



## PRODUCTORS DE L'URGELL

---

L'URGELL, SABORS  
QUE INSPIREN!



[www.turismeurgell.cat](http://www.turismeurgell.cat)





www.turismeurgell.cat



- Oficina de Turisme
- Castell
- Jaciment ibèric
- Jaciment preiber
- Conjunt històric-artístic
- Monument i edifici d'interès
- Museu i espai visitable
- Memorial Democràtic
- Poble amb encant
- Vista panoràmica
- Baleari
- Parc eòlic
- Circuit de motocròs
- Equitació
- Golf Pitch & Putt
- Zona d'interès artesanal
- Oli d'oliva
- Vi
- Artesania
- Fruita
- Amidlles
- Xocolata
- IPG del Torrò d'Agramunt
- IGP Pa de pagès català
- Edificis cistercencs
- Camí de Sant Jaume
- Camí Ignasià
- Ruta Intercatalunya
- Viles florides
- Xarxa Natura 2000
- Tren



**Oficina Comarcal de l'Urgell**  
 Tàrraga ☎ 973 500 707  
 turisme@urgell.cat · www.turismeurgell.cat

**Oficina municipal d'Agramunt** · ☎ 973 391 089  
 turisme@agramunt.cat · www.agramunt.cat

**Oficina municipal de Bellpuig**  
 ☎ 973 320 536 i 973 320 408  
 oficinaturisme@bellpuig.cat · www.bellpuig.cat

**Punt d'informació municipal de Bellpuig**  
 ☎ 973 320 292 · bellpuig.cultura@gencat.cat  
 www.bellpuig.cat

**Punt d'Atenció Turística a Tàrraga**  
 ☎ 973 312 960  
 infocultura@tarrega.cat · www.tarrega.cat

**Oficina municipal de Vallbona de les Monges**  
 ☎ 973 982 500 · turisme@vallbonadelesmonges.cat  
 www.viuvallbona.cat

**Oficina municipal de Verdú** · ☎ 973 347 216  
 turisme@verdu.cat · www.verdu.cat

**Oficina municipal de Vilagrassa** · ☎ 973 311 162  
 ajuntament@vilagrassa.cat · www.vilagrassa.cat





### 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.

### ZONA CENTRE: EL RIU ONDARA I EL CARÀCTER URGELLENC

El recorregut de l'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, 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, melmelada, fruita seca i, fins i tot, calçots de conreu local. 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 còcs: 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, i el bacallà targari.

### 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 Belianes. En aquesta població també es pot visitar un antic molí d'oli.

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 cànirs i altres objectes de parament per ala llar, és una marca de qualitat artesana de la comarca de l'Urgell. D'altra banda, els apassionats del turisme ornitològic trobaran a Vallbona de les Monges un centre d'interpretació dels ecosistemes i la biodiversitat, l'Espai Maldanell, situat en un antic molí.

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 semi cuit casolà amb melmelada. També és un bon lloc per tastar plats de caça, sobretot conill, llebre i perdiu.





# AGRAMUNT



## CAL SERA



Llonganissa, botifarra i altres productes casolans.  
Tel. 973 390 185  
[@xarcuteriacalsera](#)

## EL TALLER DE VIRGINIAS



Torrans amb IGP, xocolates i altres especialitats artesanes.  
Tel. 601 631 464  
[www.virginias.es](#)  
[@eltallerdevirginias](#)

## EL PORQUERO



Pernils i embotits ibèrics.  
Tel. 691 356 823  
[@elporquero](#)

## XOCOLATA AYNOUSE L'ARTESÀ



Xocolata natural.  
Tel. 973 392 842  
[@aynouse](#)

## FARINERA ROCA



Farines  
Tel. 973 390 035  
[rocafariners.com](#)  
[info@harineraroca.com](#)

## TORRONS L'AGRAMUNTINA



Torrans amb IGP.  
Tel. 973 391 136  
[www.vicens.com](#)  
[@torronsvicens](#)

## TORRONS FÈLIX



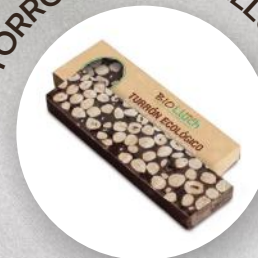
Torrans amb IGP, xocolates i altres especialitats artesanes.  
Tel. 973 390 319  
[www.torransfelix.com](#)  
[@torransfelix](#)

## FORMATGES MONBER



Formatges artesans i derivats.  
Tel. 973 390 316  
[www.formatgesmonber.cat](#)  
[@monberformatges](#)

## TORRONS ÀNGEL&LLUCH



Torrans amb IGP, xocolates i altres especialitats artesanes.  
Tel. 973 390 030  
[www.torranslluch.com](#)

## TORRONS ROIG



Torrans amb IGP, xocolates i altres especialitats artesanes.  
Tel. 973 390 036  
[www.torransroig.com](#)  
[@torransroig](#)

## TORRONS VICENS



Torrans amb IGP, xocolates i altres especialitats artesanes.  
Tel. 973 390 607  
[www.vicens.com](#)  
[@torransvicens](#)

## XOCOLATA JOLONCH



Xocolata a la pedra.  
Tel. 973 390 113  
[www.xocolatajolonch.com](#)  
[@xocolatajolonch](#)



## ANGLESOLA

### CARNISSERIA TOMAS



Carn, botifarra, xai i altres productes casolans.  
Tel. 973 308 353

### ALIMENTS LA MORANA



Hort ecològic, verdures, hortalisses i fruita.  
Tel. 619 832 158  
@alimentslamorana



## BELIANES

### EL RAONET DE LA TRINI



Fruita, verdura de temporada i altres productes de proximitat.  
Tel. 973 330 143

### CAMINS DE VERDOR



Oli d'oliva extra ecològic, Umami.  
Tel. 973 320 681  
[www.caminsdeverdor.com](http://www.caminsdeverdor.com)  
@biooleicsbelianes

### LA BOTIGA DE L'HERMI



Productes de proximitat.  
Tel. 973 331 024  
@botigadelhermi

### EMBOTITS CAL BOSCH



Embotits, mel i vins D.O. Costers del Segre  
Tel. 973 330 145  
[www.calbosch.cat](http://www.calbosch.cat)  
@embotitscalbosch

## BELLPUIG

### CANSALADERIA CAPDEVILA



Botifarra, llangonissa i altres productes casolans.  
Tel. 973 320 354

### CAL SENZILL



Conserves vegetals naturals.  
Tel. 646 028 470  
[www.casasenzill.com](http://www.casasenzill.com)  
@cal\_senzill

### DOLÇOS PIFARRÉ 1911



Caramels, confits i xocolatejats.  
Tel. 973 320 011  
[www.v-pifarre.com](http://www.v-pifarre.com)  
@vda.pifarre

### HÒRTIA



Horticultura ecològica.  
Tel. 659 851 660  
@hortiaeco



## CASTELLSERÀ



CANSALADERIA ENRIQUETA



Botifarra, llançonissa i altres productes casolans.  
Tel. 973 610 097

CARNISSERIA VIDAL



Botifarra, llançonissa i altres productes casolans.  
Tel. 973 610 652

GRANJA CAL PAGÈS



Ous frescos  
Tel. 686 488 608

NOUS AGRORAMA



Nous  
Tel. 686 620 143  
@agrorama2

## CIUTADILLA

COOP. DEL CAMP ST. ISIDRE



Oli d'oliva verge extra arbequina.  
Tel. 616 618 537

ECO SETRILL



Oli d'oliva ecològic i vins sense sulfits.  
Tel. 629 355 168  
[www.ecosetrill.com](http://www.ecosetrill.com)  
@ecosetrill

MIQUEL R. SEGURA AYMERICH



Oli d'oliva  
Tel. 973 303 011

## LA FULIOLA

BEEF QUALITY/BQ



Carn de vaca vella madurada, prèmium.  
Tel. 675 506 086  
[www.beefqualitybq.com](http://www.beefqualitybq.com)  
@beefquality.bq

## LA GUÀRDIA D'URGELL

EL GUARDIÀ CALÇOTS



Calçots crus i cuits i salses  
Tel. 636 657 586  
[www.calguardia.com](http://www.calguardia.com)  
@elguardiacalcots



## GUIMERÀ



COOP. NOSTRA SRA. DE LA BOVERA



Oli d'oliva amb DOP Les Garrigues i vins.  
Tel. 973 303 055  
[@campdebovera](#)

EMBOTITS CAL FRANCESC



Llangonissa, botifarra i altres productes casolans.  
Tel. 646 902 873  
[@calfrancescguimera](#)

FLECA ANTIGA VIVES



IGP Pa de Pagès català  
Tel. 973 303 082  
[@antigavives](#)

OLIS CAL JAN



Oli d'oliva verge extra.  
Tel. 669 414 151  
[www.oliscaljan.com](#)  
[@oliscaljan](#)

## MALDÀ

COOPERATIVA DEL CAMP



Oli d'oliva amb DOP Les Garrigues i vins.  
Tel. 973 330 049  
[www.cooperativademalda.es](#)  
[@cooperativa\\_de\\_malda](#)

FARINERA LA SEGARRA



Farina amb cereals de proximitat.  
Tel. 973 330 056  
[@farineradelasegarra](#)

## NALEC

CELLER ANALEC



Escumosos i vins amb DO Costers del Segre.  
Tel. 973 303 190  
[www.analec.net](#)  
[@celleranalec](#)

CELLER GRAMIL



Vi ecològic.  
Tel. 973 303 191  
[@cellergramil](#)

COOPERATIVA DEL CAMP



Oli d'oliva verge extra.  
Tel. 973 303 017  
[www.cooperativanalec.com](#)  
[@cooperativadenalec](#)





## CELLER MONESTIR DEL TALLAT



Vins negres amb DO  
Costers del Segre.  
Tel. 977 840 655

## ANTONI GIRIBET CELLER



Vins amb DO Costers  
del Segre.  
Tel. 650 395 341  
[www.antonigiribet.cat](http://www.antonigiribet.cat)  
@antonigiribet

## DELÍCIES DE L'ÀNEC



Productes derivats de  
l'ànec.  
Tel. 621 217 440  
[www.deliciesdelanec.com](http://www.deliciesdelanec.com)  
@deliciesdelanec

# ROCAFORT DE VALLBONA

## MOLÍ DE ROCAFORT DE VALLBONA



Oli d'oliva verge extra  
amb DOP Les  
Garrigues.  
Tel. 973 310 298

# ROCALLAURA

## AIGÜES DE ROCALLAURA



Aigua amb PH alcalí.  
Tel. 973 330 214  
[www.aiguaderocallaura.com](http://www.aiguaderocallaura.com)

# SANT MARTÍ DE MALDÀ

## CELLER CAL CABO



Oli d'oliva verge extra i vi amb DO  
Costers del Segre.  
Tel. 639 887 836  
[www.calcaboceller.cat](http://www.calcaboceller.cat)  
@cal\_cabo\_celler

## CELLER PETIT DURAN



Vi ecològic i vins amb DO  
Costers del Segre.  
Tel. 677 821 267  
[www.petitduran.com](http://www.petitduran.com)  
@petitduranceller

## QUEVIURES LA MONTSE



Llangonissa, botifarra i  
altres productes  
casolans.  
Tel. 973 330 060

## COOP. AGRÀRIA DE ST. MARTÍ DE MALDÀ



Oli d'oliva amb DOP  
Les Garrigues i vi  
negre.  
Tel. 973 330 012

## MOLÍ DE SANT MARTÍ



Oli d'oliva verge extra.  
Tel. 973 310 732  
[www.carviresa.com](http://www.carviresa.com)  
@carviresa

## MOLÍ DURAN



Oli d'oliva verge extra  
ecològic.  
Tel. 677 821 267  
@moli\_duran



# TÀRREGA



## LAUMONT BOLETS



Bolets envasats i tòfones.  
Tel. 973 500 323  
[www.laumont.net](http://www.laumont.net)  
[@laumont.truffles](https://www.instagram.com/laumont.truffles)

## BOIRA- ALIMENTS NATURALS



Productes de proximitat.  
Tel. 973 312 979  
[@boiratarrega](https://www.instagram.com/boiratarrega)

## CARVIRESA/AGROBOTIGA/ENOTECA



Vins amb DO Costers del Segre,  
i altres productes de proximitat.  
Tel. 973 310 732  
[www.carviresa.com](http://www.carviresa.com)  
[@carviresa](https://www.instagram.com/carviresa)

## LA CARNISSERIA



Llangonissa, botifarra i  
altres productes  
casolans.  
Tel. 973 312 723

## CARNISSERIA MARIETA



Llangonissa, botifarra i  
altres productes  
casolans.  
Tel. 973 302 059  
[@carnisseriamarieta](https://www.instagram.com/carnisseriamarieta)

## CARNISSERIA TÀCIES



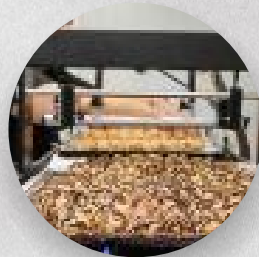
Llangonissa, botifarra i  
altres productes  
casolans.  
Tel. 973 312 049  
[@tacies7952](https://www.instagram.com/tacies7952)

## CONSERVES VILAMAJÓ



Fruites confitades.  
Tel. 973 311 497  
[www.vilamajofruits.com](http://www.vilamajofruits.com)

## EL ROSAL



Galetes, neules, vanos i  
arrugats artesans.  
Tel. 973 312 221  
[www.elrosal.cat](http://www.elrosal.cat)  
[@galeteselrosal](https://www.instagram.com/galeteselrosal)

## EMBOTITS CAL FRANCESC



Llangonissa, botifarra i altres  
productes casolans.  
Tel. 973 642 719  
[@cal\\_francesc](https://www.instagram.com/cal_francesc)

## FORMATGES NADAL



Formatges artesans i  
derivats.  
Tel. 616 738 819



## GARCIA VICENT



Fruites i verdures de temporada i altres productes de proximitat.  
Tel. 973 313 647  
@garciavicentfruits

## OLIS BORGES PONT



Oli d'oliva verge extra.  
Tel. 973 501 212  
[www.borges.es](http://www.borges.es)  
@borges\_es

## OLIS FELIP



Oli d'oliva.  
Tel. 973 310 193  
@olisfelip



## MEL LA TOIA



Mel.  
Tel. 690 681 949

## OLIS FRANQUESA



Oli d'oliva verge extra.  
Tel. 973 310 298  
[www.olisfranquesa.com](http://www.olisfranquesa.com)  
@olisfranquesa

## ECO SETRILL



Oli d'oliva ecològic i vins sense sulfits.  
Tel. 629 355 168  
[www.ecosetrill.com](http://www.ecosetrill.com)  
@ecosetrill

## TORNABOUS

### AMETLLES MASIA SINYÓ



Ametlles de proximitat.  
Tel. 625 079 993  
@ametllesmasiasinyo

### EL REBOST DE LA VILA



Llangonissa, botifarra i altres productes casolans.  
Tel. 609 718 416  
@el\_rebost\_de\_la\_vila

### DEGUST ARTESANS



Conserves artesanes, fruita i verdura.  
Tel. 633 695 233  
[www.dgust.com](http://www.dgust.com)  
@degust\_artesans



# VALLBONA DE LES MONGES



## AGROBOTIGA VALLBOTIGA



Productes de proximitat.  
Tel. 604 971 488  
agrobotigavallbonamon  
ges@gmail.com  
@vallbotiga

## CAL SILETA



Carn de xai i altres.  
Tel. 649 674 159  
www.calsileta.com  
@cal\_sileta

## L'OLIVERA COOPERATIVA



Vins ecològics amb DO  
Costers del Segre i Oli  
d'oliva verge extra  
ecològic.  
Tel. 973 330 092  
www.olivera.org  
@olivera\_coop

## COOP. DEL CAMP - AGRÀRIA DE VALLBONA DE LES MONGES



Oli d'oliva verge extra amb DOP les  
Garrigues.  
Tel. 973 330 - 261 621 41 01 18  
www.coopvallbona.com  
@coopvallbona

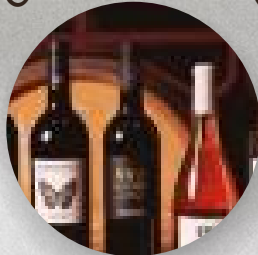
## VERDÚ

### CELLER BOLDÚ VITICULTORS



Vins ecològics amb DO  
Costers del Segre.  
Tel. 606 269 553  
www.bolduviticultors.com  
@bolduviticultors

### CELLER CERCAVINS



Vins amb DO Costers del  
Segre.  
Tel. 646 558 515  
www.cellercercavins.com  
@brudeverdu

### CARNISSERIA VALLVERDÚ ALOY



Llançoni, botifarra i  
altres productes  
casolans.  
Tel. 617 374 337  
@vallverdualay

### CARVIRESA



Vins amb DO Costers del  
Segre.  
Tel. 973 310 732  
www.carviresa.com  
@carviresa

### CASA PARDET



Vins i vinagres ecològics.  
Tel. 973 347 023  
www.casapardet.com  
@casapardet

### LA FONT DEL SETRILL



Oli d'oliva verge extra.  
Tel. 666 495 003  
@lafontdelsetrill

### LA BOTIGA



Llançoni, botifarra i altres  
productes casolans.  
Tel. 973 347 052  
@labotigaverdu

### AMETLLES VICENS



Ametlles de proximitat.  
Tel. 973 501 604  
www.vicens.com

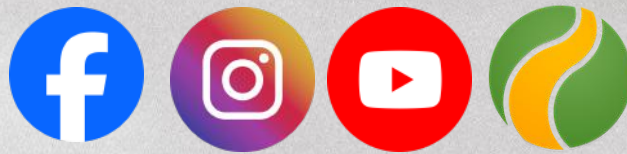
## VILAGRASSA





# L'URGELL

T U R I S M E



@turismeurgell

[www.turismeurgell.cat](http://www.turismeurgell.cat)



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

