

Zona Nord



Zona Centre



Zona Sud



Turisme Actiu



L’



L'Urgell,
sabors que inspiren!





COSTERS
DEL
SEGRE

Del Camp de l'Ordre
d'Orde

Comarca de l'Urgell



L'URGELL, SABORS QUE INSPIREN!

Al juny de l'any 2022 vam presentar la Ruta Gastronòmica de l'Urgell per donar valor als nostres productes de proximitat, als restauradors de la comarca i a la vegada al nostre patrimoni. Des d'aleshores, estem molt satisfets de la seva rebuda per part dels productors locals i de tots els professionals de la restauració que ens han acompanyat en aquest trajecte.

El que pretenem és atreure un turisme sostenible i regeneratiu, que gaudeixi dels nostres productes i que n'aprecii el seu valor a través de tastos, maridatges i l'experiència gastronòmica als nostres restaurants. Apostem pel producte de qualitat, per la satisfacció dels nostres visitants i per una promoció del territori urgellenc.

Estem molt satisfets de poder plasmar en aquest catàleg tot aquest patrimoni gastronòmic que tenim a l'Urgell.

L'Urgell, sabors que inspiren!

Gerard Balcells i Huguet

President del Consell Comarcal de l'Urgell

Gràcia Auró i Trullols

Consellera comarcal de Turisme, Fires i Consum del Consell Comarcal de l'Urgell

Ens alegra que un projecte en què vam posar el nostre granet de sorra, la Ruta Gastronòmica de l'Urgell, continuï donant els seus fruits, ara en forma de catàleg de gastronomia i productes de proximitat. Encara no fa un any, gràcies a un encàrrec de la Conselleria de Turisme del Consell Comarcal de l'Urgell, vam tenir l'oportunitat de redescobrir gastronòmicament un territori singular. Seguint els tres rius que passen per la comarca, vam recórrer i gaudir dels atractius turístics i gormands de l'Urgell, que no són pocs. Al nord, trobem la ribera del Sió, amb Agramunt com a població principal i els torròns com a protagonistes. Resseguint la conca d'Ondara, s'arriba fins a la capital de la comarca, Tàrrrega, on es poden assaborir deliciosos cocs o, a l'estiu, visitar el laberint de panís de Castellserà, per exemple. I, al sud, trobem la vall del riu Corb, territori de vins i oliveres i, per mi, una de les zones més boniques i desconegudes de Catalunya. L'Urgell, tan a prop i tant per descobrir!

Judith Càlix i Piñero

Directora de CUINA

ÍNDEX

Zona nord: el riu Sió i el torró d'Agramunt	8
Zona centre: el riu d'Ondara i el caràcter urgellenc	20
Zona sud: terra de vins i oli	52
Turisme actiu	88



LA CUINA DE L'URGELL

UNA COMARCA ON LA TRADICIÓ APORTA RECEPTES AMB PRODUCTES DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT SENSE RENUNCIAR A LA INNOVACIÓ

L'Urgell és una comarca amb paisatges impressionants, un patrimoni arquitectònic de primera categoria i una gastronomia que ens convida a assaborir el bo i millor de la nostra terra. Els plats amb porc hi han estat habituals des de sempre i d'aquest animal se'n fan embotits de qualitat, com la botifarra i la llonganissa, a més de guisats tradicionals, com la tupina i les cassoles (de peus de porc amb caragols, per exemple). També són típiques les olles barrejades, com la de congre sec amb arròs.

Els caragols, a la llauna o a la cassola, també són un ingredient habitual de les taules urgellenques, on tampoc falten la carn de caça (sobretot, conill i perdiu), els bolets i l'aviram, juntament amb herbes aromàtiques, com el romaní i la farigola.

Pel que fa a les postres, destaquen les orelletes, els arrugats, la fruita fresca, la fruita seca sense oblidar, és clar, la xocolata a la pedra i el torró d'Agramunt, un torró dur fet amb mel, avellanes o ametlles i clara d'ou. Tot un món de gustos i sabors que val la pena descobrir.



UNA RUTA GASTRONÒMICA

Les conques dels tres rius que travessen l'Urgell ajuden a dividir el territori. Són tres zones plenes d'atractius turístics i amb bona gastronomia, a més de productors de dues DOP (Les Garrigues i Pera de Lleida), de la DO Costers del Segre i dues IGP (Torró d'Agramunt i Pa de Pagès Català).

Recorrent la comarca podeu tastar els torrons d'Agramunt, al nord; la producció de fruita de la zona centre de la comarca, i les produccions d'oli i de vi a la zona sud.

Tot plegat ofereix la possibilitat de crear itineraris variats que es poden adaptar al gust de cadascú, a l'entorn dels rius i dels productes gastronòmics.

Trobareu tota la informació i rutes per fer al web www.turismeurgell.cat

RUTA GASTRONÒMICA DE L'URGELL

La Ruta Gastronòmica de l'Urgell permet recórrer i descobrir la gastronomia de la comarca tot seguint el curs de tres rius: el Sió al nord, amb Agramunt i els torròns com a protagonistes; l'Ondara, amb la capital de la comarca, Tàrrrega, i el Corb, al sud, territori de vins i oliveres.

La Ruta promou el turisme sostenible i el consum de productes de proximitat, fomenta l'economia circular i col·laborativa i les explotacions familiars, i impulsa el reciclatge i l'aprofitament al llarg de tota la cadena alimentària: producció, compra i consum.

Els plats tradicionals urgellencs estan elaborats amb productes de temporada i de proximitat, i es basen en una alimentació bona, variada, equilibrada i saludable. Tot i això, la innovació també hi és present amb les aportacions de les noves fornades de cuiners que, des del territori, creen noves combinacions d'aromes i sabors.

La Ruta Gastronòmica de l'Urgell permet descobrir els atractius turístics, culturals i naturals del territori, tot gaudint de la gastronomia i els productes de proximitat.

Per saber-ne més: <https://turismeurgell.cat/ca/pc/31-ruta-gastronomica>

Els restaurants d'aquesta ruta tenen el distintiu de la Ruta Gastronòmica i utilitzen productes de proximitat. A la carta hi ha vins i caves de la comarca, ofereixen oli d'oliva verge extra de la zona, pa de pagès de la comarca i incorporen la fruita dolça i seca als plats i les postres. També són actius contra el malbaratament alimentari oferint carmanyoles sostenibles, així com donant l'excedent de producte a entitats socials de l'Urgell.



ZONANO

A scenic landscape at sunset. The sun is low on the horizon, casting a warm orange glow across the sky and the land. The sky is filled with soft, wispy clouds. In the foreground, there are dark, rocky hills with sparse vegetation. On the right side, a stone tower with a spiral staircase is visible. The tower is made of dark stone and has a metal railing around the staircase. The overall mood is peaceful and serene.

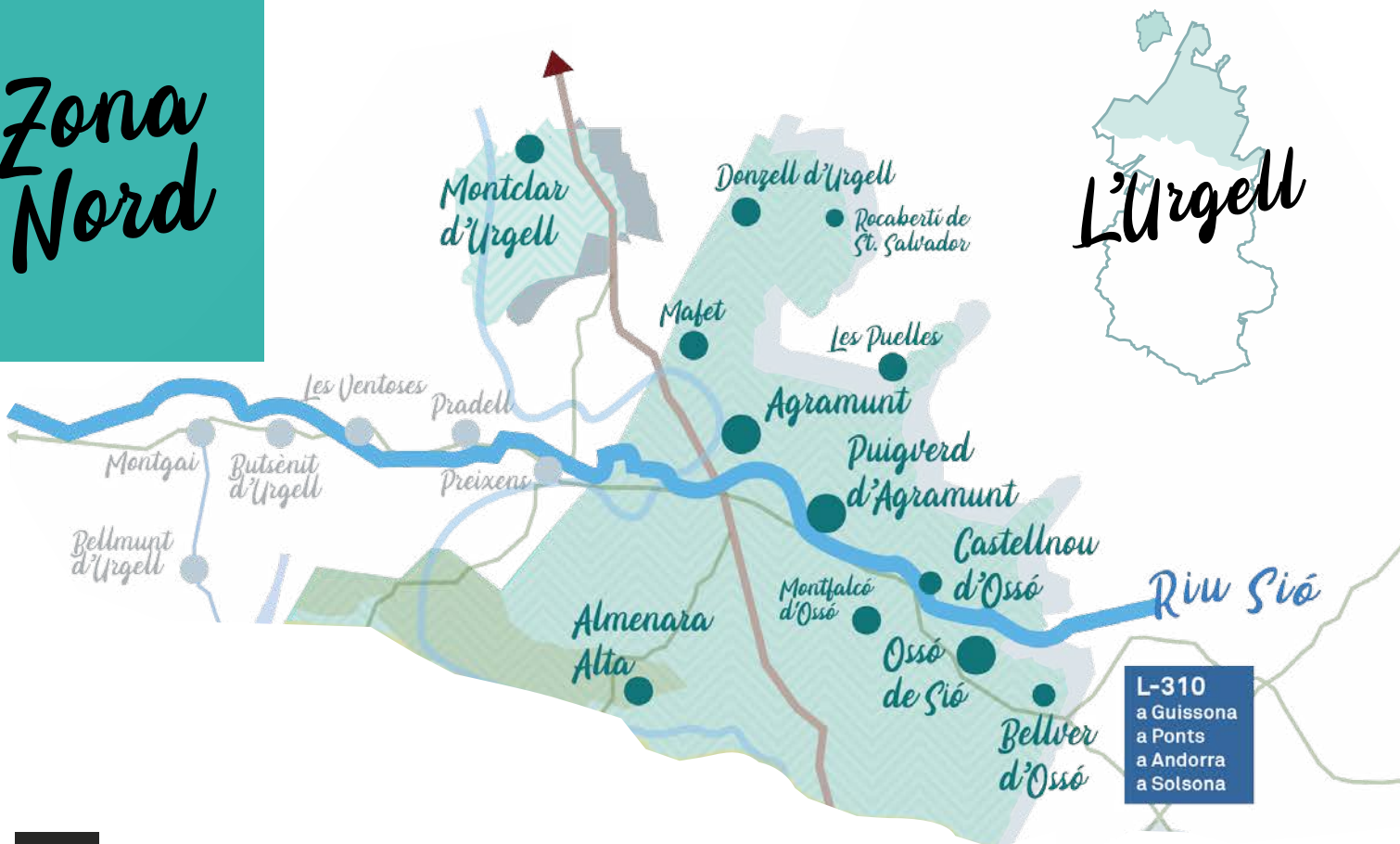
A tall, cylindrical stone tower, possibly a watchtower or fortification, stands against a dramatic sunset sky. The tower is constructed from dark, textured stone blocks. The sky is a mix of orange, yellow, and blue, with some clouds. A small tree is visible to the right of the tower.

RD





Zona Nord





ZONA NORD: EL RIU SIÓ I EL TORRÓ D'AGRAMUNT

El riu Sió entra a la comarca de l'Urgell per **Bellver d'Ossó** i segueix per **Ossó de Sió, Castellnou d'Ossó, Puigverd d'Agramunt i Agramunt**. Terra de torronaires i xocolaters, aquesta zona de l'Urgell, amb Agramunt com a municipi principal, és la capital de la IGP Torró d'Agramunt.

Agramunt permet fer una descoberta completa d'aquest dolç local tan tradicional i reconegut, tant en les versions més tradicionals com amb els torrons d'autor, que aposten per la creativitat i la innovació. Al **Museu del Torró i la Xocolata**, es pot conèixer la història d'aquest producte originari de la rebosteria àrab i el perquè de la tradició torronaire i xocolatera de la població. Alguns dels restaurants de la zona també ofereixen plats que inclouen el torró entre els ingredients, tant en propostes dolces com salades com, per exemple, uns filets de llenguado amb torró d'Agramunt.

Continuant amb la temàtica gastronòmica, es pot anar fins a l'antic molí fariner de **Castellnou d'Ossó** (el Molí del Marquès) i descobrir la Torre romana de la vila, plena d'història. I, com a bona zona de castells que és, hi ha la possibilitat de revivre l'encant medieval en alguns dels carrers, els castells i les torres de defensa que hi ha disseminats pels pobles de l'entorn, com el de **Montclar d'Urgell**.



AGRAMUNT RESTAURANT ATÍPIC



Tel. 973 391 086
@restaurantatipicagramunt



CANELÓ DE POLLASTRE AMB CREMÓS DE FOIE-GRAS I TÒFONA



INGREDIENTS

Per a 6 persones

- » 1 pollastre
- » sal
- » pebre negre
- » oli d'oliva verge extra DOP Les Garrigues
- » 1 ceba
- » sucre
- » 150 ml de vi ranci
- » 200 g de mantega
- » 100 g de farina
- » 350 ml de llet

Per al cremós de foie-gras:

- » 150 g de foie-gras semicuit
- » 90 g de nata líquida
- » pebre negre
- » sal

Per a l'acabament:

- » pasta de canelons
- » tòfona



PREPARACIÓ:

1. Salpebreu el pollastre i poseu-lo al forn en una safata amb un raig d'oli. Feu-hi dues coccions: la primera, de 20 min, a 180 °C, i la segona, de 20 min, a 220 °C, per torrar la pell del pollastre i que quedi cruixent.
2. Desosseu el pollastre i reserveu-lo.
3. Talleu una ceba a la juliana i, en una paella, caramel·litzeu-la amb sal i sucre. Afegiu-hi el vi ranci i deixeu que l'alcohol s'evapori.
4. Afegiu-hi la mantega i, quan s'hagi desfet, poseu-hi la farina. Coeu-ho bé fins a obtenir un roux.
5. En una olla, poseu la llet i el pollastre desossat i infusioneu-ho. Quan arrenqui el bull, pareu el foc, barregeu el pollastre i la llet amb el roux, a foc lent, i aneu-ho remenant fins que la massa es desenganxi de la paret de l'olla.
6. Per al cremós de foie-gras: en una olla, poseu la nata i el foie-gras semicuit a bullir, 5 min. Salpebreu-ho i tritureu-ho.
7. Coeu la pasta dels canelons. Enrotlleu-los amb la massa de pollastre a dins i afegiu-hi el cremós de foie-gras per sobre, amb una mica de tòfona laminada.





AGRAMUNT RESTAURANT BLANC I NEGRE



Tel. 973 391 213
www.blancinegre2.com
@blancinegre2



FILETS DE LLENGUADO AMB TORRÓ D'AGRAMUNT



INGREDIENTS

- » 1-2 llenguados pelats i nets
- » sal
- » un pessic de pebre negre
- » oli d'oliva verge extra DOP les Garrigues
- » 70 g de mantega
- » 50 g de farina
- » fumet de peix
- » 150 g de pasta de torró IGP Torró d'Agramunt
- » 1-2 torronets IGP Torró d'Agramunt, sense el pa d'àngel
- » 4 làmines de pa d'àngel



PREPARACIÓ:

1. En una paella, fregiu els llenguados salpebrats. Filetegeu-los en quatre meitats i reserveu-les.
2. En una cassola mitjana, desfeu la mantega i aneu afegint-hi la farina a poc a poc, perquè es lligui sense cremar-se, i afegiu-hi el fumet mentre ho aneu remenant per lligar-ho tot, fins a aconseguir una velouté de peix.
3. A poc a poc, afegiu-hi la pasta de torró, a foc baix, i lligueu-ho. Reserveu-ho.
4. Amb el morter, trenqueu o piqueu un torronet i mig d'Agramunt i afegiu-lo a la velouté de peix. Lligueu-ho.
5. Per a l'emplatat: poseu els filets de llenguado en un plat blanc, respectant la forma del peix. Poseu-hi la salsa velouté de peix per sobre, que cobreixi els filets. Si us agrada un toc cruixent, piqueu l'altra part de torró i afegiu-hi els trossos per sobre. Acabeu-ho amb el pa d'àngel pels voltants.



*L'Urgell,
sabors que inspiren!*

AGRAMUNT PIGLETS SL

**Tradició familiar de productes
carnis i làctics gourmet**



Ctra. de Cervera, Km. 19 - Agramunt
Tel. 973 391 016
www.piglets.es



@elporquero
Horari: de 8 a 20 h

AGRAMUNT CAL SERA

**Llonganissa i botifarra
sense conservants artificials**

Embotits amb tripa natural



C. St. Joan, 7 - Agramunt
C. Fondandana, s/n- Agramunt
Tel. 973 390 185
Tel. 973 392 728



@xarcuteriacalsera
Horari: de dilluns a dissabte,
de 9 a 13.30 h i de 17 a 20 h
Dissabte tarda, tancat

AGRAMUNT FORMATGES MONBER

**Formatge fresc i curat, iogurt,
mató, elaborats amb llet de
cabres pròpies**



C. de les Eres, 18 - Agramunt
Tel. 973 390 316



@monberformatges
Horari: de dilluns a dissabte,
de 9 a 13 h i de 17 a 20 h
Prèvia reserva



AGRAMUNT EL TALLER DE DE VIRGINIAS

Galetes, torrons i xocolata



Av. Agustí Ros, 2b - Agramunt
Tel. 601 631 464 i 973 392 384
www.virginias.es

@eltallerdevirginias



Horari: de 8 a 13.30 h i de 16 a 21 h

AGRAMUNT TORRONS ÀNGEL & LLUCH

Torrans amb IGP, xocolates
i altres especialitats també
ecològiques



Polígon Camí vell de Tàrrega, 17-19 - Agramunt

Tel. 973 390 030

www.torronslluch.com

@torronsvicens



Horari: de 9 a 20 h

AGRAMUNT TORRONS FÈLIX

Torrans d'autor, especialitats
selectes, dolços, torrons amb
IGP i xocolata



C. Comtessa Aurembiaix, 5 - Agramunt
Tel. 973 390 319
www.torransfelix.com
@torransfelix
Horari: de dilluns a diumenge,
de 9 a 20 h



AGRAMUNT TORRONS L'AGRAMUNTINA

Torrans amb IGP



C. Sió, 2 - Agramunt
Tel. 973 391 136
www.vicens.com
@torransvicens
Horari: de 9 a 20 h



AGRAMUNT

TORRONS ROIG

Torrans tradicionals des de 1922
Xocolata a la pedra, especialitats úniques
de receptes pròpies de la família
Torró amb IGP



Ctra. L 303, Km. 19,1 - Agramunt
Pl. de l'Església, 4- Agramunt
Tel. 973 390 036
www.torransroig.com



@torransroig
Horari: de dilluns a divendres, de 9 a
13 h i de 15 a 19 h
En campanya tots els dies

AGRAMUNT

TORRONS VICENS

Torrans amb IGP, xocolates i
altres especialitats artesanes



Ctra. de Tàrraga, 1 - Agramunt
Tel. 973 390 607
www.vicens.com



@torransvicens
Horari: de 9 a 20 h

AGRAMUNT XOCOLATA AYNOUSE L'ARTESÀ

**Xocolata natural sense refinar
i sense additius**



C. Pompeu Fabra, 2 - Agramunt
Tel. 973 392 842

@aynouse



Horari: de 10 a 13 h i de 16 a 19 h

AGRAMUNT XOCOLATA JOLONCH

**Xocolates, en especial xocolata a
la pedra. Obrador i xocolateria**



Pl. del Pou, 8 - Agramunt
Tel. 973 392 105 i 973 390 113
www.xocolatajolonch.com



@xocolatajolonch
Horari: de 8 a 21 h

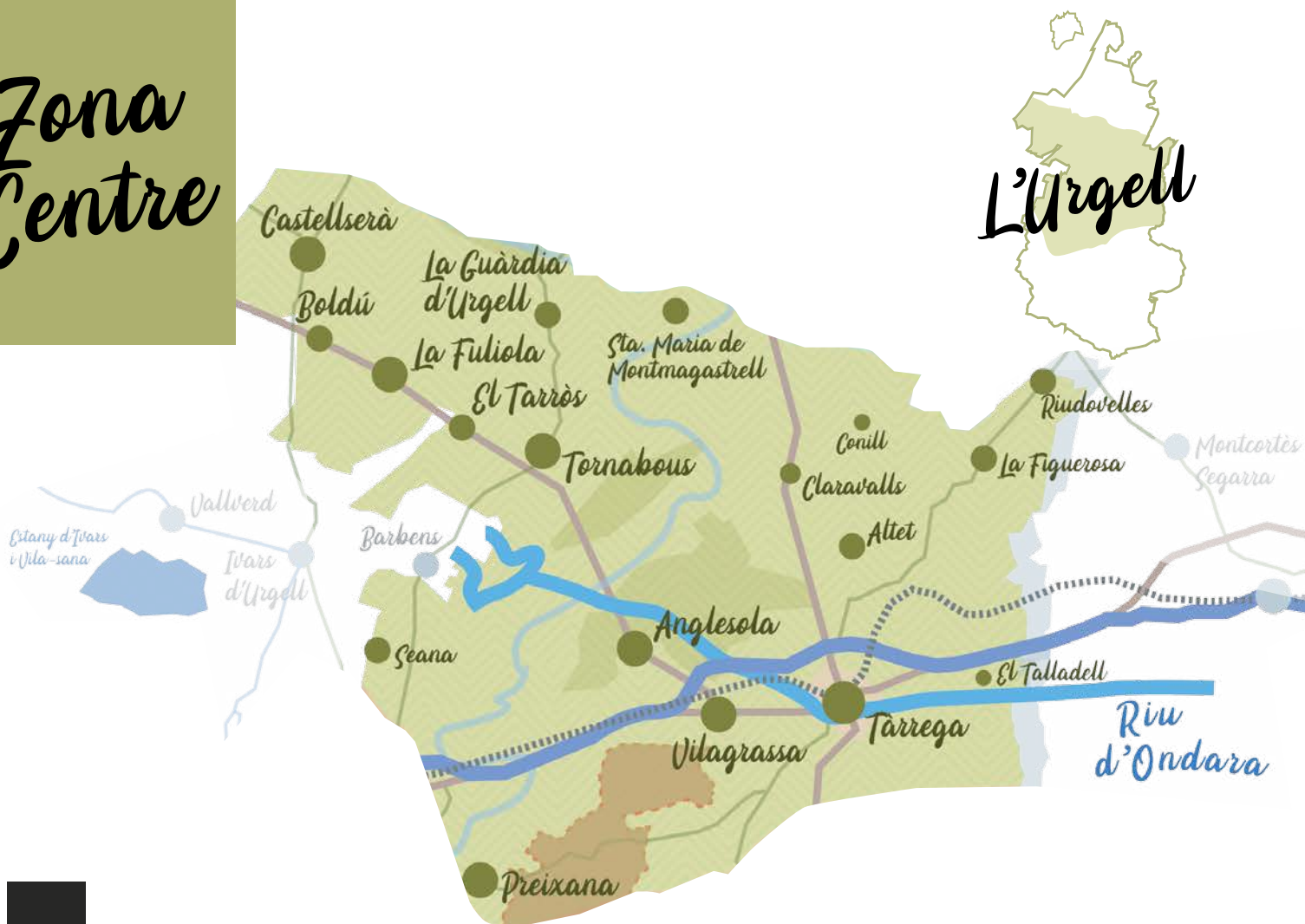


ZONA CENTRE





Zona Centre





ZONA CENTRE: EL RIU D'ONDARA I EL CARÀCTER URGELLENC

El recorregut del riu d'Ondara passa pel **Talladell, Tàrrega** (la capital de la comarca), **Vilagrassa i Anglesola**, on es perd entre els regadius del canal d'Urgell. Fora del curs de la llera del riu i anant cap al nord, es pot continuar la ruta, ara molt més plana, per **Tornabous, el Tarròs, la Fuliola, Boldú i Castellserà**.

En aquesta zona, també es poden visitar productors locals per conèixer de primera mà com s'elaboren alguns productes de proximitat, com ara mel, galetes artesanes, oli d'oliva, formatge, mermelada, fruita seca i, fins i tot, calçots de conreu local a **la Guàrdia d'Urgell**. També s'elabora, amb poma local, la sidra artesana a **Preixana**, l'única que s'elabora a les Terres de Lleida.

Als restaurants de la zona es poden tastar plats tradicionals com la tupina —un elaborat típic de porc que es feia gairebé a totes les cases on podien matar el porc, els mesos freds de l'any—, les cassoles de caragols —un plat tradicional que els pagesos es menjaven al camp, i que ara és un plat de festa i de trobades amb amics i familiars— i altres propostes amb porc (peus, tripa, etc.), cabrit i carxofes de l'Urgell.

Si ens centrem en la capital de comarca, no podem deixar de tastar algun dels seus cocs: els forners els fan amb massa de pa i els farceixen amb hortalisses de proximitat. Cal tastar, també, les tradicionals albades, unes galetes de pasta seca a base d'ametlla, cacau, sucre i clara d'ou muntada, el bacallà targarí i els deliciosos arrugats de galeta.



ANGLESOLA RESTAURANT CAL MARINA



Tel. 973 308 002
@calmarinaanglesola



CASSOLA DE CARAGOLS

Són proporcions per fer-ne una cassola gran (ingredients per a 25 persones), ja que tradicionalment la cassola de caragols es cuinava en un moment de reunió familiar o amb amics; també, entre els pagesos que treballaven alcamp.



INGREDIENTS

- » 10 kg de caragols plans
- » 1 fulla de llorer
- » sal
- » oli d'oliva verge extra DOP Les Garrigues
- » 2 conills tallats a octaus
- » 2 kg de llonganissa
- » 1 pany de costella de porc
- » 3 pits de pollastre sencers, sense os
- » 3 cebes grosses
- » 500 g de tomàquet triturat natural
- » ½ cabeça d'alls, pebre vermell, pebre negre molt
- » bitxo
- » cava

Per a la picada

- » 4 carquinyolis
- » 1 grapat d'ametlles
- » 1 grapat d'avellanes
- » 2 fetges de conill



PREPARACIÓ:

1. Poseu els caragols a bullir en aigua tèbia amb una fulla de llorer. Han de quedar no gaire atapeïts, perquè quedin ben enganyats i se'ls vegin les banyes quan estiguin bullits.
2. Quan comencin a bullir, afluïxueu el foc i afegiu-hi un bon pessic de sal. Feu que arrenqui el bull dues vegades més.
3. Mentrestant, aneu fregint tot el tall trossejat i salat (conill, costella, llonganissa i pollastre) en una cassola, per separat, però aprofitant el mateix oli. En una cassola grossa, poseu l'oli de fregir la carn i la ceba ratllada. Quan estigui cuita la ceba, afegiu-hi l'all, el tomàquet triturat i la picada. Deixeu que s'agermanin tots els ingredients.
4. Passats 10 minuts, poseu-hi un bon pessic de sal, pebre negre i pebre vermell.
5. Afegiu-hi un bon raig de cava i deixeu que s'evapori l'alcohol. Afegiu-hi 2 l. d'aigua i el bitxo. Deixeu que faci xup-xup 30 min.
6. Tireu-hi els caragols bullits i deixeu-ho coure 30 min més. Els últims 10 min afegiu-hi la carn.





ANGLESOLA RESTAURANT LLAVALL



Tel. 973 308 261
@llavall_restaurant



TRIPA DE PORC



INGREDIENTS

- » 1 os blanc
- » oli d'oliva verge extra DOP Les Garrigues
- » cansalada ibèrica salada
- » xoriço vermell picant
- » bitxo
- » ceba
- » tomàquet
- » cansalada cuïta de porc
- » sal
- » pebre negre
- » pebre vermell
- » brou de pollastre

Per a la picada

- » ametlles pelades
- » pa torrat
- » alls
- » tomàquet fregit



PREPARACIÓ:

1. Poseu l'os blanc en una cassola amb una mica d'oli.
2. Talleu la cansalada ibèrica a tires i el xoriço a rodanxes, i sofregiu-ho a la cassola.
3. Afegiu-hi el bitxo i la ceba, tallada petita, fins que es dauri una mica. Aboqueu-hi el tomàquet ratllat i aneu remenant-ho perquè no s'enganxi.
4. Quan el tomàquet estigui cuït, poseu-hi la tripa, tallada a quadradets, i aneu remenant-ho amb el sofregit, perquè en vagi absorbint el gust. Salpebreu-ho.
5. Quan la tripa s'hagi enrossit, afegiu-hi el brou de pollastre fins que la cobreixi. Quan arrenqui el bull, abaixeu el foc i deixeu que vagi fent xup-xup.
6. Per a la picada: en un recipient, poseu l'all, el pa torrat, les ametlles i el tomàquet i tritureu-ho.
7. Aboqueu la picada a la cassola de la tripa uns 10 min abans d'apagar el foc i remeneu-ho bé.





BOLDÚ

RESTAURANT

XOPLUC



Tel. 973 570 649
www.xopluc.com
 @xoplucrestaurant



CANELONS DE L'ÀVIA

INGREDIENTS

Per a la farsa:

- » 1 kg de ceba
- » 8 cuixes de pollastre
- » sal
- » pebre negre
- » fulles de llorer
- » 100 ml de vi ranci
- » ½ kg de tomàquet
- » ½ cabeça d'all
- » 300 g de sofregit de ceba i tomàquet

Per a la beixamel:

- » 1 l de llet
- » pela de formatge
- » 90 g de farina
- » 150 g de mantega
- » sal
- » pebre negre

Per als canelons:

- » pasta per fer canelons
- » aigua
- » sal

Per gratinar:

- » formatge de tipus parmesà

PREPARACIÓ:

1. **Per al farcit:** talleu la ceba a trossos grossos i poseu-la en una safata de forn. Al damunt, poseu-hi les cuixes de pollastre. Salpebreu-ho i rostiu-ho al forn calent, a 200 °C, 1 h.
2. Afegiu-hi el vi ranci i deixeu-ho 10 min, amb el forn a 160 °C.
3. Separeu la pell del pollastre i piqueu-la ben fina, salteu-la a foc suau i així la rostireu encara una mica més. Passats uns minuts, afegiu-hi la mitja cabeça d'all picats i acabeu-ho de rostir fins que tingui un color daurat fort.
4. Desosseu les cuixes i piqueu-ne la carn.
5. Ajunteu el rostit de la pela del pollastre i els alls amb totes les restes dels ossos, i desglaceu-ho. Així fareu una salsa concentrada, que ajunteu amb la farsa dels canelons, i hi donarà més sabor i cremositat. Afegiu-hi el sofregit de ceba i tomàquet i reserveu-ho en fred, per després muntar els canelons.
6. **Per a la beixamel:** infusioneu la llet amb la pela de diferents formatges.
7. En una altra olla, desfeu la mantega i afegiu-hi la farina. Coeu-la 3 min a foc lent. Salpebreu-ho i afegiu-hi la llet infusionada colada. Sense parar de remenar, bulliu-ho 5-10 min.
8. Poseu aigua i una mica de sal en una olla i bulliu-hi la pasta de canelons, 5 min. Deixeu-la refredar i eixugar.
9. Esteneu els trossos de pasta i munteu els canelons. Poseu-hi el farcit i enrotlleu-los.
10. En una cassola de fang o un altre tipus de recipient, poseu una mica de beixamel al fons, afegiu-hi tres canelons al damunt i napeu-los amb beixamel.
11. Ratlleu-hi parmesà amb un ratllador fi per sobre i gratineu-los.





CASTELLSERÀ RESTAURANT LA FONDA



Tel. 973 526 986 , 628 923 686
@lafondarestaurant2021



TORRADETA DE SANTA TERESA AMB GELAT DE VAINILLA I CARMEL



INGREDIENTS

- » 1 pa de brioix
- » 2 gots de llet
- » 3 cullerades de llet condensada
- » 1 barra de gelat de vainilla
- » sucre
- » caramel líquid



PREPARACIÓ:

1. Tal·leu el pa de brioix a llesques iguals (han de sortir vuit llesques, quatre per ració)
2. Mescleu la llet, la llet condensada i 1/2 barra de gelat de vainilla i escalfeu-ho, perquè quedi ben homogeni.
3. Enfonseu les llesques de brioix en la mescla fins que s'estovin i es puguin emplatar.
4. Quan hàgiu posat les llesques al plat, afegiu-hi sucre pel damunt, cobrint-les una a una, i cremeu les torradetes amb un cremador.
5. Tal·leu el gelat de vainilla a quadrats i tal·leu-los per la meitat, per fer-ne rectangles. Poseu-ne un al damunt de cada llesca de brioix.
6. Acabeu-ho posant-hi fils de caramel líquid al damunt.





LA FULIOLA RESTAURANT 2007



Tel. 973 571 073
www.restaurant2007.com
@restaurant2007



PEUS DESOSSATS FARCITS DE CEPS I BOTIFARRA NEGRA



INGREDIENTS

- » 4 peus de porc, partits per la meitat i nets
- » 3 cebes
- » 3 fulles de llorer
- » sal
- » 1 copa de vi blanc DO Costers del Segre

Per al farciment:

- » ceba
- » oli d'oliva verge extra DOP Les Garrigues
- » 1 botifarra negra
- » 500 g de ceps
- » 500 g de tela de fetge o mantellina



PREPARACIÓ:

1. Poseu els peus de porc en una cassola amb aigua freda, dues cebes senceres, les fulles de llorer, sal i la copa de vi blanc, i deixeu-ho bullir 2 h 30 min. a foc mitjà. Aneu afegint-hi aigua, si cal.
2. Deixeu-ho refredar una estona i desosseu els peus: ha de quedar la meitat del peu sencer.
3. Per al farciment de ceps i botifarra negra: feu un sofregit de ceba tallada fina, amb els ceps laminats petits i la botifarra negra sense budell.
4. Poseu la mantellina en aigua 10 min., per netejar-la.
5. Per al muntatge: agafeu mig peu i farciu-lo amb la farsa de ceps i botifarra negra. Poseu-hi l'altra meitat de peu a sobre i emboliqueu-ho tot amb la mantellina, donant-li forma de peu.
6. Poseu-ho al forn 15 min., a 220 °C.
7. Ho podeu acompanyar amb un Parmentier de patata.





TÀRREGA RESTAURANT ARTAPA



Tel. 973 310 327
www.artapa.cat
@artapa1224



PERA DOP LLEIDA AMB VI, MASCARPONE, CANYELLA, TARONJA I REDUCCIÓ DEL SEU SUC



INGREDIENTS

- » 6 peres DO Lleida
- » 1,5 l de vi negre DO Costers del Segre
- » 150 g de sucre de canya o panela
- » 2 canonets de canyella
- » 2 flors d'anís estrellat
- » 2 twists de llimona
- » 2 twists de taronja

Per emplatjar:

- » crumble de galeta
- » mascarpone
- » taronja
- » fruites vermelles



PREPARACIÓ:

1. Netegeu les peres i peleu-les.
2. En un cassó, poseu el vi, el sucre, la canyella, l'anís estrellat, els twists de llimona i taronja i les peres. Coeu-ho a foc fort fins que arrenqui el bull i abaixeu el foc a la meitat, per tal de mantenir-ho sense que bulli, 45 min.
3. Punxeu les peres amb un escuradents per saber si estan cuites.
4. Reserveu les peres, coleu-ne el suc i torneu-lo a posar al foc, per tal de reduir-lo a la meitat, amb consistència de xarop; el fareu servir per salsar.
5. Emplateu-ho posant una base de crumble de galeta al fons i una mica de mascarpone per posar la pera dreta. Salseu-ho amb la reducció de vi i acabeu-ho amb fruites vermelles i grills de taronja.





TÀRREGA RESTAURANT DAUS



Tel. 973 312 969
@dausrestaurant



FILET DE PORC RAL AMB REDUCCIÓ DE RATAFIA I DAUS DE VERDURES I POMA



INGREDIENTS

Per a la salsa:

- » 250 ml de ratafia
- » 250 ml de brou de carn

Per al filet:

- » pebrot vermell
- » pebrot groc
- » carbassa
- » carbassó
- » espàrrecs de marge
- » poma
- » oli d'oliva verge extra DOP Les Garrigues
- » sal
- » pebre negre
- » filet de porc ral
- » nous
- » Maizena



PREPARACIÓ:

1. Per a la salsa: en un cassó, poseu la ratafia i deixeu-la reduir a la meitat.
2. Afegiu-hi el brou de carn i reduïu-lo fins que tingui textura de caramel. Podeu rectificar-lo amb Maizena, si no queda prou espès.
3. Per al filet: tal·leu les verdures i la poma a dauets i salteu-los en una paella, amb oli d'oliva verge o mantega. Retireu-ho i, a la mateixa paella, marqueu el filet salpebrat. Quan tingui el punt de cocció desitjat, munteu el plat amb les verdures, la poma i la salsa de ratafia, amb unes quantes nous.





TÀRREGA RESTAURANT EL CELLER DE L'ARTISTA



Tel. 973 310 014
www.elcellerdelartista.com
@elcellerdelartista



CARXOFES DE L'URGELL A BAIXA TEMPERATURA AMB CREMÓS DE CEPS



INGREDIENTS

Per a les carxofes:

- » carxofes de l'Urgell
- » aigua
- » llimona
- » sal
- » pebre negre en gra
- » oli d'oliva arbequina verge extra DOP les Garrigues

Per al cremós de ceps:

- » ceba
- » ceps
- » nata líquida

Per a l'acabament:

- » gambes
- » oli d'oliva verge extra DOP les Garrigues
- » ous de guatlla



PREPARACIÓ:

1. Netegeu les carxofes; intenteu que siguin totes de la mateixa mida, ja que així queden més bé al plat. Netegeu les escames membranoses sobreres, feu-los un tall recte per la part de sobre i tal·leu la tija sense tocar gens el cor.
2. Submergiu-les en aigua i llimona, ja que d'aquesta manera no s'oxiden i quedaran amb un color verd brillant.
3. Poseu sal, pebre negre i oli a les carxofes, i poseu-les en una bossa d'envasar al buit al 80%, ja que d'aquesta manera no s'aixafaran.
4. Poseu el forn a 80 °C en cocció mixta i introduïu-hi totes les bosses, 12 h. Una cocció a baixa temperatura fa que qualsevol aliment sigui molt més melós.
5. Guardeu les carxofes a la nevera, sense obrir les bosses.
6. Per al cremós de ceps: en una paella, coeu una brunesa de ceba. Introduïu-hi els ceps i, quan estiguin fets, afegiu-hi la nata líquida.
7. Deixeu-ho coure 10 min i tritureu-ho, sense que arribi a ser del tot líquid.
8. Per a l'acabament: coeu les gambes a la planxa, volta i volta.
9. En una paella amb oli ben calent, fregiu els ous de guatlla 10 segons..
10. Poseu les carxofes en oli ben calent 20 segons per aconseguir el cruixent de les escames. Al plat, sobre una llàgrima de cremós de ceps, poseu tres carxofes per plat i acompanyeu-les amb dos ous de guatlla i tres gambetes.





TÀRREGA

RESTAURANT

EL GAT



Tel. 973 314 299
www.restaurantelgat.cat
 @restaurantelgat



AMANIDA A L'ESTIL 'POKE' DE POLLASTRE AMB VEGETALS I HUMMUS



INGREDIENTS

Per al pollastre al curri:

- » 100 g de pit de pollastre de productors del territori
- » sal
- » pebre negre
- » curri
- » oli d'oliva verge extra DOP les Garrigues de l'Olivera Cooperativa

Per als espinacs saltats:

- » 70 g d'espinacs (bullits o cuinats al vapor i escorreguts) de productors del territori
- » 2 grans d'all pelats i tallats molt petit
- » oli d'oliva verge extra DOP les Garrigues
- » sal
- » pebre negre

Per a l'hummus:

- » 750 g de cigrons bullits i escorreguts
- » 30 ml de suc de llimona
- » 50 g de tahina (pasta de llavors de sèsam)
- » 10 g d'all sec
- » 2 g de comí en pols
- » oli d'oliva verge extra DOP les Garrigues
- » sal
- » pebre negre

Per a l'arròs integral:

- » 90 g d'arròs integral
- » 500 ml d'aigua
- » sal
- » oli d'oliva verge extra DOP les Garrigues

Per a la presentació del plat:

- » 20 g d'enciam ecològic de productors del territori
- » 50 g d'alvocat
- » 2 g de llavors de sèsam (opcional)
- » oli d'oliva verge extra DOP les Garrigues



PREPARACIÓ:

1. Per al pollastre al curri: barregeu-ho tot i deixeu-ho marinar 2 h. Poseu una paella a foc lent i coeu-hi el pollastre. Quan sigui cuit de dins, apugeu el foc perquè quedi una mica torradet per fora, però evitant que quedi sec.
2. Per als espinacs saltats: poseu un raig d'oli en una paella i salteu-hi l'all. Abans que agafi color, afegiu-hi els espinacs i barregeu-ho, vigilant que no es cremi l'all. Salpobreu-ho i salteu-ho 10 min. Reserveu-ho fora del foc.
3. Per a l'hummus: en un robot de cuina o una batedora, poseu tots els ingredients fins que quedi una pasta molt fina.
4. Per a l'arròs: en una olla petita amb un raig d'oli i sal, poseu a escalfar l'aigua; quan comenci a bullir, afegiu-hi l'arròs i deixeu-lo coure 20 min. Tapeu-lo i deixeu-lo reposar 5 min. Escorreu-lo i reserveu-lo.
5. Per a l'emplatat: en un bol, poseu en un costat l'enciam sencer i afegiu-hi l'arròs, que acabi de cobrir tota la base del plat. A l'altra banda de l'enciam, poseu-hi els espinacs saltats i, al mig, el pit de pollastre al curri, tallat a tires, l'hummus de cigrons i l'alvocat, tallat a la juliana (afegiu-li un raig de llimona perquè no s'oxidi), i, per sobre, llavors de sèsam.
6. El plat se serveix fred, tot i que si es vol es pot escalfar una mica el pollastre, l'arròs i els espinacs, abans d'emplatat-ho, i oferir-lo una mica calent.
7. Per acompanyar el poke hi podeu afegir diferents salses, com ara de soja, o, simplement, un rajolí d'oli i sal.





TÀRREGA

RESTAURANT

LA CAVA



Tel. 973 311 380
@lacavadetarrega



TUPINA



INGREDIENTS

- » costella de porc
- » llonganissa de porc
- » llom de porc
- » oli d'oliva verge extra



PREPARACIÓ:

1. Talleu la costella a trossos de 100 g, la llonganissa a talls d'uns 10 cm i el llom a talls de 0,5 cm de gruix.
2. Poseu-ho tot en una cassola de fang i afegiu-hi prou oli d'oliva verge per cobrir completament els trossos tallats, tots junts. Poseu-ho a foc baix i confiteu-ho unes tres hores, sense que arribi a fregir. Ha de desaparèixer tota l'aigua que pugui portar la carn perquè, així, es pugui conservar durant tot un any i es pugui anar consumint sense que es malmeti.
3. Guardeu-ho en un tupí (recipent de fang, que es guarda en un lloc fresc i fosc) i podeu conservar-ho tot un any.

La recepta pot tenir les variants de la carn que hi poseu. En el nostre cas, només fem servir la costella, perquè és el més melós de tots els talls; si ho fem amb llonganissa, com més dies la posem dins del tupí, millor. És un plat del qual es pot gaudir tot l'any.





TÀRREGA RESTAURANT NÍAM



Tel. 973 809 237
@niamrestaurant



COCA DE RECAPTE



INGREDIENTS

- » 250 ml d'aigua
- » 500 g de farina de blat
- » 1 culleradeta de sal
- » 1 cullerada d'oli d'oliva verge extra DOP les Garrigues

Per a la guarnició:

- » 3-4 calçots El Guardià
- » 3-4 tomàquets
- » llonganissa
- » botifarra negra
- » herbes aromàtiques: romer,
- » alfàbrega, orenga i timó

Per a la salsa:

- » tomàquets
- » alls
- » 1 llesca de pa IGP Pa de Pagès Català
- » ametlles
- » avellanes
- » nyores
- » pebre negre
- » sal
- » oli d'oliva verge extra DOP les Garrigues



PREPARACIÓ:

1. Per a la coca: mescleu els ingredients i amasseu-los fins que quedi una massa compacta
2. Deixeu-la reposar amb paper film i una mica d'oli, 1 h.
3. Per a la guarnició: coeu la llonganissa, la botifarra negra i els calçots al forn, 20 min, a 200 °C, amb herbes aromàtiques.
4. Per a la salsa: talleu els tomàquets ben finets i barregeu-los amb els altres ingredients. Tritureu-ho fins que agafi la textura desitjada.
5. Estireu la massa ben fina.
6. Munteu la coca amb tots els ingredients.
7. Amb el forn calent, coeu-la 30 min, a 160 °C.





VILAGRASSA RESTAURANT CATALUNYA



Tel. 973 311 465
www.restaurantcatalunya.cat
@restaurantcatalunya



CARAGOLS A LA LLAUNA



INGREDIENTS

- » caragols bovers
- » sal
- » oli d'oliva verge extra DOP Les Garrigues
- » pebre blanc
- » pebre vermell



PREPARACIÓ:

1. Col·loqueu els caragols en una llauna, de cap per amunt, i afegiu-hi sal i oli d'oliva.
2. Coeu-los fins que treguin tota la bava. Afegiu-hi el pebre i un raig més d'oli, deixeu-los coure uns minuts més i retireu-los del foc. Retireu-ne l'excés d'oli i serviu-los.





VILAGRASSA RESTAURANT HOSTAL DEL CARMÉ



Tel. 973 311 000
www.hostaldelcarme.com
@hostaldelcarme



ESPATLLA DE CABRIT



INGREDIENTS

- » 2 espatlles de cabrit
- » sal
- » pebre negre
- » oli d'oliva verge extra DOP Les Garrigues
- » 1 ceba molt grossa o dues de petites
- » 3 tomàquets de sucra el pa
- » 1 got de conyac
- » 1 got de brou de verdures
- » 4 patates monalisa



PREPARACIÓ:

1. Escalfeu el forn només a la part de baix, a 150 °C. Si teniu forn de vapor, meitat aigua-meitat calor. Si no en teniu, a la part de baix del forn, poseu una safata apta per a forn plena d'aigua, perquè desprengui vapor.
2. Poseu les espatlles en una safata per anar al forn, salpebreu-les i unteu-les amb oli.
3. Peleu la ceba i talleu-la a la juliana. Poseu-la a la safata.
4. Renteu els tomàquets, talleu-los per la meitat i poseu-los amb les espatlles. Afegiu-hi un bon raig d'oli i poseu la safata al forn, situada al mig.
5. Quan hagi passat 1 h, afegiu-hi el got de conyac i, quan l'alcohol quasi s'hagi evaporat, afegiu-hi el got de brou.
6. Peleu les patates, talleu-les a grills, és a dir, per la meitat, i després de la meitat feu-ne tres talls.
7. En una paella, poseu un bon raig d'oli i, quan estigui calent, tireu-hi les patates i marqueu-les una miqueta; han de quedar dauradetes i no cal que estiguin fetes, perquè s'acabaran de fer al forn.
8. Escorreu-les en un plat amb paper de cuina, saleu-les i poseu-les a la safata que teniu al forn, amb les espatlles. De tant en tant, regueu les espatlles amb el suquet que desprenguin.
9. Quan hagin passat unes 3 h, les espatlles ja estaran a punt. Si veieu que els falta color, poseu la modalitat del forn a dalt i a baix uns minuts, fins que agafin color.



ANGLESOLA ALIMENTS LA MORANA

Hort ecològic, verdures, hortalisses, fruita



Camí de Barbens, s/n - Anglesola
Tel. 619 832 158



@alimentslamorana
Horari: de 8 a 13 h i de 16 a 20 h

ANGLESOLA CARNISSERIA TOMÀS

Carn, botifarra, xai
Elaboració pròpia



Av. Catalunya, 19 - Anglesola
Tel. 973 308 353



Horari: de dilluns a dissabte,
de 9 a 13.30 h i divendres
també obert de 17 a 20 h

CASTELLSERÀ CANSALADERIA ENRIQUETA

Botifarra, llonganissa, hamburgueses i secallona, entre altres productes



C. Muralla, 17 – Castellserà
Tel. 973 610 097



Horari: de dimarts a divendres, de 9 a
13 h i de 17 a 20 h
Dilluns i dissabte,
també obert al matí

CASTELLSERÀ CARNISSERIA VIDAL

**Botifarra i llonganissa,
entre altres productes**



C. Muralla, 12 - Castellserà
Tel. 973 610 652



Horari: de 9 a 13.30 h i
de 17 a 20 h
Dissabtes també obert al matí



CASTELLSERÀ GRANJA CAL PAGÈS

Ous. Petita explotació avícola alternativa que transmet una pagesia sostenible d'economia familiar i circular



C. Raig, 9- Castellserà
Tel. 686 488 608

CASTELLSERÀ NOUS AGRORAMA

Nous



Pl. Gaudí, 16 - Castellserà
Tel. 686 620 143
@agorama2

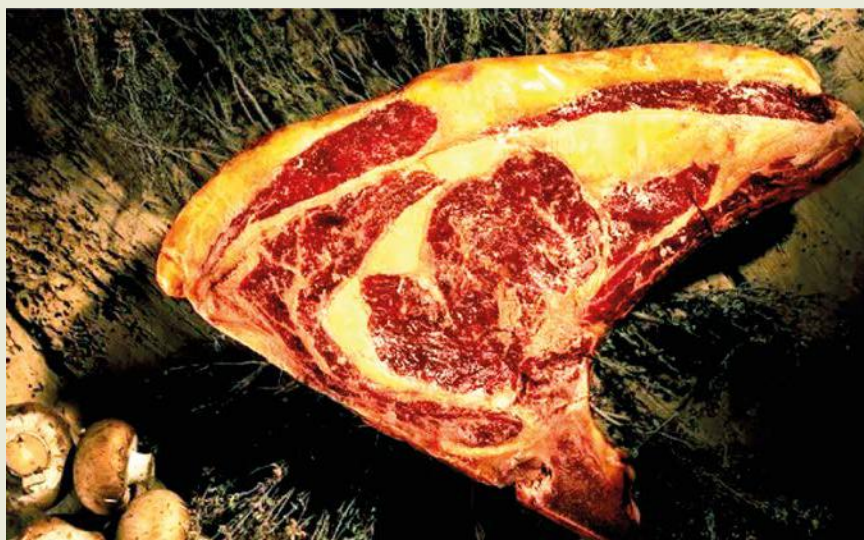


Horari: visites concertades

LA FULIOLA

BEEF QUALITY/BQ

**Carn de vaca vella madurada prèmium,
exclusiva, selecta i d'exquisitat absoluta**



Av. Catalunya, 87 – La Fuliola
Tel. 675 506 086
www.beefqualitybq.com
@beefquality.bq



Horari: de dimarts a divendres,
de 9.30 a 13.30 h i de 17 a 20 h
Dissabte, de 10 a 14 h

LA GUÀRDIA D'URGELL

EL GUARDIÀ

CALÇOTS

**Calçots crus, cuits i salsa
casolana**



C. Sta. Elena, 2 – La Guàrdia d'Urgell
Tel. 636 657 586
www.calguardia.com
@elguardiacalçots



Horari: de desembre a abril,
cada dia, calçot cru.
Dissabte i diumenge, de 8 a 15 h,
calçot cuït

PREIXANA DELÍCIES DE L'ÀNEC

Elaboradors artesanals de productes
de gran qualitat derivats de l'ànec



C. Afores, s/n - Preixana
Tel. 621 217 440

@deliciesdelanec



Horari: de dilluns a diumenge,
de 7 a 16 h

PREIXANA RB SIDRA

Elaboradors de sidra catalana
natural i artesana



C. St. Llorenç, 17 - Preixana
Tel. 629 735 892

www.rbsidra.cat

@rbsidra



Horari: visites concertades

TÀRREGA

BEEF QUALITY/BQ

**Carn de vaca vella madurada prèmium,
exclusiva, selecta i d'exquisitat absoluta**



Pl. Major, 4 - Tàrrega
Tel. 675 506 086
www.beefqualitybq.com
@beefquality.bq



Horari: de dimarts a divendres,
de 9.30 a 13.30 h i de 17 a 20 h
Dissabte, de 10 a 14 h

TÀRREGA

BOIRA - ALIMENTS NATURALS AMB SABOR

**Botiga de productes
gastronòmics : vins, caves, licors,
vermut, olis**



C. Joan Maragall, 5 - Tàrrega
Tel. 973 312 979
@boiratarrega



Horari: de dimecres a dissabte, d'11 a
14 h i de 17.30 a 20.30 h
Diumenge i festius, d'11 a 14 h



TÀRREGA CARNISSERIA MARIETA

Carn, llonganissa i botifarra, entre altres productes
Elaboració pròpia



C. St. Joan, 28 - Tàrrega
Tel. 973 302 059



Horari: de dilluns a diumenge, de 9 a
14 h. De dimarts a dissabte
també obert de 17 a 21 h

TÀRREGA CARNISSERIA TÀCIES

Carn, llonganissa i botifarra,
entre altres productes
Elaboració pròpia



C. Carme, 46 - Tàrrega
Tel. 973 312 049




Horari: de dilluns a dissabte, de 8.45 a
14 h i de 17.30 a 20.15 h
Dimarts tarda i diumenge, tancat

TÀRREGA CANSALADERIA COMES

Embotits d'elaboració pròpia



Av. Raval del Carme, 10 - Tàrrega
Tel. 973 310 937


 Horari: de dilluns a divendres, de 9.30
a 14 h, i divendres
també de 18 a 20 h
Dissabte, de 9 a 14 h

TÀRREGA CARVIRESA AGROBOTIGA

**Agrobotiga. Vins amb DO
Costers del Segre, oli d'oliva,
torrons, formatges, mel...**



Av. Tarragona, s/n - Tàrrega
Tel. 973 310 732
www.carviresa.com

 Horari: de dilluns a divendres, de 9 a
14 h i de 16 a 19.30 h
Dissabte, de 9.30 a 13.30 h



TÀRREGA CONSERVES VILAMAJÓ

Fruites confitades, melmelades i cabell d'àngel



C. Mercuri, 5 - Tàrrega
Tel. 973 311 497

www.vilamajofruits.com



Horari: de dilluns a divendres,
de 6.45 a 15 h

TÀRREGA EL ROSAL

Galetes, neules, vanos, cubanos i arrugats. L'obrador és un espai de treball inclusiu on es posa en valor les capacitats de les persones.



Av. Onze de Setembre, s/n - Tàrrega
Tel. 973 312 221

www.elrosal.cat

@galeteselrosal



Horari: de dilluns a divendres,
de 8.30 a 17 h

TÀRREGA EMBOTITS CAL FRANCESC

Des de 1910 elaborem llonganissa,
botifarra, entre altres embotits.



C. St. Pelegrí, 2 - Tàrrega
Tel. 646 902 873
@cal_francesc



Horari: de dilluns a dissabte,
matí i tarda

TÀRREGA FORMATGES NADAL

Formatges artesanals



C. Amics del País, 5 - Tàrrega
Tel. 616 738 819



Horari: de dilluns a diumenge,
de 6 a 22 h


TÀRREGA

FORN DE PA CAL CASTELLET

**Forn de pa artesà des de 1880
IGP Pa de pagès català**



C. Ciutat de Mataró, 14 - Tàrrega
Tel. 973 500 651, 973 311 914, 973 501 342
@forncalcastellets

 Horari d'hivern: de 8 a 13.30 h i de 17 a 20 h
Horari d'estiu: de 8 a 13.30 h i de 18 a 21 h


TÀRREGA

GARCIA VICENT

**Fruita, verdura i queviures de
proximitat**



Av. Catalunya, 15 - Tàrrega
Tel. 973 313 647

 @garciavicentfruits
Horari: de dimarts a divendres,
de 8 a 20.30 h . Dissabtes,
de 8 a 14.30 h i de 17 a 20.30 h
Diumenges i festius, de 9 a 14 h



TÀRREGA LA CARNISSERIA

Assortiment de carns, botifarra i embotits, entre altres productes



Passatge Gabriel de Tàrrega, 2 - Tàrrega
Tel. 973 312 723



Horari: de dimarts a dissabte, de 9 a 14 h i
els divendres també obert de 18 a 20.30 h

TÀRREGA LAUMONT BOLETS

Bolets envasats i trufes



C. Bruc, 14 - Tàrrega
Tel. 973 500 323
www.laumont.es
@laumont.truffles



Horari: de dilluns a dijous, de 9 a 14 h i
de 15 a 18 h. Divendres, de 9 a 14 h

TÀRREGA

MEL

LA TOIA

Mel



C. Orient, 22- Tàrrega
Tel. 690 681 949



Horari: de dilluns a dissabte,
de 8 a 20 h

TORNABOUS

AMETLLES

MASIA SINYÓ

Ametlles



C. Afores, s/n- Tornabous
Tel. 625 079 993



@ametllesmasiasinyo
Horari: prèvia consulta


TORNABOUS

DEGUST ARTESANS

Conserves artesanes, producció de fruita i verdura, venda directa dels productes a l'agrobotiga



Av. Diagonal, 7 - Tornabous
Tel. 973 570 665 i 633 695 233
www.dgust.com

 @degust_artesans
Horari: de dilluns a dissabte,
de 10 a 14 h i de 17 a 20 h
Visites guiades als camps,
prèvia reserva


TORNABOUS

EL REBOST DE LA VILA

Llonganissa i embotits casolans



C. Llibertat, s/n - Tornabous
Tel. 609 718 416

 Horari: de dilluns a divendres, de 9 a 13.30 h i de 17 a 20 h. Dissabtes, de 9 a 13.30 h

VILAGRASSA AMETLLES VICENS

Ametlles de proximitat



Tel. 973 501 604

www.vicens.com

@torronsvicens



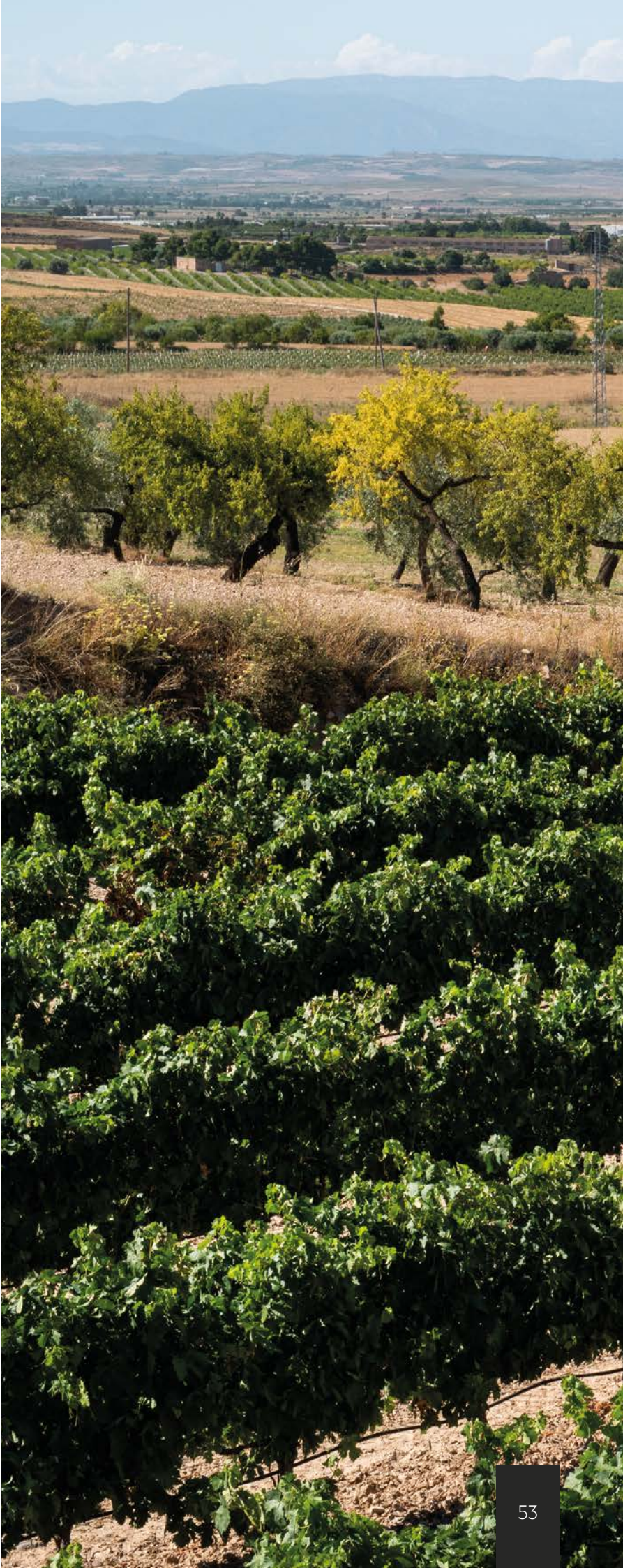
Horari: de 7 a 15 h



*L'Urgell,
sabors que inspiren!*

ZONA SU

D





Zona Sud

L'Urgell





ZONA SUD: EL RIU CORB, TERRA DE VINS I OLI

En aquesta part de l'Urgell, el paisatge és una barreja de bosc i terres cultivades, marges i cabanes, moltes de volta. La vall, de ben antic, ha estat terra de vinyes i vi, una zona perfecta per descobrir els sabors de l'Urgell als cellers, els molins d'oli i els restaurants, on tastar plats elaborats amb l'oli de la DOP Les Garrigues i acompanyar-los amb els vins de la DO Costers del Segre. La vall del Corb també té conreus de secà com els cereals i els ametllers.

El recorregut per aquesta zona urgellenca no pot deixar de passar, també, per la Cerveseria Matoll, a **Belianes**, que forma part de la Ruta de la Cervesa Artesana de Lleida. S'hi poden tastar algunes de les seves propostes, elaborades amb ingredients locals, com la flor de saüc, o cervesa envellida en botes de vi Costers del Segre. A prop, es poden visitar els **secans de Belianes-Preixana**, una extensa zona de protecció per als ocells, i, si es vol descobrir la tradició de la vida rural, es pot passar per l'**Ecomuseu de la vida rural i l'Antic molí d'oli Maurici Massot de Belianes**.

D'altra banda, es diu que, segons bufa el vent, **Bellpuig** fa una olor dolça molt característica, la dels caramels i els confits que elabora la fàbrica Viuda Pifarré des de fa més d'un segle. No es pot perdre l'oportunitat de tastar alguns dels seus productes.

La ceràmica negra de **Verdú**, amb què es fan càntrirs i altres objectes per a la llar, és una marca de qualitat artesana de la comarca de l'Urgell.

El monestir de **Vallbona de les Monges** és la joia cistercenca més important de la comarca. A la mateixa població, per als apassionats del turisme ornitològic, s'hi troba l'Espai Maldanell, centre d'interpretació dels ecosistemes i la biodiversitat.

Als restaurants de la zona, hi ha una gran varietat de receptes amb arrels tradicionals o amb tocs creatius i innovadors, elaborades amb producte local i de temporada, com el bacallà a la llauna, l'esqueixada, la cassola d'arròs amb conill, el melós de vedella, popets amb ceba, rigatoni de rostit de pollastre o semicuit casolà amb melmelada. També és un bon lloc per tastar plats de caça, sobretot conill, llebre i perdiu.



BELIANES

RESTAURANT

CAL MENUT



Tel. 973 331 243
www.calmenut.com
 @calmenut



FOIE-GRAS SEMICUIT AMB MELMELADA



INGREDIENTS

- » 1 foie-gras
- » 10 g de sal
- » 5 g de sucre
- » 1 g de pebre negre
- » melmelada: de figa, de violeta...
- » tallets de pernil d'ànec



PREPARACIÓ:

1. El fetge és un producte delicat; per tant, procureu que estigui el mínim de temps possible fora de la nevera. Manipuleu-lo amb guants per treure-li les venes principals. Condimenteu-lo de manera uniforme amb la sal, el pebre i el sucre.
2. Feu-ne rotlles amb paper film. Deixeu-los marinar unes hores.
3. Coeu els rotlles al vapor a 70 °C, fins que el cor arribi a 40 °C. Atureu la cocció amb aigua gelada i reserveu-los. Una altra manera de coure el foie-gras a casa, una vegada ha marinat, és saltar-lo ràpidament en una paella i posar-lo en un motlle prèviament folrat amb film. Poseu-hi un pes perquè quedi ben pressionat i deixeu-lo refredar.
4. Munteu el plat amb uns tallets de pernil d'ànec i talls de foie-gras semicuit amb escames de sal. Acompanyeu-ho amb la melmelada que més us agradi i torradetes.
5. El foie-gras semicuit que us sobri, el podeu tancar amb el mateix film i paper d'alumini, per evitar que s'oxidi, tant per l'oxigen com per la llum.





BELLPUIG RESTAURANT CAFÈ L'AVENÇ



Tel. 973 321 049
@cafe_avenc



POPETS AMB CEBA



INGREDIENTS

- » 1 ceba
- » 2 grans d'all
- » 100 ml d'oli d'oliva verge extra DOP Les Garrigues
- » 1,5 kg de popets petits nets
- » 1 fulla de llorer
- » 150 ml de vi blanc sec DO Costers del Segre
- » 200 g de tomàquet natural triturat
- » 400 g de fesols cuits
- » pebre negre
- » sal



PREPARACIÓ:

1. Peleu la ceba i els grans d'all. Talleu-los a la juliana.
2. En una cassola amb oli d'oliva, coeu la ceba, els grans d'all, els popets, la fulla de llorer i el vi blanc.
3. Tapeu la cassola i coeu els popets a foc mitjà fins que s'entendreixin.
4. Afegiu-hi el tomàquet triturat i coeu-ho a foc mitjà-alt, per tal d'espessir la salsa.
5. Afegiu-hi els fesols i el pebre negre i deixeu-ho coure 5 min més, a foc mitjà.
6. Saleu-ho, si cal.





BELLPUIG RESTAURANT LA FONTANA



Tel. 973 320 541
@lafontanadebellpuig



MELÓS DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA



INGREDIENTS

- » 400 g de galta de vedella
- » 150 ml de vi negre DO Costers del Segre
- » oli d'oliva verge extra DOP Les Garrigues
- » sal
- » pebre negre molt
- » pebre negre en gra
- » 25 ml de brou de carn o reducció de pedro ximenes
- » 1 branca de timó
- » patates



PREPARACIÓ:

1. Marqueu les galtes a la paella, només per segellar-ne els quatre costats.
2. Poseu-les en una bossa d'envasar al buit que estigui preparada per a cocció, amb el vi negre, oli, sal, el pebre i els grans de pebre negre, el brou o reducció i una branca de timó. Envaseu-ho al buit i poseu-ho al forn, a baixa temperatura (60-70 °C), 12-14 h.
3. Podeu guardar les galtes cuites amb la mateixa bossa de cocció a la nevera cinc dies, com a màxim, o congelar-les per fer-les servir quan vulgueu.
4. Per emplatat, prepareu unes patates tallades a rodanxes al forn, i feu-les servir de base per posar-hi la galta calenta a sobre, amb una mica de la salsa de la galta reduïda.





CIUTADILLA RESTAURANT L'AVI SISCU



Tel. 973 303 424
www.restaurantlavisiscu.com
@lavi_siscu



PEUS DE PORC



INGREDIENTS

Per bullir els peus:

- » 4 peus de porc tallats per la meitat
- » 2 fulles de llorer
- » 1 cabeça d'all
- » aigua
- » sal

Per bullir els peus:

- » oli d'oliva verge extra DOP Les Garrigues
- » canyella
- » 3 cebes
- » sal
- » pebre negre
- » 1 kg de tomàquet ratllat
- » sucre



PREPARACIÓ:

1. Per bullir els peus: en una olla de pressió, poseu els peus amb el llorer, l'all i la sal, i cobriu-ho tot amb aigua. Des del moment que l'olla comenci a xiular, deixeu-ho coure 50 min.
2. Per al sofregit: en una cassola ampla amb oli, poseu-hi la canyella. Passats uns minuts, afegiu-hi la ceba trinxada i fregiu-la fins que quedi ben rossa. Salpebreu-ho.
3. Afegiu-hi el tomàquet i coeu-ho fins que estigui fregit. Rectifiqueu l'acidesa del tomàquet afegint-hi sucre.
4. Afegiu els peus bullits al tomàquet, amb una mica del suc de bullir-los.
5. Deixeu que faci xup-xup.





MALDÀ

RESTAURANT

CENTRO



Tel. 973 331 114
@barcentromalda



RIGATONI DE ROSTIT DE POLLASTRE I CREMA DE CEPES



INGREDIENTS

Per als rigatoni:

- » 500 g de pasta curta
- » aigua
- » sal

Per a la crema de ceps:

- » 1/2 ceba tendra
- » 5 g de mantega
- » 50 g de ceps
- » 1 gra d'all
- » 1 branca de timó fresc
- » 250 ml de nata líquida per cuinar

Per al pollastre:

- » 2 cuixes de pollastre eco
- » oli d'oliva verge extra DOP Les Garrigues
- » 2 tomàquets madurs
- » 3 grans d'all
- » 1 fulla de llorer
- » 1/2 ceba lila
- » 1 got de vi blanc DO Costers del Segre
- » 20 g d'orellanes
- » 20 g de panses
- » 10 g d'ametlles
- » 10 g d'avellanes
- » sal
- » pebre negre
- » 500 ml d'aigua



PREPARACIÓ:

1. Per als rigatoni: bulliu la pasta grenyal i reserveu-la.
2. Per a la crema de ceps: en una cassola baixa, coeu la ceba tallada a dauets amb una mica de mantega. Quan estigui caramel·litzada, afegiu-hi els ceps trossets. Deixeu-ho coure a foc lent 3 min. Afegiu-hi l'all picat i la branca de timó. Quan l'all estigui ros, afegiu-hi la nata i coeu-ho a foc lent 10 min.
3. Per al pollastre rostit: en una cassola amb oli calent, daureu el pollastre amb pell. Retireu el pollastre i, a la mateixa cassola, afegiu-hi els tomàquets tallats, l'all, el llorer i la ceba trossejada. Coeu-ho uns instants. Poseu-hi el pollastre a sobre, amb el got de vi, i deixeu que s'evapori l'alcohol. Afegiu-hi la resta d'ingredients amb l'aigua, tapeu-ho i deixeu-ho coure 40 min. Heu de deixar que faci l'efecte de rostit caramel·litzant el tomàquet i la ceba, ha de quedar de color marronós.
4. Esmicoleu el pollastre i tritureu-lo amb la resta fins a aconseguir una pasta per al farciment.
5. Ompliu els rigatoni amb la pasta de rostit. Poseu-los en una safata, cobriu-los amb una capa de salsa de ceps i gratineu-los al forn 7 min.





ROCALLAURA RESTAURANT

IBERIK ROCALLAURA BALNEARI



Tel. 973 330 632
www.iberikhoteles.com
@iberik.hoteles



ESQUEIXADA



INGREDIENTS

- » 400 g de bacallà dessalat
- » 1 ceba morada petita
- » 1/2 pebrot vermell
- » 1/2 pebrot verd
- » 2 tomàquets madurs

Per a la vinagreta:

- » oli d'oliva arbequina verge extra DOP Les Garrigues
- » vinagre de vi blanc DO Costers del Segre
- » sal
- » pebre negre

Per a la picada

- » 5 g d'olives negres sense pinyol
- » 2 grans d'all



PREPARACIÓ:

1. Escorreu el bacallà i assequeu-lo bé, amb paper absorbent.
2. Esmicoleu-lo amb els dits fins que quedin trossos petits. Reserveu-los en un bol a la nevera.
3. Talleu el pebrot, la ceba i el tomàquet a tires molt fines.
4. Prepareu una vinagreta de dues parts d'oli per una de vinagre. Salpebreu-la.
5. Barregu el bacallà amb les verdures i la vinagreta. Deixeu-ho reposar a la nevera 45 min, perquè es barregin bé els sabors.
6. Assequeu les olives negres al microones, a màxima potència, 15 min, i piqueu-les en un morter fins a aconseguir que es facin pols.
7. Peleu els grans d'all i talleu-los a làmines.
8. Fregiu les làmines d'all fins que quedin daurades, sense que es cremin.
9. Serviu el bacallà calent amb la pols d'oliva i les làmines d'all per sobre.





VALLBONA DE LES MONGES

RESTAURANT

VALLBONACAFÈ



Tel. 973 299 065
@vallbonacafe



BACALLÀ A LA LLAUNA A L'ESTIL DE LA CARMÉ



INGREDIENTS

- » 6 trossos de bacallà de 200 g
- » 100 g de farina
- » sal
- » pebre negre
- » oli d'oliva verge extra DOP Les Garrigues
- » 1 gra d'all
- » 3 tomàquets madurs
- » 4 branquetes d'alfàbrega
- » 1 ceba
- » 4 branquetes de julivert



PREPARACIÓ:

1. Arrebosseu el bacallà amb la farina. Salpebreu-lo i fregiu-lo en oli. Reserveu-lo.
2. Sofregiu l'all. Afegiu-hi els tomàquets i fulletes d'alfàbrega. Coeu-ho a foc lent.
3. Confiteu la ceba.
4. Piqueu el julivert.
5. En una cassola de fang untada amb oli d'oliva, poseu el tros de bacallà i napeu-lo amb la salsa de tomàquet. Afegiu-hi la ceba confitada i, finalment, el julivert. Gratineu-ho 10 min a 240 °C.



BELIANES

CERVESERIA MATOLL

**Elaboració de cervesa artesana.
Fresca, aromàtica i amb caràcter**



C. La Closa, 25- Belianes
Tel. 630 243 219
www.matoll.cat



@matollcervesaartesana
Horari: de dilluns a divendres,
de 9 a 17 h. Dissabte, d'11 a 14 h
Maridatges i tastos a concertar

BELIANES

EL RACONET DE LA TRINI

Fruita i verdura de temporada



C. del Mig, 10- Belianes
Tel. 973 330 143



Horari: de maig a juliol, de 19 a 21 h

BELIANES

LA BOTIGA DE L'HERMI

Productes de proximitat



C. la Creu, 12- Belianes
Tel. 973 331 024



Horari: de dimarts a dissabte,
de 9 a 13 h

BELLPUIG CAL SENZILL

**Conserves vegetals
naturals**



Av. Urgell, 14- Bellpuig
Tel. 646 028 470

www.casasenzill.com
@cal_senzill



Horari: concertat



BELLPUIG CANSALADERIA CAPDEVILA

**Botifarra, llonganissa, hamburgueses,
broquetes i secallona, entre altres productes**



C. Major, 17 – Bellpuig
Tel. 973 320 354



Horari: de dilluns a dissabte, de 9 a
13.30 h. i de 17.30 a 20.30 h
Dimecres i dissabte tarda, tancat

BELLPUIG DOLÇOS PIFARRÉ 1911

**Caramels, confits i
xocolatejats**



C. La Font, 22- Bellpuig
Tel. 973 320 011
www.v-pifarre.com
@vda.pifarre



Horari: de dilluns a divendres, de 9 a
13 h. i de 15 a 19 h

BELLPUIG HÒRTIA

Horticultura ecològica



Av. Catalunya, 5- Bellpuig
Tel. 659 851 660
@hortiaeco



Horari: dimarts, de 9 a 13 h. al mercat
de Bellpuig i dissabte, de 9 a 14 h,
al magatzem

GUIMERÀ EMBOTITS CAL FRANCESC

Des de 1910 elaborem
llonganissa i botifarra, entre
altres embotits.



Pl. Major, 7- Guimerà
Tel. 646 902 873
@cal_francesc



Horari: tots els dies de 10 a 14 h

GUIMERÀ

FLECA ANTIGA

VIVES

Forn de pa amb IGP Pa de Pagès Català i pastisseria



Pl. Major, 2- Guimerà
Tel. 973 303 082

@antigavives



Horari: de dimarts a diumenge,
de 8.30 a 14.30 h

MALDÀ

FARINERA LA

SEGARRA

Farina amb cereals de proximitat



Ctra. de Belianes, s/n- Maldà
Tel. 973 330 056

@farinalasegarra



Horari: de dilluns a divendres, de 8 a
13 h. i de 15 a 19 h

ROCALLAURA AIGÜES DE ROCALLAURA

Aigua amb PH alcalí



C. Afores, s/n- Rocallaura
Tel. 973 330 214
www.aiguaderocallaura.com



Horari: prèvia consulta

SANT MARTÍ DE MALDÀ QUEVIURES LA MONTSE

Llonganissa i botifarra entre altres
productes
Elaboració pròpia



C. St. Roc, 3- Sant Martí de Maldà
Tel. 973 330 060



Horari: de dimarts a dissabte
de 9.30 a 13.30 h

Divendres de 18 a 20.30 h


Diumenge d'11 a 13 h


VALLBONA DE LES MONGES AGROBOTIGA VALLBOTIGA

Productes de proximitat



C. Prat de la Riba, 6 - Vallbona de les Monges
Tel. 973 330 261

 Horari: dissabtes i diumenges, de 10 a 14 h
Al C. Nou, 2 de Vallbona de les Monges
(Cooperativa del Camp)

 Horari: de novembre a gener,
de dilluns a diumenge, de 10 a 14 h
De febrer a octubre,
dimecres i divendres, de 10 a 14 h

VALLBONA DE LES MONGES CAL SILETA

**Agroecologia controlada amb
un ramat d'ovelles. Venda
directa de carn de xai, oli
d'oliva verge extra i ametlles**



Pl. del Monestir, 6- Vallbona de les Monges
Tel. 649 674 159
www.calsileta.com

 Horari: de 9 a 13 h i de 17 a 20 h
Festiu oberts



VERDÚ

CARNISSERIA VALLVERDÚ ALOY

**Derivat de porc i corder
Xarcuters des de 1874**



Pl. les Tendes, 8- Verdú

Tel. 617 374 337

@vallverdualay



Horari: de 9 a 13.30 h. i de 18 a 20 h

VERDÚ

LA BOTIGA

**Carnisseria i xarcuteria
Elaboració pròpia de productes**



C. St. Pere Claver, 14- Verdú

Tel. 973 347 052

@labotigaverdu



Horari: de dimarts a diumenge
de 9 a 14 h

De dimarts a dissabte
també obert de 17 a 20.30 h

*L'Urgell,
sabors que inspiren!*





El Cau Bar Restaurant
Guimerà



Bar Cal Po - Belianes



Nostalgic's Bar - Tàrraga



Bar dels Àngels - Castellserà



El Til·ler Bar Restaurant - Tàrraga



El Petit Ametller Bar Restaurant
Vilagrassa



Restaurant Dreams - Tàrraga

Una bona raó per visitar la comarca és degustar els plats que ofereixen els restaurants i gaudir de la gastronomia i dels productes naturals de qualitat que la terra ens aporta.

Us convidem a assaborir la cuina de l'Urgell i descobrir el llegat culinari dels restaurants.

És un privilegi que no té preu!

Informació :

<https://turismeurgell.cat/ca/p/gastronomia/restaurants-5-26>

VIU L'ENOTURISME I L'OLEOTURISME A L'URGELL



L'Urgell és una comarca d'escenaris fantàstics, amb petits pobles que amaguen una gran varietat de cellers i molins. Els seus encants faran de la teva estada una experiència inoblidable.

La vinya i les oliveres formen part del paisatge urgellenc. A la comarca hi ha productors que t'obriran les portes de les seves instal·lacions perquè puguis olorar l'oli i el vi, descobrir com es produeixen i quines són les seves propietats saludables. També podràs participar en la recollida del raïm i de l'oliva.

L'oli de l'Urgell té la Denominació d'Origen Protegida DOP Les Garrigues i el vi té la Denominació d'Origen DO Costers del Segre. El Consell Comarcal de l'Urgell forma part de l'Associació La Ruta del Vi de Lleida, la qual està dins la Taula d'Enoturisme de Catalunya, on l'Urgell i les Terres de Lleida tenen un paper molt destacat.

Volem que quan vinguis a l'Urgell et deixis seduir, t'emocionis i gaudeixis del territori privilegiat, el patrimoni natural, històric i cultural.

La comarca et sorprendrà gratament. Viu l'oleoturisme i l'enoturisme a l'Urgell.



Catàleg de cellers, molins i allotjaments de l'Urgell



ebasnet.hflip.co/turismeurgell-escenaris

Molins

turismeurgell.cat/ca/p/gastronomia/molins-5-269

Cellers

turismeurgell.cat/ca/p/gastronomia/cellers-5-28

DENOMINACIÓ D'ORIGEN COSTERS DEL SEGRE

COSTERS DEL SEGRE

Denominació
d'Origen

Conèixer la cultura del vi és la millor manera de descobrir les terres lleidatanes. Un vi que es caracteritza per la seva qualitat i producció i per cellers amb encant situats en bells paratges naturals.

La Denominació d'Origen Costers del Segre és un mosaic format per set territoris repartits al llarg de la conca del riu Segre i del Pirineu lleidatà amb l'objectiu d'agrupar i dotar d'entitat pròpia la viticultura de la província de Lleida.

La DO Costers del Segre compta amb unes característiques pròpies i ben definides que la diferencien de les altres, com la privilegiada situació de sòls amb composició calcària i un clima mediterrani marcat, que presenta unes fortes oscil·lacions tèrmiques estacionals i diàries, fets que el fan ideal per al cultiu de la vinya.

Dels 38 cellers que estan dins la DO Costers del Segre, en trobem 11 que se situen dins la subzona Valls del Riu Corb, que inclou les comarques de l'Urgell i la Segarra. D'aquests, 10 pertanyen a la comarca de l'Urgell.

Analec (Nalec)
Antoni Giribet (Preixana)
Boldú Viticultors (Verdú)
Cal Cabo (Sant Martí de Maldà)
Carviresa (Tàrrega)
Casa Pardet (Verdú)
Cercavins (Verdú)
L'Olivera (Vallbona de les Monges)
Monestir del Tallat (Els Omells de Na Gaia)
Petit Duran (Sant Martí de Riucorb)

A l'Urgell hi ha l'Associació Vins de la Vall del Riu Corb, agrupació de cellers amb la finalitat de donar a conèixer el territori de la Vall del Riu Corb a través dels seus vins.

www.costersdelsegre.es



RUTA DEL VI DE LLEIDA



L'Associació de la Ruta del Vi de Lleida és un organisme autònom que uneix les iniciatives dels sectors públic i privat per promocionar i potenciar el turisme enològic sostenible i de qualitat a les terres de Lleida.

De nord a sud, l'Associació reuneix ajuntaments, consells comarcals, associacions, oficines de turisme, cellers, restaurants, establiments temàtics i allotjaments turístics que formen una atractiva i diversa oferta turística estretament vinculada al món del vi.

www.rutadelvidelleida.cat



DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA LES GARRIGUES



DENOMINACIÓ D'ORIGEN
protegida
LES GARRIGUES

La Denominació d'Origen Protegida DOP Les Garrigues és la primera DO alimentària reconeguda al territori espanyol (1975) i fou certificada per la UE, DOP.

Situada al sud de la província de Lleida, la zona de producció és, sobretot, cultura i tradició, i la conformen la comarca de les Garrigues i el sud de les comarques del Segrià i de l'Urgell.

Les cooperatives de l'Urgell certificades amb aquest segell són les de Guimerà, Maldà, Sant Martí de Maldà, Vallbona de les Monges i el Molí de Rocafort.

Les característiques específiques de l'oli amb DOP Les Garrigues es deuen principalment a la varietat d'oliva arbequina de categoria superior i el seu vincle amb el territori, el clima i la terra, i al bon fer dels productors d'olives i a l'acurada elaboració a les cooperatives i molins certificats. L'oli és afruitat, fresc, verd o madur segons sigui el fruit, del qual destaquen els atributs amarg i picant de forma notòria i equilibrada, amb unes característiques saludables i naturals.

www.olidoplesgarrigues.com



DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA PERA DE LLEIDA



El Consell Regulador de la DOP Pera de Lleida és l'encarregat de vetllar i controlar que el producte emparat sota aquesta Denominació d'Origen compleixi totes les especificacions de qualitat i bones pràctiques agrícoles.

Les peres de la DOP Pera de Lleida han de ser de les tres varietats autoritzades (llimonera, blanquilla i conference) i han de procedir de les plantacions situades a la zona de producció de Lleida, el Segrià, la Noguera, l'Urgell, el Pla d'Urgell i les Garrigues.

En aquesta zona, els hiverns molt freds amb boires persistents permeten el repòs hivernal de la perera, i els estius secs fan endolcir els fruits, aconseguint una pera dolça i sucosa, única i diferent.

www.peradelleida.es



INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA PA DE PAGÈS CATALÀ



La Indicació Geogràfica Protegida IGP Pa de Pagès Català reconeix les característiques artesanes i tradicionals d'un pa que té una llarga història al nostre país.

El Consell Regulador de la IGP Pa de Pagès Català garanteix i certifica que cada peça de pa s'ha elaborat seguint uns requeriments organolèptics i unes matèries primeres d'alta qualitat, amb fermentacions lentes i cocció en forns de solera.

Aquest pa, elaborat sota els estàndards d'autenticitat sol·licitats per la IGP, fa que esdevingui un pa únic i de sabor incomparable.

A l'Urgell les fleques adscrites a l'IGP són Fleca Antiga Vives de Guimerà i Forn Cal Castelletes de Tàrrega.

www.padepagescatala.org



INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA TORRÓ D'AGRAMUNT



El Consell Regulador de la IGP Torró d'Agramunt és l'òrgan que vetlla perquè els torrons protegits per la IGP siguin de categoria suprema i extra, definida per la legislació vigent.

El Torró d'Agramunt, amb el distintiu d'origen IGP, és un producte tradicional i típic de Catalunya, amb un gran reconeixement arreu.

Els ingredients principals que s'utilitzen per a la seva elaboració són les avellanes, les ametlles, la mel, el sucre, el pa d'àngel i les clares d'ous, i el procés que se segueix en la seva elaboració continua sent artesà.

www.igp-torrodagramunt.com





CITES GASTRONÒMIQUES

El calendari de l'Urgell està farcit d'esdeveniments relacionats amb la cuina i els aliments en què es dona valor al producte local i de temporada. Les cites gastronòmiques principals són:



GENER

TÀRREGA

Mercat Tradicional dels Tres Tombs
www.tarrega.cat



ABRIL

ANGLESOLA

Mercat Art Alimentari dels Tres Tombs
www.anglesola.cat

CASTELLSERÀ

Fira d'Horticultura. Viu l'Hort.
www.firahorticultura.cat



MAIG

AGRAMUNT

DVins. Mostra de Vins i Caves de Proximitat
www.dvins.cat

LA VALL DEL CORB

TrosFood. Caminada i Degustació de Productes.
www.valldelcorb.cat

TÀRREGA

Firacoc. Mercat i Aplec del Coc. Mostra de Productes de Fleca
www.tarrega.cat





JUNY

AGRAMUNT

Paellada popular
www.agramunt.cat

TÀRREGA

Fira de la Cervesa Artesana
www.tarrega.cat

VALLBONA DE LES MONGES

Fira Vallbonatura. Paradistes Gastronòmics
www.vallbonatura.com



JUNY/JULIOL

LA FULIOLA

Festes del Segar i del Batre
www.fuliola.cat



JULIOL

PREIXANA

Tastasons. Música i Tastos
www.preixana.cat

TÀRREGA

Paupaterres. Música i Espai Gastronòmic
www.paupaterres.cat



AGOST

GUIMERÀ

Mercat Medieval. Paradistes Gastronòmics
www.guimeramedieval.cat





SETEMBRE

TÀRREGA

Fira Tàrrega. Paradistes Gastronòmics
www.firatarrega.cat

TÀRREGA

Fira del Caçador. Paradistes Gastronòmics
www.tarrega.cat

VILAGRASSA

Fira de l'Ametlla
www.vilagrassa.cat



OCTUBRE

AGRAMUNT

Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra
www.firadeltorro.com



OCTUBRE

CIUTADILLA

Fira de la Ceba
www.ciutadilla.cat

TÀRREGA

McTrepàt. Foodtrucks
www.museutrepàt.cat

TÀRREGA

Fira del Medi Ambient. Paradistes Gastronòmics
www.tarrega.cat

VERDÚ

Festa de la Verema i el Vi
www.verdu.cat





NOVEMBRE

BELLPUIG

Fira Cuida't. Paradistes Gastronòmics
www.bellpuig.cat



DESEMBRE

AGRAMUNT

Mercat de Nadal. Paradistes Gastronòmics
www.agramunt.cat

BELIANES

Festa de l'Oli i Fira de l'Oli de la Vall del Corb
www.belianes.cat

BELLPUIG

Mercat de St. Nicolau. Paradistes Gastronòmics
www.bellpuig.cat

PREIXANA

Mercat DE PROP. Fira Gastronòmica
www.mercatdeprop.com

MERCATS SETMANALS DE FRUITA, VERDURA I ALTRES PRODUCTES DE PROXIMITAT.



Dilluns, matí : Tàrrega



Dimarts, matí: Bellpuig



Dimecres, matí: Agramunt



Dissabte, matí: Anglesola





L'URGELL, PATRIMONI QUE INSPIRA!



La comarca de l'Urgell té un ric patrimoni artístic, històric, arqueològic, cultural i gastronòmic.

És un territori sorprenentment divers, al voltant dels seus tres rius, l'Ondara, el Corb i el Sió, per descobrir un munt de paisatges on podreu apreciar tots els matisos cromàtics inimaginables. Dels verds secs de la Vall del Corb, als ocres rics de la Vall del Sió. De les serres del nord i el sud, a les planes ufanes de l'Ondara.

La pedra seca i la tàpia són un llegat dels nostres avantpassats arrelat al nostre paisatge, la ramaderia, l'agricultura i la construcció autòctona que ens parlen d'una manera de ser i de viure. I també, l'aigua que va transformar una comarca inhòspita en una terra fèrtil, gràcies a l'esforç inversor i innovador dels seus pagesos i pageses.

Una terra que ha viscut aquest esforç i molts d'altres també ha de tenir memòria històrica per recordar sempre d'on venim i decidir el camí cap a on volem anar.

Gaudiu de l'Urgell amb tots els seus tresors.



Catàleg de la Cultura de l'aigua, de la Pedra, de la Memòria Històrica i visites guiades de l'Urgell



<https://ebasnet.hflip.co/turismeurgell-patrimoni>



TURISME ACTIU





BELIANES



► CAL MASSOT

Activitats per al creixement personal:
musicoteràpia, relaxació, dansateràpia,
dinàmica del riure...



Tel. 973 330 579 i
622 513 240
www.calmassot.com
[@calmassot](https://www.instagram.com/calmassot)

BELLPUIG



Foto de @ilerfoto

► CIRCUIT DE MOTOCRÒS DE CATALUNYA

Possibilitat d'utilitzar el circuit, amb llicència
federativa de pilot.



Tel. 973 320 635
www.mcsegre.org



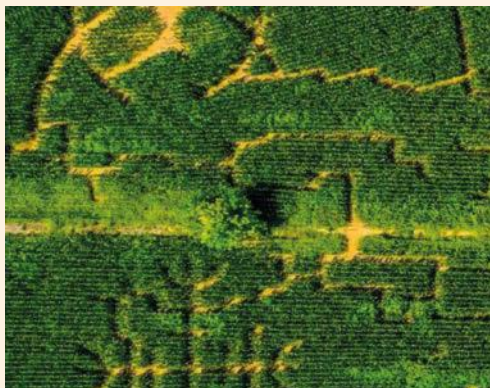
► GOLF PITCH&PUT DE BELLPUIG

Golf Pitch &Putt envoltat d'arbres al
costat del canal d'Urgell



Tel. 973 320 742
www.golfurgellpitchandputt.com
[@pitchandputtgolfurgell](https://www.instagram.com/pitchandputtgolfurgell)

CASTELLSERÀ



- ▶ **LABERINT DE BLAT DE MORO**
Un seguit de camins, alguns sense sortida. Cal trobar la sortida.



Tel. 675 951 526
www.laberintdeblatdemoro.cat
@laberint_blat_de_moro

LES PUELLES



- ▶ **HÍPICA OBRINT CAMÍ**
Rutes i excursions a cavall.
Classes d'equitació.



Tel. 659 450 811
www.hipicaobrintcami.com
@hipica_obrint_cami

MONTCLAR D'URGELL

ESCAPE CASTLE
ADVENTURE



- ▶ **ESCAPE ROOM DEL CASTELL DE MONTCLAR**
Joc d'enginy.
Visites concertades.



Tel. 973 400 265
639 320 117
www.escapecastleadventure.com
@escapecastleadventure



TÀRREGA



- ▶ **CLUB ESCOLA HÍPICA TÀRREGA**
Excursions a cavall i classes per a principiants i perfeccionament.



Tel. 630 952 932
www.chtarrega.com
@chtarrega



- ▶ **LLOGUER DE BICIS MESTREBIKE**
Lloguer de bicis.



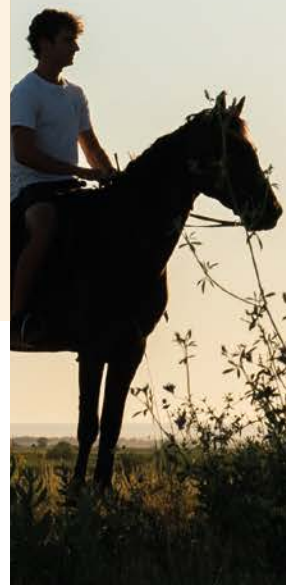
Tel. 973 501 318
@mestre_bike



- ▶ **TÀRREGA ROOM ESCAPE**
Joc d'enginy.



Tel. 622 164 184
www.tarregaroomescape.com
@tarregaroomescape





TORNABOUS



- ▶ **FARRÉ FRUITS- DEGUST ARTESANS**
Agrobotiga.
Visita a l'hort i als arbres fruiters.



Tel. 973 570 665
www.dgust.com
[@degust_artesans](#)

VALLBONA DE LES MONGES



- ▶ **ESTIMAOCCELLS**
Projecte que posa en valor la figura dels espantaocells, valorant que són estimaocells. N'hi ha al terme de Vallbona de les Monges i també a d'altres espais de l'Urgell.



Tel. 636 436 925
www.lacasetadeloliba.blogspot.com.es/
[@lacasetadeloliba](#)



- ▶ **L'OLIVERA**
Visites al celler.
Mostra de l'elaboració de vins i oli d'oliva.



Tel. 973 330 092
www.olivera.org
[@olivera_coop](#)

VALLBONA DE LES MONGES



- ▶ **LLOGUER DE BTT LA RUTA L2**
Lloguer de bicicletes.



Tel. 973 330 270 i
620 571 173
www.laruta2.com



- ▶ **OBSERVATORI DE FAUNA I PARC
D'HERBES AROMÀTIQUES ELS SENTITS**

Hides a Vallbona de les Monges,
visions pròpies de la natura.



Tel. 626 969 406
[@elsentits](https://www.instagram.com/elsentits)

VERDÚ



- ▶ **CERÀMICA ENRIC OROBITG**
Taller de ceràmica per a grups i
escolars on es pot viure el procés
artesanal de la ceràmica.



Tel. 973 347 220
ceramicatallerobert.cat
[@centretallerobert](https://www.instagram.com/centretallerobert)



GUIES DE NATURA PER LA COMARCA

▶ **GUIA DE NATURA RURALEJANT**



Tel. 656 161 125
ruralejant@gmail.com

▶ **GUIA DE NATURA PONENT TREK**



Tel. 635 592 474
amoragues@hotmail.com

▶ **GUIA RAMON BURGUÉS
CATALANA TRAIL**



Tel. 684 22 13 15
ramon@catalantrails.com

▶ **GUIA BOIRA EXPERIENCE**



Tel. 657 472 345
boiraexperience@boiraexperience.com

▶ **GUIA ELI RIUS**



Tel. 682 687 759
viatgestarrega@gmail.com



OFICINA COMARCAL DE TURISME DE L'URGELL



C. d' Agoders, 16 - 25300 TÀRREGA

Tel. 973 500 707

turisme@urgell.cat

www.turismeurgell.cat

AGRAMUNT



Oficina de turisme,

tel. 973 391 089

Ajuntament, tel. 973 390 057

turisme@agramunt.cat

www.agramunt.cat

BELLPUIG



Oficina de turisme,

tel. 973 320 536

Ajuntament, tel. 973 320 408

oficinaturisme@bellpuig.cat

promocio@bellpuig.cat

www.bellpuig.cat

VILAGRASSA



Oficina de turisme,
tel. 973 311 162
ajuntament@vilagrassa.cat
www.vilagrassa.cat

VERDÚ



Oficina de turisme,
tel. 973 347 216
turisme@verdu.cat
www.verdu.cat

VALLBONA DE LES MONGES



Oficina de turisme,
tel. 973 982 500
turisme@vallbonadelesmonges.cat
www.viuvallbona.cat



EXPERIÈNCIE GASTRONÒMICA





ES QUES



EXPERIÈNCIES
GASTRONÒMIQUES



~ **Sabies que a Agramunt hi ha el Museu del Torró i la Xocolata , i la xocolateria més gran d'Europa?**

www.vicens.com/ca/museu

~ **Sabies que la cerveseria Matoll de Belianes forma part de la Ruta de la Cervesa artesana de Lleida?**

Visites guiades, tastis i maridatges.
www.matoll.cat

RUTA DE
LA CERVESA
ARTESANA
DE LLEIDA



EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES

Proximitat al territori
Terres de Lleida, Alt Pirineu i Aran

Els un productor del territori i vols promocionar el teu negoci? Amb aquesta app ho podràs fer de manera ràpida i fàcil.

Descarrega't l'app Aliments del territori i tu

Per a més informació: 973 23 03 93 - promeco@diputaciolleida.cat - promocioeconomica.cat

~ Coneixes l'app *Aliments del territori i tu*? Una llista de productes de proximitat.

www.vicens.com/ca/museu

~ *Mas de Colom - Casa Borges a Tàrraga, una experiència immersiva emocionant per aprendre de la terra i gaudir dels seus fruits.*

www.masdecolom.com





EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES



~ *Associació per al desenvolupament integral de la Vall del Corb. Productores, elaboradores, artesanes, restauradores, allotjaments rurals i botigues, així com entitats i persones apassionades per la Vall.*

www.valldelcorb.cat

~ *Els Vins del Riu Corb. Vinyes, cellers i productors de la subzona Vall del Corb de la DO Costers del Segre. Associació Vins del Riu Corb.*

www.facebook.com/vinsdelriucorb





EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES



~ **Gustum- Associació Leader de Ponent. Dona a conèixer i valoritza els productes locals, artesans i de qualitat del territori rural.**

www.gustum.org

~ **Ruta Gastronòmica del Torró i la Xocolata a la Pedra Restaurants del territori que ofereixen dins la seva carta un plat especial elaborat amb torró i/o xocolata a la pedra, i tant poden ser propostes dolces com salades.**

www.firadeltorro.com/rutadeltorro







Fons fotogràfic

Consell Comarcal de l'Urgell

Ajuntaments de la comarca

Bernadette Farriol

Productors de l'Urgell

Restaurants de l'Urgell

Museus i espais visitables de la comarca

Establiments de Turisme Actiu de la comarca

Gustum

@ilerfoto

DO, DOP i IGP del territori

Jordi Barris

@bluecollectors



PERA DOP LLEIDA AMB VI, MASCARPONE, CANYELLA, TARONJA I REDUCCIÓ DEL SEU SUC



RIGATONI DE ROSTIT DE POLLASTRE I CREMA DE CEPES



POPETS AMB CEBA



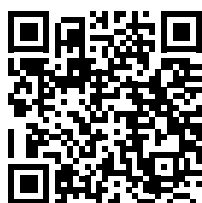
CARXOFES DE L'URGELL A BAIXA TEMPERATURA AMB CREMÓS DE CEPES



COCA DE RECAPTE



CANELÓ DE POLLASTRE AMB CREMÓS DE FOIE-GRAS I TÒFONA



BUSCA LA RECEPTA AL QR



PEUS DESOSSATS FARCITS DE CEPES I BOTIFARRA NEGRA



FILETS DE LENGUADO AMB TORRÓ D'AGRAMUNT



CASSOLA DE CARAGOLS



FOIE-GRAS SEMICUIT AMB MELMELADA



CARAGOLS A LA LLAUNA



FILET DE PORC RAL AMB REDUCCIÓ DE RATAFIA I DAUS DE VERDURES I POMA



AMANIDA A L'ESTIL 'POKE' DE POLLASTRE AMB VEGETALS I HUMMUS



ESPATLLA DE CABRIT



ESQUEIXADA



PEUS DE PORC



TUPINA



TRIPA DE PORC



TORRADETA DE SANTA TERESA AMB GELAT DE VAINILLA I CARAMEL



CANELONS DE L'ÀVIA



BACALLÀ A LA LLAUNA A L'ESTIL DE LA CARME



MELÓS DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA



L'Urgell,
explosió de
sabors i de
colors!





Productes gastronòmics

L'URGELL *Assaboreix-los!*

SEGELLS DE QUALITAT

*L'aroma d'una
terra de vinyes.
Passió pel vi*



www.costersdelsegre.es

Associació Vins del Riu Corb
(Cellers de l'Urgell)

Vins del Riu Corb

Subzona Vall del Corb de la DO Costers del Segre. Molts dels seus cellers pertanyen a la Ruta del Vi de Lleida.
www.rutadelvidelleida.com



*El sabor
del
paradís*



www.peradelleida.es



*Tasta'l, no
en trobaràs
cap de millor*



www.padepagescatala.org



*El millor
oli del món*



www.olidoplesgarrigues.com



*Un regal per
al paladar*



www.igp-torrodagramunt.com



El Consell Comarcal de l'Urgell forma part de la Ruta del Vi de Lleida

- Fruita dolça (poma, préssec...)
- Xocolata a la pedra
- Fruita seca (ametlles, nous...)
- Embotits (botifarra, llonganissa...)



- Formatge
- Mel
- Paté
- Cervesa i sidra artesanes
- Conserves

- Caramels i confits
- Coc, orelletes, carquinyolis, ametllats, albades, neules, arrugats...









L'URGELL

T U R I S M E



@turismeurgell

www.turismeurgell.cat



CONSELL COMARCAL
DE L'URGELL

