeguda com a Mestra Artesana de la cansaladeria, carnisseria i xarcuteria

On trobar el nostre producte: Botiga-obrador propi a Vimbodí i Poblet, fires o trobades artesanes, alguna botiga molt puntual de productes de proximitat i Botigues Fet a la Conca al Monestir de Poblet i a l'Agrobotiga de Montblanc

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Adreça i contacte:

C/ Major, 72
Vimbodí i Poblet
977878273
669780883

✉ natalia@calacova.cat

🌐 www.calacova.cat

📱 /calacova1937

🐦 @calacova

📷 @calacova1937

Abadia de Poblet



ABADIA DE POBLET

Vi negre de Trepal, garrut i garnatxa vi blanc macabeu i parellada.

Celler dins del monestir de poblet, que es treballa de manera artesanal amb les varietats autoctones de la terra.

On trobar el nostre producte: Altres botigues



Adreça i contacte:

Passeig Abat Conill.
Vimbodí i Poblet
977870358

✉ j.pujol@codorniu.com

🌐 www.15bodegas.com

📱 @abadiadepoblet

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Cara Nord Celler



CARA NORD
VINYES DE LES MUNTANYES
DE PRADES

Vi de les varietats trepat, garrut, garnatxa i syrah, etc.

Som un celler que elabora el vi a partir del nostre raïm i amb criteris biodinàmics.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, Altres botigues



Adreça i contacte:

Pl. Sant Sebastià, 13.
El Vilosell
Vimbodí i Poblet
973718165

✉ hola@caranordceller.com

🌐 www.caranordceller.com

📱 /caranordceller

🐦 @CaraNordCeller

📷 @caranordceller

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Castell de Riudabella



Vi de les varietats chardonnay, pinot noir, garnatxa negra, syrah, cabernet sauvignon i Samsó

El celler es troba al castell de Riudabella, on s'elabora vi des de l'època dels romans i actualment la família Gil Moreno de Mora se n'encarrega des de 1841 quan va comprar el castell; en aquests moments ja hi trobem la 7a generació. Les vinyes estan situades a la vall de les muntanyes de Prades on hi ha un clima molt especial que caracteritza tots els nostres vins.

On trobar el nostre producte: Venda a finca, botigues especialitzades



Adreça i contacte:

Finca Riudabella s/n
Vimbodí i Poblet
659995623

✉ vinos@riudabella.com
🌐 www.castellderiudabella.com
f /castellderiudabella/
📷 @castellderiudabella

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Cervesa Boixets



Cervesa artesana, rossa torrada i negra

Sóc un petit productor, elaboro al garatge de casa i utilitzo aigua del bosc de Poblet.

On trobar el nostre producte: Altres botigues, Cooperatives de consum, A domicili, Mercats, Fires



Adreça i contacte:

C/ Girona, 11
Vimbodí i Poblet
659588865

✉ cbleno@tinet.cat
f /boixets
📷 @cervesaboixets

Forn de pa Caixal



Elaboració de pa, productes de fleca i especialitat en braços de gitano.

Braços de gitano ideals per calçotades i celebracions.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:

C/ Major, 97
Vimbodí i Poblet
977878093

✉ jcepasti@gmail.com

Miró Dry Foods S.L.



Fruits secs, fruita deshidratada, olis, espècies i llavors

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia



Adreça i contacte:

Vimbodí i Poblet
977 87 28 84
629 379 289

✉ mironous@mironous.com
🌐 www.mironous.com
f /mironous
📷 @mironousfood/

Tocineria Cal Silo



Llonganissa seca i crua, botifarra blanca, negra, de ceba, d'ou i d'espínacs, xoriç vermell i sobressada, pinxos, hamburgueses i llibrets.

La nostra especialitat és la llonganissa seca.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia i algunes festes i mercats de la zona.



Adreça i contacte:

Carrer Major, 27
Vimbodí i Poblet
977 878 022

✉ calsilo@hotmail.com
f /tocineriacalsilo
t @cal_silo
i @tocineriacalsilo

Tòfona de la Conca



Tòfona, oli trufat, formatge trufat, mel amb tòfona, risotto de ceps amb tòfona, sal amb tòfona, brandi amb tòfona i fuet amb tòfona.

Oli trufat sal amb tòfona i formatge amb tòfona.

On trobar el nostre producte: Botiga pròpia, altres botigues, Cooperatives de consum, a domicili, a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet) i a l'Agrobotiga de Montblanc



Adreça i contacte:

Av Amics de Vimbodí N°9
Vimbodí i Poblet
676698575

✉ tofonadelaconca.info@gmail.com
globe www.tofonadelaconca.com
f /tofonadelaconca
t @tofonadelaconca
i @tofonadelaconca

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



Vivers agroalimentaris comarcals



Viver de Celleristes



Dins l'antiga seu de la Societat Cooperativa Agrícola de Barberà de la Conca, fundada l'any 1894, la primera que es va constituir a Catalunya i a l'Estat Espanyol, es localitza el Viver de Celleristes de Barberà de la

Conca. Després de molts anys en desús, l'any 2007, es van arranjar i dotar d'equipaments les instal·lacions d'aquesta antiga cooperativa agrícola per instal·lar-hi el primer viver d'empreses vitivinícoles que s'ha implantat mai a l'Estat. La creació del Viver de Celleristes és una iniciativa pionera impulsada conjuntament amb l'Ajuntament de Barberà de la Conca, el Consell Comarcal, la Cooperativa Agrícola de Barberà de la Conca i la DO Conca de Barberà.

El Viver, que entra en funcionament l'any 2007, està destinat a persones emprenedores que vulguin desenvolupar un projecte empresarial dins el sector vitivinícola d'una manera singular i minimitzar els riscos inicials que suposa la creació d'una empresa d'aquestes característiques. Els objectius principals del Viver són els de fomentar la creació d'empreses i llocs de treball que dinamitzin el sector vitivinícola i donin un alt valor afegit als productes que s'hi elaboren.

SERVEIS DEL VIVER DE CELLERISTES

Informació, assessorament i formació als emprenedors.

Utilització de les instal·lacions i maquinària.

Tramitació de documentació necessària per l'exercici de l'activitat.

Servei de tutoria per part d'empreses consolidades.

Servei de seguiment per a la consolidació empresarial.

INSTAL·LACIONS

El Viver de Celleristes compta amb una superfície de 1000m² distribuïts en diferents espais comuns per a totes les empreses que l'integren i compta amb les següents instal·lacions: sala de recepció i vinificació amb tota la maquinària necessària per la transformació del raïm, sala de criança climatitzada, equips de fred, màquina etiquetadora i embotelladora, laboratori, magatzem.

INICIATIVES ALLOTJADES:

El Molí dels capellans, Vinyes de l'Albà, Vidbertus, Mas de la Pansa, Costador Terroirs Mediterranis. Trobareu més informació sobre les iniciatives allotjades al web del Viver.



Adreça i contacte:

Carrer del Comerç, 2
Barberà de la Conca
977 86 13 38

✉ info@concactiva.cat
🌐 www.concactiva.cat/
viver-celleristes/
presentacio

Viver Agroalimentari – Espai Cuina



L'Espai Cuina està destinat a persones emprenedores que vulguin desenvolupar un projecte empresarial dins el sector agroalimentari d'una manera singular i minimitzar els riscos inicials que suposa la creació

d'una empresa d'aquestes característiques.

Dissenyat per facilitar la posada en funcionament d'una idea i transformar-la en un producte o servei de valor afegit que permeti a les persones valorar la possibilitat d'establir-se per compte propi en el futur.

Les inversions per a la millora dels serveis i la competitivitat de les empreses és constant i la finalitat de les empreses que en formen part, és la d'oferir productes clarament diferenciats i de gran qualitat.

SERVEIS DEL VIVER AGROALIMENTARI

Informació, assessorament i formació als emprenedors.

Seguiment del projecte empresarial per a la seva consolidació.

Utilització de les instal·lacions i maquinària.

Registre sanitari d'empreses i productes alimentaris.

INSTAL·LACIONS

L'Espai Cuina compta amb una superfície d'uns 500m² distribuïts en diferents espais comuns per a totes les empreses que l'integren i compta amb les següents instal·lacions: magatzem no peribles, sala de manipulació, sala de rentat, sala de cocció, sala d'expedició.

INICIATIVES ALLOTJADES:

Cal Camat, Curculio Nucum, Gustus, Mas Camp, Orliu, Cocatast, Safrans Tulua, La Torreta, Menjamiques, Street Rolls, Noir et Blanc. Trobareu més informació sobre les iniciatives allotjades al web del Viver.



Adreça i contacte:

Carrer Daroca, 1
Montblanc
977 861 338

✉ info@concactiva.cat
🌐 www.concactiva.cat/
espai-cuina/presentacio



El Molí de l'Oli



Amb el projecte del Molí de l'Oli es recupera un espai històric de l'edifici de la cooperativa agrícola de Montblanc on antigament ja s'hi elaborava oli. Una proposta més de suport a iniciatives per a productors i productores agroalimentaris que Concactiva desenvolupa amb el suport de l'Ajuntament de Montblanc.

La instal·lació del nou molí compta amb la tecnologia més actual per a l'extracció d'oli en fred per mantenir totes les seves propietats i aromes. El molí té una capacitat per moldre 250Kg d'olives l'hora i obtenir oli d'oliva verge extra. La proposta principal del molí és donar la possibilitat a persones emprenedores d'obtenir oli a partir d'olives arbequines pròpies, envasar-lo, etiquetar-lo i traient-lo al mercat amb les garanties sanitàries necessàries. Per tant, es vol posar en valor l'oli d'oliva de qualitat i fomentar iniciatives empresarials entorn a aquest sector.

Les dimensions reduïdes i la polivalència del molí faciliten el control de tot el procés i també l'entrada de petits productors/es que poden obtenir l'oli de les seves olives encara que les quantitats entrades siguin baixes.

SERVEIS DEL MOLÍ DE L'OLI

Informació, assessorament i formació a persones emprenedores.

Molturació d'olives, filtrat de l'oli i envasat.

Servei de tutoria i seguiment per empreses consolidades.

INSTAL·LACIONS

Aquest espai compta amb un molí d'última generació per a productors que vulguin processar fins a 1.500Kg al dia i on la qualitat prima per sobre la qualitat. Està equipat amb bàscula, caixes de recollida d'oliva, filtre de plaques i sala climatitzada amb dipòsits per emmagatzematge d'oli.



Adreça i contacte:

C/ Muralla Santa Tecla 54,
Montblanc
977 86 13 38

✉ oad@concactiva.cat
🌐 www.concactiva.cat



Obrador de Cerveses Artesanes Baseactiva



Al municipi de Santa Coloma de Queralt s'hi troba l'Obrador de cerveses artesanes Baseactiva. Aquest projecte, impulsat per Concactiva i l'Ajuntament de Santa Coloma de Queralt és un nou espai que es vol posar en

funcionament durant l'any 2020 per impulsar iniciatives emprenedores al voltant de l'elaboració de cervesa artesanal de qualitat que tanta projecció té actualment.

Ens trobem en un territori amb grans extensions de cereal i on s'han detectat necessitats de diversificació econòmica i amb interès per l'elaboració d'aquest tipus de producte.

La incertesa inicial i les importants inversions necessàries per fer un obrador frenen molts projectes empresarials. L'Obrador vol ser un espai catalitzador i facilitador perquè durant un determinat període de temps, les persones puguin utilitzar aquest espai i la maquinària per experimentar, elaborar i vendre les cerveses que s'hi elaboraran, amb acompanyament i minimitzat riscos.

L'assessorament empresarial i especialitzat en elaboració de cervesa artesana de qualitat volen ser un punt fort per garantir iniciatives futures que generin ocupació i valor afegit al territori.

SERVEIS DE L'OBRADOR

Informació, assessorament i formació empresarial.

Formació especialitzada en elaboració de cerveses.

Utilització de les instal·lacions i maquinària d'última generació per l'elaboració del producte.

Servei de tutoria i seguiment del projecte empresarial.

Registres per la legalització de l'activitat empresarial

INSTAL·LACIONS

L'obrador és un espai de nova construcció de 400m² amb diferents estances tal com indica la normativa d'indústries alimentàries. Compta amb la zona de cocció, fermentació, embotellament i etiquetat. També hi ha un espai de laboratori i oficines i molí de malta. La maquinària actual permet coccions de fins a 300 litres en una sola vegada.

Aquest espai està integrat dins del Centre d'Iniciatives Empresarials Baseactiva que compta amb aules de formació i despatxos que complementen l'oferta de serveis que ofereix l'Obrador



Adreça i contacte:

C/ Anselm Clavé, 7
Santa Coloma de Queralt
977 86 13 38

✉ oad@concactiva.cat
🌐 www.concactiva.cat



La Ruta del TREPAT

Descobreix uns vins amb caràcter únic



Cellers, Trepats en família, Paisatges Trepats, Allotjaments, Restaurants, Museus, Agrobotigues, Turisme Actiu

La Ruta del TREPAT és descobrir els paisatges de la Conca de Barberà, és contemplar les vinyes sense presses, és conèixer cellers plens d'història i també degustar vins i caves amb caràcter únic. Aquí els rellotges no funcionen; és la naturalesa qui marca el ritme. Us proposem descobrir-la d'una manera tranquil·la i relaxada, amarant-vos bé de les seves aromes, els seus gustos i la seva essència!

El trepat és la varietat de raïm negre autòctona de la Conca de Barberà; se n'obtenen vins rosats i caves amb molta personalitat, tot i que cada cop es troben més vins negres i blancs, delicats,

afruitats, frescos, amb notes especiades i d'una lleugera graduació alcohòlica.

La comarca, rica pel seu patrimoni cultural, present també a La Ruta del Cister, destaca pel seu paisatge i la seva situació, factors que la converteixen en un indret privilegiat per al cultiu de la vinya i l'elaboració d'excel·lents vins i caves reconeguts per la seva qualitat.



Per a més informació sobre
La Ruta del TREPAT
escaneja el codi o vés a:
rutadeltrepats.cat

Festes i fires
agroalimentàries



Left Side Festivals:

- ☒ Fira de la tòfona negra i concurs de gossos tofonaires a Vilanova de Prades
- ☒ Fira de Sant Vicenç i Festa de l'Oli a l'Espluga de Francolí
- ☒ Forès viu el vi a Forès
- ☒ Setmana Medieval de Montblanc- Mercat de vins i caves de la DO Conca de Barberà i mercat de productes de proximitat
- ☒ Som Terra de Patrimoni- Mercat de productes artesanals i de Km.0 a Santa Coloma de Queralt
- ☒ Trosfood a la vall del Corb (itinerant pels municipis de la vall)
- ☒ Vinyafest en família a la Conca de Barberà (primavera, diferents municipis de la comarca)
- ☒ #Safrània365 a Montblanc (tot l'any)

Top Festivals:

- ☒ Festa del Mandongo a Forès
- ☒ Festa del Trepal a Barberà de la Conca
- ☒ Maridatge de vins i patés a Montbrió de la Marca

Right Side Festivals:

- ☒ Aplec del romesco i de la sardana a Santa Coloma de Queralt- degustació de producte local.
- ☒ Mercat nocturn de la vall del Corb (itinerant pels municipis de la vall)
- ☒ Festa de l'All a Belltall
- ☒ Mercat vell a Conesa
- ☒ Som Terra de Cava a Rocafort de Queralt
- ☒ Festa de la Verema a l'Espluga de Francolí
- ☒ Fira de la Cervesa Artesana i elaboradors locals a l'Espluga de Francolí
- ☒ Festa de la Castanyada a Vilanova de Prades
- ☒ Festa del Bosc a Vallespinosa- Mercat de productors i artesans de proximitat
- ☒ Fira de la Cervesa Artesana i elaboradors locals a l'Espluga de Francolí
- ☒ Vitrum, festa del vidre artesà de Vimbodí i Poblet- mercat de productes de proximitat i artesanía.
- ☒ Mercat de Santa Llúcia a Les Piles
- ☒ Fira Agrícola i Industrial a Sarraí- mostra de productes de proximitat i artesanía
- ☒ Blanc Mercat a Santa Coloma de Queralt-mercat de productes de proximitat

Calendar Months:

- GENER:** 1-31
- FEBRER:** 1-29
- MARÇ:** 1-31
- ABRIL:** 1-30
- MAIG:** 1-31
- JUNY:** 1-30
- JULIOL:** 1-31
- AGOST:** 1-31
- SETEMBRE:** 1-30
- OCTUBRE:** 1-31
- NOVEMBRE:** 1-30
- DESEMBRE:** 1-31

Més informació a la web:
www.concaturisme.cat

Iniciatives endreçades per producte



Vinya, vi i cava

Abadia de Poblet	59
Agrícola de Barberà SCCL	10
Agrícola de la Conca SCCL	19, 54
Bodegues Sanstravé	54
Cara Nord Celler	59
Carlania Celler	10
Castell d'Or S.L.	20
Castell de Riudabella	60
Celler Carles Andreu	41
Celler Escoda-Sanahuja	31
Celler Guspí	11
Celler Jordi Llorens	15
Celler Molí dels Capellans	11
Celler Rendé Masdéu	21
Celler Tarannà Po-ètic	12
Celler Vega Aixalà	57
Celler Vidbertus	21
Celler Vilalta Pere	57
Domenio Wines by Cellers Domenys	15, 41, 43
Cooperativa Vinícola Sarraí	52
Costador Terroirs Mediterranis	12
Gabor Celler	13
Gerida Viticultors	16
Mas de la Pansa	13
Mas de la Sabatera	36
Mas Foraster	36
Niu Celler	14
Pla de la Masó SL	14
Rosa M. Torres SL	53
Succés Vinícola SL	42
Vins de Pedra	39

Horta, plantes aromàtiques, medicinals i condimentàries

Aromis de la Conca	29
Allegria	16
Cultius respectuosos La Puput	31
De la Conca	23
Espècies Corbella	44
Fruita i verdura Cal Rafel	42
Fruites i verdures TULUA	52

La Carabasseta	35
Miró Dry Foods S.L.	61
Safrà colomí	50
Xavier Roselló Agricultura Ecològica	40

Formatges

Formatges Sant Gil d'Albió	29
----------------------------------	----

Oli d'oliva i oliva de taula

Coperal	47
Cultius respectuosos La Puput	30
Econina	25
La Sinoga, oli d'oliva verge extra ecològic	26
Moisès Milla	58
MyDolia	26
Olis Josep Anglès	37
Subirana-olea	39

Llegums, cereals i farines

Coperal	47
Cultius respectuosos La Puput	31
Llegums, cereals i farines ecològiques Pep Mestre	48
Mas Tuells	56
Productes ecològics Bòria SL	18

Melmelades i conserves

Cooperativa Els Corremarges	40
De la Conca	24
Hortus Aprodiscæ	35
Maria Soler, l'art de la conserva	49
Melmelada de Montalegre	43

Mel i derivats apícoles

Cal Racó	45
Fruites i mel Joan Malet	34

Fleques, forns de pa i pastisseries

Bon Pastís	44
Cots Artesans	22
Especialitats Cobo, S.L.	24
El Forn de la Vila	23, 32
Forn de pa Caixal	61
Forn de pa Cal Tullet	25
Forn de pa Cal Joan	33
Forn de pa Sahún i Jové	55
Forn germans Palau	33
Galetes Rifacli	34
L'Aresta Fleca Agroecològica	47
La dolçor de la Vall del Corb	56
Panificadora Colomina	
Forn de pa i pastisseria Pujó	49
Pastisseria Andreu	37
Pastisseria Cabal	27
Pastisseria Farré Gamell	27
Pastisseria Ferrer	28
Pastisseria i Confiteria Viñas	38
Supermercat, fleca i carnisseria Torres	53

Ramaderia, Carnisseries i cansaladeries

Ca la Cova	58
Cal Caixis	55
Cal Marc de Santa Coloma	45
Cal Pagès Cansaladeria	19
Cansaladeria Ca L'Estripet	46
Cansaladeria Ca les Bepes	30
Cansaladeria Cal Mensa	46
Carnisseria Cal Mariquinyo	20
Carnisseria Gallart	48
Glòria Xarcuters, S.L.	25
L'Espilenca	17
Prats Vilà Cansaladers	38
Supermercat, fleca i carnisseria Torres	53
Tocineria Cal Silo	62

Ous i pollastre

Aviram Moix	30
El Coll de Noguera	32
Polleria Antonia	28
Ous Huguet	18

Cervesa

Cervesa Boixets	60
Cerveses Artesanes La Renaixença	22
Gebrada de Forès	17
Segarreta	50

Recol·lecció de plantes i fruits silvestres

Associació Els Corremarges	41
----------------------------------	----

Fruita seca i fruita dolça

Econina	24
Fruita i verdura Cal Rafel	
Fruites i mel Joan Malet	34
Fruites i verdures TULUA	52
Moisès Milla	56

Productes elaborats amb Tòfona

Tòfona de la Conca	62
Tòfones Monfertu	51



Consell Comarcal
de la Conca de Barberà

CARTA
DEL PAISATGE
CONCA DE BARBERÀ

LA RUTA
DEL
CISTER

ALT CAMP
CONCA DE BARBERÀ
URGELL



**Conca de
Barberà**
turisme

 Patronat de Turisme

 Diputació Tarragona


COSTA DAURADA

PATRONAT DE TURISME
DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA

 Generalitat
de Catalunya



www.concadebarberaturisme.cat
www.concadebarbera.cat