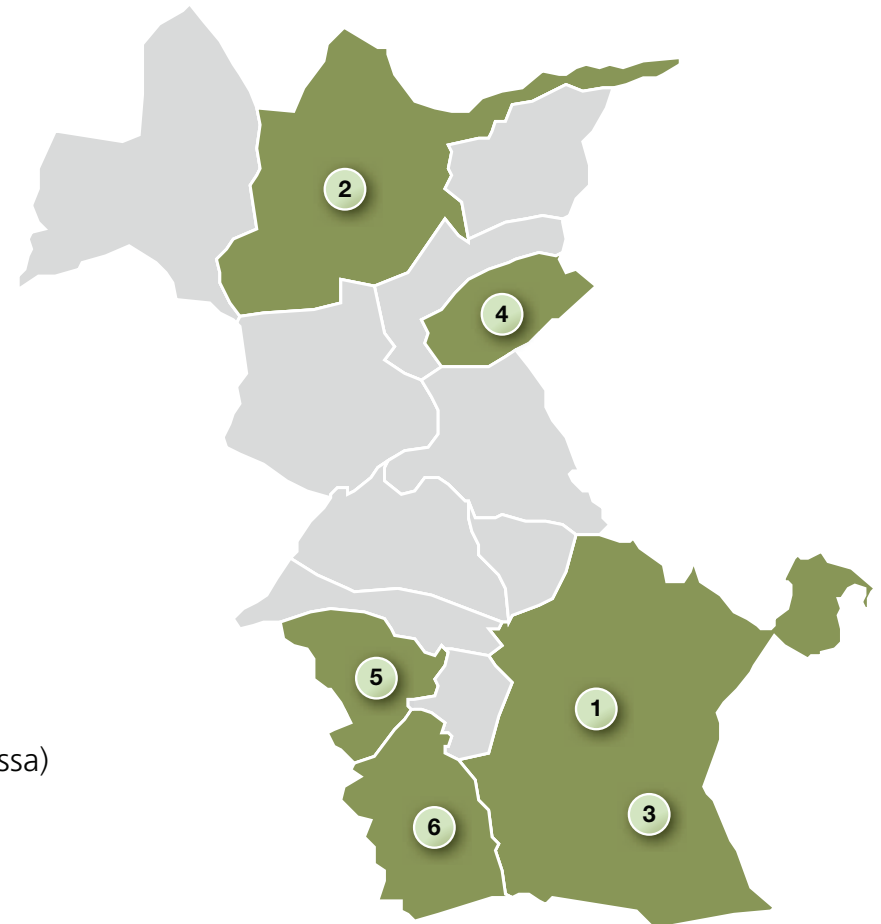






# Ribera d'Ebre

La Ribera d'Ebre és una comarca que s'estén al llarg de 40 kilòmetres a banda i banda del riu Ebre. Els seus municipis han nascut arran de l'aigua i han anat creixent, escalant turons coronats per murs, abans fortaleses invencibles. A la Ribera d'Ebre, doncs, el riu ho és tot. Hi destaquen la cuina popular, la fruita dolça, la pastisseria, els formatges artesans, els vins, l'oli de qualitat i la clotxa, plat tradicional de la comarca.



- 1 Darmós (Tivissa)
- 2 Flix
- 3 La Serra D'Almos (Tivissa)
- 4 La Torre de l'Espanyol
- 5 Miravet
- 6 Rasquera



# AiBar 1895



**M. Antònia Freixes Sanjuan**  
**Jaume Pinyol Anguera**  
C/ Sant Pere, 11-13  
43746 Darmós (Tivissa)

Tel. 977 417 532  
Mob. 639 321 367  
tofresan@yahoo.es  
www.celleraibar.eu



**Ribera d'Ebre**  
Darmós (Tivissa)



## Explotació

Som una empresa familiar agrària dedicada al conreu de la vinya, de fruiters i d'oliveres i a l'elaboració i producció artesana. Els nostres vins són de la DO Montsant. Disposem d'oli de les varietats farga, arbequina i fulla de salze. Aquesta última es tracta d'una varietat autòctona de la zona. Els nostres vins s'anomenen XYZ, com els tres eixos de coordenades que configuren un cup, on tradicionalment s'elaborava el vi a la nostra terra, i Parrell, nom que deriva d'aquest mineral que es trobava a Darmós, al barranc del mateix nom.

## Productes

Vi, oli, préssecs i peres.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Divendres, de 16.00 h a 20.00 h. Dissabtes, de 10.00 h a 13.00 h i de 16.00 h a 20.00 h. Diumenges, de 10.00 h a 13.00 h.

*Fires / Mercats:* Fira de Móra la Nova.

# Celler Anguera Domènec



Ribera d'Ebre  
Darmós (Tivissa)



MONTSANT

**Enric Anguera Cedó**

C/ Sant Pere, 2  
43746 Darmós (Tivissa)

Tel. 977 405 857

Mob. 654 382 633

angueradomenech@wanadoo.es

www.vianguera.com



## Explotació

Situat a Darmós, poble caracteritzat per la seva antiga cultura vinícola, el nostre celler, dins de la DO Montsant, neix a partir d'una llarga tradició familiar. La qualitat de l'elaboració destaca per un compromís entre tècniques innovadores i processos tradicionals. Les vinyes velles estan arrelades sobre un terreny argilós i ric en minerals que transmeten al vi un intens aroma i una càlida tonalitat. Elaborem un vi d'autor de producció pròpia.

## Productes

Vi.

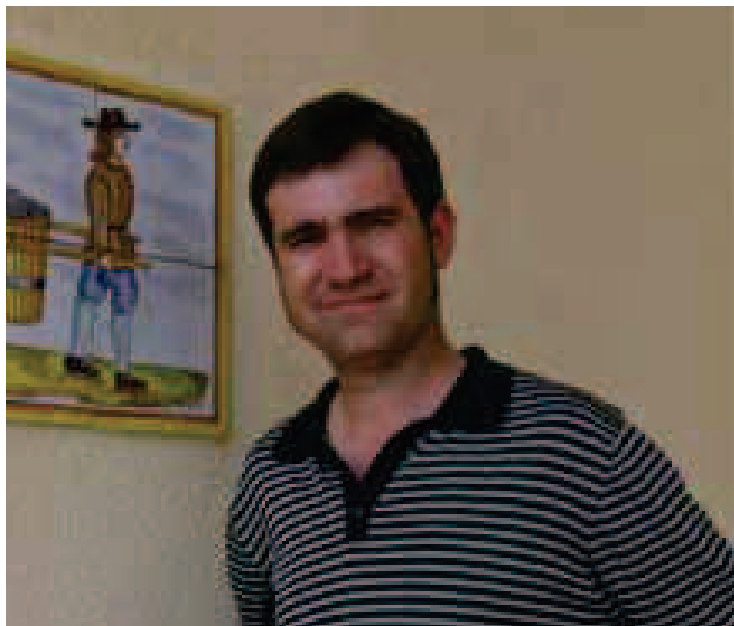
## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Dissabtes, de 9.00 h a 14.00 h.

*Fires / Mercats:* Fira de Móra la Nova, Fira del Vi de Falset i Fira Reus Viu el Vi.





# Celler Joan d'Anguera



MONTSANT



**Josep i Joan Anguera**  
C/ Major, 34  
43746 Darmós (Tivissa)

Tel. 977 418 348  
Mob. 639 270 245  
joan@cellersjoandanguera.com  
www.cellersjoandanguera.com



**Ribera d'Ebre**  
Darmós (Tivissa)



## Explotació

Tenim una explotació de vinyes plantades pels nostres avantpassats, que van cultivar el primer cep de la varietat syrah a l'Estat espanyol. El procés d'elaboració dels nostres vins és totalment artesà i fem la verema a partir de raïm de collita pròpia. Actualment, estem reconvertint l'explotació a l'agricultura ecològica i biodinàmica. Realitzem tallers de tast de vi.

## Productes

Vi.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 13.00 h i de 15.00 h a 18.00 h.

# Vinyes d'en Gabriel



Ribera d'Ebre  
Darmós (Tivissa)



**Josep M. Anguera Asens**  
Ctra. Darmós- La Serra de  
D'Almos, s/n  
43746 Darmós (Tivissa)

Tel. 977 418 307  
Mob. 609 989 345  
info@vinyesdengabriel.com  
www.vinyesdengabriel.com



## Explotació

Aprofitant les velles vinyes heretades dels nostres avantpassats i continuant la tradició familiar, pretenem crear uns vins d'autor. La nostra intenció és transmetre, mitjançant el vi, la saviesa i els sentiments que la terra ens atorga. Tenim vinyes pròpies, sotmeses a una agricultura quasi biodinàmica. Cultivem les varietats carinyena, de 30 a 90 anys de vida; garnatxa, de 15 a 80 anys de vida, i syrah, de 15 anys de vida. Estan situades en diferents tipus de terres -calcàries, argiloses, graveroses, etc.- entre els 125 i 200 metres d'altitud.

## Productes

Vi negre i vi rosat.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Cal demanar cita prèviament.

*Fires / Mercats:* Fira del Vi de Falset i Fira de Móra la Nova.



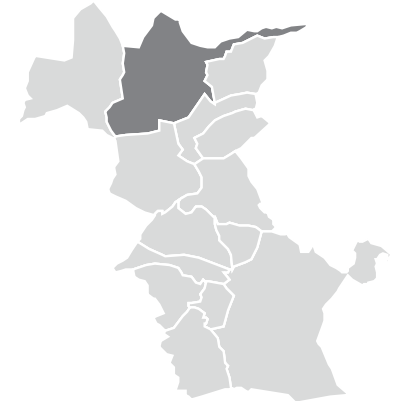


# Oliflix



**Antonio Rey Solé**  
C/ Pont, 6  
43750 Flix

Tel. 977 410 600  
Fax 977 411 393  
info@oliflix.com  
www.oliflix.com



**Ribera d'Ebre**  
Flix



## Explotació

L'explotació consta d'un molí de pedra per fer l'extracció de l'oli de manera artesana en fred. L'oli aporta tocoferols i altres substàncies molt beneficioses per a l'organisme humà, fet que dóna un valor afegit al producte elaborat. Gràcies al fet que executem l'extracció de l'oli només de manera mecànica i sense aplicació de calor, ens permet produir un producte d'immillorable qualitat.

## Productes

Oli d'oliva extra verge artesà o ecològic i olives de taula verdes i negres (convencionals i ecològiques).

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Tots els dies, de 9.00 h a 13.00 h (demanu cita prèvia).

# Celler Cedó Anguera



**Ribera d'Ebre**  
La Serra D'Almos (Tivissa)



---

## Xavi Cedó

Ctra. de Serra d'Almos a  
Darmós, km. 0,2  
43746 La Serra D'Almos  
(Tivissa)

Tel. 977 417 369  
Mob. 699 694 728  
Fax 977 417 369  
celler@cedoanguera.com  
www.cedoanguera.com

---



## Explotació

Som una empresa familiar nascuda amb l'afany de comercialitzar el nostre propi producte i donar-li així un valor afegit. Tot el producte que elaborem procedeix de la nostra explotació. Hem decidit treballar amb varietats ben adaptades al sòl i al clima de la Ribera, com la carinyena i la garnatxa. També treballem amb varietats millorades, com el cabernet sauvignon, el syrah i el merlot, per complementar i aportar més matisos al producte final. El cultiu de l'explotació és molt respectuós amb el medi ambient, per això practiquem un cultiu tradicional de la vinya.

## Productes

Vi blanc i negre.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Tots els dies, de 9.00 h a 13.00 h.

*Fires / Mercats:* Fira de Móra la Nova, Fira del Vi de Falset i Fira Reus Viu el vi.





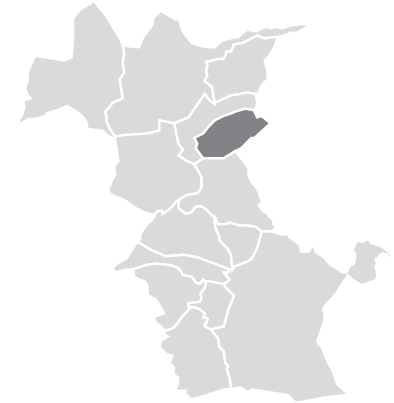
# Formatges Serra del Tormo



Slow Food®

**Julio Manero Borràs**  
C/ Bonavista, 3  
43792  
La Torre de l'Espanyol

Tel. 977 404 044  
Mob. 658 880 559  
Fax 977 404 044  
serradeltormo@tinet.org  
webfacil.tinet.org/nurisole



**Ribera d'Ebre**  
La Torre de l'Espanyol



## Explotació

Som una empresa familiar que es dedica a l'elaboració de formatges amb llet procedent de l'explotació ovina pròpia. No utilitzem cap producte químic: els formatges estan fets únicament i exclusivament de llet, sal i quall. La crosta dels formatges de la Serra del Tormo és natural, sense ceres ni fungicides. D'aquesta manera, produïm un producte de gran qualitat. Formem part de l'Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA) i de la Federació d'Entitats Catalanes de Ramaders d'Oví i Cabrum (FECOC).

## Productes

Formatge fresc, formatge tendre i formatge serrat.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* Cal demanar cita prèviament.

*Fires / Mercats:* Mercat De l'Hort a la Taula de Lleida.

# La Cistella de l'Ebre



Ribera d'Ebre  
Miravet



**José Gonzalez Rojas**  
**M. Pilar Pedrola Segarra**  
C/ de la Creu, 5  
43747 Miravet

Tel. 977 407 264  
Mob. 689 307 656  
pedrola97@yahoo.es



## Explotació

La nostra és una empresa familiar que durant tres generacions ha tingut collita pròpia de fruiters i vinya. Us oferim un producte fresc, respectuós amb el medi ambient, directe del camp al consumidor final i a un preu ajustat. Podeu trobar productes de temporada en un entorn paisatgístic incomparable.

## Productes

Vi, cireres, préssecs, nectarines i prunes.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a divendres, de 12.00 h a 14.00 h i de 18.00 h a 21.00 h.

Dissabtes, de 10.00 h a 14.00 h.





# Celler la Granada de Manxol



**Arnau Farnós Pallarés**  
C/ de Baix, 19  
43513 Rasquera

Tel. 977 409 414  
Mob. 639 233 893  
Fax 977 409 365  
vinsdemanaxol@gmail.com  
www.vinsdemanaxol.com



**Ribera d'Ebre**  
Rasquera



## Explotació

Som una empresa familiar respectuosa amb el medi ambient i per això no utilitzem cap tipus d'herbicida. La nostra producció de vins joves i de vins de criança és totalment artesana. El nostre celler està ubicat en una masia de principis del segle XVIII, on han anat passant, de generació en generació, tots els coneixements sobre el món del vi.

## Productes

Vi.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a divendres, de 16.00 h a 21.00 h. Dissabtes i festius, durant tot el dia.

*Fires / Mercats:* Fira de Rasquera i Fira Alternativa de l'Ametlla de Mar.

# Formatgeria Mas de les Codines



Ribera d'Ebre  
Rasquera



**Laura Bladé Bladé**  
C/ Nou del Solà, 18  
08756 Rasquera

Tel. 977 409 067  
Mob. 648 255 535



## Explotació

A la Formatgeria Mas de les Codines fem formatge artesà elaborat exclusivament amb la llet de les nostres cabres. Els formatges frescos estan elaborats amb herbacol natural recol·lectat per nosaltres. Tots els nostres productes no porten conservants ni colorants. Formem part de l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA).

## Productes

Llet fresca de cabra, formatge tendre, formatge fresc, formatge semicurat i curat, mató, quallada, brossat, pastís de mató i formatge d'untar.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a diumenge, de 9.30 h a 13.30 h.

*Fires / Mercats:* Fires de Riudecanyes, de Rasquera, de Marçà, d'Ascó, de Cornudella de Montsant, d'Arnes, de Paüls, de Miravet, de la Serra de Llaberia, de Ginestar, d'Horta de Sant Joan, de Tivenys, de Prat de Compte, de Cabacés i de Bitem.





# Oli Oliveres



---

## Helga Harbig Cerezo

Pl. Sant Joan, 3  
43513 Rasquera

Tel. 977 404 711  
Mob. 647 983 004  
Fax 977 409 345  
jbenaignes@economistes.com

---



Ribera d'Ebre  
Rasquera



## Explotació

Tenim una explotació familiar d'oliveres ecològiques on vetllem per la preservació del medi ambient i de la fauna, sense utilitzar productes químics i aplicant els mínims tractaments possibles. Les olives de varietat arbequina i farga amb les que elaborem el nostre oli són de collita pròpia. A l'explotació també tenim vinya, per això tenim el projecte d'obrir un celler ecològic per elaborar el nostre vi.

## Productes

Oli verge ecològic.

## Horaris

*Mesos de venda:* Tot l'any.

*Horaris:* De dilluns a diumenge, de 9.00 h a 13.00 h i de 16.00 h a 20.00 h.

*Fires / Mercats:* Fira de Rasquera i Fira de Móra la Nova.