



PRODUCTORS DE L'URGELL

L'URGELL, SABORS
QUE INSPIREN!



www.turismeurgell.cat



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

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

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

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

ZONA CENTRE: EL RIU ONDARA I EL CARÀCTER URGELLENC

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

En aquesta zona, també es poden visitar



productors locals per conèixer de primera mà com s'elaboren alguns productes de proximitat, com ara mel, galetes artesanes, oli d'oliva, formatge, melmelada, fruita seca i, fins i tot, calçots de conreu local. També s'elabora, amb poma local, la sidra artesana a Preixana, l'única que s'elabora a les Terres de Lleida.

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

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

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

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

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

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

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

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



AGRAMUNT



CAL SERA



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

EL PORQUERO



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

XOCOLATA AYNOUSE L'ARTESÀ



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

FARINERA ROCA



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

TORRONS L'AGRAMUNTINA



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

TORRONS FÈLIX



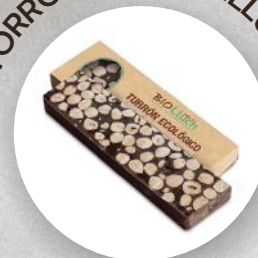
Torrans amb IGP, xocolates i altres especialitats artesanes.
Tel. 973 390 319
[www.torransfelix.com](#)
[@torransfelix](#)

FORMATGES MONBER



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

TORRONS ÀNGEL&LLUCH



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

TORRONS ROIG



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

TORRONS VICENS



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

XOCOLATA JOLONCH



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

ANGLESOLA

CARNISSERIA TOMAS



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

ALIMENTS LA MORANA



Hort ecològic, verdures, hortalisses i fruita.
Tel. 619 832 158
[@alimentslamorana](#)



BELIANES

EL RACONET DE LA TRINI



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

CAMINS DE VERDOR



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

LA BOTIGA DE L'HERMI



Productes de proximitat.
Tel. 973 331 024
[@botigadelhermi](#)

EMBOTITS CAL BOSCH



Embotits artesans de carn de porc.
Tel. 628 655 608
[www.calbosch.cat](#)
[@embotitscalbosch](#)

BELLPUIG

CANSALADERIA CAPDEVILA



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

CAL SENZILL



Conserves vegetals naturals.
Tel. 646 028 470
[www.casasenzill.com](#)
[@cal_senzill](#)

TALKUAL



Fruita i verdura imperfecta d'excedents agrícoles.
Tel. 873 48 01 20
[www.talkualfoods.com](#)
[@talkual](#)

DOLÇOS PIFARRÉ 1911



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

CASTELLSERÀ



VA DE GUSTOS



Cultiu ecològic de gírgoles i shiitake.
Tel. 632 570 787
www.vadegustos.com
@vadegustos

CARNISSERIA VIDAL



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

GRANJA CAL PAGÈS



Ous frescos
Tel. 686 488 608

NOUS AGRORAMA



Nous
Tel. 686 620 143
@agrorama2

CIUTADILLA

COOP. DEL CAMP ST. ISIDRE



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

ECO SETRILL



Oli d'oliva ecològic i vins sense sulfits.
Tel. 629 355 168
@ecosetrill

MIQUEL R. SEGURA AYMERICH



Oli d'oliva
Tel. 973 303 011

LA FULIOLA

BEEF QUALITY/BQ



Carn de vaca vella madurada, prèmium.
Tel. 675 506 086
www.beefqualitybq.com
@beefquality.bq

LA GUÀRDIA D'URGELL

EL GUARDIÀ CALÇOTS



Calçots crus i cuits i salses
Tel. 636 657 586
www.calguardia.com
@elguardiacalcots

GUIMERÀ



COOP. NOSTRA SRA. DE LA BOVERA



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

EMBOTITS CAL FRANCESC



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

OLIS CAL JAN



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

MALDÀ

COOPERATIVA DEL CAMP



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

FARINERA LA SEGARRA



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

DEGOTALLET



Licor de llet de cabra.
Tel. 636 710 112
[@johefra67](#)

NALEC

CELLER ANALEC



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

CELLER GRAMIL



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

COOPERATIVA DEL CAMP



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

ELS OMELLS DE NA GAIA

PREIXANA



CELLER MONESTIR DEL TALLAT



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

ANTONI GIRIBET CELLER



Vins amb DO Costers
del Segre.
Tel. 650 395 341
www.antonigiribet.cat
@antonigiribet

DELÍCIES DE L'ÀNEC



Productes derivats de
l'ànec.
Tel. 621 217 440
www.deliciesdelanec.com
@deliciesdelanec

PREIXANA

DE LA LOLA



Oli d'oliva
Tel. 622 957 182
www.delalola.es
@delalolabiosostenible

ROCAFORT DE VALLBONA

MOLÍ DE ROCAFORT DE VALLBONA



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

ROCALLAURA

AIGÜES DE ROCALLAURA



Aigua amb PH alcalí.
Tel. 973 330 214
www.aiguaderocallaura.cat

SANT MARTÍ DE MALDÀ

CELLER CAL CABO



Oli d'oliva verge extra i vi amb DO
Costers del Segre.
Tel. 639 887 836
www.calcaboceller.cat
@cal_cabo_celler

CELLER PETIT DURAN



Vi ecològic i vins amb DO
Costers del Segre.
Tel. 677 821 267
www.petitduran.com
@petitduranceller

QUEVIURES LA MONTSE



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

COOP. AGRÀRIA DE ST. MARTÍ DE MALDÀ



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

MOLÍ DE SANT MARTÍ



Oli d'oliva verge extra.
Tel. 973 310 732
www.carviresa.com
@carviresa

MOLÍ DURAN



Oli d'oliva verge extra
ecològic.
Tel. 677 821 267
@moli_duran

TÀRREGA



LAUMONT BOLETS



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

BOIRA- ALIMENTS NATURALS



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

CARVIRESA/AGROBOTIGA/ENOTECA



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

LA CARNISSERIA



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

CARNISSERIA MARIETA



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

CARNISSERIA TÀCIES



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

CONSERVES VILAMAJÓ



Fruites confitades.
Tel. 973 311 497
www.vilamajofruits.com

EL ROSAL



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

EMBOTITS CAL FRANCESC



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

FORMATGES NADAL



Formatges artesans i
derivats.
Tel. 616 738 819

TOSSAL RODÓ



Productes agroecològics: vi,
mel, fruita i verdura.
Tel. 650 254 663

GARCIA VICENT



Fruites i verdures de temporada i altres productes de proximitat.
Tel. 973 313 647
[@garciavicentfruits](#)

OLIS BORGES PONT



Oli d'oliva verge extra.
Tel. 973 501 212
[www.borges.es](#)
[@borges_es](#)

GELICIOS



Gelats artesans.
Tel. 618 201 784
[www.gelicios.es](#)
[@gelicios.es](#)



MEL LA TOIA



Mel.
Tel. 690 681 949

OLIS FRANQUESA



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

ECO SETRILL



Oli d'oliva ecològic i vins sense sulfits.
Tel. 629 355 168
[@ecosetrill](#)

VALLBONA DE LES MONGES



AGROBOTIGA VALLBOTIGA



Productes de proximitat.
Tel. 604 971 488

CAL SILETA



Venda directa de carn de xai i oli d'oliva ecològic verge extra.
Tel. 649 674 159
www.calsileta.com
@cal_sileta

L'OLIVERA COOPERATIVA



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

COOP. DEL CAMP - AGRÀRIA DE VALLBONA DE LES MONGES



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

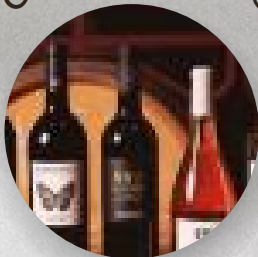
VERDÚ

CELLER BOLDÚ VITICULTORS



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

CELLER CERCAVINS



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

CARNISSERIA VALLVERDÚ ALOY



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

CARVIRESA



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

CASA PARDET



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

LA FONT DEL SETRILL



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

LA BOTIGUETA DEL MAGIC'S



Fruita, verdura i menjar preparat.
@labotiguetaelmagicsverdu

CELLER SALVADÓ ALEXANDRE



Vins amb DO Costers del Segre.
Tel. 613 127 420
www.salvadoalexandre
@jordisalvado_

VILAGRASSA

AMETLLES VICENS

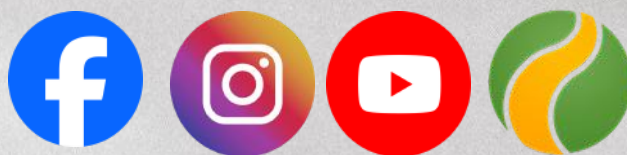


Ametlles de proximitat.
Tel. 973 501 604
www.vicens.com



L'URGELL

T U R I S M E



@turismeurgell

www.turismeurgell.cat

