



Experiències enogastronòmiques

Catalunya ve de gust

Descobreix
la ruta més
saborosa
del món



*Bunyols de bacallà al
mercat de Sant Antoni

Catalunya ve de gust

Gaudeix de l'experiència
enogastronòmica que t'ofereix Catalunya



**Generalitat
de Catalunya**



© ACT

Índex

07

Catalunya, una
destinació de vi
i gastronomia

08

Què conté aquesta
publicació?

10

On pots anar
per gaudir de
l'enoturisme
i la gastronomia

12

Inspira't i
descobreix
l'enogastronomia
catalana

32

Quin tipus
de turista
enogastronòmic
ets?

34

Experiències
enogastronòmiques

36

Alcem la copa!
Experiències
enoturístiques

65

Viu la cuina
catalana.
Experiències
gastronòmiques

80

Rutes per conèixer
els artesans del
paisatge

90

Camins
a la felicitat.
Rutes del vi

103

Directori
d'empreses
i entitats

108

Més informació



© ACT

CATALUNYA, UNA DESTINACIÓ DE VI I GASTRONOMIA

Catalunya és una terra alegre, festiva i familiar on a la gent li encanta celebrar la vida en el seu dia a dia, en el pas del temps amb el canvi de les estacions, als aniversaris i als esdeveniments petits i grans. I què hi ha millor que fer-ho al voltant d'una bona taula?

La gastronomia catalana es nodreix de productes de primeríssima qualitat. La seva gent ha aprofitat històricament la seva variada geografia per crear un rebost exquisit, en el qual sempre hi ha peix i marisc fresc, hortalisses, fruites, carns de les seves valls i muntanyes, bolets, diferents formatges i oli d'oliva, entre molts altres productes. Si tot això ho reguem amb els vins i caves excel·lents que s'elaboren de llarg a llarg de tot el país i ho acabem amb una rebosteria d'altíssima qualitat, tenim assegurada una taula que serà un festí per als sentits.

L'estratègica situació d'aquestes terres, banyades per la Mediterrània i al recer dels Pirineus, ha atret des de temps immemorials a multitud de pobles. Ibers, fenicis, grecs, romans, jueus, àrabs, cristians... És de la barreja de totes aquestes cultures d'on ha sorgit una cuina variada i deliciosa com n'hi ha poques.

A partir d'aquest llegat històric i d'aquell succulent rebost ple de productes frescos de mar i muntanya, la cuina catalana ha evolucionat fins a arribar a límits insospitats. Els germans Adrià, els germans Roca, Carme Ruscalleda o Santi Santamaria han enlluernat comensals de tot el món amb les seves receptes, en què han barrejat amb saviesa la tradició i la creativitat.

Viatjant per Catalunya descobriràs, fins i tot sense proposar-t'ho, aquesta fabulosa gastronomia que, sens dubte, et sorprendrà molt gratament. Et trobaràs amb mercats setmanals i botigues de petits artesans, fondes discretes on serveixen plats casolans i restaurants sofisticats de cuina avantguardista, festes i jornades gastronòmiques al voltant d'un plat o d'un producte, cellers en bells edificis modernistes i molins oliers centenaris. Gaudir de la gastronomia catalana és aprofundir en la geografia, la història i la cultura d'un poble que ha vinculat molt estretament l'alegria de viure amb la bona taula.



© ACT

QUÈ CONTÉ AQUESTA PUBLICACIÓ?

UN MÓN DE PROPOSTES

A les pàgines que venen a continuació, trobaràs dotzenes de propostes per gaudir de l'enogastronomia a Catalunya. Experiències i activitats per alçar la copa i viure l'emocionant cuina d'aquesta terra, de nord a sud i d'est a oest. Les destapen ordenades per territori i les servim en dos grans grups, segons si tens més interès per l'enoturisme o per la gastronomia. A més, hem marcat de forma distintiva aquelles experiències adreçades als *wine*lovers més experts i als *gurmets* més acèrrims. Al llarg d'aquest assortiment d'experiències seleccionades, tindràs la possibilitat de tastar vins envellits al fons del mar, prendre un esmorzar de pagès en un celler artesà de Barcelona o descobrir en bicicleta les vinyes del Penedès. Així mateix, descobriràs l'essència dels productes locals en mercats, llotges, masies i restaurants, i coneixeràs les persones que els cultiven o produeixen a casa seva.

UN UNIVERS D'INSPIRACIÓ

Saps quin tipus de turista enogastronòmic ets? Aquest pot ser un bon punt de partida per al teu viatge de descobriment a través de l'enogastronomia catalana. I, si encara no ho saps, t'ajudem a descobrir-ho! Al menú tenim una àmplia oferta plena de passió, sabors, tradició, història, personatges, estrelles Michelin, productes de qualitat, tòpics per trencar i moltes, moltíssimes opcions per gaudir i passar-ho d'allò més bé. Les pàgines inicials t'expliquen on i com pots aprofitar al màxim el teu temps fent turisme enogastronòmic. Inspira't en elles!

RUTES PER A TOTS ELS PALADARS

I si ets dels que no es volen perdre res de res, segueix llegint fins al final, perquè a les últimes pàgines posem sobre la taula vint-i-cinc rutes on trobaràs de tot i en quantitat. Nou rutes del

vi que són autèntics camins a la felicitat a través de la infinitat de denominacions d'origen de vins de qualitat que hi ha a Catalunya. I setze rutes més per conèixer els artesans del paisatge, dins del programa Benvinguts a Pagès tot l'any, en què els productors obren les portes als visitants.

Bon profit!

APASSIONA'T PER LA GASTRONOMIA

SI T'AGRADA MENJAR I BEURE BÉ, SI VOLS VIURE UN PAÍS EN EL QUAL LA PASSIÓ PER LA GASTRONOMIA ES TROBA EN CADA PLAT I EN CADA COPA, EN ELS PRODUCTES ARTESANS, EN LA SEVA GENT I EN LES SEVES TRADICIONS, CATALUNYA ÉS LA TEVA DESTINACIÓ. TANT A LA COSTA COM A L'INTERIOR, LA RIQUESA DE LA SEVA CUINA APEL·LARÀ A TOTS ELS TEUS SENTITS.

Tant als pobles d'interior, als llogarets de muntanya, a les poblacions costaneres com a les ciutats, t'espera una gastronomia d'arrels populars elevada a la seva més delicada expressió.



Els pobles que van passar per aquestes terres van deixar un impressionant llegat culinari que els grans cuiners catalans han sabut preservar.

Fondes humils, restaurants rurals, locals urbans sofisticats o terrasses assolellades amb vistes al mar. L'oferta culinària és variada i diversa.



© ACT

Catalunya té una cuina que parla d'història i de memòria, de geografies que contrasten, de paisatges mil·lenaris, de la gent que els habita, dels seus costums, de vida, de present i de futur. Una cuina d'accents diversos, rica i eclèctica, que ens explica com s'ha creat. Una cuina que defineix un país que encara té molt per mostrar. Escolta-la, prova-la, recorre-la.



© ACT



© ACT



© ACT

Vi, oli, carn, peix i productes del camp són la base d'un receptari que s'ha transmès al llarg dels segles.

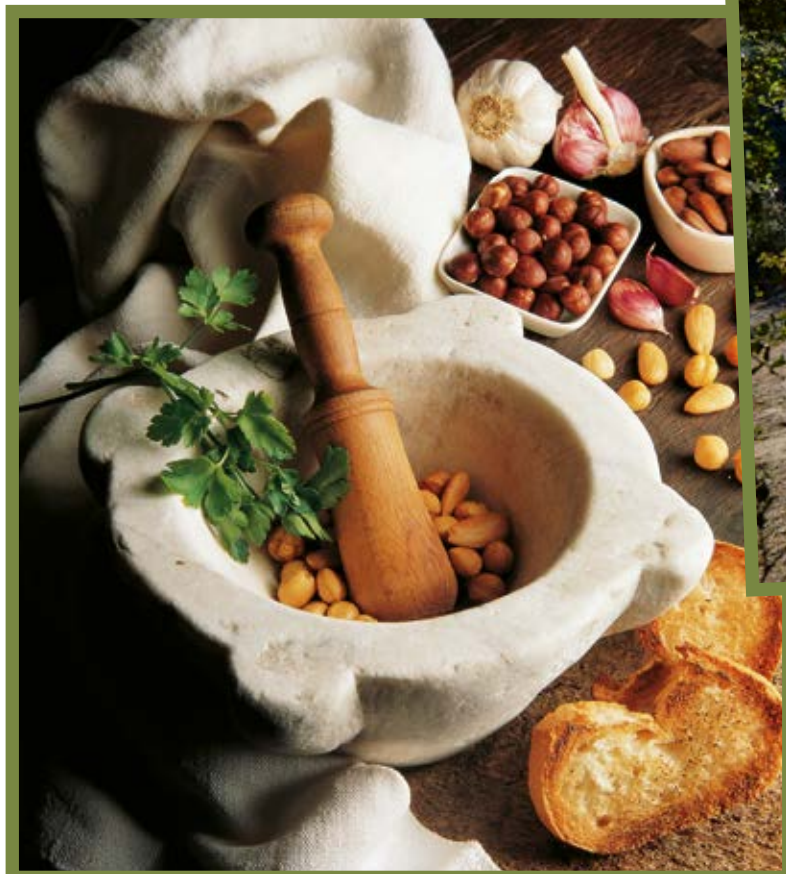
La cuina catalana és tan rica i complexa com la seva història. La seva personalitat avui es reconeix i aprecia internacionalment.



© ACT



Al seu pas per Catalunya, ibers, fenicis, grecs, romans i àrabs van assentar les bases d'una de les gastronomies més variades de l'Antic Continent. Uns van aportar el cultiu dels cereals, els altres la cuina marinera, els següents el vi i l'oli, seguits de la fruita seca i l'arròs. El comerç d'ultramar va permetre que arribessin espècies i ingredients nous com la patata, el cacau o el blat de moro.



© PERE PONS / ACT

EL SABOR DE LA HISTÒRIA

LA GASTRONOMIA CATALANA ÉS TAN ANTIGA COM EL TEMPS. MILERS D'ANYS D'HISTÒRIA, I UNA CULTURA OBERTA I SEMPRE EN EVOLUCIÓ, HAN FORJAT UNA CUINA SABROSA I VARIADA. CAPBUSSAR-SE EN AQUEST PATRIMONI CULINARI, PER ASSABORIR ELS SEUS MATISOS I CONÈIXER EL SEU ORIGEN, ÉS ENTENDRE LA COMPLEXA I APASSIONANT HISTÒRIA DE TOT UN PAÍS.



© MARC CASTELLET PUIG / ACT

Dels receptaris medievals surten les picades i els sofregits. La ceba, les ametlles, la canyella o la nou moscada són la base de molts plats tradicionals.

Fondes i tavernes van ser el centre de la restauració pública, d'on van sorgir plats icònics com el conill amb mongetes o la sopa de rap.

La història del vi és present en jaciments arqueològics de l'era romana i en premses i cellers repartits per tot el litoral català.

Agricultors, pescadors, ramaders, vinicultors i oleïcultors són la base del gran receptari català, del més tradicional i del més avantguardista.

Tastos, passejades, collites, xerrades, receptes secretes... Seràs còmplice del seu dia a dia i testimoni de l'honestetat amb què treballen.



Convivint amb el paisatge i de manera respectuosa amb el medi ambient, els artesans gastronòmics tenen cura de la riquesa que sustenta els seus productes.

Recorre el paisatge buscant denominacions i indicacions geogràfiques protegides. Descobreix el valor incalculable de l'artesania alimentària.



© ACT



© ACT

Fruita, verdura, oli, peix, carn, llet, formatge, vi o cereals són alguns dels productes que cada dia omplen els mercats i botigues de Catalunya.

Amb ells s'elaboren exquisits plats de la cuina catalana, però... saps d'on provenen? T'agradaria conèixer de primera mà com és el seu procés d'elaboració? Visita els artesans agroalimentaris i descobreix com és el seu dia a dia.



© ACT

HEROIS DEL REBOST

LES ARRELS DE LA CULTURA GASTRONÒMICA CATALANA S'ENFONSEN EN SEGLES DE TRADICIÓ ARTESANAL. AGRICULTORS, RAMADERS I PESCADORS, AMB LA SAVIESA POPULAR I ELS CONEIXEMENTS TRANSMESOS DE GENERACIÓ EN GENERACIÓ, SÓN TAMBÉ EXCEL·LENTS ARTESANS GASTRONÒMICS. VISITA'LS I CONEIX DE PROP COM ÉS EL PROCÉS DE PRODUCCIÓ.

CUINERS DE GENI

A CATALUNYA, LA CUINA ÉS UN ART QUE TRANSCENDEIX ELS FOGONS. FA DÈCADES QUE REPUTATS XEFS I COL·LECTIUS DE CUINA RECUPEREN RECEPTES ANCESTRALS PER EXALÇAR-LES A TRAVÉS DE LA CREATIVITAT I LA INNOVACIÓ. UNA TASCA LLOABLE QUE ES BASA EN EL RESPECTE PELS PRODUCTES LOCALS I EN L'HONESTEDAT DE LES SEVES PROPOSTES.

Els cuiners catalans treballen colze a colze amb pagesos i productors per recuperar varietats autòctones i donar-hi nous usos culinàris.

© ACT



La cuina catalana ha sabut adaptar-se a les tendències i els corrents de la gastronomia internacional sense renunciar a la seva pròpia identitat.

El boom de la gastronomia catalana de finals del segle XX va propiciar l'aparició d'escoles de cuina de renom internacional.



© ACT



© ACT

El talent, la gosadia i la determinació dels cuiners han fet de Catalunya una destinació gastronòmica de prestigi. Després de ser el bressol de la revolució culinària que va sorprendre al món a principis del segle XXI, una nova generació de restauradors agafa les regnes dels fogons per sorprendre amb propostes extraordinàries que porten la cuina a la seva màxima expressió.

El llegat dels germans Adrià, els germans Roca, Carme Ruscalleda o Santi Santamaria ha inspirat una nova generació de cuiners.

CUINES PER A TOTS ELS PALADARS

COM A PAÍS DE PAGESOS I MARINERS, LA CUINA CATALANA S'HA CONSTRUÏT A PARTIR DE L'AUTOSUFICIÈNCIA, L'APROFITAMENT, LA FIDELITAT AL CALENDARI I UNA DESPENSA FRUIT DE LA DIVERSITAT DE PAISATGES QUE ENS ENVOLTEN. AIXÒ HA PERMÈS QUE GAUDIM D'UN EXTENS RECEPTARI QUE OFEREIX UNA GRAN DIVERSITAT.

Mar i muntanya nodreixen i abasten els mercats, les cuines i les taules catalanes. La cuina marinera, des dels *suquets* de la Costa Brava fins als arrossos del Delta de l'Ebre, i la cuina interior, amb les carns de Girona, els cargols de Lleida, els *calçots* de Tarragona o els bolets de la província de Barcelona, són només algunes de les delícies culinàries del país.



© GEMMA MIRALDA / ACT

Les ciutats tenen un ritme gastronòmic propi. Cafeteries, terrasses i bars de copes complementen l'oferta gastronòmica.



© FOODLOVERS / ACT



© ACT

Com seria una bona gastronomia sense una carta de vins al seu nivell? Catalunya es pot enorgullir de produir vins excel·lents i variats.

La gastronomia catalana és un reflex fidel del paisatge del país. La combinació de productes de les diferents zones són la base de la seva riquesa.



© GEMMA MIRALDA / ACT

La cuina rural transmet els sabors ancestrals del camp. Guisats cuinats amb paciència i a foc lent que són fruit de l'enginy i la necessitat.



© ACT

Una terra de contrastos, un clima privilegiat i una tradició mil·lenària expliquen la riquesa i la varietat de la cuina catalana.



© ACT



© ACT

OBLIDAT DELS TÒPICS

PER MOLT QUE CONEGUIS LA CUINA CATALANA, SEMPRE ET POT SORPRENDRE. VIATJAR PER CATALUNYA ÉS DESCOBRIR I ENTENDRE D'ON SORGEIXEN UNS INGREDIENTS, UNS PRODUCTES I UNES ELABORACIONS ÚNIQUES, QUE SÓN LA BASE D'UN RECEPTARI AMPLI I PROFUND, ELEMENT IMPRESCINDIBLE D'UNA CUINA QUE ENS PARLA D'ON VENIM I QUI SOM.

Els productes parlen de geografia, d'estacionalitat, de saber fer i de saviesa popular, però també de costums i tradicions ancestrals.

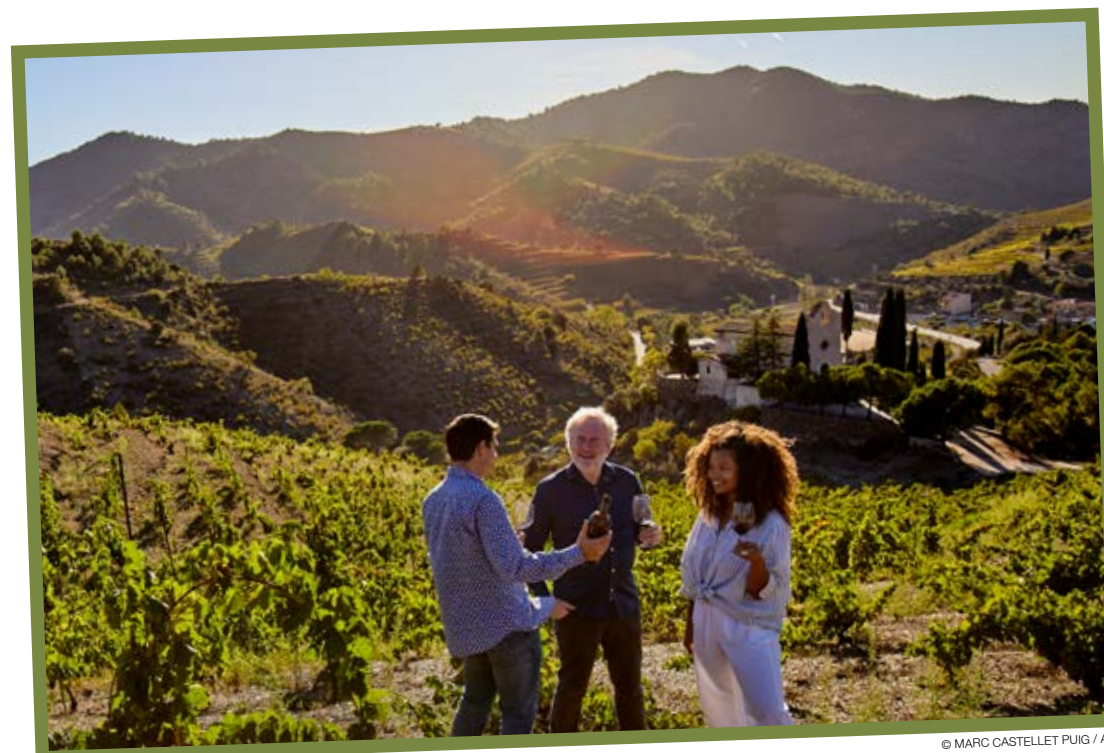
© MARC CASTELLET PUIG / ACT



© ACT



Visitar els productors, participar en tallers de cuina, ajudar a la recol·lecció, aprendre les seves receptes i els seus secrets, embarcar-se en una jornada de pesca, recol·lectar flors silvestres, fer tasts en cellers i, en definitiva, compartir moments al voltant d'una taula et permetrà conèixer a fons uns productes que conformen un patrimoni gastronòmic important.



© MARC CASTELLET PUIG / ACT

Trobaràs cellers de totes les mides i vocacions, molts agrupats a les 12 denominacions d'origen.

No hi ha cap racó a tot Catalunya que no tingui el seu producte singular, la seva recepta local o una curiosa interpretació de la tradició que et sorprendrà.

© ACT

Una geografia diversa i plena de contrastos, amb una varietat de climes, és l'origen d'un rebost inabordable.

La gamba vermella, els bolets, el vi, la tòfona, l'oli, el cargol o la patata són només una excusa per passar caps de setmana de la millor manera.



Els mercats setmanals són un esplèndid aparador per veure el que creix als horts segons la temporada o el que es pesca al mar.

La gastronomia és un motiu per celebrar la vida, la cuina, la història, el paisatge, el patrimoni i l'artesania alimentària.



© ACT

Triar un cap de setmana qualsevol del calendari i de ben segur que en algun poble de Catalunya hi ha una fira o una festa dedicada a un plat, a una tradició culinària o a un producte únic. Visitar-les és una manera de descobrir el país, conèixer productes, receptes locals i, alhora, descobrir la cara més lúdica d'una cultura on la cuina i el vi tenen un paper destacable.



© ACT

MOLT MÉS QUE BARCELONA

A LA CAPITAL CATALANA LA CUINA D'AVANTGUARDA CONVIU AMB LA TRADICIÓ I AMB LES CUINES DE TOT EL MÓN. AQUÍ TROBARÀS MOSTRES DE TOTA LA GASTRONOMIA DEL PAÍS, PERÒ ATREVEIX-TE A EXPLORAR ELS RAÇONS ON S'ORIGENEN AQUESTS PLATS. DESCOBIRÀS UNA GASTRONOMIA QUE NO SURT A LES GUIES. VIATJARÀS A LES ARRELS DE LA CUINA CATALANA.

RECORRE CATALUNYA COPA A COPA

A CADA AMPOLLA HI HA UN MÓN PER DESCOBRIR, UN UNIVERS QUE, EN PROVAR-LA, ET REVELA EL SEU CARÀCTER, LA NATURA DEL PAISATGE ON HA NASCUT, LA PERSONALITAT DE QUI L'HA FORJAT I L'ESPERIT QUE L'HA FET CRÉIXER. PRACTICA L'ENOTURISME A CATALUNYA I DEIXA'T PORTAR PER LA MÀGIA DELS SEUS VINS.

Fer enoturisme és viatjar pel país, submergint-nos en la seva història, entenent els seus orígens, compartint un llegat mil·lenari, tot assaborint la vida.



Si visites cellers passaràs per discrets masos centenaris, bells temples modernistes i destacats edificis d'arquitectura avantguardista.

Explorar els vins és deixar-se seduir per un país que s'ha construït amb la vinya, compartint ampolles i destapant il·lusions.



© ACT



© MARC CASTELLET / ACT

Des de petits viticultors fins a prestigioses marques reconegudes a tot el món, més de 300 cellers de vins i caves t'obren les portes perquè provis les seves especialitats i, al mateix temps, indaguis en el context històric, social i cultural que fan de Catalunya una destinació enoturística de primer ordre.

Al llarg de tot l'any se succeeixen per tots els racons de Catalunya fires, jornades, mostres i festes dedicades al vi i al cava.

EL PAÍS DE L'OLI

DESCOBRIR LA DIVERSITAT D'OLIS D'OLIVA, LES CINC DENOMINACIONS D'ORIGEN EXISTENTS I LES ACTIVITATS D'OLEOTURISME PROPOSADES PER MOLINS I PRODUCTORS ÉS UNA MANERA EXCEL·LENT DE CONÈIXER EL COR DEL PAÍS I, AL MATEIX TEMPS, GAUDIR AMB UNA CUINA SUBLIM QUE ET TRANSPORTA AL PRINCIPI DELS TEMPS.

Catalunya és un país d'oli, on les oliveres s'aixequen com escultures antigues i les seves arrels s'enfonsen en la història del Mediterrani.



A l'hivern, hi ha moltes fires i mercats que són idonis per descobrir les denominacions d'origen protegides Siurana, Garrigues, Terra Alta, Baix Ebre-Montsià i Empordà.

A la tardor, anar a buscar l'oli nou, directament al productor, és un ritual familiar que marca l'inici de la temporada oleoturística.



Arrelades a Catalunya des de temps immemorials, les oliveres són testimoni viu de la nostra història i part inseparable de la nostra identitat. Uns olis de qualitat extrema, intensos, verds i afruitats, de caràcter fort i perdurable són la porta d'entrada a alguns dels racons rurals més genuïns del país.

L'oli d'oliva té un paper protagonista a la cuina catalana per aromatitzar tant plats tradicionals com creacions d'avantguarda.

T'HO PASSARÀS MOLT BÉ

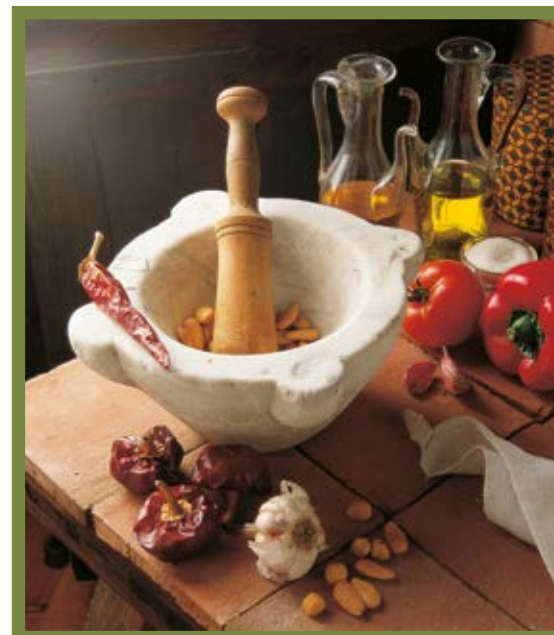
A CATALUNYA CADA ÀPAT ÉS UN CELEBRACIÓ I NO HI HA CAP FESTA QUE NO VAGI ACOMPANYADA D'ALGUNA ENTRANYABLE TRADICIÓ CULINÀRIA. UN BON MENJAR, LA MILLOR BEGUDA, AMICS DE TOTA LA VIDA O CONEGUTS NOUS FAN QUE ELS MOMENTS VISCUTS PRENGUIN UNA ALTRA CONSISTÈNCIA. SER FELIÇ, DESCOBRIR, APRENDRE, COMPARTIR.



Capbussa't a la cultura local des de bon matí. Els esmorzars de forquilla i ganivet són una magnífica manera de descobrir la gastronomia local.



Tots els moments del dia i cada mes de l'any es presten a la celebració al voltant de la taula. Des dels esmorzars de forquilla i ganivet fins a l'arròs dels diumenges, passant pel vermut del migdia o les tapes de la tarda, qualsevol moment és bo per relaxar-se i delectar-se en bona companyia amb l'excel·lent cuina catalana.



L'oli d'oliva és la base de les salses catalanes. Agafa pa i suca'l en una bona picada, un romesco, una samfaina o un allioli.



A la tardor arriba la verema i amb ella la festa del vi. Prometedors vins joves i excel·lents anyades anteriors omplen les copes d'alegria.

QUIN TIPUS DE TURISTA ENOGASTRONÒMIC ETS?

T'ofereixo propostes adaptades al teu nivell de coneixements i interès en el món del vi i la gastronomia. Digues-nos quin tipus de turista enogastronòmic ets i et direm quines experiències són les més adequades perquè aprofitis al màxim el temps durant la teva visita.



CURIÓS

- + VOLS DESCOBRIR EL PROCÉS DEL VI.
- + ET MOTIVA LA CULTURA, LA HISTÒRIA, LA NATURA I LA GASTRONOMIA AL VOLTANT DEL VI.
- + T'AGRADA DESCOBRIR UN TERRITORI AMB L'EXCUSA DE VISITAR CELLERS.
- + LA RUTA DEL VI ÉS UNA ACTIVITAT DEL VIATGE.
- + CONSIDERES ELS CELLERS ATRACTIUS TURÍSTICS DE LA DESTINACIÓ.



WINELOVER

- + HO SAPS GAIREBÉ TOT DEL MÓN DEL VI.
- + VISITES REGIONS VITIVÍNICOLES SOVINT.
- + LA VISITA ALS CELLERS ÉS LA MOTIVACIÓ PRINCIPAL DEL TEU VIATGE.
- + SOLS CONSUMIR VI, LLEGEIXES REVISTES ESPECIALITZADES I FORMES PART DE CLUBS DE VINS.
- + TREBALLE EN UNA PROFESSIONI LIGADA AL VI O LA GASTRONOMIA.



FOODIE

- + LA GASTRONOMIA ÉS MOLT IMPORTANT EN ELS TEUS VIATGES.
- + ET MOTIVA PROVAR PRODUCTES DE LA TERRA I RECEPTES TRADICIONALS.
- + COMPRES PRODUCTES LOCALS I VISITES ELS MERCATS.
- + ET FIXES EN ELS ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS PER PROGRAMAR LES TEVES ESCAPADES.
- + COMPARTEIXES LES TEVES VIVÈNCIES A LES XARXES SOCIALS.



GOURMET

- + PLANIFIQUES ELS TEUS VIATGES PENSANT A LA GASTRONOMIA.
- + BUSQUES ELS MILLORS RESTAURANTS PER VIURE GRANS EXPERIÈNCIES.
- + LES DEGUSTACIONS I ELS TASTS SÓN ELS TEUS PARADÍS.
- + FORMES PART DE CLUBS DE VINS O ASSOCIACIONS GASTRONÒMIQUES.
- + SEGUEIXES AMB ATENCIÓ LES RECOMANACIONS DE PRESCRIPTORS ESPECIALITZATS.



EXPERIÈNCIES ENOGASTRONÒMIQUES

CATALUNYA VE DE GUST



Et servim més de 50 experiències a través de les quals descobriràs el món del vi català amb tots els sentits.



EXPERIÈNCIES ENOTURÍSTIQUES **ALCEM LA COPA!**

-  Població
-  Accessible
-  Familiar
-  Per a grups



© ELIXSEA

COSTA BRAVA

ELIXSEA - MARINE ENOLOGY GROUP

L'Estartit. Torroella de Montgrí



Descobrir el món de l'enologia marina a bord d'un catamarà o d'un iot d'ElixSea és una experiència única. De la mà d'un sommelier, tastaràs un vi envellit al fons del mar i el compararàs amb el seu germà terrestre, tot assaborint-ne les diferències. Aquestes diferències es deuen, en part, a l'alta pressió, a les temperatures estables o a l'absència de llum i soroll, cosa que permet que el vi evolucioni més ràpid, d'una manera que mai no es podria aconseguir a terra. Al bell mg de la captivant bellesa del Mediterrani, t'endinsaràs en una nova dimensió del món del vi.

www.winesunderwater.com



Video



PAISATGES DE BARCELONA

IMMERSIÓ AL PLA DE BAGES

Sallent



Situat en ple Geoparc Mundial de la UNESCO, en una finca familiar l'origen de la qual es remunta al segle XVII, l'Hotel Mas de la Sala proposa una immersió a la DO Pla de Bages a través del tast de sis dels seus vins, durant el qual se us explicarà l'evolució d'aquesta denominació. El tast anirà acompanyat de la degustació d'un oli elaborat amb varietats autòctones, i se servirà amb embotits i formatges artesanals de proximitat. Per acabar, podràs assaborir un menú degustació maridat amb els seus vins.

www.masdelasala.com



RUTA DEL VI DE LA DO PLA DE BAGES



© MAS DE LA SALA



© MAS DE LA SALA

PAISATGES DE BARCELONA

LA TRADICIÓ VINÍCOLA DEL PLA DE BAGES

Sallent



Entre el riu Llobregat i la Séquia de Manresa, envoltats de camps de secà i de les vinyes amb DO Pla de Bages, podràs gaudir d'una meravellosa experiència enogastronòmica amb allotjament a l'Hotel Mas de la Sala i descobrir un celler ple d'història, que pertany a una llarga saga familiar apassionada per la viticultura. Declarada Geoparc Mundial de la UNESCO, la finca proposa un tast de tres dels seus vins i, després, un menú degustació amb productes de proximitat, entre els quals no hi pot faltar un oli d'oliva d'una varietat autòctona.

www.masdelasala.com



RUTA DEL VI DE LA DO PLA DE BAGES

PAISATGES DE BARCELONA

MONTSERRAT AMB CREMALLERA, DINAR I VI

Monistrol de Montserrat



Gaudir d'un trajecte amb cremallera a Montserrat, assaborir un menú de temporada i introduir-se a la cultura del vi és l'original proposta de Castlexperience. Amb la companyia d'un guia, podràs triar diferents *tours* pel monestir i la muntanya i, després de gaudir d'aquest meravellós entorn, degustaràs un menú amb productes de proximitat en un restaurant local. Després, podràs participar en una visita guiada a un petit celler tradicional, Oller del Mas, on s'oferirà un tast de tres vins excel·lents.

www.castlexperience.com/es/wine-tours/montserrat-cremallera-comida-vino



RUTA DEL VI DE LA DO PLA DE BAGES



Video



© CASTLEXPERIENCE



© L'OLIVERA

BARCELONA

ESMORZAR DE PAGÈS EN UN CELLER DE COLLSEROLA

📍 Barcelona



A només mitja hora en cotxe del centre de Barcelona, descobriràs amb sorpresa que el cultiu de la vinya sobreviu a la serra de Collserola. Des de la finca municipal de Can Calopa, podràs admirar la natura circumdant, contemplar els vestigis d'una masia tradicional del segle XVI i descobrir un projecte d'agricultura social que produeix els únics vins i olis de Barcelona. Després de visitar el celler i conèixer els darrers artesans del parc natural de Collserola, podràs gaudir d'un esmorzar de pagès amb formatges i embotits artesanals, maridat amb els vins del *celler*.

www.olivera.org



© VIEMOCIONS

COSTA DE BARCELONA

LES RUTES DEL VI DE BARCELONA

📍 Sortides des de Barcelona



Conèixer Barcelona des d'una altra perspectiva és l'objectiu d'aquesta original experiència organitzada per Viemocions, que proposa un recorregut per diverses denominacions d'origen situades a una distància d'entre 20 i 60 minuts del centre de la ciutat i que us revelarà la vinculació de la capital catalana amb el món del vi. Per començar, visitaràs la DO Pla de Bages, zona de gran tradició vinícola, per després recórrer els pobles i les vinyes de la DO Penedès. Finalment, coneixeràs la DO Alella, una de les més petites i antigues, i on les vinyes es fonen amb el blau del mar.

www.viemocions.com/producte/les-rutes-del-vi-de-barcelona/



COSTA DE BARCELONA

WINE & CAVA AL COR DEL PENEDEÈS

📍 Penedès (sortides des de Barcelona)



Catalunya com a terra de vins i la comarca del Penedès com a centre vinícola per excel·lència constitueixen el fil conductor d'aquesta proposta de Catalunya Bus Turístic, que et permetrà conèixer alguns dels cellers més emblemàtics. El recorregut inclou tres cellers centenaris amb DO Penedès: Jean Leon, a Vilafranca del Penedès; Família Torres, a Pacs del Penedès, i Celler Freixenet, a Sant Sadurn d'Anoia. També participaràs en un tast d'alguns vins i caves que es troben entre els més premiats del món.

www.catalunyabusturistic.com



© CATALUNYA BUS TURÍSTIC



© CELLERS AVGVSTVS FORVM / ACT

Sabies que... LA VINICULTURA ESTÀ VINCULADA ALS MONESTIRS?

A partir de l'Edat Mitjana, les ordres monàstiques van ser les úniques que tenien permís real per produir el vi que necessitaven per a la celebració de les misses, fet que explica la vinculació entre l'emplaçament de determinats monestirs i la producció vinícola. A Catalunya, com a molts altres indrets d'Europa, les vinyes de nombroses denominacions d'origen s'estenen al voltant de monestirs medievals, com és el cas de l'Abadia de Montserrat, el Monestir de Sant Pere de Rodes, la Cartoixa de Scala Dei o el Monestir de Santa Maria de Santes Creus. El paper clau dels monestirs en la cultura vinícola catalana queda evidenciat a la Ruta del Cister.



© BIKEMOTIONS

COSTA DE BARCELONA

BIKE & TAST ENTRE VINYES DEL PENEDEÈS

Penedès



Què et semblaria descobrir el paisatge i els vins del Penedès en bicicleta, amb total llibertat i al teu ritme? Precisament aquesta és l'original proposta de Bikemotions, que organitza diferents rutes autoguiades que recorren boscos, vinyes i plantacions d'arbres fruiters fins arribar a un celler familiar i ecològic. Un cop allà, es proposarà un tast de vins i de caves, acompanyat d'un petit aperitiu, servit al jardí del celler. Com a alternativa, l'empresa també ofereix la possibilitat de fer rutes guiades.

www.bikemotions.es



Video



© SUMARROCA

COSTA DE BARCELONA

MARIDATGE DE FORMATGES I VINS

Subirats



A través d'aquesta experiència enogastrònica recorreràs algunes de les zones vinícoles més prestigioses del Penedès, com ara Banyeres del Penedès, Subirats, Sant Sadurní d'Anoia i Monistrol d'Anoia, on les tres finques del celler Sumarroca produeixen més de vint varietats de raïm. La visita comença amb una copa de benvinguda, preludi d'un *tour* pel celler i la sala de criança. Després, gaudiràs del paisatge de les seves vinyes de Pinot Noir i participaràs en un tast de maridatge amb quatre vins Sumarroca i quatre formatges locals exquisits.

www.sumarroca.com



COSTA DE BARCELONA

WINE & TAPES EN UN CELLER HISTÒRIC

Subirats



Visitar la finca Sumarroca permet conèixer la història fascinant d'una saga familiar que ha sabut combinar l'essència vinícola del Penedès amb una voluntat innovadora, sense perdre la personalitat del celler. A través d'aquesta experiència, visitaràs el seu històric celler i tastaràs tres vins Sumarroca, a més de tastar el seu oli d'oliva d'elaboració pròpia. Després, gaudiràs d'una selecció de tapes d'estil mediterrani, servides en el marc incomparable que és la terrassa amb vista a les vinyes de la finca.

www.sumarroca.com



© SUMARROCA

COSTA DE BARCELONA

CUINA CREATIVA I AMB ESPERIT ECOSOSTENIBLE

Sant Sadurní d'Anoia



Mitjançant aquesta experiència enogastrònica signada per la família Gramona, podràs conèixer el passat i el present de la tradició vinícola de l'Alt Penedès. La nova generació d'aquesta saga de viticultors ha apostat per un celler ecosostenible i una granja biodinàmica, que conviu en harmonia amb la cava centenària. Al seu espai gastronòmic, transmeten la cultura gastronòmica i enològica del seu territori a través d'una cuina creativa d'arrels mediterrànies, que el seu equip de sommeliers marida sàviament amb els vins. Amb la seva companyia, podràs visitar la finca i recórrer les seves extenses vinyes.

www.gramona.com



© GRAMONA



© FAMILIA TORRES

COSTA DE BARCELONA

VISITA AMB MARIDATGE DE VINS I FORMATGES

 Vilafranca del Penedès



La vocació, el compromís i la passió per la terra es reflecteixen en aquesta experiència exclusiva que et permetrà descobrir el llegat vinícola de la família Torres. Podràs degustar dos elements essencials de la gastronomia mediterrània, com són el vi i el formatge, en un tast en què quatre de cada componen maridatges d'afinitat i contrast. En aquest entorn únic, també visitaràs la vinya Mas La Plana i el Celler Waltraud, amb un guia expert durant tot el recorregut. Podràs completar l'experiència assaborint la cuina de Km0 del Jardí Restaurant El Celleret.

www.torres.es



© FAMILIA TORRES

COSTA DE BARCELONA

VISITA AMB MARIDATGE DE VINS I TAPES

 Vilafranca del Penedès



A més a més de descobrir el llegat de la família Torres, dedicada al vi des de fa cinc generacions, aquesta experiència et permetrà assaborir la gastronomia local a través de la degustació de quatre vins i quatre tapes. Elaborades amb productes de proximitat, componen una harmonia perfecta amb els vins Torres. Podràs ampliar aquesta experiència per als sentits amb la visita a la vinya Mas La Plana i al Celler Waltraud, amb un guia expert durant tot el recorregut. Com a colofó, res com gaudir de la seva deliciosa cuina de Km0 al Jardí Restaurant El Celleret.

www.torres.es



COSTA DE BARCELONA

MENÚ DEGUSTACIÓ AMB TAST DE VINS

 L'Avellà



Aquesta experiència enoturística es desenvolupa en un marc ple d'encant, com és la Casa Gran 1771, una masia històrica del poble d'Avellà reconvertida en el Boutique Winery Hotel de MontRubí. Durant l'estada, podràs gaudir de la gastronomia local amb un esmorzar i un menú degustació. Després, visitaràs el celler per conèixer un mètode d'elaboració que s'afanya a cercar l'equilibri entre la tradició i la innovació. Aquesta experiència finalitzarà amb un tast de vins dirigit per un dels experts sommeliers de MontRubí.

www.montrubi.com



© MONTRUBI

COSTA DE BARCELONA

ENOGASTRONOMIA EN UN HOTEL BOUTIQUE

 L'Avellà



Descobrir el *terroir* de MontRubí i l'essència d'un projecte l'eix del qual han estat les varietats autòctones i els vins monovarietals és un dels atractius més importants d'aquesta experiència enogastronòmica. Si t'allotges al Boutique Winery Hotel de MontRubí, podràs gaudir d'un menú degustació amb maridatge d'algunes de les millors anyades dels seus vins més reconeguts. Durant la visita al celler descobriràs els seus mètodes d'elaboració singulars, que uneixen tradició i innovació.

www.montrubi.com



© MONTRUBI



© FREIXENET

COSTA DE BARCELONA

FREIXENET AL QUADRAT

 Sant Sadurn d'Anoia



Aquesta experiència única t'obrirà les portes d'un dels cellers més emblemàtics del grup Freixenet, amb caves situades ni més ni menys que a 20 metres sota terra, i que uneixen de manera exemplar tradició i innovació. Hi podràs assaborir els seus caves, maridats amb petits tasts de gastronomia mediterrània. El cava es convertirà després en el protagonista dels plats servits en un dels espais més emblemàtics de la finca, el jardí modernista de la façana històrica, i on comptaràs amb la presència d'un *wine educator*.

www.freixenet.es



Video



© LLOPART

COSTA DE BARCELONA

VISITA-CAMINADA PER L'HERETAT DE CAN LLOPART

 Subirats



Endinsar-se a l'heretat de Can Llopart de Subirats suposa conèixer el llegat vinícola d'una saga familiar que ja suma 26 generacions. Mitjançant una visita amb caminada podràs gaudir d'un entorn privilegiat on la vinya ecològica s'entremescla amb el bosc mediterrani i la vegetació silvestre. L'experiència comença al celler i, tot passejant entre vinyes centenàries i barraques de pedra seca, arribaràs al paratge natural anomenat Les Flandes, on participaràs en un tast de vins escumosos, acompanyats d'un aperitiu de gastronomia local.

www.llopart.com



COSTA DE BARCELONA

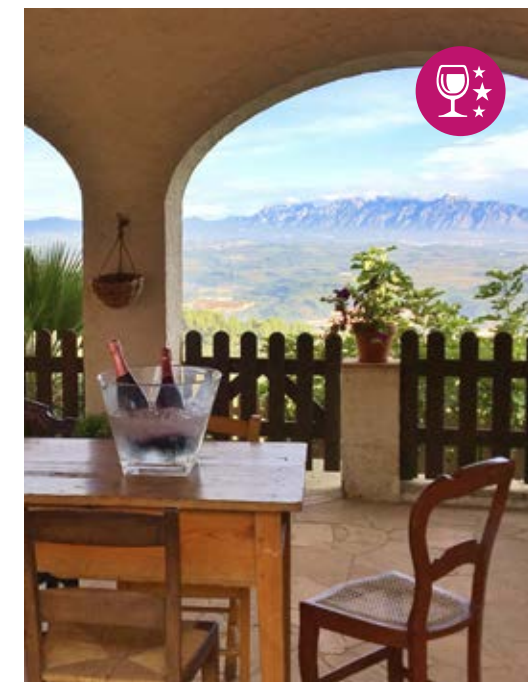
VISITA A L'EMBLEMÀTICA MASIA LEOPARDI

 Subirats



L'essència del Penedès sembla haver restat intacta a la masia històrica de la família Llopart, heretada per Bernardus Leopardi al segle XIV. L'encant d'aquest edifici, envoltat de vinyes de muntanya on neixen els vins escumosos i tranquils del seu celler, sembla convidar-nos a fer un viatge al passat. L'experiència inclou un esmorzar de pagès, amb unes vistes inigualables a la muntanya de Montserrat, seguit de quatre tasts en espais privats i singulars d'aquesta finca familiar.

www.llopart.com



© LLOPART



© CHÀRLES BCN / ACT

Sabies que... MÉS DE 50 RESTAURANTS CATALANS TENEN ESTRELLES MICHELIN?

El talent dels xefs de Catalunya, destinació gastronòmica mundialment reconeguda, queda reflectit en el nombre d'estrelles atorgades per la Guia Michelin. En un país on l'art de la bona taula forma part de la seva identitat, el llegat de Ferran Adrià, dels germans Roca, de Carme Ruscalleda o de Santi Santamaria és avui més viu que mai, fins al punt que en aquestes dues darreres dècades Catalunya ha tornat a ser escenari d'una veritable revolució culinària. La recent edició de la prestigiosa guia ha afegit entre les seves constel·lacions cinc restaurants catalans més, com són Enigma, Aleia, Mont Bar, Slow and Low i Come by Paco.



© CODORNIU

COSTA DE BARCELONA

ICONIC TOUR A LA CASA CODORNIÚ

 Sant Sadurn d'Anoia



Aquesta experiència et permetrà conèixer la mítica Casa Codorníu, on se situa l'origen del cava fa més de 450 anys, el bon fer de la qual s'ha transmès a través de 18 generacions. També ofereix l'oportunitat de visitar una de les grans obres del modernisme, la Catedral del Cava, dissenyada per l'arquitecte Josep Puig i Cadafalch. També participaràs en el tast de tres dels seus caves més prestigiosos, servits amb un petit aperitiu. En acabar la visita, podràs continuar gaudint de l'entorn i del seu espai gastronòmic, Els Jardins de Codorníu, by Cal Blay.

www.codorniu.com/visitanos



© CODORNIU

COSTA DE BARCELONA

DISCOVERY TOUR AL BRESSOL DEL CAVA

 Sant Sadurn d'Anoia



Codorníu, sinònim de la història del cava a Catalunya, també és la història d'una de les sagues de viticultors més antigues del món, que es remunta al segle XVI. Aquest llegat, preservat per 18 generacions, es tradueix avui en un cava únic i intemporal, que podràs assaborir amb un tast de dos caves. També visitaràs l'edifici modernista de Josep Puig i Cadafalch, la Catedral del Cava, un dels exemples més notables d'arquitectura destinat a l'elaboració i la criança del cava. Per acabar, podràs conèixer l'espai gastronòmic Els Jardins de Codorníu, by Cal Blay.

www.codorniu.com/visitanos



COSTA DE BARCELONA

DESCOBRIR EL PENEDEÈS EN BICICLETA

 Penedès



Aquesta proposta de Penedès Ecotour et permetrà conèixer la producció de vins i caves d'una regió de gran tradició vinícola de la manera més original: amb una ruta en bicicleta que surt del centre de Barcelona fins a recórrer les vinyes més belles del Penedès, amb unes vistes fantàstiques a la muntanya de Montserrat. En arribar al punt de destinació, visitaràs un celler genuí de propietat familiar, on s'oferiran dos tasts de vins i caves orgànics de gran qualitat, elaborats mitjançant un procés de producció biodinàmic respectuós amb l'entorn.

www.penedesecotours.com



© PENEDEÈS ECOTOURS



© ACHIM MEURER / ACT

Sabies que... LA COSTUM D'ANAR A FER EL VERMUT ESTÀ MOLT DE MODA?

Entre les tradicions gastronòmiques catalanes sempre ha ocupat un lloc destacat la d'anar a fer el vermut. Servit amb una mica de sífó i una rodanxa de llimona, i acompanyat d'olives, anxoves, patates de xurreria, ametlles salades o escopinyes, el vermut es va convertir a finals del segle XIX en un ritual compartit entre amics o familiars, preludi dels millors àpats. Aquesta tradició, que havia quedat una mica desdibuixada els darrers anys, ha tornat a ressorgir amb força, cosa que ha propiciat l'aparició de nous productors i la recuperació de marques de vermut que havien tancat, així com la proliferació d'establiments anomenats «vermuterias».



© HOTEL DESITGES

COSTA DE BARCELONA

DESITGES VI & CAVA

 Sant Pere de Ribes



Els amants del vi i la natura podran viure una experiència enoturística exclusiva al cor de la regió vinícola del Penedès, el bressol del cava, mentre gaudeixen de la seva estada a l'Hotel Desitges, situat al bell mig del Garraf. Després d'un bufet d'esmorzar, es podrà visitar el celler Parés Baltà, on es revelaran els secrets de la producció dels seus vins i caves, ecològics i biodinàmics. No gaire lluny, també es podran visitar alguns cellers referents de la comarca, com ara Torre del Veguer, Clos Lentiscus i Vega de Ribes.

www.hoteldesitges.com



COSTA DE BARCELONA

EXPERIÈNCIA DE VINOTERÀPIA NEPTÚ WINE

 Calella



Allotjats al Neptuno Hotel & Spa, fundat el 1958 al cor de Calella, els amants del món del vi podran descobrir els beneficis de la vinoteràpia, amb una sessió de massatge de 30 minuts, realitzada amb vins de qualitat. En sintonia amb la seva aposta per la cuina *healthy*, l'espai La Fàbrica de l'hotel proposa un tast de dos vins maridats amb dues tapes exquisides, elaborades amb productes de proximitat. L'experiència també inclou la possibilitat d'assaborir un menú degustació en un reputat *celler* d'Alella.

www.hotelneptuno.com



© NEPTUNO HOTEL & SPA

COSTA DE BARCELONA

ESCAPADA AMB MARIDATGE

 Alella



La proximitat amb Barcelona és una excusa magnífica per endinsar-se a la petita regió vinícola de la DO Alella i visitar un dels seus cellers més innovadors. Si t'allotges a l'Hotel Arrey-Alella, l'edifici principal del qual va ser seu de les antigues Caves Signat, i després de gaudir d'un bufet d'estil mediterrani, podràs visitar el celler Alta Alella. Al bell mig d'un paisatge únic on s'entreveu el mar a través de les vinyes, participaràs en un tast maridatge de formatges locals amb quatre vins i caves produïts al mateix celler.

www.hotelarreyalella.com



COSTA DE BARCELONA

TOTS ELS COLORS DE LA VINYA

 Sant Pau d'Ordal



A Subirats, en ple Penedès, el celler Massana Noya proposa una ruta guiada per les vinyes que envolten la finca, amb vista al monestir de Sant Sebastià dels Gors. En aquest entorn privilegiat, on s'ha apostat per l'ecologia i la biodinàmica, participaràs en un tast a peu de vinya, després del qual passejaràs per les vinyes que envolten la masia. Allà descobriràs la història del celler i de la família Massana i et familiaritzaràs amb el procés d'elaboració dels vins i caves. Per acabar, participaràs en el tast de tres vins o caves.

www.eudaldmassana.com



© ENOTURISME DO ALELLA / ACT



© MASSANA NOYA



© CELLERS DE CAN SURIOL DEL CASTELL

COSTA DE BARCELONA

TALLER DE DESGORJAR

Font-rubí



Envoltat de vinyes ecològiques, el Castell de Grabuac, que pertany des de fa generacions a la família Suriol, és el marc perfecte per conèixer la producció vinícola del Penedès i, més concretament, el procés de desgorjament, o eliminació de llevats. Amb aquesta finalitat, després d'una explicació didàctica, tu mateix efectuaràs el degollament d'una ampolla, que tornaràs a omplir, per després tapar-la i vestir-la. A la seva agrobotiga faràs un tast del producte que has elaborat i de dos caves més, per tal de poder apreciar-ne les diferències.

www.suriol.com



© CELLERS DE CAN SURIOL DEL CASTELL

COSTA DE BARCELONA

VISITA I TAST EN UN CELLER FAMILIAR

Font-rubí



El Castell de Grabuac, les parets del qual parlen de la llarga tradició vinícola de la família Suriol, obre les portes per transmetre la seva passió pel territori i la seva aposta pels vins naturals. La visita s'inicia a la seva agrobotiga, on s'oferirà una breu presentació del celler, després es visitarà el castell i es recorrerà una de les seves vinyes de cultiu ecològic i biodinàmic. Ja al celler d'elaboració, s'explicarà el procés d'elaboració dels vins i caves. Finalitzarà la visita amb un tast comentat de dos dels seus productes i del seu oli ecològic.

www.suriol.com



COSTA DAURADA

WALK&WINE AMB MARXA NÒRDICA

Cabra del Camp



Les vinyes que envolten el celler familiar de Mas Vicenç són l'escenari d'aquesta experiència singular, que conjuga perfectament l'esport, el vi i la gastronomia. Seguint el fil d'un recorregut amb marxa nòrdica per les vinyes, descobriràs les varietats de raïm que es cultiven i les característiques del seu sòl. En aquest entorn privilegiat, assaboriràs deliciosos maridatges gastronòmics, elaborats per un restaurant local. Com a toc final d'aquesta experiència Walk&Wine, visitaràs les instal·lacions del celler, on s'oferirà una degustació dels productes de Mas Vicenç.

www.masvicens.com



© CELLER MAS VICENÇ



© ASSOCIACIÓ CUINA DE L'EMPORDANET / ACT

Sabies que... ELS COL·LECTIUS DE CUINA CATALANS FAN UNA GRAN TASCA?

Conscients de la riquesa del patrimoni gastronòmic de Catalunya i afanyats a preservar aquest valuós llegat cultural, en les darreres dècades s'ha assistit a la creació de més de 20 col·lectius culinaris repartits per tot el territori. Col·lectius com La Cuina de l'Empordanet, a la Costa Brava; La Xicoia, a les Terres de Lleida; Barceloneta Cuina, a la ciutat comtal; o L'essència de l'arròs, a les Terres de l'Ebre, promouen allò que es podria qualificar d'autèntic activisme culinari, reivindicant els productes i les tradicions culinàries de la nostra terra. Això es tradueix, per exemple, en accions per recuperar productes locals, salvaguardar receptes antigues, inventar-ne de noves i, en suma, posar en valor la nostra cultura gastronòmica.



© CELLERS AVGVSTVS FORM

COSTA DAURADA

TAST DE VINS I VINAGRES ARTESANALS

📍 El Vendrell



Al costat de Sant Vicenç de Calders, envoltat de vinyes i amb vista al Mediterrani, podràs viure una experiència enogastrònica de la mà de Cellers Avgvstvsforvm, que et permetrà combinar el tast de quatre vins amb el de quatre vinagres agredolços, acompanyats per quatre aperitius elaborats per la cuina de Degvsta Entreviñas. Al fil de la visita, descobriràs la passió i la dedicació d'un petit celler que fa 30 anys que elabora de forma artesanal els vins Avgvstvs i els vinagres Forvm, apostant sempre per combinar la tradició amb la sostenibilitat.

www.avgvstvsforvm.com



RUTA DEL VI DEL PENEDES



Vídeo



© PERINET

COSTA DAURADA

VISITA I TAST CLÀSSIC

📍 Poboleda



A la zona nord del Priorat, emmarcada per la serra del Montsià, se situa l'espectacular finca de Perinet, amb un innovador celler que conjuga tradició i modernitat. Al llarg d'una visita guiada realitzaràs un viatge pels terrers, la història, els costums i les tradicions vinícoles de la zona. Al fil de la visita, podràs recórrer la vinya de Mas del Xes i fer una visita completa al seu celler, on participaràs en un tast de tres dels seus grans vins, maridats amb un aperitiu elaborat amb productes de proximitat.

www.perinetwinery.com



RUTA DEL PRIORAT ANTIC



Vídeo



© PERINET

COSTA DAURADA

TAST DE BOTES AL CELLER PERINET

📍 Poboleda



L'espectacular vinya de Mas del Xes és l'escenari d'aquesta experiència enogastrònica única i personalitzada on podràs descobrir l'arquitectura del celler Perinet i la màgia d'un tast de botes a la sala de criança de 1.500 m², construïda el 1998 i inspirada en l'estètica de Gaudí. En ella, participaràs en un tast de tres vins monovarietals procedents de les tres vinyes singulars de Perinet, a més d'una edició prèmium. Després, se servirà un aperitiu de Km0 amb formatges i embotits artesanals.

www.perinetwinery.com



RUTA DEL PRIORAT ANTIC



Vídeo



COSTA DAURADA

TREK'N'VI AL PRIORAT

📍 Priorat



Descobrir els vins mundialment famosos del Priorat amb una caminada és la proposta del Brogit, una agència de viatges compromesa amb la transmissió del coneixement vinícola del seu territori. Al llarg d'una ruta dissenyada a mida, podràs gaudir del Priorat, descobrir la seva història i la seva vinculació amb el món del vi, recorrent a peu i amb els cinc sentits ben alerta un paisatge fascinant dibuixat per turons recoberts de vinyes, serres indòmites i àmplies vistes panoràmiques. Tot això combinat amb un tast de vins maridats amb la deliciosa gastronomia local.

www.elbrogit.com



RUTA DEL VI DEL PRIORAT



© ELBROGIT



© ELBROGIT

COSTA DAURADA

TOUR DE VINS I OLIS PEL PRIORAT

📍 Priorat



La millor manera de descobrir la regió vinícola del Priorat és a través d'una ruta personalitzada pels seus cellers més representatius. Així, mitjançant un recorregut personalitzat organitzat per El Brogit, podràs explorar aquest món de gran tradició vinícola amagat entre muntanyes, alhora que assaboreixes els vins de les diferents DO i els olis ecològics. Aquesta agència de viatges especialitzada ofereix també la possibilitat de deixar el cotxe i que un guia local t'acompanyi al llarg de tot el recorregut.

www.elbrogit.com



COSTA DAURADA

CALÇOTADES ENTRE VINYES

📍 La Bisbal del Penedès



Gaudir d'una de les tradicions gastronòmiques més genuïnes de Catalunya, com són els *calçots*, en el marc incomparable d'una masia catalana del segle XVII ubicada al bell mig del Penedès, és la proposta de Mas Llagostera, una finca que aposta per l'autogestió energètica. La degustació dels *calçots*, maridats amb vins i caves del Penedès, es pot complementar amb diverses activitats adaptades a grups o amb rutes per les tradicionals barraques de pedra seca. També s'organitzen *showcooking*s de romesco, la típica salsa que acompanya els *calçots*.

www.masllagostera.com



Video



© LLUÍS CARRO / ACT

COSTA DAURADA

PRIORAT WELLNESS AMB TAST

📍 Falset



Cuidar-se per dins i per fora, alhora que es gaudeix del plaer del vi, és l'experiència proposada per l'Hotel-Hostal Sport. Ubicat en un establiment emblemàtic de Falset, és el punt de partida ideal per descobrir la riquesa enogastronòmica del Priorat. En aquest allotjament amb encant, després d'un bufet d'esmorzar amb productes de proximitat, podràs gaudir d'un ritual de benestar amb diferents tractaments, com massatges relaxants o xiloteràpia. Aquesta experiència meravellosa per als sentits es completa amb un tast de vins a un celler.

www.hotelpriorat-hostalsport.com



© HOTEL-HOSTAL SPORT



© LLUÍS CARRO / ACT



© IMATGE M.A.S. / ACT

Sabies que... L'ORIGEN DEL CAVA ES REMONTA A 1872?

Josep Raventós, descendent de Jaume Codorniu, va ser el primer a produir, l'any 1872, 3.000 ampolles de vi escumós seguint el mètode *champenoise*. El seu fill, Manuel Raventós, seria l'artífex de l'expansió de l'empresa, exemple que seguirien altres productors locals. D'aquell precedent va néixer la DO Cava, que en les darreres dècades ha portat els escumosos de qualitat a conquerir mercats de tot el planeta. Recentment, la inquietud de petits i mitjans elaboradors per reivindicar la singularitat del seu producte a l'ampli món dels escumosos en base al seu origen geogràfic i la seva bona feina ha portat a la creació de les marques Clàssic Penedès i Corpinnat, ambdues sota el paraigua de la DO Penedès.



© HOTEL-HOSTAL SPORT

COSTA DAURADA

ENOGASTRONOMIA AL PRIORAT

Falset



En mans de la quarta generació i ubicat en un edifici emblemàtic de Falset, l'Hotel-Hostal Sport proposa una experiència en què podràs recuperar aquestes sensacions que només afloren al voltant d'un bon vi, a més de descobrir un entorn on encara bateguen les tradicions vinculades al món del vi. Després d'un bufet d'esmorzar amb productes de proximitat, visitaràs un celler emblemàtic on participaràs en un tast de vins. Arribada la nit, al restaurant de l'hotel, gaudiràs d'un sopar amb plats típics de la cuina catalana i productes de Km0.

www.hotelpriorat-hostalsport.com



COSTA DAURADA

VISITA A UN CELLER I TAST DE VINS

El Masroig



Entre les vinyes, les oliveres i els murs de pedra seca del Priorat, es troba el celler Masroig, que t'obrirà les portes per compartir els seus 100 anys d'història. Al llarg d'una visita que s'inicia a les antigues tafones subterrànies del 1917 fins arribar a la nova nau de botes, descobriràs el llegat d'una tradició vinícola que ha sobreviscut gràcies a l'esforç d'uns productors que han sabut consolidar el caràcter dels seus crus. La visita finalitza amb un tast de tres dels vins amb DO Montsant i amb una degustació del seu oli d'oliva verge extra.

www.cellermasroig.com



© MASROIG

COSTA DAURADA

RUTA ENTRE VINYES I UNA JOIA MODERNISTA

Nulles



Al llarg d'aquesta experiència organitzada per la Vinícola de Nulles gaudiràs d'un amè recorregut per l'última plana de secà de Catalunya, amb el seu paisatge de vinyes octogenàries i els seus murs de pedra seca, declarats Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO. Després arribaràs a una autèntica joia modernista, la Catedral del Vi de Nulles, on s'explicarà el procés d'elaboració dels vins i caves d'Adernats. Per acabar, participaràs en un tast comentat de cinc vins, acompanyat de pa de pagès, oli d'oliva i avellanes.

www.adernats.cat



© ADERNATS NULLES

COSTA DAURADA

VINS D'AUTOR AMB DINAR AL MONTSANT

Priorat



Conèixer la DO Montsant a través de la visita a un celler tradicional, d'un tast dels seus vins i de la degustació d'un menú de proximitat és la proposta de Njoy Catalonia. Després de donar-te la benvinguda amb un aperitiu de pruna, visitaràs les seves vinyes amb vistes al Montsant i et familiaritzaràs amb el món de la viticultura biodinàmica. A la seva sala de criança, participaràs en un tast de cinc vins d'autor, procedents de vinyes velles, tots d'edició limitada. Completa la visita un menú, amb productes de Km0, en un restaurant de Cornudella de Montsant.

www.njoycatalonia.com



© NJOY CATALONIA



© NJOY CATALONIA

COSTA DAURADA

EL PRIORAT ENAMORA

📍 Priorat



Per gaudir amb els cinc sentits de la comarca del Priorat, Njoy Catalonia proposa una escapada enoturística amb allotjament en un hotel amb encant, el Palauet del Priorat, al restaurant del qual podràs gaudir de menús elaborats amb productes de proximitat. L'experiència inclou una visita guiada al celler Ronadelles, on gaudiràs d'un passeig per les vinyes i descobriràs les sales de criança. També participaràs en un tast de quatre vins de les gammes més exclusives i d'edició limitada del celler.

www.njoycatalonia.com

TERRES DE L'EBRE

TERRA ALTA, AUTÈNTICA, EXCLUSIVA I SOSTENIBLE

📍 Terra Alta

A través d'aquesta experiència organitzada per Viemocions podràs impregnar-te de l'autenticitat que encara es respira a la comarca de la Terra Alta. Visitaràs la Vila Closa de Batea, un dels nuclis antics més ben conservats de les Terres de l'Ebre, per participar, després, en un tast d'oli d'oliva, on crearàs el teu propi oli. També gaudiràs d'un menú de degustació amb productes de proximitat en un hotel *boutique*. Per acabar, recorreràs el Parc Natural dels Ports en una excursió guiada.

www.viemocions.com/producte/terra-alta-autentica-exclusiva-i-sostenible/



© HOTEL MIRALLES

TERRES DE L'EBRE

VISITA I TAST DE VINS

📍 Bot



El bell paisatge de la Terra Alta amb el seu miler de parcel·les de vinya on es cultiven una vintena de varietats de raïm, entre les quals destaquen la garnatxa blanca i la negra, és el marc d'aquesta experiència organitzada pel celler Sant Josep Vins. Et portaran a conèixer l'entorn de Bot i les seves vinyes, el cultiu de les quals es va iniciar als anys noranta gràcies al compromís dels viticultors de la cooperativa local. Ja al seu celler, s'oferirà un tast comentat de tres o de cinc vins, completat amb un petit aperitiu.

www.santjosepwines.com



© SANT JOSEP VINS

TERRES DE LLEIDA

UNA EXPERIÈNCIA MULTISENSORIAL

📍 Raimat



Viure una experiència multisensorial al Castell de Raymat, que es remunta al segle XII, permet conèixer la història i la cultura del vi en un entorn únic. L'experiència s'inicia amb una copa de vi a Raimat Natura, per recórrer, després, a peu o en bicicleta la propietat vinícola més gran d'Europa en mans d'una mateixa família. Després gaudiràs d'un dinar amb productes de Km0 i vins de la DO Costers del Segre. Les seves 10 *suites* ofereixen la possibilitat de passar una nit inoblidable i, al matí, assaborir un deliciós esmorzar campestre.

www.castellderaymat.com



© CASTELL DE RAYMAT / DAVID DEL VAL



© CELLER CLOS PONS

TERRES DE LLEIDA

VISITA I DEGUSTACIÓ EN UN CELLER

 L'Albagés



Entre les oliveres i les vinyes de Les Garrigues s'alça l'acollidor celler de Can Clos, punt de partida d'aquesta experiència enogastronòmica que s'inicia a les 10 h amb un deliciós esmorzar a base de productes de proximitat, amanits amb l'oli Pons, origen d'aquest negoci familiar, i maridats amb el seu vi insígnia Alges. Després, podràs visitar el celler i gaudir entre barrils d'un tast dels principals vins de Clos Pons. Si inicies la visita a les 12 h, podràs participar en un tast de vins i finalitzar amb un deliciós vermut servit a la terrassa del celler.

<https://ponshome.es/ca/agroturisme>



RUTA DEL VI DE LLEIDA



© MAS BLANCH I JOVÉ

TERRES DE LLEIDA

ESMORZAR I TAST ENVOLTATS D'ART

 La Pobla de Cérvoles



Al cor de Les Garrigues descobriràs un projecte únic, la Vinya dels Artistes, un museu a l'aire lliure on les obres d'art conviuen amb les vinyes i les oliveres. Després d'una visita guiada pel celler Mas Blanch i Jové, s'explicarà l'elaboració del vi "envoltat entre el cel i la terra" de Gregorio Iglesias. Després es podrà assaborir un esmorzar amb formatges i embotits artesanals, pa de pagès, tomàquets de l'hort, fruita seca i xocolata. A més, participaràs en un tast de quatre vins i dos olis d'oliva verge extra produïts amb les olives de les seves pròpies oliveres.

www.masblanchijove.com



RUTA DEL VI DE LLEIDA

TERRES DE LLEIDA

TAST PER ALS MÉS CURIOSOS EN UN CELLER ARTÍSTIC

 La Pobla de Cérvoles

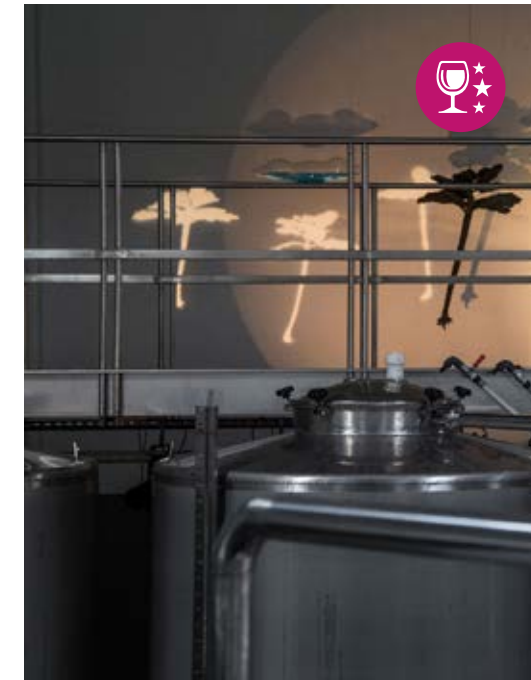


Després de passejar pel museu a l'aire lliure de la Vinya dels Artistes, on podràs contemplar, entre altres obres, unes escultures suspeses amb danses de llums i ombres, gaudiràs d'una visita guiada pel celler Mas Blanch i Jové. Allà podràs conèixer l'elaboració del vi "envoltat entre el cel i la terra" de Gregorio Iglesias i fer un tast dels barrils, botes i ampolles. En acabar aquesta experiència enoturística singular es proposarà un tast de quatre vins, acompanyats de torrades i de dos olis d'oliva produïts al Molí del Set.

www.masblanchijove.com



RUTA DEL VI DE LLEIDA



© MAS BLANCH I JOVÉ



© EUDALD MASSANA NOYA / ACT

Sabies que... A CATALUNYA ES CULTIVA UN GRAN MOSAIC DE VARIETATS DE RAÏM?

Amb una història vinícola que es remunta a més de 2.500 anys, la singularitat, força i complexitat dels vins catalans es deu en certa manera a la varietat de raïms cultivats, a partir dels quals s'elaboren vins blancs, rosats i negres, així com criances, reserves i grans reserves, a més de caves i vins de licor. Actualment, es cultiven 36 varietats de raïm autoritzades, autòctones i internacionals. Entre les 19 de raïm blanc cal citar les chardonnay, garnatxa blanca, gewürztraminer o sauvignon, mentre que entre les 17 de raïm negre destaquen les cabernet franc, cabernet sauvignon, garnatxa o xarel·lo. Cal destacar l'esforç d'alguns cellers per recuperar varietats ancestrals, com ara el querol, el moneu o la forçada.



© RAIMAT NATURA

TERRES DE LLEIDA

VISITA I ACTIVITATS EN UN CELLER CENTENARI

 Raimat



Aquesta experiència enogastronòmica es desenvolupa a la històrica vinya Raimat, que comprèn més de 700 hectàrees i on podràs gaudir de diferents activitats en un paisatge únic, habitat per més d'un centenar d'espècies de flora i fauna. En aquest entorn natural, descobriràs l'aposta de Raimat per la producció sostenible i ecològica i podràs assistir al procés genuí d'elaboració dels seus vins. També gaudiràs de la bellesa del seu celler modernista i participaràs en un tast dels seus millors productes.

<https://ticketsraimat.15bodegas.com>



TERRES DE LLEIDA

VISITA PER VINYES SOSTENIBLES I DEGUSTACIÓ

 Raimat



A només 15 km de Lleida, l'espai natural de 700 hectàrees de Raimat Natura és el més gran ubicat a l'interior d'una finca. En aquest entorn privilegiat, podràs gaudir d'activitats de senderisme i, fins i tot, llogar una bicicleta per recórrer les seves vinyes sostenibles i ecològiques. En ple contacte amb la natura, també assaboriràs la millor gastronomia local, maridada amb els vins de Raimat. Al seu celler emblemàtic, et familiaritzaràs amb el procés d'elaboració dels seus vins, que des de fa més de 100 anys es produeixen de forma ecològica.

<https://ticketsraimat.15bodegas.com>



© RAIMAT NATURA



© ACT

EXPERIÈNCIES ENOGASTRONÒMIQUES

VIU LA CUINA CATALANA

Endinsa't en una gastronomia variada i saborosa a través de les delicioses experiències que et proposem.



-  Població
-  Accessible
-  Familiar
-  Per a grups



© TURISME GARROTXA

PIRINEUS DE CATALUNYA

GAUDEIX DE LA GARROTXA

Olot



Descobrir la Garrotxa a través dels seus pobles més genuïns i de la seva deliciosa gastronomia és la proposta de Trescàlia, una agència de viatges especialitzada en la natura i el senderisme per la comarca. Al llarg de tres nits amb allotjament en un petit hotel rural amb encant, gaudiràs de visites guiades a Ferrer Xocolata, a la Fageda Fundació, a la Vall d'en Bas o al mercat setmanal d'Olot, on podràs degustar els productes locals. I si vols tastar el millor iogurt artesà del món, podràs participar en una demostració de la mà de productors locals.

www.trescalia.com



© LA GASTRONOMICA

COSTA BRAVA

TASTOS A MAR OBERT

Palamós



Fusionar el món del vi amb la bona taula i l'amor pel mar és l'aposta de La Gastronòmica, una empresa de turisme actiu que proposa una experiència de navegació i degustació en una embarcació tradicional de fusta, el *Popi*. Així doncs, navegaràs per la Costa Brava i faràs un parada en una cala meravellosa per degustar els productes de la llotja de pescadors de Palamós, servits amb vins amb DO Empordà. Podràs triar entre diferents opcions, com veure sortir el sol mentre esmorzes, dinar després de fer una capbussada o bé sopar i gaudir d'un bany sota la llum de la lluna.

www.lagastronomica.cat

COSTA BRAVA

L'ENCANT D'UN RESTAURANT CENTENARI

Girona



El cor del barri antic de Girona batega de manera especial al restaurant Casa Marieta, fundat el 1892 i considerat un dels pilars de la cuina catalana de la ciutat. A la seva càlida sala amb parets de pedres i bigues de fusta, tindràs la sensació de fer un viatge al passat, a més d'un viatge gastronòmic per alguns dels grans clàssics de la gastronomia catalana, com l'ànec amb peres, el pollastre amb escamarlans o el *suquet de peix*. Podràs maridar-los amb la seva extensa carta de vi, on destaca el vi de la casa amb DO Empordà.

<https://ca.casamarieta.com>



© CASA MARIETA

BARCELONA

BARCELONA BEER FESTIVAL

Barcelona



Considerat el festival de cervesa principal del sud d'Europa, el Barcelona Beer Festival és una autèntica festa al voltant de la cervesa artesana, de la qual es poden degustar més de 650 varietats. Amb l'objectiu de difondre la cultura cervesera, reuneix totes les novetats del sector i ofereix als amants d'aquesta beguda tota mena d'activitats vinculades a la seva elaboració. Al llarg dels tres dies de durada, els assistents també podran gaudir d'actuacions musicals i d'una variada oferta gastronòmica, sempre vinculada a la cervesa.

<https://barcelonabeerfestival.com>



© BARCELONA BEER FESTIVAL



© BCNKITCHEN

BARCELONA

MARKET VISIT & TAPES & COOKING WORKSHOP

📍 BARCELONA



Totes les classes organitzades per bcnKITCHEN comencen amb una visita guiada a un dels dos mercats barcelonins més emblemàtics, com són la Boqueria o el Mercat de Santa Caterina, i durant la qual t'ensenyaran a triar els millors ingredients. Després, al seu taller, aprendràs els secrets d'alguns dels plats més populars de la cuina mediterrània. Amb l'ajuda del seu xef, prepararàs un dinar *four-course*, després del qual ompliràs una gran taula amb les especialitats espanyoles més saboroses, de les quals gaudiràs amb una copa de bon vi i en la millor companyia.

www.bcnkitchen.com



© CAP A MAR

BARCELONA

RUTA PEL MOLL DE PESCADORS

📍 Barcelona



Et ve de gust descobrir el món dels pescadors de la Barceloneta? Aquesta és precisament la proposta de l'Associació Cap a Mar, que pretén donar a conèixer l'activitat pesquera que encara perviu a l'entorn urbà de la ciutat. L'experiència s'inicia al Moll del Relotge per després visitar, amb la companyia d'un autèntic pescador, els diferents espais on encara es desenvolupa aquest ofici tradicional, com la zona d'amarratge dels vaixells o la llotja, i on sobreviu sorprenentment la seva essència marinera. L'experiència finalitzarà amb una copa de cava al Pati de Xarxes.

www.capamar.com



Video



BARCELONA

DEGUSTACIÓ D'OLI I TAPES

📍 BARCELONA



Al cor del barri gòtic de Barcelona, al costat de l'antiga muralla romana, els amants de l'oli d'oliva artesà podran gaudir d'una exquisida experiència *gourmet*, de la mà de l'agència especialitzada Hola Olive. L'escenari de la seva proposta és l'exclusiu Hotel Boutique Mercer, on descobriràs tot el potencial del maridatge de l'oli d'oliva premium amb les tapes dissenyades pel xef de cuina, Xavier Lahuerta, servides amb vins seleccionats. Després d'una copa de benvinguda, el tràfec de la ciutat semblarà molt llunyà mentre et recrees amb la seva simfonia de sabors.

www.holaolive.com



© HOLA OLIVE

BARCELONA

SOPAR AMB TAST DE VINS

📍 BARCELONA



Ampliar els coneixements sobre el vi amb una activitat lúdica que potencii el diàleg entre els participants és l'original proposta de l'Hotel Barcelona Catedral. Amb la presència d'un sommelier especialista, Joan Fornells, descobriràs, per exemple, les diferències entre el cava i el *xampany*, o entre les diverses varietats amb denominacions d'origen de Catalunya. El tast de vins anirà acompanyat d'un sopar degustació i d'una activitat de *team building*, en què els participants treballen en equip per donar resposta a les preguntes que se'ls plantegen.

www.barcelonacatedral.com



© HOTEL BARCELONA CATEDRAL



© CA L'ESTAMENYA

BARCELONA

MENÚ *GOURMET* AMB PÈSOLS GARROFAL

📍 BARCELONA



Has sentit a parlar mai del caviar verd? No és altre que el pèsol, una de les lleguminoses més apreciades pels *gurmets* i el veritable potencial gastronòmic del qual podràs descobrir al Restaurant Windsor. Utilitzen la varietat garrofal, amb una pell finíssima i cultivada al Maresme des de temps immemorials. Cuiinat *al dente* de manera que tot el seu sabor exploti a la boca, el pèsol garrofal forma part de la composició d'exquisits plats, en funció dels productes de temporada, com ara l'ou *mollet* amb cansalada i tófona laminada o el tàrtar de pèsols i mango amb *txangurro*.

www.restaurantwindsor.com

PAISATGES DE BARCELONA

AGROTURISME AMB ALLOTJAMENT I VISITA AL CELLER ABADAL

📍 Perafita



Situat al bell mig de Lluçanès i envoltat de boscos, vinyes i camps, l'allotjament rural Ca l'Estamenya és un lloc ideal per descobrir la riquesa gastronòmica i vinícola de la comarca. L'experiència comença amb un esmorzar a l'agrobotiga de Lluçanès, on podràs degustar les meravelloses coques artesanes cuites al foc de llenya. Després, faràs una visita guiada al Celler Abadal, un dels més destacats de la zona per la seva aposta per les varietats locals i per la recerca constant de la innovació, i on gaudiràs d'una degustació i un tast de vins.

www.calestamenya.com



© CA L'ESTAMENYA

PAISATGES DE BARCELONA

MURA, OLIS I VINS ARTESANS

📍 Mura



Com si viatgessis el temps, Turisme Vivencial et permetrà gaudir d'una autèntica experiència rural, al llarg de la qual coneixeràs i assaboriràs els olis i els vins locals, que en el passat van contribuir a la prosperitat de les terres de Mura. Pere, el teu amfitrió, et rebrà a casa seva, un antic molí convertit en museu, on et donarà a conèixer de forma molt amena la tradició agrícola de la zona. Després, gaudiràs d'una experiència gastronòmica assaborint la millor cuina de proximitat de Mura, ja que, sens dubte, el paladar és la millor manera de connectar amb un territori. A l'estiu podràs omplir una cistella amb verdures de l'hort del molí.

<https://turismovivencial.com/tour-item/olis-i-vins/>



© TURISMO VIVENCIAL



© LLUÍS CARRO / ACT

Sabies que... **EXISTEIXEN 5 DOP D'OLIS CATALANS?**

Catalunya és terra de vins però també d'oliveres, que produeixen una àmplia varietat d'olis d'oliva de primera categoria, amb una extensa paleta de sabors, aromes i colors. Aquesta producció ha estat reconeguda mitjançant cinc denominacions d'origen protegides (DOP) d'oli d'oliva verge, com ara Oli de la Terra Alta, Oli del Baix Ebre-Montsià, Oli de l'Empordà, Siurana i les Garrigues. Aquest distintiu de qualitat té l'objectiu de certificar la procedència d'un producte agroalimentari d'una determinada zona, que és la que li dona nom. Alhora, garanteix el nivell de qualitat que li atorga el medi geogràfic on es produeix, incloent-hi tant els factors naturals com els humans.

HOTELS GASTRONÒMICS. MOLT MÉS QUE DESCANS

Els somnis de vegades es fan realitat. Únicament cal saber trobar el lloc i el moment adequats. Els hotels gastronòmics de Catalunya no només t'ajudaran a complir-los, sinó que a més et permetran assaborir la delicadesa de la cuina local mentre et submergeixes de ple en la placidesa d'aquests temples del descans.

Un refugi en plena bullicia, un oasi de calma i de plaer, fer volar la imaginació. Viure. Trobar un allotjament exigent, però de tracte proper i afable, amb compromís pel territori, personalitat i, a més, amb una cuina excel·lent i sense artificis regada amb vins singulars no és gens fàcil. Però sota la marca d'Hotels Gastronòmics trobaràs opcions si el que vols és endinsar-te en la realitat d'un destí que t'espera. És Catalunya. Ve de gust.

Ja sigui en un racó idíl·lic en plena natura, darrere les parets d'una masia centenària, al costat del mar immens o allà on batega la ciutat, aquests establiments prometen molt més que descans. Permeten comprendre l'interior de la vida local, permeten viure aventures, donen ales als viatges i despleguen tot el territori davant teu sense renunciar als plaers de la bona taula.

Una cuina acurada, una proposta que mira a la terra i cuida els productors de proximitat; uns vins majestuosos; un receptari fidel a la temporada; sabors purs i nets; suculència i saber fer. L'obsessió pel detall i la cura d'una oferta gastronòmica d'alta volada és el complement



© EL FAR HOTEL RESTAURANT / ACT

ideal d'uns allotjaments seleccionats on es palpa la història i on la calidesa i el tracte afable acullen sempre el visitant. Només aquí trobaràs una aproximació sincera a la realitat que busques.

Perquè sota aquest segell trobaràs propostes que sacien totes les inquietuds possibles. Són hotels familiars, de petit format, amb unes poques desenes d'habitacions, on l'esperit que desprenen s'allunya de la fredor i la uniformitat de les grans cadenes. On el tracte impersonal es converteix en amabilitat. On es regalen consells sincers, on anhelan atendre el visitant i saben que la bona cuina i la bona taula són la millor manera de descobrir una destinació.

Ja sigui masies imponents que rememoren la puresa de l'antiga vida de pagès, o cases noucentistes que preserven l'esperit de les velles fondes; convents i palaus medievals, fars al costat del mar, oasi envoltats de vinya, refugis d'alta muntanya, hotels de muntanya d'estil familiar, cases que miren als arrossars, antigues estacions de tren o edificis amb un passat majestuós, aquests allotjaments són singulars i únics. I amb

la seva aposta per la cuina d'arrels, d'expressió tradicional o d'esperit innovador, saben seduir el comensal exigent que sempre anhela fer un pas més, que viatja per arribar més enllà. Als hotels gastronòmics, ho trobaràs.



CONSULTA AQUÍ
**ELS HOTELS
GASTRONÒMICS**



© MARC VILA

TERRES DE LLEIDA

BORGES EXPERIENCE

📍 Tàrrrega



Entre plantacions d'ametllers, festucs, nogueres i oliveres de regadiu, gestionats de forma sostenible, hi ha el Mas de Colom - Casa Borges, un lloc fascinant on s'entremesclen la història, el patrimoni cultural, la tecnologia audiovisual i l'autenticitat de la terra i dels seus fruits. En una finca del segle XVI rehabilitada participaràs en una experiència immersiva, divulgativa i didàctica vinculada als valors del Grup Borges, una empresa d'origen familiar fidel a la tradició però també pionera en l'àmbit de la innovació.

www.masdecolom.com

Sabies que... LA XARXA SLOW FOOD KMO APOSTA PER LA SOSTENIBILITAT?

Aquest moviment, originat a Itàlia, té una forta implantació a Catalunya, de la qual cosa donen fe els més de 45 establiments pertanyents al col·lectiu Slow Food Catalunya Km0, que treballa en estreta col·laboració amb els productors locals. Tots els afiliats ofereixen una cuina d'inspiració tradicional, tot i que sense renunciar a la innovació, amb la voluntat de mantenir viva la cuina catalana, adaptant-la a les tendències de la gastronomia internacional. Duen a terme una gran tasca per divulgar el nostre patrimoni agroalimentari, amb iniciatives com, per exemple, mercats, jornades gastronòmiques o festivals, que donen a conèixer la història, la cultura i l'esperit subjacent al nostre receptari, part indissociable de la nostra identitat.



© CRISTIAN GARCIA

TERRES DE LLEIDA

TAST D'OLIS A LA GRANADELLA

📍 La Granadella



No hi pot haver millor lloc per submergir-se al món de l'oli d'oliva que la Granadella, on hi ha els oliverars més grans de tot Catalunya, que conformen un paisatge suggeridor, matisat pels canvis estacionals. Després d'una introducció i explicació sobre les diferents varietats d'oliva, ofertes pel Centre de la Cultura de l'Oli, i una petita formació prèvia al tast, començaràs l'activitat, que consisteix a convertir-te per un dia en membre de l'anomenat Panell de Tast, els encarregats de catalogar tots els olis. Per fer-ho, procediràs al tast de tres olis diferents i a la seva posterior anàlisi organolèptica.

www.culturadeloli.cat



© AJUNTAMENT DE LA GRANADELLA

TERRES DE L'EBRE

MARIDATGES GASTRONÒMICS AMB OLIS

📍 Horta de Sant Joan



En el seu afany per difondre la passió per l'oli d'oliva, Identitat Extra Virgin Olive Oil proposa una experiència única on podràs gaudir d'un exquisit maridatge gastronòmic amb els olis ecològics empeltre, arbequina i picual, acompanyats de petits plats i tasts. Els degustaràs en una casa del segle XIII, situada al nucli antic d'Horta de Sant Joan i des de la qual tindràs unes vistes magnífiques. Tots els plats s'elaboren amb aliments ecològics o de proximitat i es mariden amb vins amb DO Terra Alta. També hi ha una opció vegana i vegetariana.

www.identitatoliveoil.com



© IDENTITAT EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



© GEORAMA / ACT

TERRES DE L'EBRE

DESCOBREIX LA CULTURA DE L'ARRÒS

📍 Amposta



En ple Parc Nacional del Delta de l'Ebre podràs visitar una genuïna empresa familiar d'Amposta, El Molí de Lo Nostre Arròs, la filosofia del qual és cultivar un producte de qualitat i vendre únicament el que produeixen a les seves terres. Amb aquesta finalitat, assumeixen tota la cadena de producció, des de la sembra fins a la comercialització de les diferents varietats d'arròs. Al llarg d'aquesta experiència, que suposa tota una immersió en la cultura de l'arròs en un entorn únic, visitaràs el molí, on t'explicaran els detalls del cultiu d'aquest cereal i aprendràs a diferenciar les principals varietats existents.

www.lonostrearros.cat



© TURISME VIVENCIAL

TERRES DE L'EBRE

CITROTURISME A ALCANAR

📍 Alcanar



En un suggerent paisatge d'arbres cítrics, l'Agustí i la Meritxell t'esperen a la seva finca La Calafa per donar-te a conèixer un dels productes més famosos de Catalunya, les clementines d'Alcanar. Al llarg de la visita, organitzada per Turisme Vivencial, podràs conèixer la història de l'entorn i del seu projecte ecològic. També revelaran els secrets d'aquesta fruita tan popular i oferiran un tast de tapes salades fetes amb mandamines ecològiques acabades de collir. Finalment, podràs gaudir d'un àpat mariner en un dels restaurants de les Cases d'Alcanar.

<https://turismovivencial.com/tour-item/alcanar-citroturisme/>

TERRES DE L'EBRE

TAST D'OLIS I PREPARACIÓ DE LA CLOTXA

📍 Horta de Sant Joan



Mitjançant un tast guiat dels olis ecològics empeltre, arbequina i picual, Identitat Extra Virgin Olive Oil t'ensenyarà a diferenciar les diferents qualitats d'oli, t'explicarà els beneficis per a la salut i, fins i tot, et desmuntarà alguns dels seus falsos mites. A continuació, participaràs en la preparació de la *clotxa*, un plat tradicional que els pagesos de la zona cuinaven amb l'oli recent premsat, i que després degustaràs. Un pa buidat servirà de recipient per a l'areng en salmorra, el tomàquet i l'all rostit, tot amanit amb bon raig del millor oli.

www.identitatoliveoil.com



© ADRIANA ABELLA (WISCONSIN)

RUTES PER CONÈIXER **ELS ARTESANS DEL PAISATGE**

Benvinguts a Pagès tot l'any és una proposta per visitar els productors catalans que obren les portes de casa seva durant gairebé tot l'any per compartir la seva feina al camp, al pasturatge, a la granja o a l'obrador. És la manera d'ensenyar a les famílies, escoles o parelles on neix allò que mengem i què s'amaga darrere dels aliments. Una oportunitat per acostar-se a les explotacions i omplir el rebost comprant directament al productor.





© ACT

RUTA 1 DESCOBREIX ELS SECRETS DE L'INTERIOR DE LA COSTA BRAVA

▶ 3 dies



📍 Capmany, Siurana d'Empordà, Pals, Cruïlles, Vilademuls, Terradelles (Vilademuls), Salitja (Vilobí d'Onyar).



DESTACATS: PAISATGES AGRÍCOLES I RAMADERS, ESPAIS NATURALS, PRODUCTES DE VARIETATS AUTÒCTONES, PRODUCTES AMB DO, VISTES PANORÀMIQUES, PRODUCTES DE QUALITAT.

Els paisatges que veuràs van des dels verds i daurats dels camps segons l'època de l'any, als massissos muntanyosos i els boscos de pins, passant pels llacs, els penya-segats i les platges. Amb aquesta ruta, a més, descobriràs una de les zones més gastronòmiques d'aquestes comarques, i visitaràs els pagesos i pastors que treballen aquestes terres. Formatges i matons, vins amb DO Empordà i DO Catalunya, diferents varietats d'arròs, carn de xai i de vedella i ous, en cada explotació tindràs l'oportunitat de conèixer les persones que fan possible els aliments de primera qualitat d'aquestes comarques gironines. Aquesta ruta transcorre de nord a sud passant per les comarques de l'Alt Empordà, el Baix Empordà, el Pla de l'Estany i la Selva. El recorregut conté un bon grapat d'explotacions.

+INFO



© ACT

RUTA 2 DESCOBREIX LA VARIETAT PAISATGÍSTICA DE LA COSTA DAURADA

▶ 3 dies



📍 Montbrió del Camp, Vilallonga del Camp, Alcover, Capafonts, Valls, Rodonyà, El Vendrell.



DESTACATS: PAISATGES VINÍCOLES, RUTA DE MELS, RUTA DE VINS, FORMATGES DE PASTOR, VISTES PANORÀMIQUES, MUNTANYES DE PRADES, PRODUCTES AMB DO, PRODUCTES SINGULARS.

Gaudiràs d'una gran varietat de paisatges que van des de camps d'ametllers, avellaners i oliveres, a paisatges de les Muntanyes de Prades, fins a una zona d'autèntica tradició vitivinícola. Les mels, els formatges artesans, la fruita seca i els vins són la cirereta del pastís d'una ruta on trobaràs activitats tant per a grans com per a petits, com ara tasts de vins o begudes amb mel i passejades a cavall o amb carruatge. Aquesta ruta transcorre per quatre de les comarques de la Costa Daurada. Comença en el punt més al sud-oest, el Baix Camp, però la ruta creua també l'Alt Camp i el Tarragonès i posa el punt final al Baix Penedès.

+INFO



© ACT

RUTA 3 DEL VALLÈS ORIENTAL A L'OCCIDENTAL, UN PLAER PER ALS SENTITS

▶ 3 dies



📍 Montseny, Sant Pere de Vilamajor, Lliçà d'Amunt, Sabadell, Sant Llorenç Savall, Castellar del Vallès.



DESTACATS: MEL, FORMATGES, HORTA ECOLÒGICA, VI ECOLÒGIC, PETITES EXPLOTACIONS FAMILIARS, RESTAURANTS SLOW FOOD, PARCS NATURALS.

Parcs naturals, mel, formatges, vins, cultius ecològics i restaurants on tenen cura del producte local són els arguments principals d'aquesta ruta, un plaer absolut per als sentits. El seu itinerari passa per dues comarques de la Costa Barcelona, el Vallès Oriental i el Vallès Occidental. Surt de la zona del Montseny cap al sud, segueix en paral·lel a l'AP-7 i es dirigeix cap al Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. A través de les explotacions de Benvinguts a Pagès Tot l'Any, dissabte descobrirem el Vallès Oriental i el diumenge, l'Occidental.

+INFO



© ACT

RUTA 4 L'HORTA I ELS VINS DEL MARESME I EL VALLÈS ORIENTAL

▶ 3 dies



📍 Tordera, Palafròls, Vallgorguina, Arenys de Munt, Argentona, Tiana.



DESTACATS: HORTA, FRUITA, RAMADERIA, PETITES EXPLOTACIONS FAMILIARS, EXPLOTACIONS TURÍSTIQUES I EDUCATIVES, AGRICULTURA ECOLÒGICA, VINS DO ALELLA, VINS NATURALS, PARCS NATURALS.

L'horta és la protagonista indiscutible d'aquesta ruta. I és que estàs en una de les zones catalanes més privilegiades per al cultiu d'hortalisses i fruites, gràcies a la riquesa de la terra. Les explotacions ramaderes i els vins acaben d'arrodonir una ruta que té els espais naturals del Montnegre, el Corredor i la serra de Marina com a companys de viatge. Aquesta ruta passa per les comarques del Maresme i una part del Vallès Oriental. Comença el seu camí a la part nord del Maresme, per endinsar-se a continuació al Vallès i tornar cap al sud de la costa del Maresme.

+INFO



© ACT

RUTA 5 DELS VINS DE L'ALT PENEDEÈS A L'HORTA DEL VALLÈS OCCIDENTAL I DEL BAIX LLOBREGAT

▶ 3 dies



📍 Sant Cugat del Vallès, Sant Climent de Llobregat, Gavà, Subirats, Les Gunyoles (Avinyonet del Penedès), El Pla del Penedès, Guardiola de Font-Rubí, Font-Rubí, Sant Sadurn d'Anoia.

DESTACATS: VINS, CAVES, MEL, HORTA, OLI, PRODUCTES ECOLÒGICS, PRODUCTES AMB DO/IGP, VARIETATS I RACES AUTÒCTONES.

Aquesta ruta s'emmarca en tres de les comarques de la Costa de Barcelona, centrant-se sobretot en les explotacions d'horta del Baix Llobregat i els cellers de l'Alt Penedès. Perquè sigui més àgil i puguis triar d'acord amb els teus gustos, et proposem dues opcions que surten de diferents punts el dissabte al matí, però acaben compartint la tarda de dissabte i tot el diumenge. L'opció A inclou mel i horta ecològica al matí. L'opció B té un enfocament més enoturístic des del començament. Totes dues opcions es troben a mig camí, l'Alt Penedès, per continuar tant amb visites a cellers com a un molí d'oli i a una granja de Gall del Penedès.

+INFO



© ACT

RUTA 6 TASTA LA DIVERSITAT DE PRODUCTES D'OSONA

▶ 3 dies



📍 Lluçà, Prats de Lluçanès, Oristà, Muntanyola, Viladrau.

DESTACATS: PETITES EXPLOTACIONS FAMILIARS, FORMATGES ARTESANS, RUTA DE LA LLET, RUTA DEL PA, VARIETATS RECUPERADES, PRODUCTES SINGULARS, CASTANYES.

La diversitat de productes és la nota més destacada d'aquesta ruta. Diversos d'aquests productes són tan emblemàtics com el formatge i els lactis, la carn de xai, porc i vedella, una antiga varietat de blat recuperada, les llegums de varietats locals o les famoses castanyes del Montseny.

El recorregut comença a la subcomarca del Lluçanès, per continuar, tot seguit, per altres municipis d'Osona. Tindràs l'oportunitat de gaudir i degustar d'una manera diferent aquest territori. Deixa't embriagar també per les vistes dels paisatges imponents a través dels Miradors del Lluçanès, de les Guilleries i del Montseny. I no passis per alt la visita als nombrosos exemples de patrimoni cultural i arquitectònic de la comarca.

+INFO



© ACT

RUTA 7 LA RIQUESA DELS PRODUCTES DEL BAGES I L'ANOIA

▶ 3 dies



📍 Castelladral (Navàs), Rajadell, Maians (Castellfollit del Boix), El Bedorc (Piera), El Saió (Santa Margarida de Montbui).

DESTACATS: PETITES EXPLOTACIONS FAMILIARS, MELS, VAQUES EN LLIBERTAT, VINS I OLIS D'OLIVA VERGE EXTRA ECOLÒGICS, PAISATGES NATURALS I VISTES PANORÀMIQUES.

Aprofita l'oportunitat de gaudir i degustar d'una manera diferent aquest territori, format per dues de les comarques de Paisatges Barcelona: Bages i Anoia. Embriaga't també de les vistes dels paisatges imponents del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, de Montserrat i de la Serra de Castelltallat, clars protagonistes juntament amb els productors i productores. I treu partit de les tardes lliures per apropar-te al variat patrimoni cultural i arquitectònic de la zona. El recorregut, que comença al Bages, va de nord a sud i creua les dues comarques. La ruta inclou visites a productors i productores que elaboren aliments lligats al territori on s'ubiquen i a la riquesa i la biodiversitat dels seus paisatges, com la mel, la carn de pastura i els vins i olis d'oliva ecològics.

+INFO



© ACT

RUTA 8 PRODUCTES I PAISATGES DE MUNTANYA ALS PIRINEUS

▶ 3 dies



📍 Barruera, Llesp, Masos de Llimiana (Llimiana), Sant Martí de Barcedana, Montferrer.

DESTACATS: PAISATGES DE MUNTANYA, PRODUCTES SINGULARS, VISTES PANORÀMIQUES, PRODUCTES ECOLÒGICS, POBLES AMB ENCANT.

Descobreix la diversitat de paisatges de muntanya, des de relleus abruptes, congostos i cims fins a paisatges mediterranis d'oliveres, vinyes i cereals. Gastronòmicament, les tres comarques no deixaran de sorprendre't. Les coneixeràs a través de la vedella Bruna del Pirineu, els lactis, les pomes, les peres i les cireres, l'oli i fins i tot el safrà, productes que provenen d'una gestió respectuosa amb els paratges naturals on s'ubiquen i que són resultat d'oficis rurals amb una llarga història que es va recuperant i posant en valor generació rere generació. La ruta passa per les comarques pirinenques de l'Alta Ribagorça, el Pallars Jussà i l'Alt Urgell, amb dues opcions que presenten inicis diferents però que totes dues van de nord a sud i s'acaben trobant al final.

+INFO



© ACT

RUTA 9 DESCOBREIX ELS SECRETS DE LA RAMADERIA DELS PIRINEUS

▶ 3 dies



▶ Joanes (Vall d'en Bas), Santa Pau, Molló, Campdevànol, Les Llosses (i alternativament Olvan).



DESTACATS: PAISATGES DE MUNTANYA, RAMATS DE PASTURA, ESPAIS NATURALS, FORMATGES, LACTIS I CARNES DE QUALITAT, PRODUCTES ECOLÒGICS.

Si et fa il·lusió acostar-te al món de la ramaderia extensiva, al maneig dels ramats de pastura i a la producció de làctics i carnes de qualitat, aquesta és la teva oportunitat. Els més petits gaudiran al màxim amb tots els animals que podran acaronar i alimentar a les diferents visites. Des d'exploracions familiars que porten diverses generacions al capdavant fins a projectes socials com la Fageda Fundació, el recorregut d'aquesta ruta et portarà per paisatges magnífics de muntanya, de valls, de terres fèrtils, de fagedes i de volcans.

+INFO



© ACT

RUTA 10 L'OLEOTURISME DE LES GARRIGUES I EL SEGRITÀ

▶ 3 dies



▶ Arbeca, L'Albi, Els Torms, Seròs, Lleida (Horta), Almacelles.



DESTACATS: PAISATGES DE SECÀ, CULTURA DE L'OLI, HORTA DE LLEIDA, CERVESA ARTESANA, PATRIMONI DE LA PEDRA SECA, PRODUCTES DE QUALITAT, PATRIMONI AGRARI.

Si ets amant dels olis d'oliva verge extra, en aquesta ruta ho aprendràs tot d'aquest producte tan emblemàtic, des dels secrets dels cultius, passant pel tast i la degustació i per altres usos de l'oli com ara els llums. Si el que t'agrada en realitat és la fotografia i el senderisme, no et faltaran les ganes de tornar per recórrer algun dels nombrosos itineraris que es promocionen des dels organismes d'informació turística. Aquesta ruta en concret transcorre per gran part de la comarca de les Garrigues i una part del Segrià. A banda dels paisatges característics d'oliveres, coneixeràs també l'Horta de Lleida i els paisatges característics de fruiters i cereals del Segrià del nord de la ciutat. En un cap de setmana descobriràs diferents paisatges del ponent de Catalunya i diferents projectes agrícoles i ramaders.

+INFO



© ACT

RUTA 11 LES PROPOSTES DELICIOSES DEL SEGRITÀ I LA NOGUERA

▶ 3 dies



▶ Alfarràs, Ivars de Noguera, Algerri, Sant Llorenç de Montgai, Foradada, Boada.



DESTACATS: PAISATGES AGRÍCOLES I RAMADERS, VINS ECOLÒGICS I BIODINÀMICS, ARBRES FRUITERS, RAMADERIA EXTENSIVA, ESPAIS NATURALS, VISTES PANORÀMIQUES, PRODUCTES DE QUALITAT, CASTELLS.

Amb espais naturals de flora i fauna rica, variada i protegida, en aquesta ruta que va del pla al peu de la muntanya descobriràs la combinació perfecta de paisatge i producte de qualitat. Des de vins fins a fruita dolça i carn, de ben segur que aquesta és una de les maneres més delicioses de gaudir d'aquesta part de les Terres de Lleida. Et proposem un recorregut que surt de l'extrem nord del Segrià i recorre diversos pobles i racons de la Noguera. Aquesta comarca té una diversitat de paisatges que conviden a practicar la fotografia, el senderisme i tot un ventall d'activitats a l'aire lliure.

+INFO



© ACT

RUTA 12 LES VARIETATS LOCALS DE L'URGELL I LA SEGARRA

▶ 3 dies



▶ Tornabous, Torà, Biosca, Sant Domí (Sant Guim de Freixenet), Claret de Torà.



DESTACATS: PAISATGES DE SECÀ, TERRA DE CASTELLS, VISTES PANORÀMIQUES, PRODUCTES SINGULARS, FRUITA SECA, EMBOTITS, FORMATGES ECOLÒGICS, PLANTES AROMÀTIQUES, LLEGUMS DE VARIETATS LOCALS.

Les varietats locals i els formatges i els embotits artesans són els protagonistes d'aquesta ruta, que ahora combina la possibilitat de recol·lectar hortalisses i herbes aromàtiques i fer un taller de llet d'ametlla amb les visites culturals a castells, pobles medievals o viles emmurallades. El recorregut passa per explotacions de l'Urgell i la Segarra. Tens dues opcions, una que surt dissabte des de l'Urgell i va cap a l'est, i l'altra que comença dissabte a la Segarra i puja cap al nord de la comarca. Totes dues comparteixen dissabte a la tarda i diumenge. Transcorre d'est a oest passant per les comarques de la Segarra, l'Urgell, el Pla d'Urgell i la Noguera.

+INFO



© LLUÍS CARRO / ACT



© ACT



© ACT



© GEMMA MIRALDA / ACT

RUTA 13 LA TERRA ALTA, PETIT PARADÍS GASTRONÒMIC

▶ 3 dies



▶ Horta de Sant Joan, Bot, Gandesa, Vilalba dels Arcs, La Fatarella, Caseres, Batea.



DESTACATS: PAISATGES VINÍCOLES, PAISATGES OLEÍCOLES, PRODUCTES DE QUALITAT, DO TERRA ALTA, DOP OLI DE LA TERRA ALTA, HISTÒRIA, VISTES PANORÀMIQUES.

Els paisatges vinícoles de la famosa garnatxa blanca i altres varietats i els camps de majestuoses oliveres de la varietat autòctona empeltre que es combinen amb les de la varietat arbequina es converteixen en els protagonistes per excel·lència en aquesta proposta. La Terra Alta, a banda de ser un petit paradís gastronòmic, presenta també alguns dels paisatges més captivadors de Catalunya. L'escarpat massís dels Ports, les valls dels rius Algars i Canaletes, la serra de Pàndols i Cavalls i els paisatges de secà de vinyes, oliveres i ametllers conviden el visitant a gaudir alhora del paisatge i de la poesia –ja sigui en cotxe, a peu o amb bicicleta– pels diferents recorreguts de la Via Verda.

+INFO

RUTA 14 DESCOBREIX LA RIBERA D'EBRE I EL BAIX EBRE MÉS DELICIOSOS

▶ 3 dies



▶ Flix, Vinebre, Miravet, Rasquera, El Perelló.



DESTACATS: PAISATGES VINÍCOLES, PRODUCTES SINGULARS, ESPAIS NATURALS, PAISATGES D'ARBRES FRUITERS, VINS I FORMATGES.

Amb el riu Ebre guiant-te durant tota la ruta i la Serra de Cardó resseguint el tram final, en aquest recorregut descobriràs una de les zones menys conegudes de les Terres de l'Ebre, i ho faràs de la manera més deliciosa. Visitaràs quatre pobles on es concentren els diferents projectes agrícoles i ramaders. Gaudiràs de vins, fruita dolça, olis, cítrics i formatges. Si hi vas a la primavera, podràs gaudir d'extensions i extensions de d'arbres fruiters florits. Aquesta ruta de les Terres de l'Ebre transcorre per la comarca de la Ribera d'Ebre i una part del Baix Ebre.

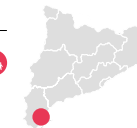
+INFO

RUTA 15 ASSABOREIX LES TERRES DE L'EBRE EN FAMÍLIA

▶ 3 dies



▶ El Perelló, La Galera, Amposta.



DESTACATS: PAISATGES VINÍCOLES, ESPAIS NATURALS, OLIVERES MIL·LENÀRIES, PRODUCTES SINGULARS, HISTÒRIA, VINS, OLIS, MEL, ARRÓS, ANIMALS.

Aquesta és una ruta eminentment familiar que combina activitats per a petits i grans en el seu recorregut a través de les comarques del Baix Ebre i el Montsià. Una de les característiques de la ruta és que dissabte passaràs el dia en un sol municipi, el Perelló (Baix Ebre), on hi ha fins a quatre explotacions per visitar. Diumenge aniràs cap al sud i canviaràs de comarca per anar al Montsià, ja a tocar del Delta de l'Ebre.

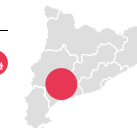
+INFO

RUTA 16 VIU L'ESSÈNCIA VINÍCOLA DEL PRIORAT I DE LA CONCA DE BARBERÀ

▶ 3 dies



▶ La Figuera, Morera de Montsant, Montblanc.



DESTACATS: PAISATGES VINÍCOLES, VINS DE QUALITAT, VISTES PANORÀMIQUES, PRODUCTES SINGULARS.

El Priorat i la Conca de Barberà són dues comarques amb essència vinícola i de gran interès turístic. Les visites a diferents cellers et permetran conèixer vins de qualitat de la DOQ Priorat i la DO Conca de Barberà. També podràs tastar olis d'oliva verge extra, hortalisses ecològiques i un producte tan singular com el safrà, que s'està recuperant. Una ruta que va de les vinyes prioratines a *coster* i la muntanya màgica del Montsant a la Conca de Barberà, passant per les muntanyes de Prades i el Paratge Natural de Poblet. Als paisatges vinícoles coneixeràs les varietats típiques del Priorat, com la garnatxa i la carinyena, així com el trepat, el raïm autòcton i estrella de la Conca de Barberà.

+INFO



RUTES DEL VI

CAMINS A LA FELICITAT

Si vols practicar l'enoturisme a Catalunya, però no saps per on començar, aquí tens uns itineraris que recorren nou de les denominacions d'origen catalanes amb propostes de cellers, activitats, propostes d'oci familiar, tast, visites culturals, sommeliers a domicili, allotjaments i tot tipus de recursos turístics perquè gaudeixis dels vins del nostre país al teu ritme.





UN CELLER IMMENS, AL TEU ABAST

Darrere de cada ampolla, hi ha tot un món per descobrir. Un univers que se t'obre de bat a bat en destapar-la i que, en tastar-la, et revela el seu caràcter honest, la naturalesa del paisatge on ha nascut, la personalitat de qui l'ha forjat i l'esperit que l'ha fet créixer. Practica l'enoturisme a Catalunya i deixa't portar per la màgia dels seus vins.

Tots els vins del món ens parlen i a Catalunya ho fan de manera totalment única. De les garnatxes amb solera de l'Albera a la frescor de les vinyes recuperades als Pirineus; de la calidesa dels vins tarragonins, a la salinitat de la pansa blanca alellenca; de la presència dels vins sorgits dels costers del Priorat, a la sedositat dels blancs de la Vall del Corb, els vins catalans s'expressen amb diversos accents. I practicant l'enoturisme no només els podràs entendre sinó que gaudiràs d'un oci de qualitat en què, a més de sabors, textures i matisos inconfusibles, trobaràs diversió, cultura, història, lleure i gastronomia.

Perquè els vins catalans parlen de la gent que els ha fet créixer. De tradició, d'arquitectura, de cuina, de bonança, de crisi, de renaixement, de puixança i indústria, d'artesanía, de qualitat, de paisatges recòndits, d'estirps centenàries, de pagesos i viticultors, de temples modernistes, de masies imponents i cellers d'avantguarda, de tavernes, de gastronomia popular i d'alta cuina, d'èpica, de perseverança i valentia, de diversitat, d'experimentació i gosadia, de sensibilitat i, sobretot, d'honestedat.

El resultat és un ventall de vins que ni t'imagines: aperitius, vermuts i vins tranquils, caves, escumosos i ancestrals, misteles, rancis, vins bullits i licors, vins de nous, vins de bota, de pagès i de paratge, llargues criances, joves i monovarietals de raïms oblidats... I amb l'enoturisme que et proposa Catalunya, no només comprovaràs la singularitat i el potencial dels vins catalans, sinó que ho faràs amb propostes per gaudir-ne i passar-ho bé.

Els més de 300 cellers visitables t'obren les portes per tastar les seves especialitats i indagar en el context històric, social i cultural que fa de Catalunya una destinació enoturística de primer ordre. Hi podràs conèixer des de l'arribada del cultiu de la vinya entre ruïnes gregues i romanes, fins als vins que s'elaboraven en monestirs que pots visitar, passant pel centenar de cooperatives d'estil modernista conegudes com a catedrals del vi, les barraques i les cups de pedra recuperats enmig dels boscos, els museus de la vida agrícola, les festes tradicionals dedicades al vi i els grans ce-

llers que s'alcen com a símbols contemporanis de la importància del vi a la gastronomia catalana. I si prefereixes explorar l'escena dels vins catalans pel teu compte, nou rutes del vi et proposen cellers amb visites singulars, allotjaments, sommeliers, recursos turístics i empreses d'activitats i oci enoturístic perquè et plantegis el viatge a la teva mida i al teu ritme.

Tant és si ets un col·leccionista àvid de nous tresors com si et consideres un amant del vi, o si viatges per plaer, en família, per negocis o de vacances. Si t'interessa el món del vi o si només busques propostes d'oci per conèixer territori, si ets amant de la natura o si practiques esports d'aventura.

Perquè pots gaudir del vi català mentre solques les aigües d'una cala de la Costa Brava; mentre observes Barcelona des d'una minúscula vinya; mentre gaudeixes d'un àpat de pagès cuinat al caliu de les brases; mentre col·labores en una verema; quan beus en acabar una visita a un museu o tastes un vi entre unes ruïnes romanes; en despertar-te després de passar una nit en una

cabana de pedra seca o en una tenda de campanya entre les vinyes; mentre beus directament del dipòsit d'un celler familiar; a la foscor d'una cava imponent; o al cim d'un cingle; en una festa del vi nou o en un festival de vins ancestrals; mentre comparteixes menjar amb un vinyer, mentre passeges o jugues amb la família en una gimcana entre vinyes, en una visita nocturna, en un sopar maridat, amb una degustació de formatges, en un bar de vins, en acabar un àpat copios, quan destapes ampolles mentre es pon el sol, quan celebres el Nadal, amb sommeliers de prestigi... Explorar aquests vins és explorar una part de nosaltres mateixos. És deixar-se seduir per una terra que s'ha fet al voltant del vi, que s'ha construït amb la vinya, compartint ampolles, destapant il·lusions i convidant-te a taula. I ja tenim les ampolles a punt. T'hi apuntes?



© ACT



© GEMMA MIRALDA



© OLLER DEL MAS



RUTA DEL VI DO EMPORDÀ



Al costat del mar i acaronat sempre pel temperamental caràcter de la tramuntana, l'Empordà veu néixer uns vins resplendents. Recórrer les seves vinyes és viatjar per la història i deixar que la influència mediterrània es barregi amb l'art, una cuina delicada i sublim, la tradició mil·lenària i la gosadia dels viticultors per produir uns vins carregats de geni. Racons de bellesa mineral, restaurants de somni, pobles de llum pura, cellers per a tots els gustos i l'autèntica cultura del vi t'hi esperen.

PROPOSTA: Deixa la vista perduda en la immensitat del mar mentre gaudeixes d'un pícnic regat amb una bona garnatxa en una cala recòndita envoltat de vinyes i boscos.

<https://ca.costabrava.org/que-fer/enogastronomia/ruta-del-vi>



RUTA DEL VI DE LA DO PLA DE BAGES



La persistència i la tenacitat d'uns quants viticultors intrèpids han recuperat el patrimoni de la que fora una de les zones vitivinícoles més importants del país. Als peus de Montserrat s'estenen vinyes arrecebrades per boscos, cups ressorgits de l'oblit, cabanes de pedra seca, petits cellers i projectes imponents. Amb la picapoll com a varietat emblemàtica, al Pla de Bages trobaràs vins i caves molt personals, fills d'un llegat que ressuscita i que són memòria viva.

PROPOSTA: endinsa't en la història del vi català descobrint cups i barraques de pedra seca entre feixes i bancals abandonats enmig dels boscos i les vinyes on neix la picapoll.

www.rutadelvidobages.cat



© NANI ARENAS



© ACT



RUTA DEL VI DO ALELLA



Els vins d'Alella viuen arrelats a Barcelona des de temps dels romans. Avui, sobreviuen a tocar de la gran ciutat, convertits en la denominació d'origen més petita de Catalunya. En explorar-la, resseguiràs les petjades dels vins laietans, el naixement del cooperativisme, l'aroma de l'antiga vida rural i la personalitat d'uns vins urbans que van ser emblema de la puixant burgesia catalana. La salinitat i la mineralitat dels seus vins blancs de pansa blanca, uns negres lleugers, escumosos de llarga criança i dolços persistents ofereixen un ventall de possibilitats per a tots els paladars.

PROPOSTA: **passeja pels carrers estrets d'Alella, contempla la cooperativa modernista, descobreix els mosaics de vinya que baixen la serra i tasta el caràcter de la pansa blanca a la pintoresca Companyia Vinícola, a menys de vint minuts de Barcelona.**

www.enoturismedoalella.com/larutadelvi



RUTA DEL VI PRIORAT



La terra adusta i exigent de *llicorella* dona vida a uns vins d'acusada personalitat. El poder de la garnatxa i la carinyena han portat el nom del Priorat a les grans taules del món i han convertit aquest tros de país, esculpit per cingleres i costes pronunciades, en una de les denominacions d'origen més interessants de visitar. I no només per la qualitat d'uns vins elegants, voluminosos, intensos i profunds, sinó també per l'esperit revolucionari i la sensibilitat d'uns viticultors conscients del patrimoni que els ha arribat.

PROPOSTA: **recorre les carreteres i les sendes del Priorat amb bicicleta; practica el senderisme envoltat de cingleres i bancals de vinya; contempla la posta de sol en un mirador de bellesa espectacular i descobreix el paradís de la garnatxa i la carinyena.**

www.turismepriorat.org/ca/enoturisme-al-priorat



© MARC CASTELLET PUIG



© MARC CASTELLET



RUTA DEL VI DEL PENEDÈS



El cor de la Catalunya vitivinícola ofereix tot allò que els amants dels bons vins poden desitjar: un mosaic de vinyes mediterrànies, petits cellers familiars, cellers imponents, una col·lecció de vins àmplia i generosa que satisfarà qualsevol aficionat, qualitat i una oferta enoturística accessible durant tot l'any. La proximitat amb Barcelona i la diversitat de paisatges i universos dins de la DO ofereixen des de vins joves i accessibles fins a caves sofisticats, projectes de viticultura intrèpida, tradició, modernitat i gosadia. Gaudeix-ne.

PROPOSTA: baixa a les profunditats dels cellers, trenca la calma en què es crien les ampelles, contempla l'empremta del temps i descobreix tots els secrets que amaguen les bombolles del cava.

www.penedesturisme.cat/ca/la-ruta-del-vi-del-penedes



RUTA DEL VI LLEIDA



Seguir la ruta que s'endinsa per les terres de Ponent permet descobrir una de les cares més expressives, originals i desconegudes del vi català. Des dels vins d'altura que arrelen amb força al Pirineu fins a cellers que recuperen una tradició que estava extingida; des de petits projectes que posen en valor la viticultura de secà fins a cellers que han apostat per l'elaboració de vins amb caràcter, aquesta ruta et permetrà conèixer pobles de postal, una cuina rural de sabor popular, paisatges virginals i viticultors honestos i disposats a revelar-te els secrets de la Catalunya menys coneguda.

PROPOSTA: sota la mirada dels imponents Pirineus, avança per buscar unes vinyes recuperades, visita pobles mil·lenaris d'esperit rural i tasta els vins que neixen als peus de la neu.

www.rutadelvidelleida.cat



© HOSTATERIA DE POBLET



© GEMMA MIRALDA



RUTA DEL TREPAT



La lleugeresa de la varietat trepat ha construït la nova veu dels vins de la Conca de Barberà. Una terra lligada a la vinya des dels temps de la reconquesta, que va veure aflorar la cultura del vi gràcies als monjos cistercencs, que va ser testimoni directa del *boom* cooperatiu, que conserva cellers modernistes que són autèntics catedrals del vi i que, avui, ressorgeix gràcies a viticultors que miren el passat per construir el futur. El viver de cellerers, iniciatives inspirades en el trepat i les varietats autòctones i la voluntat de modernitzar el panorama vitivinícola constitueixen el principal atractiu d'una DO que té molt de camí per recórrer. Sigues el primer a fer-ho i no te'n penediràs.

PROPOSTA: **explora els límits de l'art i el vi participant a la Festa del Trepat, un festival cultural on viticultors, creadors, músics i amants del vi descobreixen la vitalitat d'una de les denominacions catalanes per descobrir.**

<http://rutadeltrepat.cat>



RUTA DEL VI DE LA DO TERRA ALTA



L'esperit mediterrani que desprèn la Terra Alta i que va enamorar Picasso és, també, la pàtria de les millors garnatxes blanques. Mosaics d'ametllers, vinya i cereals; una naturalesa virginal; l'encant de la vida rural; la presència dels Ports; la calma, la tranquil·litat i veure com la vida sembla inalterable mentre assaboreixes uns vins afruitats, amb cos, untuosos i agradables al paladar. Entre cellers cooperatius que estan actualitzant les seves col·leccions i projectes d'autor, trobaràs bona cuina, activitats de turisme actiu, història bèl·lica i l'encant de la Catalunya interior. Si busques un enoturisme autèntic i genuí, la Terra Alta no et decebrà.

PROPOSTA: **entre trinxeres, memorials, paisatges de mort i de supervivència, vinyes i cellers, reviu l'escenari bèl·lic de la batalla de la Guerra Civil més gran al país de la garnatxa blanca.**

<https://www.doterraalta.com/rutadoterraalta>



© MARC CASTELLET PUIG



RUTA DEL VI DO TARRAGONA



No fan soroll –encara– i sembla que no hi són, però els vins de la DO Tarragona s'estan despertant. I amb força. Si els escoltes, xiuxiuegeu sobre història antiga, un passat gloriós, una indústria potent, vermutos, cooperatives, el gran riu i una cuina de producte excels, que mira al mar i a les terres d'interior. El sud té sorpreses insospitades amb propostes esportives, culturals, familiars i naturals que, com els seus vins, no es poden perdre.

PROPOSTA: la flama viva, la brasa, la germandat, la salsa lligada, un àpat copiós i els millors vins de Tarragona són la clau per entendre l'esperit d'una autèntica calçotada.

<https://rutadelvidotarragona.cat>

DIRECTORI D'EMPRESES

COSTA BRAVA

Agències de viatges i empreses d'activitats

La Gastronòmica
www.lagastronomica.cat

Cellers

Celler La Vinyeta
www.lavinjeta.es

ElixSea - Underwater Winery
www.winesunderwater.com

Terra Remota
www.terraremotat.com

Hotels gastronòmics

El Far Hotel Restaurant
www.hotelelfar.com

Hotel Els Caçadors
www.hotelelscassadors.com

Hotel Empordà - Restaurant el Motel
www.hotelemporda.com

Hotel Masia La Palma
www.masialapalma.com

Hotel Restaurant Casamar
www.hotelcasamar.net

Hotel Restaurant del Teatre
www.hotelteatre.com

Hotel Restaurant La Plaça de Madremanya
www.laplacamadremanya.com

Hotel Terramar Llafranc
www.hterramar.com

Hotel-Restaurant Empòrium
www.emporiumhotel.com

Sant Pere del Bosc Hotel & Spa
www.hotelsantperedelbosc.com

Rutes del vi

Ruta del vi DO Empordà
www.costabrava.org

Restaurants i productors

Olive Oil Experience
www.oliventallo.com

Restaurant Casa Marieta
www.casamarieta.com

Entitats de promoció turística

Patronat de Turisme Costa Brava
www.costabrava.org

PAISATGES BARCELONA

Agències de viatges i empreses d'activitats

Bagesterradevins
www.bagesterradevins.cat

Cellers

Bodegas Abadal
www.abadal.net

Oller del Mas
www.ollerdelmas.com

Hotels gastronòmics

Hostal Estrella
www.hostalestrella.com

Hotel Mas de la Sala
www.masdelasala.com

Hotel Moli de la Torre
www.molidelatorre.cat

Altres allotjament

Ca l'Estamenya
www.calestamenya.com

Rutes del vi

Ruta del Vi DO Pla de Bages
www.rutadelvidobages.cat

Destinacions enogastronòmiques

Oficina Municipal de Turisme de Vilanova i la Geltrú
www.vilanovaturisme.cat

Thermalia. Museu i Oficina de Turisme
www.visiteucaldes.cat

Entitats de promoció turística

Gerència de Turisme de la Diputació de Barcelona - Barcelona és molt més
www.diba.cat/turisme

COSTA BARCELONA

Agències de viatges i empreses d'activitats

Aborígens - Local Food Insiders
www.aborigensbarcelona.com

Esportec
www.esportec.cat

One Wish
www.onewish.travel

Penedès Ecotours
www.penedeseicotours.com

Turismo Vivencial
www.turismovivencial.com

Hotels gastronòmics

Hotel Casa Gran 1771
www.montrubi.com

Altres allotjament

Cava & Hotel Mastinell
www.hotelmastinell.com

Hotel Arrey Alella
www.hotelarreyalella.com

Hotel Desitges
www.hoteldesitges.com

Hotel Neptuno
www.hotelneptuno.com

Cellers

Bodega Sumarroca
www.sumarroca.com

Castell de Grabuac
www.suriol.com

Caves Llopart
www.llopart.com

Caves Vilarnau
www.vilarnau.es

Cellers Carol Vallès
www.cellerscarol.com

Codorniu
www.visitascodorniu.com
www.codorniu.com

Família Torres
www.torres.es

Finca Viladellops
www.viladellops.com

Gramona
www.gramona.com

Grupo Freixenet
www.grupofreixenet.com

DIRECTORI D'EMPRESES

Juvé & Camps
www.juveycamps.com

Massana Noya
www.massananoya.com

MontRubí
www.montrubi.com

Rutes del vi

Enoturisme DO Alella
www.enoturismedoalella.cat

Ruta del Vi del Penedès
www.enoturismepenedes.cat

Restaurants i productors

La Cuina del Moja
www.palaumoja.com

Llopart
www.llopart.com

MontRubí
www.montrubi.com

Destinacions enogastronòmiques

Ajuntament d'Alella
www.alella.cat

La Ruta del Xató
www.rutadelxato.com

Entitats de promoció turística

Gerència de Turisme de la Diputació de Barcelona - Barcelona és molt més
www.diba.cat/turisme

Altres

Avant Grup
www.avantgrup.com

BARCELONA

Agències de viatges i empreses d'activitats

Aborígens
www.aborigensbarcelona.com

Alella Wine Tours
www.alellawinetours.com

BCNKitchen
www.bcnkitchen.com

Bikemotions
www.bikemotions.es

Cap a Mar
www.capamarbcn.com

Castlexperience
www.castlexperience.com

Catalan Trails
www.catalantrails.com

Hola Olive
www.holaolive.com

Kokopeli Experience
www.kokopeliadventure.com

Venivinum Enoturisme Conscient
www.venivinum.cat

Viemocions
www.viemocions.com

Wanderbeak
www.wanderbeak.com

Allotjaments

Hotel Barcelona Catedral
www.barcelonacatedral.com

Cellers

L'Olivera - Can Calopa
www.olivera.org/es/visitanos/can-calopa-2/

Restaurants i productors

Barcelona Beer Company
www.barcelonabeercompany.com

Barcelona Beer Festival
www.barcelonabeerfestival.com

Restaurant Windsor
www.restaurantwindsor.com

Entitats de promoció turística

Turisme de Barcelona
www.visitbarcelona.com

Altres

Catalunya Bus Turístic
www.catalunyabusturistic.com

Museu de la Xocolata
www.museuxocolata.cat

Mvips
www.mvips.net

COSTA DAURADA

Agències de viatges i empreses d'activitats

El Brogit
www.elbrogit.com

Travel Priorat
www.travelpriorat.com

Cellers

Adernats - Vinícola de Nulles
www.adernats.cat

Casa Vermouth Padró
www.vermouthpadro.com

Celler de Capçanes
www.cellercapcanes.com

Celler Mas Vicenç
www.masvicens.com

Celler Masroig
www.cellermasroig.com

Cellers Avgvstvs Forvm
www.avgvstvsforvm.com

Cellers de Scala Dei
www.cellersdescaladei.com

Perinet
www.perinetwinery.com

Hotels gastronòmics

Hotel Cal Llop
www.cal-llop.com

Gran Claustre
www.granclaustre.com

Masia del Cadet
www.masiadelcadet.com

Altres allotjaments

Hotel Termes Montbrío
www.termesmontbrio.com

Hotel-Hostal Sport
www.hotelpriorat-hostalsport.com

Le Meridien Ra Beach Hotel & Spa
www.lemeridienra.com

Mas Llagostera
www.masllagostera.com

Terra Dominicata
www.terradomicata.com

Ruta del vi

Ruta del Vi DO Tarragona
www.dotarragona.cat

Restaurants i productors

Avgvstvs Forvm
www.avgvstvsforvm.com

Identitat Extra Virgin Olive Oil
www.identitatoliveoil.com

Destinacions enogastronòmiques

Ajuntament de Montblanc
www.montblancmedieval.cat

Consell Comarcal de l'Alt Camp
http://turisme.altcamp.cat

Consell Comarcal del Priorat
www.turismepriorat.org

La Ruta del Cister
www.larutadelcister.info

Reus Promoció
www.reuspromocio.cat

Turisme de Cambrils
www.cambrils-turisme.com

Entitats de promoció turística

Patronat de Turisme Costa Daurada
www.costadaurada.info

TERRES DE L'EBRE

Agències de viatges i empreses d'activitats

NJOY Catalonia
www.njoycatalonia.com

Hotels gastronòmics

Antiga Estació de Benifallet
www.estaciodebenifallet.com

Hostal La Creu
www.hostallacreu.com

Hotel Ampolla Sol
www.hotelampollasol.es

Hotel Diego
www.hotelrestaurantdiego.com

Hotel L'Algadir del Delta
www.hotelalgaDIRdelta.com

Cellers

Sant Josep Vins
www.santjosepwines.com

Rutes del vi

Denominació d'Origen Terra Alta - Ruta del Vi
www.doterraalta.com

Restaurants i productors

Molí de Lo Nostre Arròs
www.lonostrearros.cat

TERRES DE LLEIDA

Agències de viatges i empreses d'activitats

Oleasoul
www.oleasoul.com

Allotjaments

Castell de Raymat
www.castellderaymat.com

Cellers

Castell del Remei
www.castelldelremei.com

Celler Clos Pons
www.clospons.com

Mas Blanch i Jové
www.masblanchijove.com

Raimat
www.raimat.com

Rutes del vi

Ruta del vi de Lleida - Costers del Segre
www.costersdelsegre.es

Restaurants i productors

Mas de Colom - Casa Borges
www.masdecolom.com

Destinacions enogastronòmiques

Turisme de les Garrigues
www.turismegarrigues.com

Entitats de promoció turística

Patronat de Turisme Diputació de Lleida
www.aralleida.cat

Altres

Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya
www.culturadeloli.cat

PIRINEOS DE CATALUÑA

Hotels gastronòmics

Cerdanya EcoResort
www.cerdanyaecoresort.com

Hotel Ca l'Amagat
www.hotelcalamagat.com

Hotel Can Boix
www.canboix.cat HG

Hotel del Prado
www.hoteldelprado.cat

Hotel La Morera
www.hotel-lamorera.com

Hotel Park Puigcerdà & Spa
www.hotelparkpuigcerda.com

Hotel Pessets
www.hotelpessets.com

Hotel Restaurant La Quadra
www.laquadra.com

Hotel Terradets
www.hotelterradets.com

Hotel Vall Ferrera
www.hotelvallferrera.com

Restaurants i productors

La Quinta Justa
www.laquintajusta.cat

Mas La Coromina
www.maslacoromina.cat

Destinacions enogastronòmiques

Turisme Garrotxa
www.turismegarrotxa.com

VAL D'ARAN

Entitats de promoció turística

Turisme Val d'Aran
www.visitvaldaran.com

PIRINEUS DE CATALUNYA

OBERT 365



Més informació

Entitats de promoció turística

Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona
www.costadaurada.info
www.terresdelebre.travel

Patronat de Turisme Costa Brava Girona
www.costabrava.org

Patronat de Turisme de la Diputació de Lleida
www.aralleida.cat

Oficina de Promoció Turística de la Diputació de Barcelona
www.barcelonaesmoltmes.cat

Turisme de Barcelona
www.barcelonaturisme.com

Per a més informació sobre Catalunya

www.catalunya.com

 www.facebook.com/catalunyaexperience
@catalunyaexperience

 www.twitter.com/catexperience
@catexperience

 www.instagram.com/catalunyaexperience

 www.youtube.com/user/CatalunyaExperience

Palau Robert
(Centre d'Informació Turística de Catalunya)
Passeig de Gràcia, 107 – 08008 Barcelona
+ 34 93 238 80 91 / 92 / 93
www.gencat.cat/palaurobert

Horaris

De dilluns a dissabte: de 10 a 20 h
Diumenges i festius: de 10 a 14:30 h

Informació turística

012 (Catalunya)
902 400 012 (fora de Catalunya)
+ 34 902 400 012 (fora d'Espanya)

Oficines a l'exterior de l'Agència Catalana de Turisme

Benelux
info.act.bn@gencat.cat
+ 32 26 406 151

Països nòrdics
info.act.nordic@gencat.cat
+ 358 40 7177 295

França
info.act.fr@gencat.cat
+ 33 140 468 448

Regne Unit
info.act.uk@gencat.cat
+ 44 20 7583 8855

Europa central
info.act.de@gencat.cat
+ 49 69 7422 4873

Itàlia
info.act.it@gencat.cat
+ 39 02 873 935 73

Espanya
info.act.esp@gencat.cat
+ 34 915 241 000

Rússia
info.act.ru@gencat.cat
+ 7 495 567 1871

Xina
promotion.act.cn@gencat.cat
+ 86 10 848 682 84

Sud-est asiàtic
info.act.sea@gencat.cat
+ 65 622 04 022


Estats Units
info.act.usa@gencat.cat
+ 1 212 7823332

Amèrica del Sud
info.act.latam@gencat.cat

Reserves
Experience Catalunya
<https://experience.catalunya.com>

 Generalitat de Catalunya
Agència Catalana de Turisme

Socis / Membres ACT

 Patronat de Turisme

 **Diputació Tarragona**

 **Diputació de Lleida**
Patronat de Turisme

 ara lleida

 **Diputació de Girona**

Girona Patronat de Turisme
Costa Brava Girona

 **BCN+** **Barcelona**
és molt més

 **Diputació Barcelona**

 **Barcelona Turisme**

Partners

 **FC BARCELONA**

 **Circuit de Barcelona CATALUNYA**

 **vueling**

 **PortAventura WORLD**
PARKS & RESORT

 **LA ROCA VILLAGE**

FAMILIA TORRES
Desde 1870

Fotografies:
Foto portada: © ACT
Foto contraportada: © ACT

© Agència Catalana de Turisme

Edició

© Agència Catalana de Turisme, Passeig de Gràcia, 105, 3a planta. 08008 Barcelona
Producció: ORMOGRAF, SA - GRUPO ORMÓ, www.grupoomo.com.

Queda rigorosament prohibida, sense l'autorització escrita dels titulars del copyright, sota les sancions establertes per la llei, la reproducció total o parcial d'aquesta obra per qualsevol procediment, incloent-hi la reprografia i el tractament informàtic, i la distribució dels exemplars mitjançant lloguer o préstecs públics.

Main Sponsors

 **SIXT**
rent a car



Hi ha viatges
que vols que
no s'acabin
mai



EL VIATGE DE LA TEVA VIDA
Viu l'experiència multicàmera a
Escasateva.Catalunya.com



 **Generalitat
de Catalunya**





catalunya.com
act.gencat.cat

