



Fotografia: cedida pel Consell Comarcal de l'Urgell

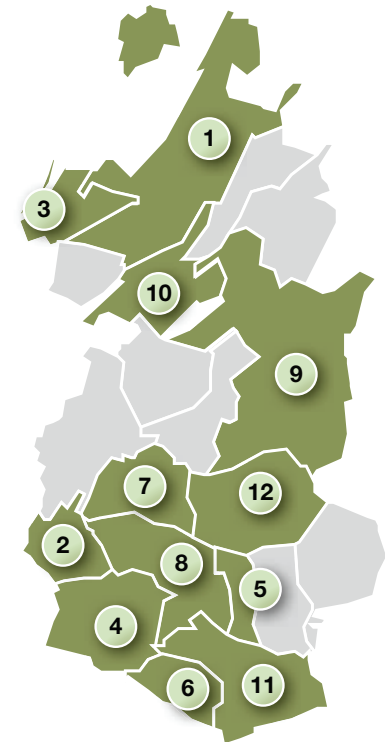


Urgell

Situada a la plana de Lleida, l'Urgell és una comarca molt accessible i ben comunicada que posa a l'abast del visitant tots els seus valors culturals, paisatgístics i gastronòmics en un entorn que conserva la seva genuïnitat. Els vins amb Denominació d'Origen Costers del Segre, l'oli amb Denominació d'Origen Protegida les Garrigues, el Torró d'Agramunt d'Indicació Geogràfica Protegida, la fruita dolça de gran qualitat (poma, pera i préssec), els fruits secs (ametlles i nous), els caragols, els embotits (botifarra, llonganissa, entre altres), els formatges artesans, les plantes aromàtiques com el romer o el timó, la regalèssia de bastó, el cóc o coca de recapte, la pastisseria típica amb les orelletes, els carquinyolis, el pa de pagès, els ametllats, etc.



- 1 Agramunt
- 2 Belianes
- 3 Castellserà
- 4 Maldà
- 5 Nalec
- 6 Omells de Na Gaia
- 7 Preixana
- 8 Sant Martí de Riucorb
- 9 Tàrrega
- 10 Tornabous
- 11 Vallbona de les Monjes
- 12 Verdú





Formatges Monber



Francesc Marquilles

Tel. 973 390 316

Vidal

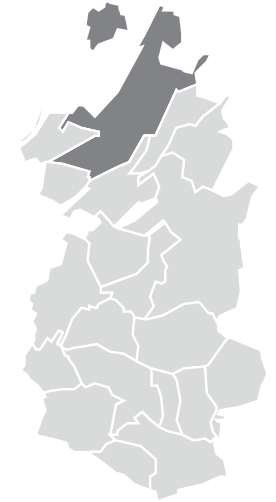
Mob. 610 523 032

Teresa Canela Minguell

Fax 973 390 316

C/ Les Eres, 18
25310 Agramunt

formatgesmonber@terra.es



Urgell
Agramunt



Explotació

Som una empresa familiar on elaborem productes a base de llet de cabra de la mateixa explotació seguint un procés artesanal des de l'any 2000. Elaborem formatges frescos, com el mató, el formatge fresc i el recuit, i curats amb llet crua i amb llet pasteuritzada. La nostra botiga està situada a Agramunt, on obrim tots els dies de la setmana per donar el millor servei i un tracte familiar. Formem part de l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA).

Productes

Formatge curat i fresc i mató de cabra.

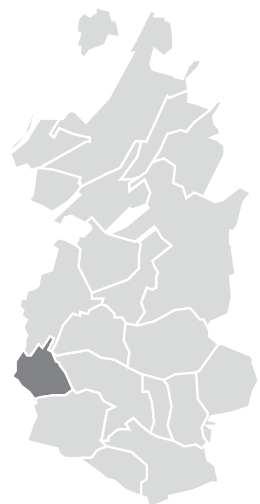
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a diumenge, de 9.00 h a 21.00 h.

Fires / mercats: Fira de Sant Jordi de Montblanc, Fira Medieval de Guimerà, Fira del Torró d'Agramunt, Fira de la Girella de Pont de Suert i Mercat de Santa Llúcia de Balaguer.

Camins de Verdor



Urgell
Belianes



Josep M. Escribà
Josep R. Morera
Martí Bergadà
C/ del Molinet, s/n
25266 Belianes

Tel. 608 696 207
Mob. 649 945 209
Fax 629 362 202
martibergada@telefonica.net



Explotació

El nostre oli procedeix del fruit natural de les olives arbequines conreades a les nostres finques de la Vall del Corb, on la naturalesa cedeix la singular riquesa d'un sòl profund i la variable incidència d'un clima entre mediterrani i continental. La combinació de la passió i de l'esforç, l'ús de tècniques ecològiques i el recurs de la tecnologia més avançada contribueixen a garantir tota la puresa d'un oli dens de perfil suau i equilibrat, delicadament dolç, que barreja notes amargues i lleugerament picants. Al paladar té una gran diversitat d'aromes d'herbes aromàtiques.

Productes

Oli verge extra ecològic.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).

Fires / mercats: Fira de l'Oli de Les Borges Blanques, Fira Slow Lleida i Festa de l'Oli de Belianes.



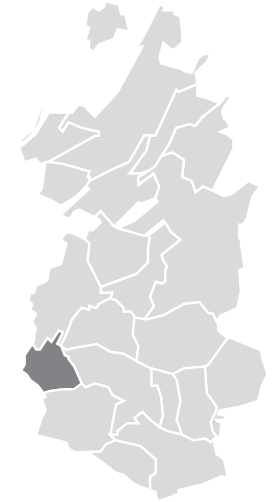


Camp de Belianes



Imma Vidal Roig
Hermi Amenós Ramón
C/ La Creu, 12
25266 Belianes

Tel. 973 330 144
Fax 973 330 144
coop.belianes@telefonica.net



Urgell
Belianes



Explotació

L'oli de la nostra zona és d'olives arbequines cent per cent. Les característiques del nostre sòl i la climatologia de la zona ens donen una baixa acidesa, d'uns 0,2 graus, amb un gust afruitat característic de l'oliva arbequina collida al seu punt òptim de maduració. Obtenim un oli verge extra amb Denominació d'Origen Protegida d'oli de les Garrigues, conegut i apreciat arreu. Tenim una agrobotiga on estem al vostre servei. Formem part d'Agrolés, d'Actel i de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya.

Productes

Oli.

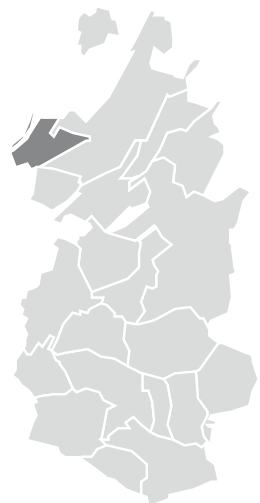
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 13.00 h i de 17.00 h a 20.00 h.

Fires / mercats: Festa de l'Oli de Belianes.

Agrorama



Urgell
Castellserà



Marc Vilanova Torres

Pl. Gaudí, 16
25334 Castellserà

Tel. 973 610 212

Mob. 686 620 143

Fax 973 610 038

lessus@yahoo.es



Explotació

La nostra explotació és de noguers (juglans regia) de la varietat chandler, les nous dels quals són recollides i processades sense blanquejar ni afegir productes químics per així poder oferir un producte més natural. Les nous es cullen entre finals de setembre i començaments d'octubre i surten a la venda a mitjans d'octubre. En el procés de manipulació de les nostres nous hi intervenen les fases de recol·lectar, de pelar i rentar, d'assecar, de calibrar i d'envasar. D'aquesta manera, les oferim al consumidor final amb la millor qualitat i preu possible. Formem part de l'Associació Catalana per la Conservació de l'Agricultura de Proximitat.

Productes

Nous.

Horaris

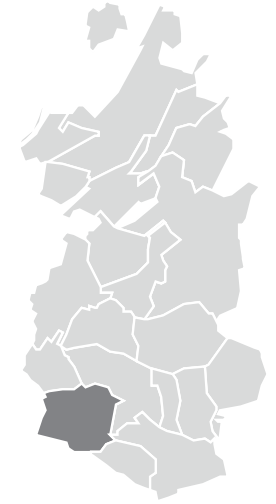
Mesos de venda: D'octubre a juliol. *Horaris:* Tots els dies, de 9.00 h a 20.00 h.

Fires / mercats: Mercat de l'Hort a la Taula de Lleida, Fira de Sant Miquel de Lleida i Fira de Sant Josep de Mollerussa.





Cooperativa del Camp de Maldà



Josep M. Jové

President

Josep M. Torremadé

Ramon Perés

C/ Sant Pere, 7
25266 Maldà

Tel. 973 330 049

Mob. 609 518 713

Fax 973 330 049

info@calcastell.com

www.cooperativademalda.com

Urgell
Maldà



Explotació

L'oli que produïm està elaborat artesanalment amb el sistema tradicional d'extracció en fred. Encara utilitzem premses hidràuliques, de manera que tot l'oli extret és de primera premsada, complint totes les normatives d'aplicació de la DOP Oli de les Garrigues. El nostre oli presenta una acidesa inferior a 0,2 graus, amb un gust i un color característics de l'anyada. El vi que elaborem es fa bullit en la seva brisa i de la mateixa varietat, blanc macabeu i negre ull de llebre.

Productes

Oli i vi.

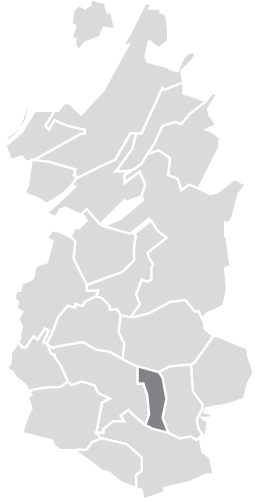
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dissabtes, de 15.00 h a 17.00 h. Diumenges, de 9.00 h a 13.00 h.

Durant la temporada, tots els dies.

Celler Analec



Urgell
Nalec



Xavier Figuerola Mulet

C/ Bassa, 17
25341 Nalec

Tel. 973 303 190

Mob. 618 139 317

Fax 973 303 190

info@analec.net

www.analec.net



Explotació

Som un petit celler familiar creat l'any 2006 amb la primera elaboració. El celler està situat al poble de Nalec, a la comarca de l'Urgell, dins de la Denominació d'Origen Costers del Segre i de la subzona de les Valls del Riu Corb. Ens trobem en un clima mediterrani d'interior, d'hiverns molt freds i estius molt calorosos, encara que suavitzats per la marinada, que augmenta els nivells d'humitat. Tot això, juntament amb l'altitud, proporciona un període de maduració llarg i lent que ajuda a mantenir els aromes dels vins.

Productes

Vi.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies (concerteu cita prèviament).





Cooperativa Agrària dels Omells



Ramon Roig Sala

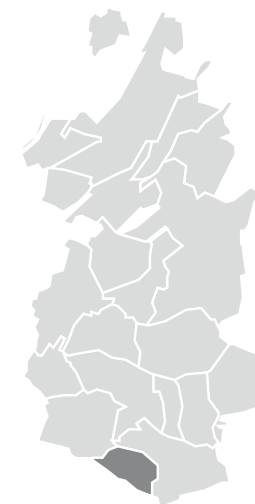
President

C/ La Torta, 2
25268

Omells de Na Gaia

Tel. 973 330 100

Fax 973 330 100



Urgell
Omells de Na Gaia



Explotació

L'oli que produïm a la nostra cooperativa és un oli cent per cent d'oliva arbequina. Tot el procés de premsat es realitza en fred, com artesanalment s'ha fet sempre, sense filtrar i per decantació natural. D'aquesta manera, l'oli conserva totes les seves característiques: el color, l'aroma i el sabor. En resulta un gran producte amb una baixa acidesa, al voltant dels 0,2 graus i amb totes les qualitats d'un gran producte.

Productes

Oli.

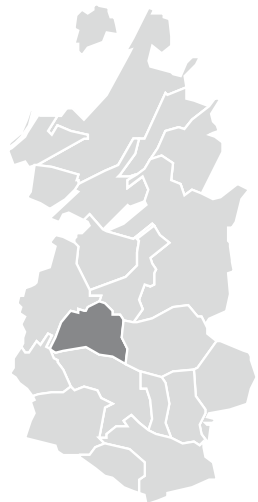
Horaris

Mesos de venda: De gener a març.

Horaris: Dissabtes, de 9.30 h a 14.00 h i de 16.00 h a 18.00 h.

Diumenges, de 9.30 h a 14.00 h.

Delícies de l'Ànec



Urgell
Preixana



Miquel Llovet

C/ Afores, s/n
25263 Preixana

Tel. 973 321 022
Mob. 678 609 756
Fax 973 320 948
info@deliciesdelanec.com
www.deliciesdelanec.com



Explotació

Som una explotació familiar de cicle tancat amb una producció d'11.000 ànecs anuals. Els ànecs entren amb 24 hores de vida i surten com a producte elaborat. Fem un tipus de producció tradicional que imita les millors granges franceses. Criem l'ànec durant quinze setmanes: cinc està establut en granja; vuit viu a l'aire lliure amb l'alimentació i l'aigua restringides i han de fer molt exercici físic per alimentar-se; les últimes dues setmanes se'ls engabia i es procedeix a l'embocat forçat dues vegades al dia amb gra de panís sencer. Un cop acabat aquest procés, són sacrificats, especejats i elaborats a l'explotació.

Productes

Fetge gras, pit (magret), cuixes, ales, pedrers (gesiers), foie sencer, bloc de foie, foie mi-cuit, mousse de foie, paté de foie, magret curat, confit d'ànec, farcits i agulletes de foie, etc.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a dissabte, de 10.00 h a 15.00 h.
Diumenges, de 9.00 h a 13.00 h.

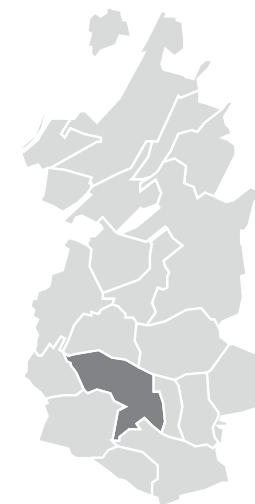




Oli d'Oliva Extra Verge de Rocafort de Vallbona



Vicenç Franquesa Segura Tel. 973 310 298
Vicenç Franquesa Morros Mob. 616 321 477
C/ Muralla, 2 Fax 973 310 298
25334 Rocafort de Vallbona olisfranquesa-rocafort@hotmail.com
(Sant Martí de Riucorb)



Urgell
Rocafort de Vallbona
(San Martí de Riucorb)



Explotació

El nostre molí d'oli està situat a Rocafort de Vallbona, a la vall del Riu Corb, amb la Denominació d'Origen Protegida d'oli de les Garrigues. Produïm oli d'oliva verge extra amb el cent per cent d'oliva arbequina i amb una acidesa inferior a 0,2 graus, gràcies a la climatologia i al treball efectuat tant al camp com al molí. Les plantacions estan a uns cinc-cents metres, fet que repercuteix en el gust característic del producte final.

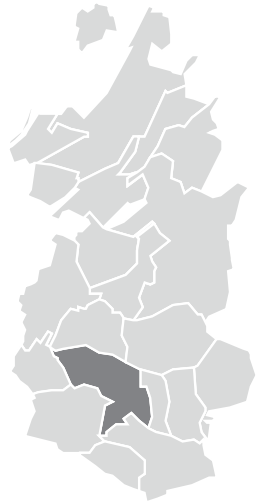
Productes

Oli d'oliva verge extra.

Horaris

Mesos de venda: Gener, febrer, març, novembre i desembre.

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



Urgell
Sant Martí de Maldà
(San Martí de Riucorb)

Cooperativa Agrària de Sant Martí de Maldà



Jaume Felip Terés

President

Isabel Esteve Mir

Secretària administrativa

C/ de l'Església, s/n
25334 Sant Martí de Maldà
(Sant Martí de Riucorb)

Tel. 973 330 012

Fax 973 330 012

coopagrariasm@terra.es



Explotació

A la nostra cooperativa podeu comprar el nostre oli d'oliva verge extra d'elaboració pròpia, fruit de les olives arbequines dels nostres camps. També podeu trobar-hi el nostre vi blanc, vi negre i negre brisat, els quals elaborem de forma completament artesanal. Dins de la nostra zona, tant la situació geogràfica com la climatologia ens ajuden a crear un producte de la màxima qualitat, el qual venem a tothom directament del productor al consumidor, sense intermediaris i amb la màxima confiança i el millor preu.

Productes

Oli i vi.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 10.00 h a 11.00 h i de 17.00 h a 19.00 h.



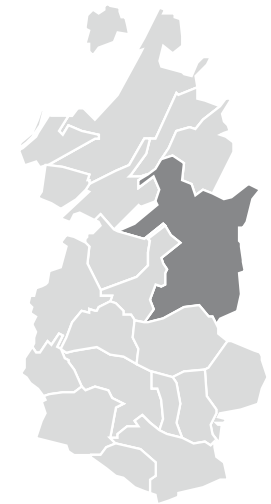


Cal Milio



Ramon Vilardosa
Francisco Vilardosa
C/ Corcó, 17
25300 Tàrraga

Tel. 973 500 158
Mob. 696 385 026
Fax 973 500 158



Urgell
Tàrraga



Explotació

La mel que elaboren les nostres abelles està feta a través del recorregut per diferents zones on la natura ens dóna els fruits en forma de flors. Intentem posar les arnes en zones apartades i naturals per evitar contaminacions de productes fitosanitaris, de manera que podem oferir un producte de la màxima qualitat. Tenim diferents tipus de mel, com la de romer o la de mil flors, per poder satisfer tots els gustos i paladars, sempre amb la satisfacció de saber que fem les coses ben fetes. Formem part de l'Associació d'Apicultors Lleidatans.

Productes

Mel, oli i ametlles.

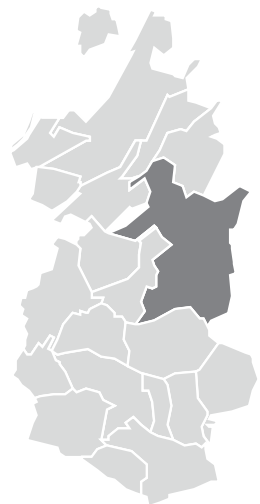
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, de 20.00 h a 22.00 h.

Fires / mercats: Fira de Balaguer.

Eco Setrill



Urgell
Tàrrrega



Jordi Sanfeliu

C/ Sant Pere Claver,
16, 4t 3a
25300 Tàrrrega

Tel. 973 500 884
Mob. 629 355 168
Fax 973 500 884
info@ecosetrill.com
www.ecosetrill.com



Explotació

Una involució al passat. Fem productes naturals de qualitat diferenciada, bàsicament oli i vi, amb un model d'explotació agrícola de multicultiu. Seguim criteris ancestrals, preservant el medi ambient, utilitzant únicament recursos naturals, sense productes químics de cap mena i sense generar residus, utilitzant energies renovables i sense emissions de CO². Això ens permet recuperar sabors perduts que augmenten la capacitat nutritiva dels aliments, molt beneficiosa per a la nostra salut, i amb el valor afegit d'omplir-vos l'ampolla i portar-la directament a casa vostra quan ho decidiu.

Productes

Oli ecològic i vi.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, 24 hores.



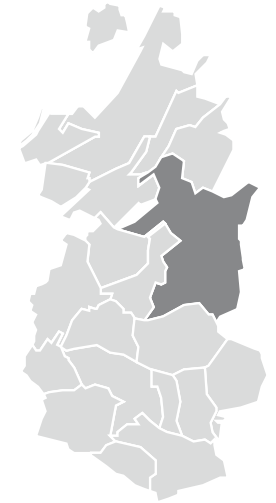


El Pot Petit



Jordi Sanfeliu
Josep Mestre
Martí Verdés
C/ Sant Pere Claver, 16
25300 Tàrraga

Tel. 973 500 884
Mob. 629 355 168
Fax 973 500 884
elpotpetit@gmail.com



Urgell
Tàrraga



Explotació

Hem fet una associació que està formada per tres socis, que som pagesos i amb una remarcada filosofia ecologista. Ens hem associat per ajuntar esforços, agrupar produccions i intentar reduir costos, per oferir un millor preu al consumidor final, a part d'una bona qualitat. Hem començat un projecte interessant amb molt èxit i bona acceptació per part dels nens, pares i professors: subministrem llegums ecològiques a menjadors escolars amb el suport del Consell Comarcal de l'Urgell.

Productes

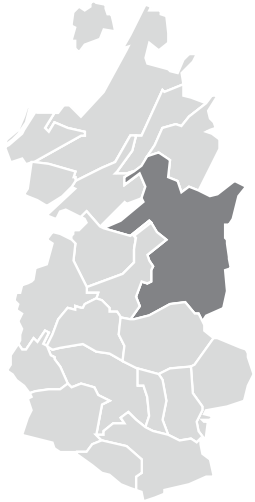
Cigrons i lleties.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte (concerteu cita prèviament).

Formatges Nadal



Urgell
Tàrrrega



Manel Nadal Pont
C/ Amics del País, 5
25300 Tàrrrega

Tel. 973 311 509
Mob. 616 738 819
formatges.nadal@hotmail.com



Explotació

Tenim una explotació de 450 cabres de raça murciana, les quals estan nodrides amb farratge d'elaboració pròpia. Cada dia munyim el bestiar amb la màxima delicadesa i seguint estrictes controls de qualitat i de sanitat per poder arribar a elaborar un producte de la màxima qualitat i amb el sabor tradicional de les coses artesanes i ben fetes. Els nostres formatges són molt apreciats pel seu bon paladar, reflex de la bona alimentació que proporcionem al nostre bestiar.

Productes

Formatge.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 10.00 h a 15.00 h.

Fires / mercats: Firacóc de Tàrrrega i Fira dels Artesans de Tàrrrega.





La Toia



Josep Canela Vilalta
C/ Orient, 22
25300 Tàrrrega

Tel. 973 312 497
Mob. 690 681 949
meltoia@hotmail.com



Urgell
Tàrrrega



Explotació

La mel que produïm és cent per cent natural, sense manipulacions de cap mena ni escalfaments. La nostra intenció és donar un producte de la màxima qualitat i amb el sabor que la mateixa natura ens ofereix. Els diferents tipus de mel que oferim són el fruit de les flors visitades per les abelles, entre les quals trobem: mel de romer, de timó, d'alzina, de mil flors i de taronger. Totes són de gran qualitat i amb el gust característic d'un producte fet a consciència. Formem part de l'Associació d'Apicultors Lleidatans i de l'Associació Catalana d'Agricultura de Proximitat.

Productes

Mel.

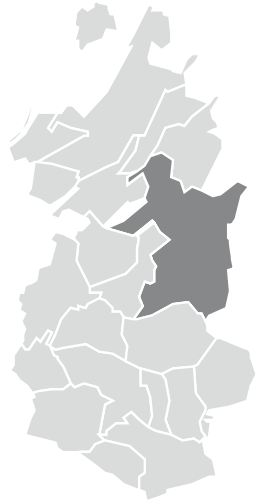
Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Tots els dies, de 9.00 h a 13.00 h i de 16.00 h a 20.00 h.

Fires / mercats: Mercat De l'Hort a Taula de Lleida i Fira de Sant Miquel de Lleida.

Mel Minó



Urgell
Tàrrrega



Miquel Rocaspana
Ponsarnau

Av. de Balaguer, 18, 2n 1a
25300 Tàrrrega

Tel. 973 313 300

Mob. 619 321 555

melmino@gmail.com



Explotació

Som apicultors de tercera generació. Les mels que produïm a l'explotació estan recol·lectades en paratges de vegetació autòctona catalana de les valls del Montsec, en una superfície amb més del noranta per cent de terreny verge, on no hi entren els productes químics, fet pel qual la mel és pura i amb els aromes de la vegetació autòctona. Entre els nostres productes, també elaborem mel amb nous, amb avellanes, amb bresca i pol·len. També confeccionem espelmes amb cera natural d'abelles. Formem part de l'Associació d'Apicultors Lleidatans.

Productes

Mel i pol·len.

Horaris

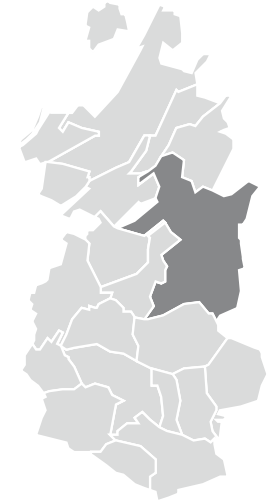
Mesos de venda: Tot l'any. *Horaris:* De dilluns a divendres, de 13.00 h a 15.00 h i de 20.00 h a 22.00 h. Dissabtes i diumenges, de 10.00 h a 13.00 h.

Fires / mercats: Fira de la Perdiu de Vilanova de Meià, Fira del Caçador d'Arbeca, Fira de la Matança de La Llacuna, Fira de Balaguer i Fira dels Artesans de Tàrrrega.





Olis d'Oliva Franquesa



Vicenç Franquesa Segura
Vicenç Franquesa Morros
C/ Indústria, 6
25300 Tàrraga

Tel. 973 310 298
Mob. 616 321 477
Fax 973 310 298
olisfranquesa-tarrega@hotmail.com

Urgell
Tàrraga



Explotació

Som una empresa familiar de tercera generació de productors i elaboradors d'oli d'oliva verge extra. Estem situats a Tàrraga, a l'Urgell, i al nostre molí molturem les olives d'aquesta comarca, de les quals destaquen la varietat arbequina i la verdiell, que és una varietat gairebé en perill d'extinció i que s'adapta molt bé a la nostra climatologia. Tenim el nostre magatzem-botiga al centre de Tàrraga, on cordialment us atendrem. Formem part de l'Associació Catalana d'Almasserers.

Productes

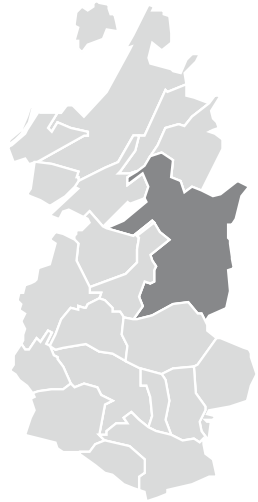
Oli d'oliva verge extra.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

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

Olis Felip



Urgell
Tàrrrega



Anton Robinat Felip
Magda Soldevila
Altisent
C/ Segle XX, 9
25300 Tàrrrega

Tel. 973 310 193
Mob. 667 792 840
Fax 973 312 654
olisfelip@hotmail.com



Explotació

La producció està basada en l'elaboració d'oli d'oliva verge extra obtingut a la nostra zona, amb les varietats d'oliva arbequina i verdiell. Som una empresa amb 80 anys d'història i de tercera generació, dedicats a molturar l'oliva. Hem anat seguint el progrés i avui ho fem amb maquinària moderna i seguint la normativa vigent, però sempre conservant totes les qualitats del nostre gran producte i fruit de la nostra terra. Estem al vostre servei a la nostra botiga de Tàrrrega. Formem part de l'Organització de Productors Oliaires de Catalunya.

Productes

Oli verge extra.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: A convenir (truqueu prèviament).



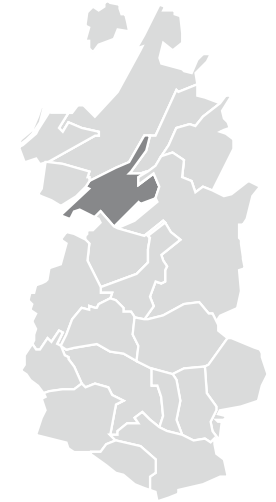


De Gust



Florenci Farré Monells
Marcel Farré Florensa
C/ Diagonal, 7
25331 Tornabous

Tel. 973 570 665
Mob. 661 572 070
Fax 973 570 665
dgust.info@gmail.com
www.dgust.com



Urgell
Tornabous



Explotació

La nostra explotació data de la construcció del Canal d'Urgell a mitjans del segle XIX. Des de llavors som especialistes en producció de fruita dolça i verdures, les quals venem a la nostra agrobotiga a Tornabous. La nostra qualitat està basada en la recol·lecció dels productes en el moment òptim de maduració i aconseguim així la dolçor i els sabors naturals per satisfer els paladars més exigents. També transformem la nostra fruita en conserves i sucs, elaborant-los de manera artesanal com ho feien els nostres avis, sense additius de cap mena.

Productes

Peres, pomes, préssecs, nectarines, mermelades de fruites, sucs de fruites, conserves de tomàquet, almívans i hortalisses variades de temporada.

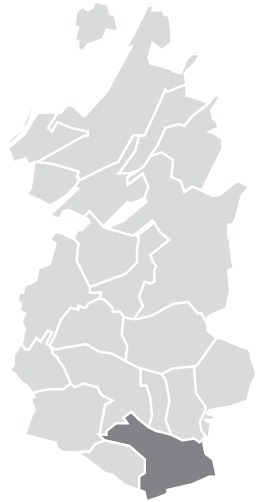
Horaris

Mesos de venda: Juny, Juliol, Agost, Setembre, Octubre.

Horaris: De dilluns a dissabte, de 9.00 h a 13.00 h i de 16.00 h a 21.00 h.

Fires / mercats: Fira de la Carbassa de Tornabous.

L'Olivera



Urgell
Vallbona de les Monjes



Carles De Ahumada
C/ La PLana, s/n
25268
Vallbona de les Monges

Tel. 973 330 276
Mob. 666 476 775
Fax 973 330 276
olivera@olivera.org
www.olivera.org



Explotació

Som una cooperativa social on s'integra en el procés persones amb dificultats i que aposta pel treball a escala humana. A L'Olivera treballem terres de vinyes i d'oliveres i n'elaborem els fruits: vi blanc (macabeu, parellada, garnatxa blanca, malvasia, etc.) i vi negre (garnatxa negra, monastrell, trepat, etc.). Pertanyem a la DO Costers del Segre, dins de la subzona de les Valls del Riu Corb. De les oliveres, al nostre molí, en fem un gran oli d'oliva arbequina.

Productes

Vi i oli.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

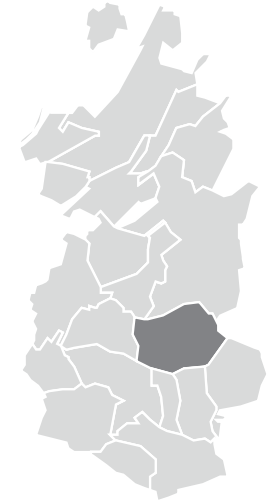
Horaris: De dilluns a divendres, de 8.30 h a 18.30 h.

Caps de setmana, d'11.00 h a 18.00 h.





Casa Pardet



Josep Torres
C/ Bonaire, 19
25340 Verdú

Tel. 973 347 023
Mob. 619 790 211
info@casapardet.com
www.casapardet.com

Urgell
Verdú



Explotació

Tenim un sistema de cultiu biodinàmic des de 1999 i ecològic des de 1992. Sempre estem buscant l'extrema naturalesa del nostre producte final, sense additius ni tòxics en tot el procés productiu. La vida fèrtil en llibertat als camps, que es transforma en viva per al paladar, es transforma en productes capaços de sorprendre any rere any. Tots els fruits de la nostra terra, combinats amb la climatologia de la zona, són el resultat del nostre producte.

Productes

Vi i vinagre ecològics.

Horaris

Mesos de venda: Tot l'any.

Horaris: Dissabtes i diumenges, de 9.00 h a 20.00 h.

Fires / mercats: Fira Biocultura de Barcelona i diversos mercats rurals.