



RESTAURANTS ADHERITS A LA RUTA GASTRONÒMICA DE L'URGELL



*L'Urgell, sabors
que inspiren!*

Comarca de l'Urgell



www.turismeurgell.cat





La Ruta Gastronòmica de l'Urgell permet recórrer i descobrir la gastronomia de la comarca tot seguint el curs dels tres rius i ofereix la possibilitat de crear tres itineraris que es poden adaptar al gust de cadascú, a l'entorn dels rius i dels productes gastronòmics:

- **El riu Sió, a la zona nord de la comarca, amb els torrons com a protagonistes.**
- **El riu d'Ondara, a la zona centre, amb les plantacions d'arbres fruiters.**
- **El riu Corb, a la zona sud, amb les produccions d'oli i de vi.**

Les tres zones delimitades pels rius són indrets plens d'atractius turístics, amb bona gastronomia, i amb productes de qualitat: oli de la DOP les Garrigues, pera de la DOP Pera de Lleida, vi de la DO Costers del Segre, torró de la IGP del Torró d'Agramunt i pa de la IGP del Pa de

Amb la **Ruta Gastronòmica** es dona valor al patrimoni, al paisatge i als restauradors de la comarca, els quals ofereixen receptes amb productes de temporada i de proximitat sense renunciar a la innovació.

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

DESCOBREIX
LES RECEPTES
DELS PLATS MÉS
CARACTERÍSTICS
AL CODI QR:



Zona Nord



AGRAMUNT RESTAURANT ATÍPIC



Tel. 973 391 086
@restaurantatipicagramunt



CANELÓ DE
POLLASTRE AMB
CREMÓS DE
FOIE-GRAS I
TÒFONA



AGRAMUNT RESTAURANT BLANC I NEGRE



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



FILETS DE
LLENGUADO
AMB TORRÓ
D'AGRAMUNT



AGRAMUNT RESTAURANT EL TRUC



Tel. 633 587 920
@eltruc_restaurant



ESCALIVADA
CONFITADA
AMB BURRATA
I SEITONS
MARINATS

ZONA NORD

EL RIU SIÓ I EL TORRÓ D'AGRAMUNT

Agramunt – Almenara Alta - Les Puelles - Montclar d'Urgell - Donzell d'Urgell - Puigverd d'Agramunt - Castellnou d'Ossó - Montfalcó d'Ossó - Ossó de Sió - Bellver d'Ossó

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

Agramunt permet fer una descoberta completa d'aquest dolç local tan reconegut, tant en la versió més tradicional com amb els torrons d'autor, que es podran comprar i tastar als obradors. Al **Museu del Torró i la Xocolata**, es pot conèixer la història d'aquest producte i el perquè de la tradició torronaire i xocolatera de la població. Alguns dels restaurants de la zona ofereixen plats que inclouen el torró entre els ingredients, tant en propostes dolces com salades, com el filet de llenguado amb torró d'Agramunt.

La **xocolata a la pedra** és un altre producte gastronòmic destacat. Es tracta d'un tipus de xocolata de textura granulosa i consistent, elaborada a base de cacau, sucre, farina d'arròs i essències de canyella o de vainilla, que podem trobar, entre altres establiments, a **La Casa de la Xocolata d'Agramunt**, la xocolateria més gran i antiga d'Europa. La ruta per Agramunt es pot complementar amb una visita a l'**església romànica de Santa Maria, a l'Espai Guinovart i a la casa de poesia visual Lo Parda**.

Continuant l'itinerari es pot anar fins al molí fariner del Marquès, de **Castellnou d'Ossó**, i fins a la **torre romana**. I, com a bona zona de castells, hi ha la possibilitat de reviure l'encant medieval en els carrers, els castells i les torres de defensa disseminats pel territori, **com el Castell de Montclar d'Urgell i el Pilar d'Almenara**.



**Zona
Centre**



ANGLESOLA RESTAURANT CAL MARINA



Tel. 658 632 586
www.calmarinanglesola.com
@calmarinaanglesola



CASSOLA DE
CARAGOLS



ANGLESOLA RESTAURANT LLAVALL



Tel. 973 308 261
@llavall_restaurant



TRIPA
DE PORC



BOLDÚ RESTAURANT XOPLUC



Tel. 973 570 649
@xoplucrestaurant



CANELONS
DE L'ÀVIA

ZONA CENTRE

EL RIU D'ONDARA I EL CARÀCTER URGELLENC

El Talladell - Tàrraga - Vilagrassa - Anglesola - Preixana - Tornabous - El Tarròs - La Guàrdia d'Urgell - La Fuliola - Boldú - Castellserà

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

En aquesta zona es poden trobar tant **conreus de secà** (oliveres, cereals, vinya i ametllers) com **de regadiu** (fruita dolça: pera i poma), blat de moro i alfals. La descoberta pot incloure la visita de l'exterior de les cases pairals de la zona de la Fuliola.

També es poden visitar **productors locals** per conèixer de primera mà com s'elaboren la mel, les galetes artesanes, l'oli d'oliva, el formatge, la melmelada, la fruita seca i, fins i tot, els calçots de conreu local.

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

Per postres, no poden faltar clàssics com les torrades de Sta. Teresa, així mateix, també es pot optar per plats molt més innovadors, que els restaurants fan amb un estil propi i amb productes de proximitat.

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

Si es vol fer una ruta turística per **Anglesola** o **la Fuliola**, cal destacar que s'hi han instal·lat faristols i plaques amb codis QR pels carrers per fer una visita autoguiada.

La ruta gastronòmica per la zona es pot **complementar amb diferents visites turístiques**, sigui a les pintures de l'església Sta. M. de l'Alba de Tàrraga, als jaciments ibèrics, al Museu Comarcal de l'Urgell o a Cal Trepal. Si la descoberta es fa a la primavera, cal tenir en compte que a Vilagrassa i Tornabous s'organitzen rutes guiades per veure els arbres fruiters en floració.





LA FULIOLA RESTAURANT 2007



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



PEUS DESOSSATS
FARCITS DE CEPES I
BOTIFARRA NEGRA



TÀRREGA RESTAURANT DAUS



Tel. 973 312 969
@dausrestaurant



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



TÀRREGA RESTAURANT EL CELLER DE L'ARTISTA



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



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



TÀRREGA RESTAURANT EL GAT



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



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



TÀRREGA
**RESTAURANT
LA CAVA**



Tel. 973 311 380
@lacavadetarrega



TUPINA



TÀRREGA
**TASTIMOTANT
RESTAURANT**



Tel. 973 984 986
@tastimotant_restaurant



LAMINAT DE CARABASSÓ &
CARABASSA, REMOLATXA,
DÀTILS I VINAGRETA DE MEL
I MOSTASSA



TÀRREGA
**RESTAURANT
NÍAM**



Tel. 973 809 237
@niamrestaurant



**COCA DE
RECAPTE**



VILAGRASSA
**RESTAURANT
CATALUNYA**



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



**CARAGOLS A
LA LLAUNA**



VILAGRASSA
**RESTAURANT
HOSTAL
DEL CARME**



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



**ESPATLLA
DE CABRIT**

Zona Sud



BELIANES RESTAURANT CAL MENUT



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



FOIE-GRAS
SEMICUIT AMB
MELMELADA



BELLPUIG RESTAURANT CAFÈ L'AVENÇ



Tel. 638 104 470
@cafe_avenc



POPETS
AMB CEBÀ



BELLPUIG RESTAURANT LA FONTANA



Tel. 973 320 541
@restaurantlafontanadebellpuig



MELÓS DE
VEDELLA A BAIXA
TEMPERATURA

ZONA SUD

EL RIU CORB, TERRA DE VINS I OLI

Bellpuig - Belianes - Maldà - Sant Martí de Maldà - Rocafort de Vallbona - Nalec - Verdú - Guimerà - Ciutadilla - Vallbona de les Monges - Rocallaura - Montblanquet - Els Omells de na Gaia

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

En la majoria de municipis, la producció d'oli i de vi es comercialitza a través de cooperatives visitables, on es poden tastar i comprar els productes. D'altra banda, també s'hi poden tastar embotits i pa de gran qualitat, com el que fan a Guimerà.

Pel recorregut es poden visitar els secans de Belianes-Preixana, una extensa zona de protecció per als ocells, i, si es vol descobrir la tradició de la vida rural, es pot passar per l'Ecomuseu de **Belianes**. En aquesta població també es pot visitar un antic molí d'oli.

D'altra banda, es diu que, segons bufa el vent, **Bellpuig** fa una olor dolça molt característica, la dels **caramels i els confits** que elabora la fàbrica Viuda Pifarré des de fa més d'un segle.

La **ceràmica negra de Verdú** és una marca de qualitat artesana de la comarca de l'Urgell. A Vallbona de les Monges, els apassionats del turisme ornitològic trobaran un centre d'interpretació dels ecosistemes i la biodiversitat, l'Espai Maldanell, situat en un antic molí.

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





MALDÀ

**RESTAURANT
CENTRO**



Tel. 973 331 114
@barcentromalda



RIGATONI DE
ROSTIT DE
POLLASTRE I
CREMA DE CEPES



ROCALLAURA

**RESTAURANT
IBERIK
ROCALLAURA
BALNEARI**



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



ESQUEIXADA



RECEPTES

BUSCA LA
RECEPTA
AL OR



CANELÓ DE POLLASTRE AMB
CREMÓS DE FOIE-GRAS I TÒFONA



FILETS DE LLENGUADO AMB
TORRÓ D'AGRAMUNT



ESCALIVADA CONFITADA AMB
BURRATA I SEITONS MARINATS



CASSOLA DE CARAGOLS



TRIPA DE PORC



CANELONS DE L'ÀVIA



PEUS DESOSSATS FARCITS DE CEPES
I BOTIFARRA NEGRA



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



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



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



TUPINA



LAMINAT DE CARABASSÓ &
CARABASSA, REMOLATXA, DÀTILS I
VINAGRETA DE MEL I MOSTASSA



COCA DE RECAPTE



CARAGOLS A LA LLAUNA



ESPATLLA DE CABRIT



FOIE-GRAS SEMICUIT
AMB MELMELADA



POPETS AMB CEBÀ



MELÓS DE VEDELLA A BAIXA
TEMPERATURA



RIGATONI DE ROSTIT DE
POLLASTRE I CREMA DE CEPES



ESQUEIXADA



CITES GASTRONÒMIQUES DE L'URGELL



El calendari de l'Urgell és ric en esdeveniments relacionats amb la cuina i els aliments en què es dona valor al producte local i de temporada:



GENER

TÀRREGA MERCAT TRADICIONAL DELS TRES TOMBS www.tarrega.cat



MARÇ

PREIXANA TASTASONS FLORACIÓ www.preixana.cat



ABRIL

ANGLESOLA MERCAT D'ART ALIMENTARI DELS TRES TOMBS www.anglesola.cat

CASTELLSERÀ FIRA D'HORTICULTURA. VIU L'HORT www.firahorticultura.cat



MAIG

AGRAMUNT DVINS. MOSTRA DE VINS I CAVES DE PROXIMITAT www.dvins.cat

LA VALL DEL CORB TROSFOD. CAMINADA I DEGUSTACIÓ DE PRODUCTES
www.valldelcorb.cat

TÀRREGA FIRACOC. MERCAT I APLEC DEL COC. MOSTRA DE PRODUCTES DE FLECA
www.tarrega.cat

VALLBONA DE LES MONGES FIRA VALLBONATURA. PARADISTES
GASTRONÒMICS www.vallbonatura.com

TÀRREGA FIRA DE LA CERVESA ARTESANA www.tarrega.cat



JUNY

AGRAMUNT PAELLADA POPULAR www.agramunt.cat



JULIOL

LA FULIOLA FESTES DEL SEGAR I DEL BATRE www.fuliola.cat

TÀRREGA PAUPATERRES. MÚSICA I ESPAI GASTRONÒMIC www.paupaterres.cat



AGOST

GUIMERÀ MERCAT MEDIEVAL. PARADISTES GASTRONÒMICS www.guimeramedieval.cat



SETEMBRE

CIUTADILLA FIRA DE LA CEBA www.ciutadilla.cat

TÀRREGA FIRATÀRREGA. PARADISTES GASTRONÒMICS www.firatarrega.cat

TÀRREGA FIRA DEL CAÇADOR. PARADISTES GASTRONÒMICS www.tarrega.cat

VERDÚ FESTA DE LA VEREMA I EL VI www.verdu.cat

VILAGRASSA FIRA DE L'AMETLLA www.vilagrassa.cat





OCTUBRE

AGRAMUNT FIRA DEL TORRÓ I LA XOCOLATA A LA PEDRA www.firadeltorro.com

BELLPUIG FIRA CUIDA'T. PARADISTES GASTRONÒMICS www.bellpuig.cat

TÀRREGA FIRA DEL MEDI AMBIENT. PARADISTES GASTRONÒMICS www.tarrega.cat



DESEMBRE

AGRAMUNT MERCAT DE NADAL. PARADISTES GASTRONÒMICS www.agramunt.cat

BELIANES FESTA DE L'OLI DE LA VALL DEL CORB www.belianes.cat

BELLPUIG MERCAT DE ST. NICOLAU. PARADISTES GASTRONÒMICS www.bellpuig.cat

PREIXANA MERCAT DE PROP. FIRA GASTRONÒMICA www.mercatdeprop.com

TÀRREGA FIRA D'ARTISTES I MERCAT DE NADAL www.tarrega.cat



MERCATS SETMANALS DE FRUITA, VERDURA I ALTRES PRODUCTES DE PROXIMITAT



TÀRREGA Dilluns, matí

BELLPUIG Dimarts, matí

AGRAMUNT Dimecres, matí

ANGLESOLA Dissabte, matí



REQUISITS DELS RESTAURANTS ADHERITS A LA RUTA GASTRONÒMICA

Els restaurants adherits a la Ruta Gastronòmica de l'Urgell esdevenen ambaixadors de la comarca i ofereixen una atenció i un servei de qualitat que inclouen els requisits següents:

- 1) Disposen en un lloc visible de l'adhesiu de la Ruta Gastronòmica.
- 2) Utilitzen productes de proximitat i km 0.
- 3) A la carta hi ha vins i caves de la comarca de l'Urgell.
- 4) Ofereixen oli d'oliva verge extra de la comarca de l'Urgell.
- 5) Incorporen la fruita dolça i seca als plats i a les postres.
- 6) Ofereixen pa de pagès de la comarca de l'Urgell
- 7) Tenen sensibilitat sobre el malbaratament alimentari:
 - a) Ofereixen una carmanyola sostenible al client amb el menjar que li ha sobrat.
 - b) Ofereixen l'excedent de producte a entitats necessitades de la comarca.

FONS FOTOGRÀFIC

- Consell Comarcal de l'Urgell
- Ajuntaments de la comarca
- Productors de l'Urgell
- Restaurants adherits a La Ruta Gastronòmica de l'Urgell
- Gustum
- DO, DOP i IGP del Territori
- @bluecollectors
- Miquel Soriano
- Avelina Domínguez
- Jaume Benet



L'URGELL
T U R I S M E

OFICINA COMARCAL DE TURISME DE L'URGELL
C. D'AGODERS, 16 · 25300 TÀRREGA · TEL. 973 500 707
turisme@urgell.cat



@turismeurgell

www.turismeurgell.cat



CONSELL COMARCAL
DE L'URGELL

