

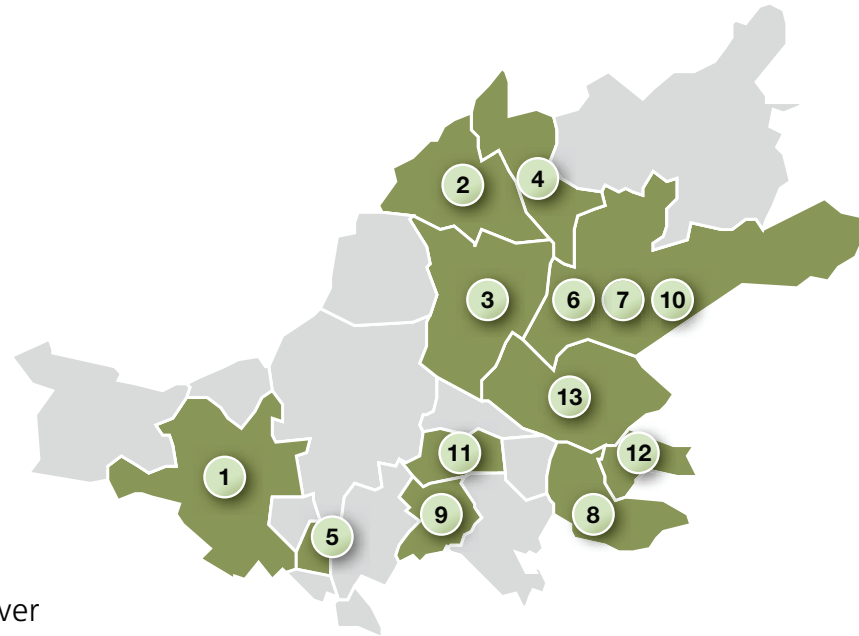


Fotografia: Laia Estrada, cedida per la Cambra de Comerç i Indústria de Valls



Alt Camp

L'Alt Camp és la comarca més elevada del Camp de Tarragona. Per un vessant mira al mar i per l'altre, està configurada per muntanyes, algunes de gairebé 1.000 metres d'alçada. Aquests fets la converteixen en una terra plena de contrastos, que canvia d'aparença en funció de l'època de l'any: els ametllers florits, el temps de la verema, les cireres madures, etc.



- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1 Alcover | 8 Montferri |
| 2 Cabra del Camp | 9 Nulles |
| 3 El Pla de Santa Maria | 10 Pla de Manlleu (Aiguamúrcia) |
| 4 El Pont d'Armentera | 11 Puigpelat |
| 5 La Masó | 12 Rodonyà |
| 6 Les Ordres (Aiguamúrcia) | 13 Vila-rodona |
| 7 Les Pobles (Aiguamúrcia) | |



Cal Cortiella



Tomàs Castaño Mesas
C/ del Rec, 12
43460 Alcover

Tel. 977 846 268
Mob. 696 288 837
Fax 977 760 127
neuscortiellapuig@yahoo.com
webfacil.tinet.cat/calcortiella



Alt Camp
Alcover



Explotació

Cal Cortiella som la quarta generació de carnissers descendents de la Selva del Camp. Des de sempre, la família Cortiella ens hem dedicat a l'elaboració de carn de corder, de la qual es té certa constància des de 1920. El 1942, Francisco Cortiella Clavé, juntament amb la seva esposa, Maria Torres Magrané, van anar a viure a Alcover on van obrir l'actual establiment. En aquella època veníem corder, pollastre, vedella i gel per a mantenir la carn fresca. Actualment, també trobareu a la nostra botiga conill, carn de porc i productes d'elaboració pròpia.

Productes

Carn de corder.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* Hivern: de dilluns a divendres, de 9.00 h a 13.00 h i de 17.00 h a 20.00 h; dissabtes, de 9.00 h a 13.00 h. Estiu: de dilluns a divendres, de 9.00 h a 13.00 h i de 17.30 h a 20.30; dissabtes, de 9.00 h a 13.00 h.

Casa Museu de la Mel



Alt Camp
Alcover



Joan Maria Llorens Molné
C/ Bisbe Barberà, 3
43460 Alcover

Tel. 977 846 302
Mob. 675 125 820
joanmaapis@yahoo.es



Explotació

Elaborem la mel de les nostres muntanyes de Prades, una zona amb un gran potencial per l'elaboració de la mel. El nostre producte, la mel, es caracteritza per ser natural i per disposar de moltes propietats per al benestar de la salut i per a una alimentació equilibrada i sana. Oferim diferents productes de l'arna com són: la mel, la bresca, la gelea reial, espelmes amb cera d'abella i diversos productes elaborats amb mel com pot ser la pastisseria, entre altres. Properament, obrirem un espai d'extracció de la mel adreçat al públic. Formem part de l'Associació d'Apicultors Lleidatans.

Productes

Mel i fruits secs amb mel.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 18.00 h a 20.00 h.

Fires / Mercats: Fira d'Alcover, Fira Medieval de Sant Jordi de Montblanc, Fira de la Mel d'Arnes i Firagost de Valls.



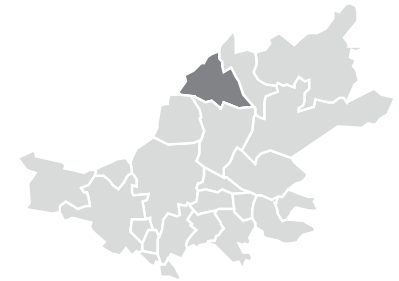


Celler Mas Vicenç



Vicenç Ferré Morató
Francesc Ferré Ferré
Maria Morató Ferré
Xavier Ferré Morató
Mas Vicenç. Ctra.
TP-2311, km. 1
43811 Cabra del Camp

Tel. 977 630 024
Mob. 617 374 089
masvicens@gmail.com
www.masvicens.com



Alt Camp
Cabra del Camp



Explotació

Mas Vicenç és un celler familiar de cinc generacions que es troba a Cabra del Camp, a 500 metres d'altitud, entre la serralada de Miramar i el Cogulló, al lindar de la Conca de Barberà. L'altitud i el clima permeten una maduració especial als nostres raïms. La família té una llarga tradició vitícola i l'enòleg ha trobat l'esquema perfecte per vinificar el raïm de les vinyes velles amb el de les vinyes joves, tot utilitzant els mètodes més innovadors del sud de França i del Priorat. Formem part de la Cooperativa de Cabra del Camp i de COOPERAL.

Productes

Vi, oli, raïm, avellanes i ametlles.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a divendres, de 15.00 h a 20.00 h. Dissabtes i diumenges, de 10.00 h a 14.00 h. *Fires / Mercats:* Fira DO Tarragona, Fira Reus Viu el Vi, Firagost de Valls, Festa del Calçot de Valls, Mercat de Nadal de Valls, Fira del Vent d'El Pla de Santa Maria i Fira dels Oficis i Festa del Segar de Cabra del Camp.

Isidre Coll Recasens



Alt Camp
El Pla de Santa Maria



Isidre Coll Recasens
C/ Major, 24
43810
El Pla de Santa Maria

Tel. 977 630 040
Mob. 696 715 694
isidrecoll@yahoo.es

Explotació

El calçot d'aquesta explotació és molt agradable al paladar, ja que les nostres terres estan situades a 400 metres d'altitud en un clima bastant fred, fets que afavoreixen la dolçor del calçot. La nostra patata és molt apreciada, ja que encara es produeix la varietat kennebec, que s'està perdent, i també red pontiac, que és molt bona i gustosa. Formem part de la Cooperativa de Santa Coloma de Queralt i de Coselva, de la Selva del Camp.

Productes

Calçots i patates.

Horaris

Mesos de venda: Gener, febrer, març, abril, juliol, agost i desembre.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 13.00 h.



Agrària Tous Valls



Anna Valls Apecechea
Ctra. de Selmella, km. 1.
43817
El Pont d'Armentera

Tel. 977 638 381
ata@tinet.org



Alt Camp
El Pont d'Armentera



Explotació

Oferim vins negres ecològics de la zona del camp de Tarragona, que són fermes i aromàtics amb Denominació d'Origen Tarragona. El vi blanc del nostre camp és un vi molt suau, equilibrat, aromàtic i afruitat.

Productes

Vi.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a diumenge, tot el dia.

Fires / Mercats: Fira Alimentària de Barcelona i Fira DO Tarragona.

Sebastià Banús Figueras



Alt Camp
La Masó



Sebastià Banús Figueras
C/ Nou, 7
43143 La Masó

Tel. 977 637 347
Mob. 607 545 951
sebbanus@tinet.cat



Explotació

Tenim una explotació d'unes quinze hectàrees: cinc es dediquen a olivera i garrofer i deu a conreus d'horta (calçots, cebes de calçot, carbasses, etc.). La nostra explotació és molt adient per aquest cultiu: les parcel·les són planes; els sòls són calcaris i al·luvials; el clima, d'hiverns suaus, i la pluviometria d'uns 500 mm anuals. L'explotació està inscrita a la IGP Calçot de Valls amb la qual col·laborem aportant terres per a la realització de camps d'assaig i de millora d'aquest cultiu. També conreem oliveres arbequines i l'explotació és dins de la DOP Siurana. Formem part de la Cooperativa de La Masó, a través de la qual comercialitzem aquest oli.

Productes

Calçots (manats de 50 unitats), cebes de calçot, carbasses, olives i garrofes.

Horaris

Mesos de venda: Del novembre a l'abril. *Horaris:* Durant tot el dia.

Fires / Mercats: Firagost de Valls, Festa de la Calçotada de Valls i Fira de la Puríssima de Sant Boi de Llobregat.





Baixas Lehnberg



Jesús Baixas
Gisela Lehnberg
Mas Regany
43815 Les Ordres
(Aiguamúrcia)

Tel. 977 050 262
Mob. 605 103 950
Fax 977 050 262
baixas_lehnberg@tinet.org



Alt Camp
Les Ordres - Aiguamúrcia



Explotació

El most Baixas Lehnberg prové de la finca Mas Regany, situada a la comarca de l'Alt Camp. Utilitzem sistemes tradicionals i naturals per a la cura dels nostres cultius de vinya i d'olivera. L'adob verd i el compostatge a partir de fems, són els encarregats de mantenir i millorar la fertilitat dels sòls. Formem part de la Cooperativa del Pont d'Armentera i de l'ADV Gent del Camp.

Productes

Most i oli.

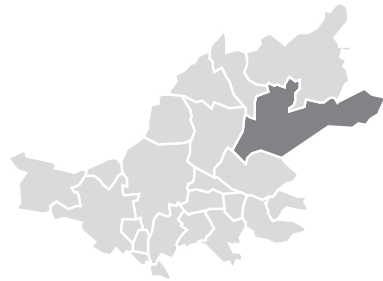
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dissabtes (truqueu prèviament).

Fires / Mercats: Mercat Agroecològic de Valls.

Caves Vidal i Ferré



Alt Camp
Les Pobles - Aiguamúrcia



Caves Vidal i Ferré
C/ Nou, 2
43815 Les Pobles
(Aiguamúrcia)

Tel. 977 638 554
Mob. 676 808 612
Fax 977 638 554
vidaliferre@vidaliferre.com
www.vidaliferre.com

Explotació

Les Caves Vidal i Ferré foren fundades l'any 1991 per l'actual propietari Ramon Vidal que, juntament amb la seva família, vam decidir posar en marxa una il·lusió madurada durant anys. En aquestes petites caves familiars hi neix un excel·lent cava artesà, elaborat sense presses, amb unes bases fortes, amb molta dedicació, amb la mateixa cura en totes les varietats i amb les ganes de fer les coses ben fetes. Les caves Vidal i Ferré es troben a Les Pobles, a 5 km del Monestir de Santes Creus.

Productes

Cava.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dissabtes, de 10.00 h a 13.00 h, i diumenges, de 10.00 h a 14.00 h.

Fires / Mercats: Firagost de Valls, Fira de Santa Llúcia (Santes Creus).





Caves Vives Ambròs



Enric Vives Domingo
C/ Major, 39
43812 Montferri

Tel. 977 606 579
Mob. 639 521 652
Fax 977 606 579
covives@tinet.org
www.vivesambros.com



Alt Camp
Montferri



Explotació

Vives Ambròs és una empresa de caràcter familiar amb una tradició vitivinícola centenària. Elaborem el nostre cava de manera totalment artesanal. La nostra reduïda i acurada producció és una clara aposta per la qualitat del producte final. Aquesta filosofia es deixa veure durant tot el procés d'elaboració controlat per dos enòlegs: el temps a la cava, el degorjat, el control de qualitat de cada ampolla i la presentació final, amb ampolla numerada, fil i lacre. Formem part de la Cooperativa de Vila-rodona.

Productes

Cava, oli, raïm i olives.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, d'11.00 h a 13.00 h i de 17.00 h a 19.00h. Diumenges, d'11.30 h a 13.30 h.

Fires / Mercats: Festa de Santa Tecla i altres fires, esporàdicament.

Joan Mateu Martí



Alt Camp
Nulles



Joan Mateu Martí
Ester Bosquets Segara
C/ Colon, 24
43887 Nulles

Tel. 977 602 952

Explotació

Produïm uns calçots molt dolços, afavorits per la terra on es cultiven, molt bona per aquest conreu d'horta. No fem servir herbicides i l'aigua amb la qual els reguem és del nostre pou, molt neta i bona. Aquests factors garanteixen la qualitat del producte. Tenim ganes que els nostres productes arribin directament al consumidor final. Formem part de la Cooperativa de Valls.

Productes

Calçots (per unitats).

Horaris

Mesos de venda: De novembre a abril.

Horaris: Durant tot el dia.

Fires / Mercats: Festa del Calçot de Valls.





Magrinyà Calaf



Francesc Calaf Vidales

Ctra. del Pont d'Armentera
(TP-2031), km. 16
43887 Nulles

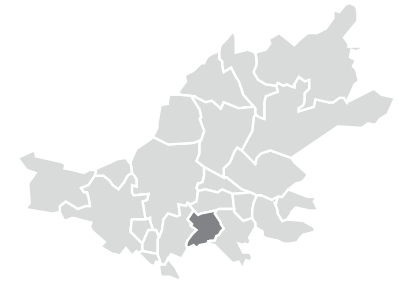
Tel. 977 603 596

Mob. 607 903 168

Fax 977 603 205

fcalaf@magrinyacalaf.com

www.magrinyacalaf.com



Alt Camp
Nulles



Explotació

Aquest cava és un fruit de la selecció dels millors vins, d'un llarg període de repòs a les nostres caves i de l'experiència de la nostra família de tradició centenària en el cultiu de la vinya. A mitjans dels 1990, vam obrir el restaurant Coll de Nulles damunt de les caves que, en l'actualitat, gaudeix del mateix prestigi i consideració, on el cava continua essent el principal protagonista. Formem part de la Cooperativa de Nulles.

Productes

Vi i cava.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, matí i tarda. Caps de setmana, matí i tarda, al restaurant Coll de Nulles.

Mas Capestany



Alt Camp
Nulles



Ton Galofré

Susanna Carrasco

Mas Capestany. Camí Vell
de Vallmoll, s/n
43887 Nulles

Tel. 977 602 288

Mob. 658 649 668

mascapestany@gmail.com

Explotació

Som un matrimoni jove que fa 15 anys que treballem les terres del Mas Capestany, un total de 20 hectàrees. El mas està envoltat de natura i ens dediquem a l'horta de qualitat. L'oli és d'oliveres arbequines i l'explotació es troba dins de la DOP Siurana. Fins ara, la producció passava per molts intermediaris fins a arribar al consumidor. Actualment, volem potenciar la venda directa. Tots els productes seran collits en el moment de la visita per garantir-ne la qualitat. Tenim molts projectes i il·lusions que ens donen força per treballar la terra i posar en valor els productes. Perquè la terra és la nostra identitat i treballar-la val la pena.

Productes

Calçots, síndries, melons, pebrots, carbasses, carbassons, tomàquets, albergínies, pomes, cireres i oli.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Divendres i dissabtes, de 10.00 h a 13.00 h i de 16.00 h a 20.00 h.



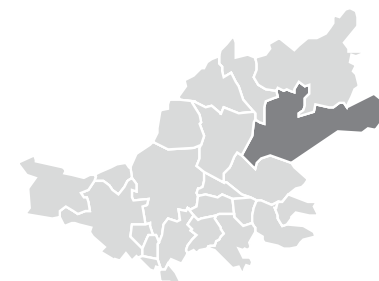


Mas de la Basserola



Joan Vives
Teresa Olivé
Trencall de Can Cendre
(Mas de la Basserola)
43714 Pla de Manlleu
(Aiguamúrcia)

Tel. 977 638 619
Mob. 606 435 116
Fax 977 639 196
info@masdelabasserola.cat
www.masdelabasserola.cat



Alt Camp
Pla de Manlleu (Aiguamúrcia)



Explotació

Tenim una explotació de vinya ecològica, on les vinyes són velles i la collita es realitza manualment. El raïm es transporta amb recipients de poca cabuda al nostre celler, on elaborem el vi. Amb el vi base, un cop passada la qualificació del consell regulador, s'elabora el cava. Fem cava de tres tipus: brut, brut nature i brut nature selecció, tots ells de producció ecològica.

Productes

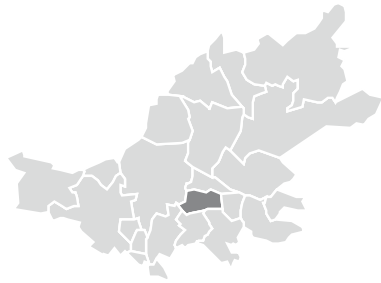
Cava.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Durant tot el dia.

Helixcat.com



Alt Camp
Puigpelat



Sonia Figueras Prats
Josep Fabregas Gallart
Av. Catalunya, 16
43812 Puigpelat

Tel. 977 604 450
Mob. 630 641 174
josepsonia@yahoo.es
www.helixcat.com



Explotació

Helixcat.com és una empresa que prové de la pagesia de la fruita seca principalment (avellaners, garrofers, ametllers, oliveres, vinya, horta i fruiters). Després de la llarga crisi del sector, ens vam proposar com a alternativa la cria de cargols. La nostra formació en helicicultura moderna començà el 2001 i hem seguit participant activament en múltiples jornades tècniques d'aquest sector. Formem part de l'Associació Catalana de Productors de Cargols.

Productes

Cargols, caviar blanc (ous de cargol), oli, tomacons, garrofes, avellanes i ametlles.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, de 9.00 h a 13.00 h i de 15.00 h a 19.00 h.





Galls Autòctons La Besàvia



Enric Ferré Guinovart
C/ Àngel Guimerà, 1
43812 Rodonyà

Tel. 977 628 074
Mob. 657 848 592
labesavia@terra.es



Alt Camp
Rodonyà



Explotació

Oferim galls de raça penedesenca negra i la nostra marca és Galls Autòctons La Besàvia. Són galls de creixement lent que es sacrifiquen a les 15-18 setmanes, criats a l'aire lliure amb una alimentació feta a base de cereals i lleguminoses. Donen una carn amb tot el gust i la textura, però tendra a la vegada, i en resulta així, sense cap mena de dubte, una de les millors carns de pollastre que es pot trobar al mercat europeu. Formem part de l'Associació de Criadors de la Raça de Gallines Penedesenca.

Productes

Galls de raça penedesenca negra.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Durant tot el dia.

Fires / Mercats: Fira del Gall de Vilafranca del Penedès.

Vinya Janine



Alt Camp
Rodonyà

Josep M. Samuèl Calaf
C/ Anselm Clavé, 1
43812 Rodonyà

Tel. 977 628 305
Mob. 629 014 231
Fax 977 628 305
vjanine@tinet.org
www.vinyajanine.com



Explotació

Vinya Janine és una marca de vins embotellats d'una empresa familiar, que ja a principis del segle passat es dedicava a la comercialització de vi. Els nostres productes porten el segell de "produït, elaborat i embotellat a la propietat", tot un símbol de garantia per al consumidor, ara que tant es parla de traçabilitat. En primer lloc som viticultors -l'explotació agrària la configura majoritàriament el conreu de la vinya- però també tenim els conreus mediterranis per excel·lència: l'olivera, de les quals produïm oli d'oliva extra verge, i l'ametller, aquest últim en regressió.

Productes

Vi i oli.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dissabtes, d'11.00 h a 14.00 h i de 17.00 h a 20.00 h, i diumenges, d'11.00 h a 14.00 h.

Fires / Mercats: Firagost de Valls i Fira de la DO de Tarragona.



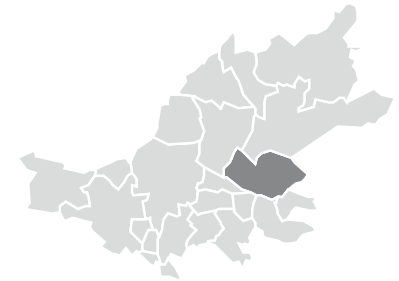


Albert Miquel Vives



Albert Miquel Vives
Av. Enric Benet, 14
43814 Vila-rodona

Tel. 977 638 029
Mob. 685 698 972
betcarest@gmail.com



Alt Camp
Vila-rodona



Explotació

Fa generacions que ens dediquem a la vinya i al secà. Sempre vam voler ser pagesos i estem orgullosos de la feina que fem. Fa vint anys, després d'una crisi del vi, vam diversificar l'activitat i vam plantar els primers cirerers. Els nostres cirerers, petits i ben podats com un jardí, són de secà i això fa que els fruits siguin més gustosos i de gran qualitat. Per facilitar la pol·linització vam instal·lar unes quantes arnes, de les quals traiem mel, que envasem i venem a casa. Formem part de la Cooperativa de Vila-rodona i de la Cooperativa d'Apicultors del Perelló.

Productes

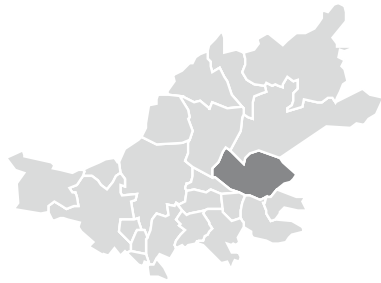
Cireres, caquis i mel.

Horaris

Mesos de venda: Maig, juny, octubre, novembre i desembre.

Horaris: De dilluns a diumenge, de 19.00 h a 21.00 h.

Els Fruits Saborosos



Alt Camp
Vila-rodona



Elisabet Carbonell Esteruelas
Mireia Jordana Quer
C/ de la Font, 82
43814 Vila-rodona

Tel. 977 639 240
Mob. 658 254 280
elsfruitssaborosos@gmail.com
www.elsfruitssaborosos.com



Explotació

La nostra empresa va néixer l'any 2003 arran d'un seguit de coincidències personals: l'interès per la gastronomia i per tot allò que hi té relació. Els nostres productes s'elaboren amb les fruites i verdures de collita pròpia. La nostra és una producció artesana, limitada i lliure de conservants i colorants. Valorem, per damunt de tot, que el resultat final sigui un producte de qualitat, cosa que es manifesta no només en el producte en si mateix, sinó en la seva presentació, etiquetatge i embalatge.

Productes

Melmelades, salsa romesco i codonyat.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 13.00 h a 16.00 h.

Fires / Mercats: Firagost de Valls, Mercadet del Fòrum de Tarragona, Fira de Badalona i Mercat Medieval de L'Hospitalet de L'Infant.

