

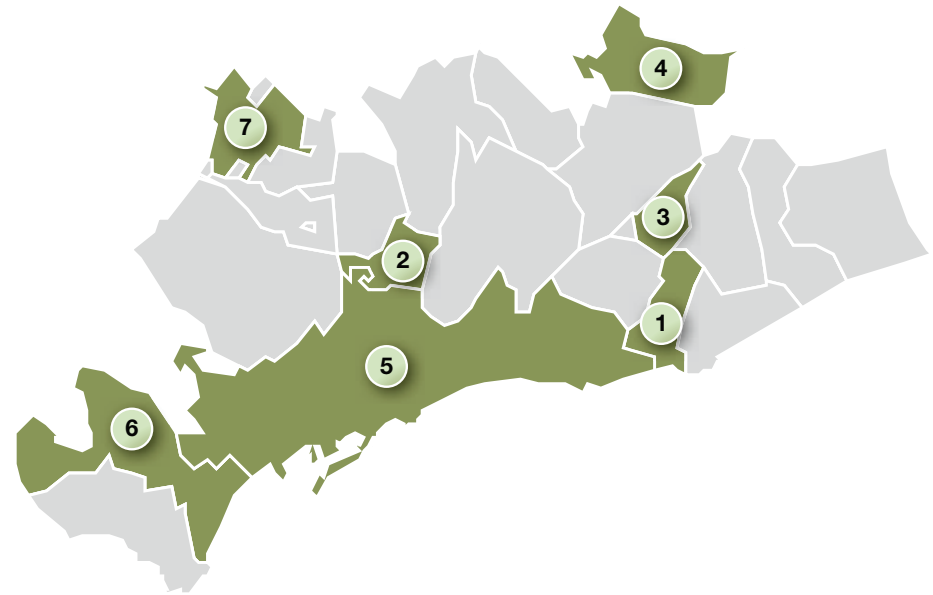


Fotografia: cedida pel Consell Comarcal del Tarragonès



Tarragonès

El Tarragonès es situa arran de mar, en el curs inferior dels rius Francolí i Gaià. Aquesta proximitat li propicia una gran tradició de cuina de pescadors, que es veu potenciada per l'activitat agrícola de cultiu d'avellaners, d'oliveres, de garrofers i de vinyes.



- 1 Altafulla
- 2 Els Pallaresos
- 3 La Nou de Gaià
- 4 Salomó
- 5 Tarragona
- 6 Vila-seca
- 7 Vilallonga del Camp



Hortalisses Blanch



Jordi Blanch Guasch

Tel. 977 651 105

Joan Albert Blanch Guasch

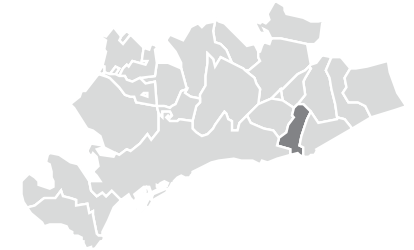
Mob. 636 963 965

C/ Mossén Amorós, 1
43893 Altafulla

Fax 977 651 105

horta@hortablanch.com

www.hortablanch.com



Tarragonès

Altafulla



Explotació

Elaborem els nostres productes d'horta amb un sistema anomenat producció integrada, que consisteix en la producció d'aliments d'alta qualitat de manera respectuosa amb el medi ambient i amb la salut del consumidor. Cultivem productes d'horta com: tomàquets de diverses varietats, pebrots de tres varietats, albergínies, raves, bledes, espinacs, julivert, cebes, calçots, enciams, carbassons i cogombres. A més, la proximitat dels principals punts de venda garanteix la frescor dels nostres productes. Formem part de la Federació d'Agrupacions de Defensa Vegetal de Catalunya.

Productes

Productes d'horta de temporada.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a divendres, de 9.00 h a 13.00 h i de 18.00 h a 20.00 h.

Dissabtes, de 9.00 h a 14.00 h.

Apitintegral



Tarragonès
Els Pallaresos



Francesc Vidal Estil·les
C/ Major, 26
43151 Els Pallaresos

Tel. 977 610 680
Mob. 650 086 483
cescapit@gmail.com

Explotació

Treballem amb varietats locals i gustos tradicionals, el sabor d'abans. Elaborem nosaltres el 80% de les llavors i del planter. Intentem reproduir a partir del que recollim, ja que així aconseguim una planta més forta, resistent a malalties, adaptada a la terra i al clima i amb un sabor més pronunciat. D'aquesta manera aconseguim un producte ecològic, sa i saborós. Formem part de l'ADV Gent del Camp.

Productes

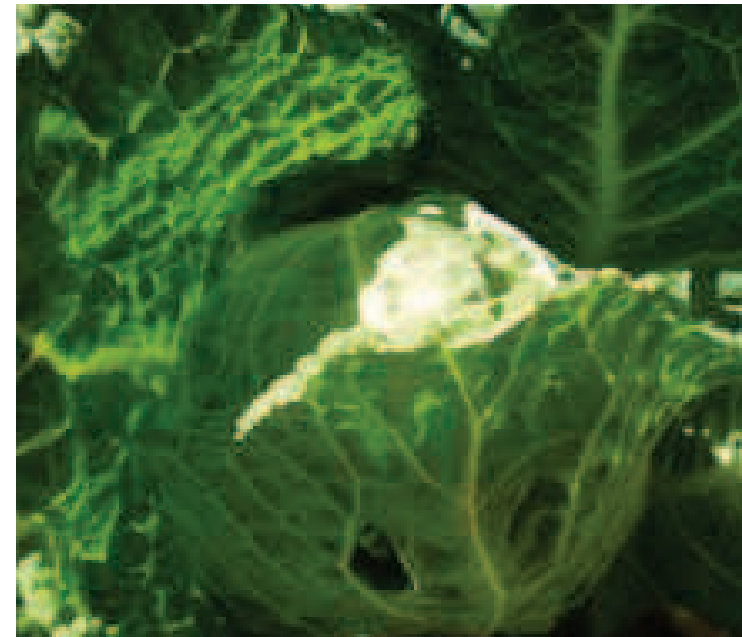
Productes d'horta i fruita amb certificació ecològica: enciams, bledes, espinacs, carxofes, apis, albergínies, bròquils, cols, carbassons, carbasses, melons, síndries, ametlles i avellanes.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Divendres, de 13.00 h a 19.00 h. Resta de dies, a convenir.

Fires / Mercats: Mostra de Comerç Verd de Reus.



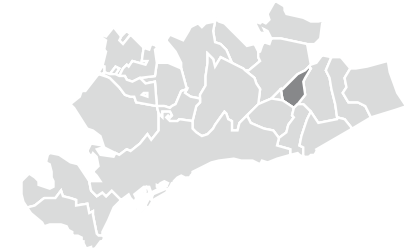


Gaià Verd



Rafel Rovira Rovira
Av. Catalunya, 79
43763 La Nou de Gaià

Tel. 977 655 269
Mob. 652 093 597
rrovira@uniopagesos.org



Tarragonès
La Nou de Gaià



Explotació

El nostre producte és fresc i acabat de collir. Cultivem, a banda de meló i síndria, diversos productes d'horta: tomàquets, cogombres, carbassons, mongetes fines i perones, bledes, cebes tendres, cols, enciams, coliflors, pèsols, calçots, espinacs i faves. Utilitzem els mètodes de la producció integrada i elaborem la producció sota plàstic mitjançant el sistema de lluites biològiques per tal de reduir l'ús de pesticides químics. D'aquesta manera aconseguim un producte més sa i ecològic. Formem part de l'ADV Horta Protegida del Camp de Tarragona.

Productes

Productes d'horta de temporada, melons i síndries.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 10.00 h a 14.00 h.

Cava Reverté



Tarragonès
Salomó



Enric Reverté Sànchez
Pg. Tomàs Garcia Rebull, 4
43885 Salomó

Mob. 630 929 380
Fax 977 629 246
enricreverte@terra.es
www.cavareverte.com

Explotació

El Cava Reverté és un cava elaborat artesanalment amb una filosofia clara: obtenir un producte refinat per a l'alta restauració i les enoteques selectes, sempre amb produccions limitades. Un valor artesà definit per la terra. Utilitzem un most flor, sense gens de licor d'expedició, cent per cent natural, amb tradició de viticultors des de 1949. Formem part de la Cooperativa de Salomó.

Productes

Cava.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 20.00 h. Diumenges i festius, de 9.00 h a 15.00 h.

Fires / Mercats: Firagost de Valls i Hostelcat de Reus.





I Un Rave



Josep M. Figueras
Rafel Cabré
Pl. del Fòrum (Mercat)
43001 Tarragona

Mob. 675 762 782
iunrave@gmail.com
www.iunrave.com



Tarragonès
Tarragona



Explotació

Practiquem l'agroecologia, principalment en horticultura, així com en oliveres i ametllers. En diem agricultura agrecològica per denotar que no es tracta únicament del criteri de salut que introdueixen els principis de l'agricultura ecològica: la no utilització de productes químics comuns en l'agricultura convencional, substituïts per diferents tècniques i tractaments no químics. També ens preocupen la conservació de les varietats locals i tradicionals, extingides en molts casos i substituïdes per híbrids millorats i més comercials, i el sistema de distribució del producte, ja que apostem per les xarxes locals, és a dir, pels circuits curts, el veritable comerç just. Formem part de l'ADV Gent del Camp.

Productes

Tomàquets, pebrots, albergínies, melons, síndries, carbasses, carbassons, pastanagues, remolatxes, cebes, raves, alls tendres, calçots, enciams, espinacs, cols de Brussel·les, rúcula, alfàbrega i oli.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* Dissabtes, de 7.00 h a 14.00 h.
Fires / Mercats: Firagost de Valls i Fira de la Terra de Barcelona.

Vinyes del Terrer



Tarragonès
Vila-seca



Eduard Morell
Joan M. Morell

Camí del Terrer, km. 0,8
43480 Vila-seca

Tel. 977 269 229
Mob. 696 477 583
eduard@terrer.net
info@terrer.net
www.terrer.net



Explotació

Amb l'objectiu d'impedir la degradació dels aromes, el raïm s'entra al celler durant les hores de menys temperatura. El raïm és premsat directament per obtenir un suc fresc. A continuació es realitza la separació de la pasta, procés que ens permet eliminar grans partícules en suspensió i, d'aquesta manera, eliminar els sabors negatius que podrien aparèixer posteriorment. La fermentació alcohòlica s'inicia a baixa temperatura, entre 8 i 12 graus, sota un control molt estricte. Formem part de la Cooperativa de Vila-seca.

Productes

Vi.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Durant tot el dia.

Fires / Mercats: Fira Reus Viu el Vi, Fira de Tortosa, Fira Klein & Fein de Zürich i 25 Great Spanish Wines, a Shanghai i Nova York.



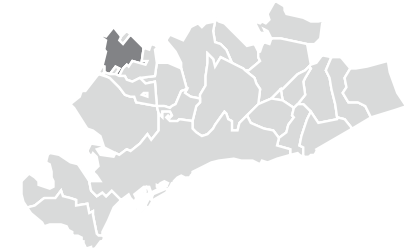


La Montoliva



Marià de Magrinyà Calaf
Josep M. de Magrinyà Roig
Mas de Montoliva.
Ctra. de Vilallonga a la
Selva, km. 1,5
43141
Vilallonga del Camp

Tel. 977 840 333
Mob. 609 259 167
Fax 977 840 333
montoliva@gmail.com
www.lamontoliva.com



Tarragonès
Vilallonga del Camp



Explotació

Som una família pagesa que ha seguit la tradició familiar de dedicar-se a l'agricultura des de fa generacions. La Montoliva és el nom de la finca i el mas que ha anat mantenint durant segles la família Magrinyà. Fem productes agrícoles ecològics cultivats i elaborats a la mateixa explotació. Fem venda directa de llegums, oli, ametlles, préssecs i derivats, així com de patates i d'altres productes d'una alta qualitat i un gust excepcional. Formem part de l'ADV Ecològica Gent de Camp.

Productes

Préssecs, préssecs amb almívar, suc de préssec, oli, llenties, cigrons, fesols, ametlles, tomacons, espelta i xeixa.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Durant tot el dia.

Fires / Mercats: Fira del Tast de Barcelona i Fira Hostalcat de Reus.