



# **La pagesia i el paisatge ens alimenten**

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



Si en una situació de normalitat és de vital importància donar a conèixer tota la profusa riquesa que aplega la nostra comarca en els més variats i suggeridors aspectes, i que tan atraient la fan tant a ulls de propis com de forans, no és menys cert que l'exceptionalitat del moment que estem vivint, arran de la crisi provocada pel coronavirus, ens obliga a ser encara més imaginatius i més exigents per donar visibilitat a tot el que ens és propi i a tot el que es fa a casa nostra.

És per això que aquest catàleg de productes de proximitat i elaborats artesanalment per la nostra gent adquireix un important valor afegit i una significança especial a dia d'avui.

I és per això que vull agrair a la Conselleria Comarcal de Sostenibilitat, Paisatge i Agricultura del nostre Consell Comarcal el colideratge de la iniciativa conjuntament amb L'Aresta Cooperativa Agroecològica, així com també vull agrair la bona feina feta des de la nostra Àrea de Turisme, que és qui ha coordinat el projecte.

Tot plegat, sense deixar d'encoratjar i agrair l'esforç, la dedicació i l'estima que hi posen tots aquests artesans i artesanes del nostre territori que ho fan possible i que, sense ells i elles, òbviament, tot plegat ni mereixeria la pena ni tindria el menor sentit.

**Magí Trullols i Trull**  
President del Consell Comarcal de la Conca de Barberà

Conca de Barberà, 2020

Idea original:  
Fleca l'Aresta SCCL  
aresta.coop

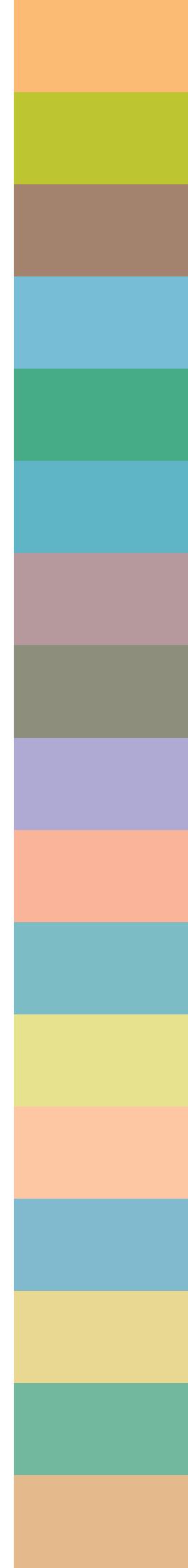
Redacció i elaboració:  
Fleca l'Aresta SCCL  
Conselleria de sostenibilitat, paisatge i agricultura del  
Consell Comarcal de la Conca de Barberà  
Conselleria de turisme del Consell Comarcal de la  
Conca de Barberà

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:





El futur de la pagesia, la producció i l'elaboració d'aliments de manera respectuosa, tradicional i de proximitat, passa perquè les persones que hi treballen s'hi puguin guanyar la vida d'una manera digna i perquè els consumidors apostin per un consum conscient i responsable. Cal comptar ara més que mai amb les productores i productors, pagesos i pagesos que dia a dia treballen la terra, cuiden el bestiar i elaboren els productes perquè després tots puguem gaudir-ne a la nostra taula.

Menjar cada dia va més enllà de consumir simples aliments, asseure'ns a taula també és paisatge, biodiversitat, gestió ambiental, cultura, sobirania alimentària, economia local, reequilibri territorial i oportunitats de fixació de població al territori rural perquè aquest segueixi custodiat.

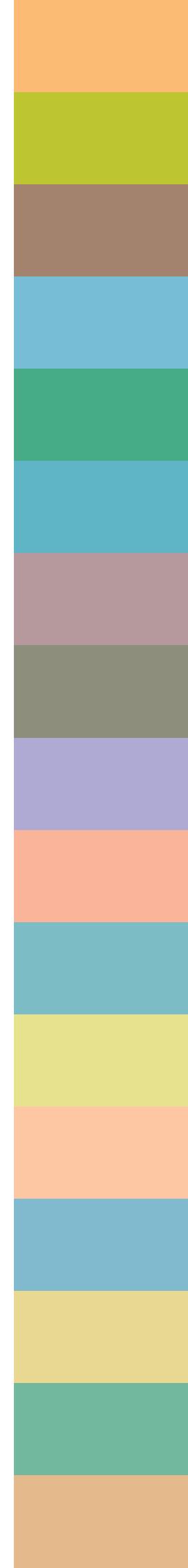
La venda directa d'aquests productes és una gran oportunitat que cal potenciar, però a l'hora és també un gran repte que se'ns presenta. És per això que des de la Conselleria de Sostenibilitat, Paisatge i Agricultura del Consell Comarcal de la Conca de Barberà, junt amb la Cooperativa Aresta i el cofinançament del Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona, fem una aposta ferma impulsant aquest catàleg, que ha de ser una eina totalment dinàmica, amb continguts ampliats i en constant revisió, per posar a l'abast dels consumidors, establiments d'alimentació i professionals de la restauració la venda directa de tots aquests productes.

El futur de la pagesia, la producció i l'elaboració tradicional d'aliments de qualitat està a les mans de tots i totes; ara és el moment de gaudir de la proximitat del bo i millor de la nostra comarca. T'hi sumes?

Carme Ferrer  
Conselleria Comarcal de  
Sostenibilitat, Paisatge i Agricultura.

# Introducció





La Conca de Barberà gaudeix d'un patrimoni gastronòmic extraordinari, es produueixen 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 produueixen i elaboren: la pagesia i les indústries artesanes 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 eixampliar 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 agroalimentària ..... 13**

Barberà de la Conca .....	14
Blancafort .....	17
Forès .....	19
Les Piles .....	19
L'Espluga de Francolí .....	21
Llorac .....	28
Montblanc .....	28
Passanant i Belltall .....	41
Pira .....	41
Pontils .....	43
Rocafort de Queralt .....	44
Santa Coloma de Queralt .....	45
Sarral .....	51
Solivella .....	54
Vallfogona de Riucorb .....	56
Vilanova de Prades .....	57
Vimbodí i Poblet .....	58

**Vivers agroalimentaris  
comarcals ..... 65**

Viver de Cellistes .....	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
- FACEBOOK /Cooperativa-Agrícola-de-Barberà
- TWITTER @CoopBarbera

**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

**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/
- FACEBOOK /carlaniaceller/
- TWITTER @carlaniaceller
- INSTAGRAM @carlaniaceller

**Celler Tarannà Po-ètic**

Vins naturals artesanals sense additius i mínima intervenció.

Unitat familiar vitivinícola que elabora vins naturals de fermentació espontània de llevats autòctons amb antigues tècniques de maceració respectant en tot moment els cicles planetaris biodinàmics per potenciar aromes, sabors i assegurar la seva estabilitat com a producte de guarda. Podeu trobar el nostre producte a altres botigues i al Celler

**On trobar el nostre producte:** Altres botigues, al Celler

**Adreça i contacte:**

C/Nou, 44A  
Barberà de la Conca  
644740012

- ✉ cellertarannapoetic@gmail.com
- FACEBOOK @tarannapoetic
- INSTAGRAM @tarannapoetic

## 📍 BARBERÀ DE LA CONCA

### Costador Terroirs Mediterranis



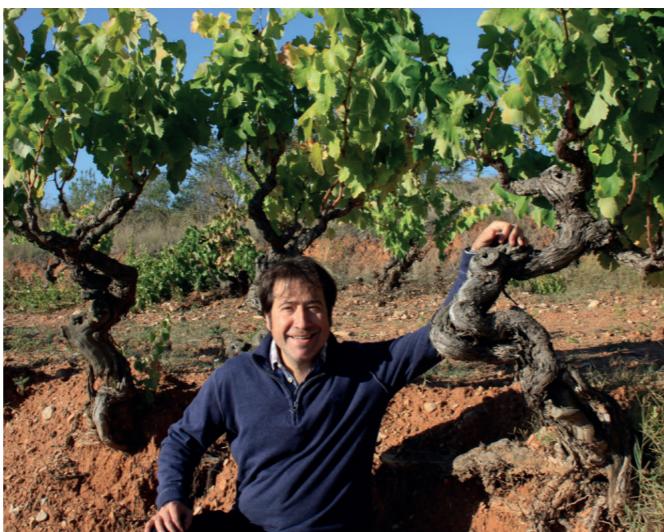
**COSTADOR**  
TERROIRS MEDITERRANIS

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 Forès 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 filtrej ni estabilitzem els vins amb mínima intervenció. Embotellats amb ampolles 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/  
📷 @costadorwines

## 📍 BARBERÀ DE LA CONCA

### 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

### 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

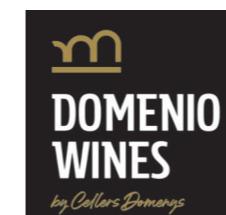
✉ info@masdelapansa.com  
🌐 www.masdelapansa.com  
📷 /masdelapansa  
🐦 @masdelapansa  
📷 @masdelapansa

**Segells, denominacions territorials o agrupacions:**



## 📍 BLANCAFORT

### 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'espiritu 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'agrobotiques 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

## 📍 BLANCAFORT

### 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 vermelles.

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

✉️ cellarjll@gmail.com

👤 /jordi.llorens.5  
👤 @jordllorens

#### 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:



## 📍 FORÈS

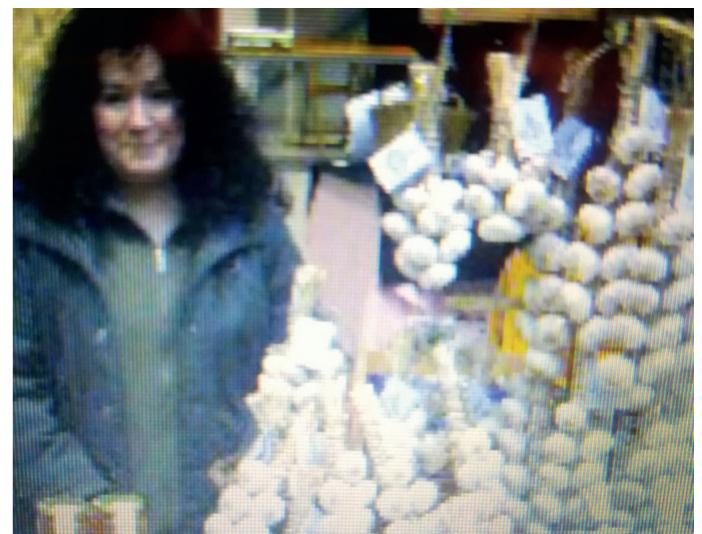
### Allegria



#### Alls secs en manats

Alls morats i blancs produïts en secà amb tècniques regeneratives.

**On trobar el nostre producte:** Venda a finca, Agrobotiga

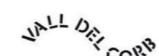


#### Adreça i contacte:

C/ de Dalt, 6  
Forès  
977.892.769  
651822218

✉️ lua.alegria@hotmail.com

#### Segells, denominacions territorials o agrupacions:



## 📍 LES PILES

### 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, lleties, lli i alfals.

Som una empresa familiar que fem producció agrària ecològica des de l'any 1987. No emprem 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:** borac.empresa@gmail.com  
Les Piles  
606833377

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 premsada en fred d'oliveres centenàries

**On trobar el nostre producte:** Botiga pròpia



**Adreça i contacte:** coespluga@telefonica.net  
 www.agricoladelaconca.cat  
 @agricoladelaconca

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



## Ous Huguet



Ous campers

Empresa familiar

**On trobar el nostre producte:** A domicili



**Adreça i contacte:** ricard.segura@hotmail.com  
Les Piles  
977880508  
669298167

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



## Cal Pagès Cansaladeria



Botifarra blanca, negra i de ceba, llonganissa seca / secallona, xoricot, 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

**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

**Segells, denominacions territorials o agrupacions:**

**Adreça i contacte:**  
L'Espluga de Francolí  
938905385

✉️ castelldor@castelldor.com  
🌐 www.castelldor.com  
ƒ /castelldor/  
⌚ @castelldorcava\_ví

**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)



**Adreça i contacte:**  
L'Espluga de Francolí  
626330511

✉️ albert@vidbertus.com  
🌐 www.vidbertus.com  
ƒ /vidbertus  
⌚ @cellervidbertus  
⌚ @cellervidbertus

**Celler Rendé Masdéu****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](http://www.elpetitceller.cat), supermercat Bon Preu i Esclat i botigues especialitzades



**Adreça i contacte:**  
L'Espluga de Francolí  
977871361  
609245772

✉️ cellar@rendemasdeu.cat  
🌐 www.rendemasdeu.cat  
ƒ /rendemasdeu  
⌚ @RendeMasdeu  
⌚ @RendeMasdeu

**Segells, denominacions territorials o agrupacions:****Cots Artesans**

Elaboració de diferents tipus de pa: espelta, xia, moresc, alemany, pa de pedra, mestral, pa de vidre, etc. També pastisseria: magdalenes, carquinyolis, pastissets, 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

**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

**Segells, denominacions territorials o agrupacions:**



**Adreça i contacte:**  
L'Espluga de Francolí  
686768038

✉ info@delaconca.bio  
🌐 www.delaconca.bio  
 FACEBOOK /delaconca  
 TWITTER @delaconca  
 INSTAGRAM @delaconca

**Econina**

**Oli d'oliva arbequina ecològic, avellana negra 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

**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 èmfasis als dolços propis de la nostra cultura gastronòmica.

**On trobar el nostre producte:** Botiga pròpria



**Adreça i contacte:**  
Travesera Nou, 4  
L'Espluga de Francolí  
977871365  
634075882  
658713780

✉ juliomenguiano@gmail.com  
FACEBOOK /elforndelaVILA.  
Montblanch

**Especialitats Cobo, S.L.**

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

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)



**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/  
FACEBOOK /Especialitats.Cobo  
INSTAGRAM @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 fornells 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 i a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet)

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



### Adreça i contacte:

L'Espluga de Francolí  
977871428  
606108740

caltullet@gmail.com  
@caltullet

## 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 i a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet)

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



### Adreça i contacte:

L'Espluga de Francolí  
630109432

Info@lasinoga.com  
lasinoga.com

## Pastisseria 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 bonyols per a la Quaresma, orelletes i crema per Sant Josep, mones i figures de xocolata per Pasqua, coques farcides per Sant Joan i panellets per Tots Sants.

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

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  
 FACEBOOK /Pastisseria-Cabal  
INSTAGRAM @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



### Adreça i contacte:

Sant Antoni, 2  
L'Espluga de Francolí  
977870406  
619874967

✉️ info@farregamell.cat  
🌐 www.farregamell.cat  
FACEBOOK /farregamell  
INSTAGRAM @farregamell

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



## 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 i a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet)



#### Adreça i contacte:

C/ Castell s/nº  
Albió (Llorac)  
977881421

- ✉ info@santgilalbio.com
- 🌐 www.santgilalbio.com
- 🌐 botiga.santgil.com
- ƒ /formatgessantgil
- ⌚ @formatgessantgil

### Segells, denominacions territorials o agrupacions:



## Aviram Moix



Hamburgueses artesanes de pollastre i gall d'indi de 26 especialitats, llonganissa seca, sobrassada (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

## Aromis de la Conca



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

Som els que varem 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 i a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet)



#### Adreça i contacte:

Montblanc  
977860910  
696718135

- ✉ joan@aromis.cat
- 🌐 www.aromis.cat
- ƒ /aromiscat
- ⌚ @aromiscat
- ⌚ @aromiscat

### Segells, denominacions territorials o agrupacions:



## Cansaladeria Ca les Bepes



Fundada l'any 1927

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  
ƒ /Cansaladeria-Ca-les-Bepes-  
484366735284713/

## 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
- 🌐 cellar-escodasanahuja.com/
- 👤 /TossalGros1
- 📷 @restaurant\_tossal\_gros

## Cellers Roset SL

### Cellers Roset.

Vi blanc i negre a partir de les varietats macabeu, parellada, cabernet sauvignon i ull de llebre

Som pagesos i pageses i tenim les finques darrere la Petro 7 i a la Guàrdia dels Prats.

**On trobar el nostre producte:** Botiga pròpia, Altres botigues, Petro7



### Adreça i contacte:

Plaça Plan Parcial 12, 6  
Montblanc  
630954170

- ✉ mireiaroset@petro7.cat
- 🌐 www.cellersroset.cat/

### Segells, denominacions territorials o agrupacions:



## Cultius respectuosos La Puput



Ametlla comuna, oli premsat en fred d' arbequina, grossal, menya i cupatges, cereals (blat de barbilla, espelta i ordi), llegums (lletnia pardina, cigró, pèsol i moreu), pinsos 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 horts 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



### Adreça i contacte:

Montblanc  
639238688

- ✉ Cultiuslapuput@gmail.com
- 🌐 /cultiusrespectuososlapuput
- 👤 @Cultius\_lapuput

### Segells, denominacions territorials o agrupacions:



## 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



### Adreça i contacte:

Montblanc  
636904690

- ✉ elcolldenoguera@gmail.com
- 🌐 elcolldenoguera.cat

### 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 èmfasis 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

**Adreça i contacte:**

juliomenguiano  
@gmail.com  
[/elforndelavila](https://www.facebook.com/elforndelavila)  
Montblanc

**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 brioixeria d'elaboració pròpia com croissants, ensaimades 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 formules de fa més de 70 anys des que va començar el nostre avi.

**On trobar el nostre producte:** Botiga pròpria

**Adreça i contacte:**

Montblanc  
977860157  
619125389

**Adreça i contacte:**

oleguerpalau  
@hotmail.com

**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.

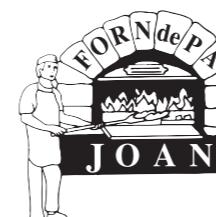
Som la quarta generació de forners amb botigues a l'Espluga de Francolí i Montblanc. Elaborem pa tradicional amb llargues fermentacions de 16 h en fred per tenir un producte final més digerible i saludable. Som els creadors del pa de la Cova i també elaborem les populars coques de ceba i de forner.

**On trobar el nostre producte:** Botiga pròpia, Altres botigues i a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet)



**Adreça i contacte:**  
Plaça Sant Miquel, 2  
Montblanc  
977 870 382

[caltullet@gmail.com](mailto:caltullet@gmail.com)  
[@caltullet](https://www.instagram.com/caltullet)

**Segells, denominacions territorials o agrupacions:****Forn de pa Cal Joan**

Pa i productes de fleca. Pa amb farines ecològiques, oreletes, pastissets 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

[forndepajuan@gmail.com](mailto:forndepajuan@gmail.com)  
[/ForndepaJoan](https://www.facebook.com/ForndepaJoan)  
[@forndepajuan](https://www.instagram.com/forndepajuan)

**Segells, denominacions territorials o agrupacions:**

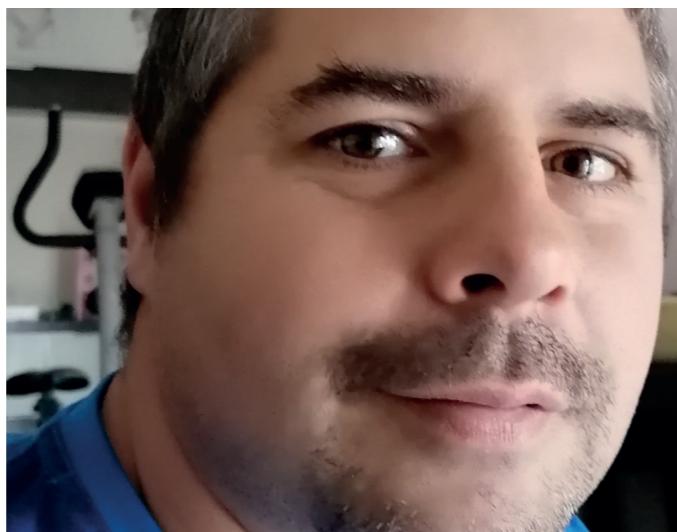
## Fruites i mel Joan Malet



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:** jmalet7@hotmail.com  
Montblanc  
615827948

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:** hola@rifacli.com  
 www.rifacli.com/  
 /rifacli  
 @rifacli  
Fabrica i botiga:  
Ctra Artesa de Segre, 14  
Montblanc  
977860799

## Hortus Aprodiscae



Productes ecològics certificats: melmelades, 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, altres botigues i a les nostres instal·lacions i a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet)

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



**Adreça i contacte:** hortus@aprodisca.org  
C/ Josep M. Poblet, 1  
Montblanc  
977 86 07 68  
699 08 33 79

hortus@aprodisca.org/  
 hortusaprodiscae.org/  
 /hortusaprodiscae  
 @hortusaprodisca  
 @aprodisca

## L'hort a casa



Tot tipus de verdura de temporada

**On trobar el nostre producte:** A domicili



**Adreça i contacte:** avilaltas@gmail.com  
Montblanc  
608521431  
 www.lhortacasa.com

**La Carabassetà**

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

**Segells, denominacions territorials o agrupacions:****Adreça i contacte:**

Partida La Parellada  
Montblanc  
649928070

✉ omellenc84@gmail.com

🌐 /lacarabassetà

📷 @lacarabassetà

**Mas de la Sabatera**

Elaborem cava brut 100 % chardonnay, cava brut rosat 100 % trepat, vi negre criançà cabernet franc i sauvignon, vi negre cabernet sauvignon, vi blanc chardonnay i vi rosat pinot noir

Tot el raïm de la nostra empresa té el certificat de ecològic.

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

**Adreça i contacte:**

Carretera de Montblanc a  
Prafeta km.4  
Montblanc  
618312326

✉ info@masdelasabatera.com

🌐 www.masdelasabatera.com

🌐 /masdelasabatera

📷 @masdelasabatera

**Mas Foraster****JOSEP FORASTER**

MONTBLANC · D.O. CONCA DE BARBERÀ

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 i a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet)

**Adreça i contacte:**

Camí de l'Ermita de Sant Josep, s/n  
Montblanc  
977860229  
696874742

✉ ricard@josepforaster.com

🌐 /Celler-Mas-

Foraster-235176441363

📷 @josepforaster

📷 @josepforaster

**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:****Segells, denominacions territorials o agrupacions:**

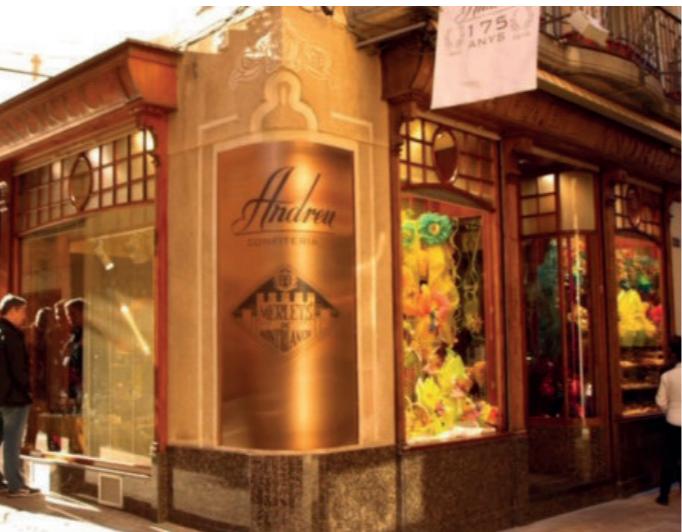
## Pastisseria Andreu



**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  
👤 /pastisseria.  
andreamontblanc  
👤 @andreammontblanc

## 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  
👤 /pratsvilacansaladers  
👤 @pratsvilacansaladers

## 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

## 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.subirana@gmail.com  
🌐 bolet73.wixsite.com/subirana-olea

### 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 negre, macabeu i parellada.

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

**Adreça i contacte:**

C. de la Muralla  
Alfons III, 18  
Montblanc  
630405118

celler@vinsdepedra.es

[www.vinsdepedra.es](http://www.vinsdepedra.es)  
[/vinsdepedra](https://www.facebook.com/vinsdepedra)  
[@vinsdepedra](https://twitter.com/vinsdepedra)  
[@vinsdepedra](https://www.instagram.com/vinsdepedra)

**Segells, denominacions territorials o agrupacions:****Xavier Roselló Agricultura Ecològica****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 domicili

**Adreça i contacte:**

Montblanc  
654235635

xrosello@inet.cat

**Segells, denominacions territorials o agrupacions:****Associació Els Corremarges****Melmelades de fruits silvestres i oblidats, xarops, salses i confitats.**

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  
657158058

[elscorremarges@gmail.com](mailto:elscorremarges@gmail.com)  
[elscorremarges.cat](http://elscorremarges.cat)  
[/elCorremarges/](https://www.facebook.com/elCorremarges/)  
[@elscorremarges](https://twitter.com/elscorremarges)  
[@elscorremarges](https://www.instagram.com/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

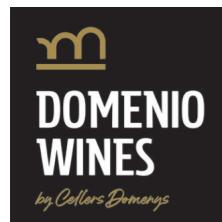


**Adreça i contacte:**  
Pira  
977887404

[info@cavandreu.com](mailto:info@cavandreu.com)  
[www.cavandreu.com](http://www.cavandreu.com)  
[@cellarcarlesandreu](https://www.facebook.com/cellarcarlesandreu)  
[@cellarcarlesandreu](https://www.instagram.com/cellarcarlesandreu)

**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

## Fruita i verdura Cal Rafel



Fruita de temporada: pomes i peres de diferents varietats, i codony's. Verdura de temporada: enciam, escarola, bleda, col, espinacs mongetes, pebrots, 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 úlim recurs, per norma general no es fan tractaments.

**On trobar el nostre producte:** Venda a finca, Mercats



### Adreça i contacte:

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

- ✉ jmjanerroca@gmail.com
- 🔗 /calrafel/
- 📷 @calrafel

## 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



### Adreça i contacte:

Pol.Ind. Nau 13  
Pira  
677144629  
628537455

- ✉ succesvinicola@gmail.com
- 🌐 @succesvinicola

**Segells, denominacions territorials o agrupacions:**



## Melmelada de Montalegre



### Elaboració de melmelades.

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

**On trobar el nostre producte:** Altres botigues, Mercats



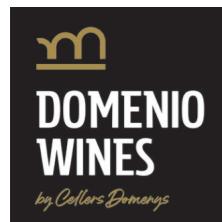
### Adreça i contacte:

Pontils  
660048259

- ✉ melmeladademontalegre@gmail.com
- 🌐 sites.google.com/site/melmanadesdemontalegre/
- 🔗 /melmeladademontalegre/
- 📷 @melmeladademontalegre

**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'espiritu 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

**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 pròpria



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

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

**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'àroma 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

✉ especiescorbella@gmail.com

**Cal Marc de Santa Coloma**

Pernil dolç, embotits cuits, cansalada curada, hamburgueses de pollastre i porc, llibrets de llom, canelons de carn i d'espinacons, croquetes, pinxos adobats, mandonguilles i pizzas

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  
🌐 www.Calmarcscq.com  
🌐 @Calmarcscq

**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

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



**Adreça i contacte:**  
Cde la Font, 31  
Santa Coloma de Queralt  
600693722

✉ Calraco@gmail.com  
/melcalraco  
@Racocal

**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 tòfona 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  
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 moltes 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

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



### Adreça i contacte:

C/Major 19, baixos.  
Santa Coloma de Queralt  
662407411

- ✉️ arestafleca@gmail.com
- 🌐 aresta.coop/
- FACEBOOK /arestacoop/
- TWITTER @arestacoop
- INSTAGRAM @fleca\_l\_aresta

## Carnisseria Gallart



Carn fresca de be i vedella.

Els nostres productes són de proximitat.

**On trobar el nostre producte:** Botiga pròpria



### 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
- FACEBOOK /ecopepmestre/
- INSTAGRAM @ecopepmestre

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



## Maria Soler, l'art de la conserva



### Vinagres de fruits, melmelades, gelees i chutneys.

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

**On trobar el nostre producte:** Botiga pròpia, Altres botigues, A domicili, compra on-line desde la web i a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet)



### Adreça i contacte:

Plaça Major, 15  
Santa Coloma de Queralt  
633739903

- ✉️ info@mariasoler.cat
- 🌐 www.mariasoler.cat
- FACEBOOK /mariamelmelades
- INSTAGRAM @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

✉ joseppujó@hotmail.com

🌐 /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

🌐 @safracolomi  
📷 @safracolomi

## Segarreta



**Cerveses 100% autèntiques, naturals i artesans, sense additius, sense filtrar ni pasteritzar.**

Només utilitzem ingredients naturals seleccionats i ens obsecciona 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  
🌐 segarreta.com/  
🌐 /lasegarreta/  
🐦 @Segarreta1  
📷 @cervesa\_segarreta

## Segells, denominacions territorials o agrupacions:



## Cal Panxeta Forn de pa - Pastisseria

**Cal Panxeta**  
Forn de pa - Pastisseria

### Elaboració de pa artesà, brioixeria i pastisseria

Productes d'elaboració totalment artesanal, en el mateix punt de venda

**On trobar el nostre producte:** Botiga pròpia



### Adreça i contacte:

Av. De la Conca, 49  
Sarral  
977890402

✉ calpanxeta@msn.com  
🌐 actiweb.es/calpanxeta  
🌐 /calpanxeta

## 📍 SARRAL

### Cooperativa Vinicola Sarral



## Portell Vins i Caves

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:

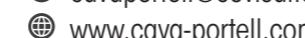


#### Adreça i contacte:

Av. De la Conca, 33  
Sarral  
977890031  
625511765



cavaportell@covisal.es



www.cava-portell.com

## 📍 SARRAL

### Rosa M<sup>a</sup> 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



#### Adreça i contacte:

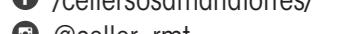
Sarral  
977890013



info@rosamariatorres.com



www.rosamariatorres.com



/cellersosamariatorres/



@celler\_rmt

### Fruites i verdures TULUA



Safrà, verdures i fruites 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



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



#### Segells, denominacions territorials o agrupacions:

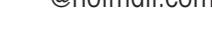


#### Adreça i contacte:

Carrer Major, 15-17  
Sarral  
977890607  
692633094



milapr1964



@hotmail.com

## 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 premsada en fred d'oliveres centenàries

**On trobar el nostre producte:** Botiga pròpia



Segells, denominacions territorials o agrupacions:



### Adreça i contacte:

Solivella  
977892065  
977892139

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

## Cal Caixis

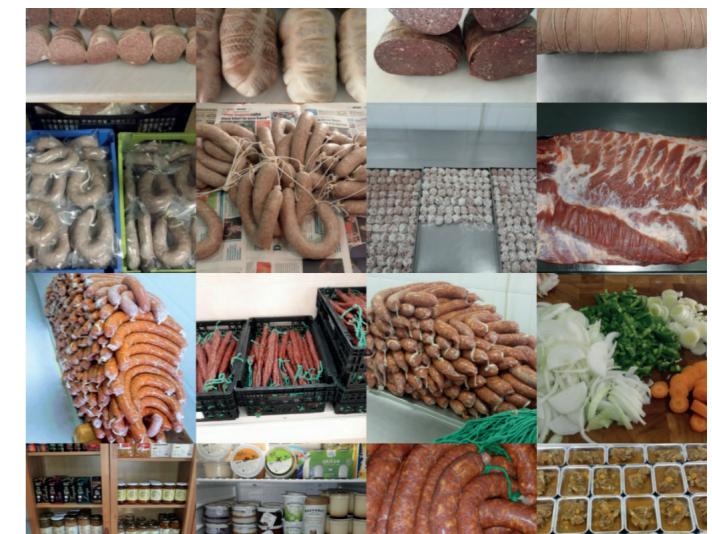


Carnisseria - Cansaladeria

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

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

**On trobar el nostre producte:** Botiga pròpia



### Adreça i contacte:

Solivella  
977892003  
633763620

✉ calcaixis@gmail.com  
🌐 cal-caixis.business.site/  
ƒ /calcaixis  
⌚ @calcaixis

## 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](http://www.sanstrave.com)), botigues de la nostra comarca.



### Adreça i contacte:

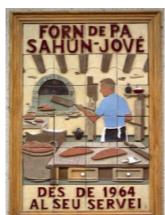
C/ de la Conca, 10  
Solivella  
977892165  
617687965

✉ bodega@sanstrave.com  
🌐 www.sanstrave.com  
ƒ /travesures  
⌚ @travesures  
⌚ @sanstrave

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



## Forn de pa Sahún i Jové



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

Productes artesinals des de 1964.

**On trobar el nostre producte:** Botiga pròpia, Altres botigues, Al forn de pa de Blancafort, al Garcia Vicent de (Tàrrega, 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  
ƒ /Forn-de-Pa-Sahun-i-Jove-104399494500773

Segells, denominacions territorials o agrupacions:



## 📍 SOLIVELLA

### 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:



## 📍 VALLFOGONA DE RIUCORB

### 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

facebook /HostaldelRector

Instagram @hostal\_del\_rector

## 📍 VILANOVA DE PRADES

### 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:** Venda a finca, Altres botigues, A domicili i a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet)



#### Adreça i contacte:

C/ de la Font, 11  
Vilanova de Prades  
636519821

✉ eva@vegaaixala.com  
🌐 www.vegaaixala.com  
facebook /cellervegaaixala  
Twitter @vegaaixala  
Instagram @vegaaixala

#### 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:



## VIMBODÍ I POBLET

### Ca la Cova

**Ca la Cova**  
Artesans des de 1937

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 pròpia, Altres botigues, Cooperatives de consum i a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet)

**Segells, denominacions territorials o agrupacions:**

**Adreça i contacte:**

C/ Major, 72  
Vimbodí i Poblet  
977878273  
669780883

- ✉ natalia@calacova.cat
- 🌐 www.calacova.cat
- FACEBOOK /calacova1937
- TWITTER @calacova
- INSTAGRAM @calacova1937

## VIMBODÍ I POBLET

### 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  
977878040  
659995623

- ✉ vinos@riudabella.com
- 🌐 www.castellderiudabella.com
- FACEBOOK /castellderiudabella/
- INSTAGRAM @castellderiudabella

### Cara Nord Celler



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



**Segells, denominacions territorials o agrupacions:**

**Adreça i contacte:**

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

- ✉ hola@caranordceller.com
- 🌐 www.caranordceller.com
- FACEBOOK /caranordceller
- TWITTER @CaraNordCeller
- INSTAGRAM @caranordceller

### 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
- FACEBOOK /boixets
- INSTAGRAM @Quim2009

## 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](mailto:jcepasti@gmail.com)

## Licors On the Rocks, SL

ON THE ROCKS

### Licors i vermuts artesanals.

Elaboració de licors i vermuts naturals i artesanals enfocats a un segment prèmium.

**On trobar el nostre producte:** Venda a finca, Altres botigues, botiga online i a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet)

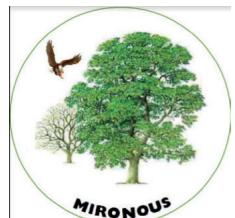


### Adreça i contacte:

Vimbodí i Poblet  
977878189  
660580841

[info@spiritontherocks.com](mailto:info@spiritontherocks.com)  
[www.spiritontherocks.com](http://www.spiritontherocks.com)  
[/ontherockspirit](https://www.facebook.com/ontherockspirit)  
[@ontherockspirit](https://twitter.com/ontherockspirit)  
[@ontherockspirit](https://www.instagram.com/ontherockspirit)

## Miró Dry Foods S.L.



Fruits secs, fruita deshidratada, olis, espècies i llavors

**On trobar el nostre producte:** Botiga pròpria



### Adreça i contacte:

C/ Girona, 11  
C. Eral d'en Griño, s/n  
Vimbodí i Poblet  
977 87 28 84  
629 379 289

[mironous@mironous.com](mailto:mironous@mironous.com)  
[www.mironous.com](http://www.mironous.com)  
[/mironous](https://www.facebook.com/mironous)  
[@mironousfood/](https://www.instagram.com/@mironousfood/)

## Tocineria Cal Silo



Llonganissa seca i crua, botifarra blanca, negra, de ceba, d'ou i d'espinacs, xoric vermell i sobrassada, pinxos, hamburgueses i llibrets.

La nostra especialitat és la llonganissa seca.

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



### Adreça i contacte:

Carrer Major, 27  
Vimbodí i Poblet  
977 878 022

[calsilo@hotmail.com](mailto:calsilo@hotmail.com)  
[/tocineriacalsilo](https://www.facebook.com/tocineriacalsilo)  
[@cal\\_silo](https://twitter.com/cal_silo)  
[@tocineriacalsilo](https://www.instagram.com/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 i a Botiga Fet a la Conca (Monestir de Poblet)

### Segells, denominacions territorials o agrupacions:



#### Adreça i contacte:

Av Amics de Vimbodí Nº9  
Vimbodí i Poblet  
676698575

- ✉ tofonadelaconca.info  
@gmail.com
- 🌐 www.tofonadelaconca.com
- FACEBOOK /tofonadelaconca
- TWITTER @tofonadelaconca
- INSTAGRAM @tofonadelaconca

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 aranjar i dotar d'equipaments les instal·lacions d'aquesta antiga cooperativa agrícola per instal·lar-hi el primer viver d'empreses vitivinícole 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 emprenedors 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 1000m<sup>2</sup> 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-cellistes/presentacio

## Viver Agroalimentari - Espai Cuina



L'Espai Cuina està destinat a persones emprenedors 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'ofrir 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 500m<sup>2</sup> 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 coccio, sala d'expedició.

### INICIATIVES ALLOTJADES:

Cal Camat, Curculio Nucum, Gustus, Mas Camp, Orliva, 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 emprenedors 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 emprenedors.

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:** oad@concactiva.cat  
C/ Muralla Santa Tecla 54, www.concactiva.cat  
baixos  
Montblanc  
977 86 13 38

**Viver de Cavistes de la Conca de Barberà**

Fruit de l'experiència positiva amb el Viver de Celleristes, Concactiva, en col·laboració amb l'Ajuntament de Montblanc, posa en marxa el Viver de Cavistes a les antigues instal·lacions de la Cooperativa Agrícola de Montblanc amb la supervisió del Consell Regulador de la DO CAVA. Un projecte més d'impuls i diversificació econòmica al sector vitivinícola que tant important és per la comarca. Un espai de suport a iniciatives empresarials que vulguin elaborar cava de qualitat en unes instal·lacions completament adaptades i correctament dimensionades.

Iniciar-se en l'elaboració de cava suposa un inversió molt important per a qualsevol persona o empresa que vulgui començar. El Viver de cavistes ofereix un local i una maquinària d'utilització conjunta per a tot el procés de producció de cava a un cost baix per a les persones usuàries. També compta amb tots els registres necessaris d'una indústria agroalimentària per garantir la qualitat del producte i possibilitar la venda de cava. D'aquesta manera, amb l'acompanyament i seguiment tècnic, es dona suport al creixement empresarial perquè en un futur es puguin generar noves empreses al territori.

**SERVEI DEL VIVER DE CAVISTES**

Informació, assessorament i formació a persones emprenedors.

Utilització d'espais i maquinària de manera conjunta.

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

Formació en elaboració de vins, caves i licors.

Servei de tutoria i seguiment del projecte empresarial.

**INSTAL·LACIONS**

El Viver de Cavistes compta amb una superfície de prop de 800 m<sup>2</sup> separats en dos espais: una planta baixa amb tota la maquinària necessària per l'elaboració del cava i un soterrani on s'emmagatzema i es deixa reposar el cava abans de ser desgorjat, encapsulat, etiquetat i finalment encaixat. L'espai compta amb dipòsits per fer el tiratge, xampagel, desgorjadura automàtica, complidora, capsuladora i etiquetadora. També hi ha una zona d'oficina.

**INICIATIVES ALLOTJADES**

Caves Mas Tarragó Bech



**Adreça i contacte:** oad@concadebarbera.cat  
Carrer Daroca, 1  
Montblanc  
977 861 338

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 400m<sup>2</sup> 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

Festes i fires  
agroalimentàries



## 📍 FESTES I FIRES AGROALIMENTÀRIES DE LA CONCA DE BARBERÀ

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

Vermutada Popular i Musical a Montblanc (Setmana Santa)

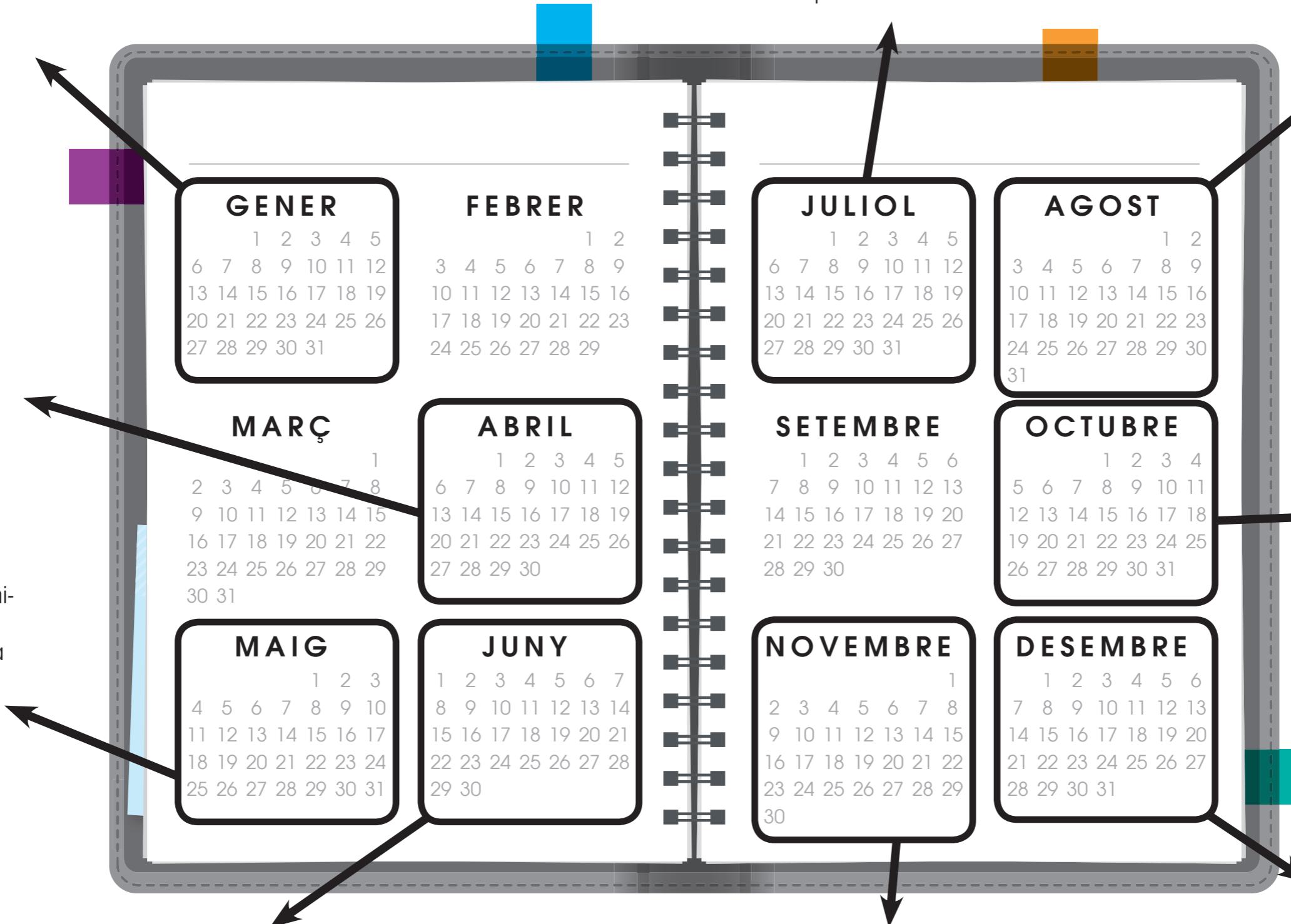
Setmana Medieval de Montblanc- Mercat de vins i caves de la DO Conca de Barberà i mercat de productes de proximitat

Som Terra de Patrimoni- Mercat de productes artesanals i de Km.0 a Santa Coloma de Queralt

Tros food Vall del Corb a Vallfogona de Riucorb.

Safrània 365 a Montblanc (tot l'any, consultar els actes)

Més informació a la web:  
[www.concaturisme.cat](http://www.concaturisme.cat)



Festa del Trepat a Barberà de la Conca

## 📍 FESTES I FIRES AGROALIMENTÀRIES DE LA CONCA DE BARBERÀ

Maridatge de vins i patés a Montbrió de la Marca

Aplec del romesco i de la sardana a Santa Coloma de Queralt- degustació de producte local.

Festa de l'All a Belltall

Mercat vell a Conesa

Som Terra de Cava a Rocafort de Queralt

Mostra de Cervesa Artesana de Montblanc

Festa de la Verema 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 artesania.

Mercat de Santa Llúcia a Les Piles

Fira Agrícola i Industrial a Sarral- mostra de productes de proximitat i artesania

Blanc Mercat a Santa Coloma de Queralt- mercat de productes de proximitat

Som Terra de Safrà a Santa Coloma de Queralt

Festa del Vi Novell a Sarral



Iniciatives endreçades  
per producte



## EXPERIÈNCIES PER PRODUCTE

<b>Vinya, vi i cava</b>	<b>Formatges</b>
Agrícola de Barberà SCCL .....	14
Agrícola de la Conca SCCL .....	21, 54
Bodegues Sanstravé .....	54
Cara Nord Celler .....	58
Carlania Celler .....	14
Castell d'Or S.L. ....	22
Castell de Riudabella .....	59
Celler Carles Andreu .....	41
Celler Escoda-Sanahuja .....	30
Celler Jordi Llorens .....	17
Celler Molí dels Capellans .....	15
Celler Rendé Masdéu .....	22
Celler Tarannà Po-ètic .....	15
Celler Vega Aixalà .....	57
Celler Vidbertus .....	23
Domenio Wines by Cellers Domenys .....	18, 42, 44
Cellers Roset SL .....	30
Cooperativa Vinícola Sarral .....	52
Costador Terroirs Mediterranis .....	16
Gerida Viticultors .....	18
Mas de la Pansa .....	17
Mas de la Sabatera .....	37
Mas Foraster .....	36
Pla de la Masó SL .....	17
Rosa M.Torres SL .....	53
Succés Vinícola SL .....	41
Vins de Pedra .....	40
<b>Horta, plantes aromàtiques, medicinals i condimentàries</b>	<b>Melmelades i conserves</b>
Aromis de la Conca .....	28
Allegria .....	19
Cultius respectuosos La Puput .....	30
De la Conca .....	24
Hortus Aprodiseae .....	35
Maria Soler, l'art de la conserva .....	49
Melmelada de Montalegre .....	43
<b>Mel i derivats apícoles</b>	<b>Formatges</b>
Cal Racó .....	46
Fruites i mel Joan Malet .....	34
<b>Oli d'oliva i oliva de taula</b>	<b>Llegums, cereals i farines</b>
Coperal .....	47
Cultius respectuosos La Puput .....	30
Econina .....	25
La Sinoga, oli d'oliva verge extra ecològic .....	26
Moisès Milla .....	57
Olis Josep Anglès .....	37
Subirana-olea .....	39
<b>Melmelades i conserves</b>	<b>Mel i derivats apícoles</b>
Associació Els Corremarges .....	41
De la Conca .....	24
Hortus Aprodiseae .....	35
Maria Soler, l'art de la conserva .....	49
Melmelada de Montalegre .....	43

## EXPERIÈNCIES PER PRODUCTE

<b>Fleques, forns de pa i pastisseries</b>	<b>Cervesa</b>
Bon Pastís .....	45
Cal Panxeta Forn de pa – Pastisseria .....	51
Cots Artesans .....	23
Especialitats Cobo, S.L. ....	25
El Forn de la Vila .....	24, 32
Forn de pa Caixal .....	60
Forn de pa Cal Tullet .....	26, 33
Forn de pa Cal Joan .....	33
Forn de pa Sahún i Jové .....	55
Forn germans Palau .....	32
Galetes Rifacil .....	34
L'Aresta Fleca Agroecològica .....	48
La dolçor de la Vall del Corb .....	56
Panificadora Colomina	
Forn de pa i pastisseria Pujó .....	50
Pastisseria Andreu .....	38
Pastisseria Cabal .....	27
Pastisseria Farré Gamell .....	27
Pastisseria i Confiteria Viñas .....	38
Supermercat, fleca i carnisseria Torres .....	53
<b>Ramaderia, Carnisseries i cansaladeries</b>	<b>Licors</b>
Ca la Cova .....	58
Cal Caixis .....	55
Cal Marc de Santa Coloma .....	45
Cal Pagès Cansaladeria .....	21
Cansaladeria Ca L'Estripet .....	46
Cansaladeria Ca les Bepes .....	29
Canseladeria Cal Mensa .....	47
Carnisseria Gallart .....	48
L'Espilenca .....	19
Prats Vilà Cansaladers .....	39
Supermercat, fleca i carnisseria Torres .....	53
Tocineria Cal Silo .....	61
<b>Ous i pollastre</b>	<b>Recol·lecció de plantes i fruits silvestres</b>
Aviram Moix .....	29
El Coll de Noguera .....	31
Ous Huguet .....	20
<b>Fruita seca i fruita dolça</b>	<b>Associació Els Corremarges</b>
Econina .....	24
Fruita i verdura Cal Rafel .....	
Fruites i mel Joan Malet .....	34
Fruites i verdures TULUA .....	52
Moisès Milla .....	56
<b>Productes elaborats amb Tòfona</b>	<b>Tòfona de la Conca</b>
Tòfona de la Conca .....	62



Consell Comarcal  
de la Conca de Barberà

## CARTA DEL PAISATGE CONCA DE BARBERÀ

LA RUTA  
DEL  
**CISTER**

ALT CAMP  
CONCA DE BARBERÀ  
URGELL



## La Conca

Patronat de Turisme

Diputació Tarragona

**COSTA DAURADA**

PATRONAT DE TURISME  
DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA

**l'aresta**  
COOPERATIVA AGROECOLÒGICA



[www.concaturisme.cat](http://www.concaturisme.cat)  
[www.concadebarbera.cat](http://www.concadebarbera.cat)