La Ruta de l'oli
per la Terra Alta

terra ALTA
PARADÍS RURAL

Consell Comarcal
de la Terra Alta

CAT

La Ruta de l'oli
per la Terra Alta

La producció d'oli d'oliva és una de les activitats agrícoles ancestrals a la comarca de la Terra Alta. El conreu de l'oliver és una activitat centenària a la comarca, tal com ho certifiquen antiquíssims exemplars d'oliveres, com el monumental Parot, a Horta de Sant Joan. Juntament amb el vi i la fruita seca, l'oli d'oliva és un dels productes agroalimentaris principals que s'elabora a tots i cadascun dels dotze municipis de la contrada.

L'any 2002 es va constituir la denominació d'origen protegida Oli de la Terra Alta, amb l'objectiu de salvaguardar les característiques de l'oli terraltí, millorar-ne la qualitat i potenciar la comercialització d'un producte elaborat principalment amb la varietat d'oliva "Empeltre", però també amb una presència destacada de les varietats arbequina, morruda i farga.

La Ruta de l'Oli de la Terra Alta és una nova iniciativa que pretén donar a conèixer el patrimoni arquitectònic i paisatgístic de la comarca unit a la cultura de l'oli. Les deu poblacions per on transcorre aquest itinerari: Arnes, Batea, Bot, Caseres, la Fatarella, Gandesa, Horta de Sant Joan, el Pinell de Brai, la Pobla de Massaluca i Villalba dels Arcs ofereixen uns paratges plens d'encants i d'atractius que no deixen indiferent el viatger. Visitar alguns dels punts d'interès de la ruta constitueix el marc idoni per a una excursió fascinant, on el viatger pot adquirir l'oli d'oliva, deliciós i saludable, de la Terra Alta. És recomanable fer la visita especialment a la tardor, quan es pot observar el procés de producció de l'oli a les cooperatives i molins locals.

1

Edita: Consell Comarcal de la Terra Alta
Textos: Consell Comarcal de la Terra Alta i Consell Regulador DOP Oli Terra Alta
Fotografia: Abraham Sebastià
Disseny gràfic: Quimo Panisello
Impressió: Impremta Querol, SL
Dipòsit Legal: T-1927-2009

terra ALTA
PARADÍS RURAL
a Faió
a Riba-Roja d'Ebre
Riu Ebre
a Nonaspi i Favara de Matarranya
la Pobla de Massaluca
vall de Sant Francisco
serra de la Fatarella
Raïmats
a Ascó i Vinebre
T-733
la Fatarella
Tv-7231
Tv-7333
T-723
partida les Gralles
Vilalba dels Arcs
Tv-7331
a Ascó, Flix i Vinebre
a Maella
Batea
Tv-7232
C-12B
Tv-7231
Corbera d'Ebre
a Móra d'Ebre i Móra la Nova
C-221
Caseres
pla de Bea
Gandesa
serra de Cavalls
a Miravet
N-420
C-43
a Calaceit
Tv-7531
puig Cavaller
el Pinell de Brai
riu Canaletes
N-230
Arenys de Lledó
Bot
T-334
T-361
Prat de Comte
muntanya de Santa Bàrbara
a Arenys de Lledó i Cretes
T-333
Horta de Sant Joan
Lo Parot
a Lledó d'Algars i Cretes
T-330
a Benifallet, Aldover i Tortosa
a Xerta i Tortosa
Viarnets
roques de Benet
Arnes
a Vall-de-roures
riu Algars
Parc Natural dels Ports
Serra de l'Espina
Punts relacionats amb la ruta
Camps d'oliveres per visitar
Restes de molins d'oli
Almàsseres inscrites a la DOP Terra Alta
Catalunya
Terra Alta
Barcelona
Gandesa
Terra Alta
Barcelona

Arnes

El clima en el cultiu de l'olivera

És el municipi de més al sud de la comarca, a tocar de l'Aragó. Hi trobem el centre d'interpretació de la mel i, del seu nucli històric, en destaca l'edifici de l'ajuntament. Des de la plaça de la Vila es pot contemplar una gran panoràmica del Parc Natural dels Ports. El municipi conserva l'edifici del Molí de l'oli, avui convertit en punt d'informació del Parc Natural dels Ports. A l'interior s'hi troba tota l'antiga maquinària que permet veure com era el procés d'elaboració de l'oli.

Refugi del Molí
Maquinària de l'antic molí

3

Centre d'Interpretació de la Mel
Bresca, fumador, cera i mel

El clima en el cultiu de l'olivera

Arnes està situat a la part més alta de la zona de producció de la DOP, amb una altitud de 508 m per damunt del nivell del mar. L'altitud mitjana de la zona de producció és d'uns 400 m, amb un terreny força accidentat, on el massís del Port condiciona el règim hídric i les temperatures dels municipis propers.

La climatologia de la comarca influeix força en la collita de les olives. D'aquest clima cal destacar-ne els vents, que a la Terra Alta presenten les següents particularitats:

- **Cerç** de component NW que bufa a ratxes arreu de les zones de producció. Sinònim de temps sec, fet que disminueix la incidència de malalties fúngiques. Aquest vent és el principal enemic del procés de maduració de l'olivera i incideix també amb la caiguda a terra del fruit.
- **Garbí o Garbinada** procedent del SW. A l'estiu suposa un vent benefactor després d'hores de forta insolació, ja que arrossega la humitat de la mar Mediterrània i del riu Ebre.

L'olivera de la comarca de la Terra Alta és un arbre perfectament adaptat al terreny i al clima mediterrani, ja que suporta perfectament les sequeres estivals i les gelades hivernals.

Horta de Sant Joan

L'oli d'oliva | La varietat "Empeltre" | "Lo parot"

El municipi d'Horta ofereix un ample ventall d'activitats que porten a passejar pels seus carrers, contemplar l'arquitectura del municipi, admirar el paisatge envoltat de muntanyes i gaudir del Parc natural dels Ports. Són de visita obligada el centre Picasso d'Horta i el Cap de l'Ecomuseu dels Ports. Així mateix el municipi ofereix múltiples opcions de rutes i passejades per conèixer de primera mà el seu entorn.

La varietat "Empeltre". Partida "els Viarnets"

Partida "els Viarnets"
Oliveres de la varietat "Empeltre"

Detall olivera varietat "Empeltre"
Olives madurant a l'arbre

En aquest punt del terme municipal d'Horta de Sant Joan, situat a l'entrada del Parc Natural dels Ports, a la partida dels Viarnets, s'hi pot contemplar la varietat principal d'olivera de la Denominació d'Origen Protegida oli de Terra Alta: "Empeltre". Aquesta varietat prové d'una subespècie borda o silvestre anomenada olivastre que creix gràcies a la germinació dels pinyols d'oliva transportats pels animals, sobretot d'aus com els tords i estornells que s'alimenten d'olives madures. Antigament es feia servir com a peu o planta mare de les oliveres joves i un cop arrelat s'empeltava amb branques de la varietat convencional, fet que li dóna el nom d'Empeltre". També se la coneix amb els noms d'Aragonesa i Terra Alta.

La majoria d'oliveres "Empeltre" són vigoroses i arriben a tenir una gran magnitud. Aquesta varietat és molt apreciada per la seva doble aptitud: bon rendiment d'oli i olives negres de taula. La densitat de plantació és molt variable, amb una mitjana de 100 oliveres per hectàrea, tot i que les plantacions de regadiu solen ser més denses. El fruit presenta poca resistència a la caiguda, per tant s'adapta molt bé a la collita mecanitzada.

La major part de les oliveres "Empeltre" es veuen afectades pel fenomen de la contraanyada, és a dir, per l'alternança d'anys de gran producció amb anys de producció pràcticament nul·la, fenomen que té relació amb els cicles hormonals de la planta.

Olives a punt d'entrar al molí
Diferents tipus d'olives

Envasos amb l'etiqueta de la D.O.P.
Olives i oli de la D.O.P.

L'oli d'oliva

Els criteris de qualitat de l'oli d'oliva verge extra de la DOP Oli de Terra Alta, vénen definits per determinacions químiques com: el grau d'acidesa, l'estat d'oxidació i principalment pels resultat de l'anàlisi sensorial de les característiques organolèptiques definides per un panell de tastadors experts que quantifiquen la presència o absència de defectes i atributs positius, principalment l'afruitat amb les seves variants. L'oli d'oliva verge extra de la DOP oli de Terra Alta es caracteritza per la seva diversitat aromàtica i gustativa. Té un sabor afruitat a principi de campanya i lleugerament picant i amarg. A mesura que la campanya avança és més dolç. Presenta unes connotacions aromàtiques que ens recorden a l'ametlla i la nou verda, amb un màxim d'acidesa de 0,5º.

"Lo Parot". El pare dels olivers

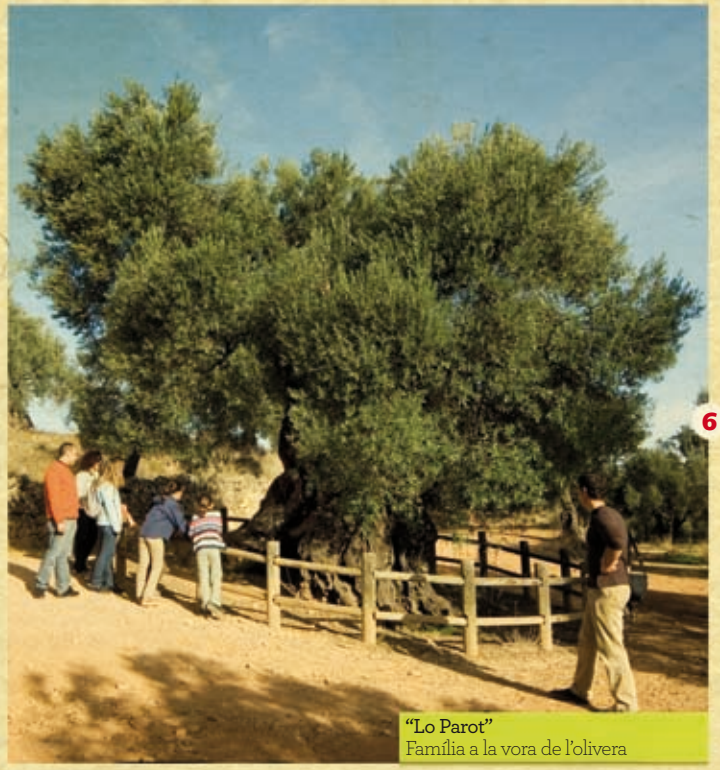
Aquesta olivera bimil·lenària és coneguda amb el nom de "Lo Parot", que vol dir el pare de tots els olivers, declarat arbre monumental el 8 de febrer de 1990.

L'arbre presenta unes mides força espectaculars: una alçada de 8 m, un volt de canó (a 1,30 m del terra) de 7,45 m i un volt de soca de 15 m. El diàmetre de la capçada actual és de 9 m, tot i que abans de la Guerra Civil ocupava tot l'ample del bancal, i fins i tot, el sobrepassava. Es tracta d'una olivera de l'espècie Olea europea, d'una varietat desconeguda avui dia, caracteritzada per tenir les fulles i el fruit una mica més allargat que la varietat principal i tradicional de la comarca.

Si observem la soca, veurem com les arrels noves se superposen a la llenya seca, com a venes que s'endinsen fins la terra, i proporcionen així la saba a tots els cimals i rames de l'olivera. Aquestes arrels noves superficials, pròpies dels arbres vells, van creixent amb els anys, fins cobrir les més velles, que fan engrandir la soca.

Respecte a la seva edat, les opinions són diverses, però tothom afirma que es tracta d'un arbre mil·lenari, fins i tot bimil·lenari per a molts, és a dir, amb més de dos mil anys d'antiguitat, la qual cosa ens situa a l'època dels ibers i romans.

Malauradament, també va patir les conseqüències de la Guerra Civil, durant un assentament de tropes ben a prop del lloc en què alguns soldats, ajudats d'un tronçador (serra de dos mans) li van serrar tres branques que avui dia podem veure mutilades i que per si soles ben bé podrien haver passat per veritables soques d'oliveres.



"Lo Parot"
Família a la vora de l'olivera

Bot
Les empremtes del molí

Bot està situat a la vora del riu Canaletes, entre les serres de Corrals on hi sobresurten els cims de l'Agulla, la Plana, la roca del Migdia i els Pesells. El municipi es troba al mig de la Via Verda de la Terra Alta, la qual cosa el situa com un dels llocs amb parada obligada per tots aquells que transiten per aquest indret.

El molí de la vila
Restes d'un molí de premsa de biga

Ermita de Sant Josep
En primer terme la pedra verge

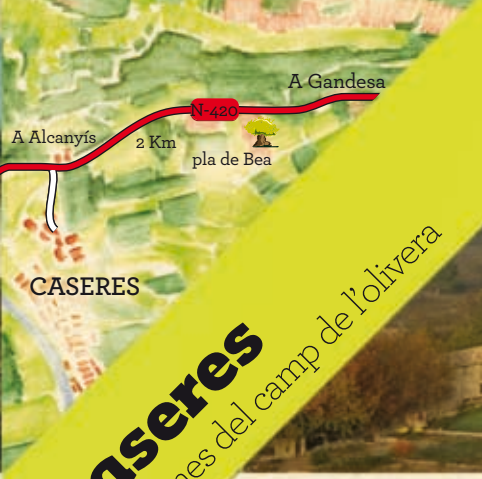
Les empremtes del molí

El municipi de Bot tenia al s. XVIII quatre molins de premsa de biga: el molí principal, anomenat molí de la vila, que era gestionat per l'ajuntament amb alguns drets del clergat, el molí de Paladella, el molí de Freixes i el molí del Camí dels Horts. Aquests molins, a més de les premses, tenien els elements característics propis d'un molí d'oli: les moles, els dipòsits (per emmagatzematge de l'aigua, oliasses i olives) i les piles de decantació de l'oli. La mòlta de les olives es realitzava en moles mogudes per tracció animal i calia disposar d'un forn o llar de foc per escalfar aigua per separar l'oli dels cofins i netejar-los. Per aquest motiu molts molins es troben a prop dels rius. Cal dir que l'oli era peça fonamental de l'època i matèria primera per a la conservació dels aliments i la seva preparació.

Avui dia són visibles al municipi diverses restes de molins. Les podem trobar al davant mateix de l'ermita de Sant Josep on s'hi ha situat el roll i la pedra verge procedent de l'antic molí de Paladella. Les restes del molí de la vila són visibles als afores del municipi.

Els molins de l'època amb l'arribada de les amortitzacions passaren a mans de particulars i a partir del s. XX van sorgir les primeres cooperatives per unir esforços i fer front al caciquisme dels empresaris oleícoles del moment.

A Bot se celebra una festa de l'oli als voltant de Sant Antoni.



Caseres

Les feines del camp de l'olivera

Caseres està situat a la vora del riu Algars, que delimita Catalunya amb Aragó. L'encant dels paratges naturals que l'Algars va configurant és un atractiu especial d'aquest municipi. Seguint el curs del riu aigües amunt, s'hi troben diverses escultures del projecte Art al Ras que lliga els municipis de la comarca per tot un seguit d'obres d'art situades als camins que porten d'un poble a l'altre. En aquest municipi podem contemplar les restes de l'antic molí de la Cooperativa, en concret les pedres de premsa, situades al passeig de la font.

Les feines del camp de l'olivera

El terme municipal de Caseres es caracteritza des de sempre per una forta cultura oleícola que requereix un important esforç del pagès. Per obtenir una bona collita d'olives cal realitzar feines variades gairebé durant tot l' any consistents en:

- **Adobar la terra** amb adobs minerals i orgànics.
- **Llaurar** per tal d'eliminar les males herbes que hi surten.
- **Esporgar**. L'olivera s'esporga un cop a l'any entre finals de l' hivern i principis de primavera, un cop acabada la collita. Durant l'estiu , es porta a terme l'eliminació de rebrots que neixen al voltant de la soca de l'arbre.
- **Fumigar** per tal de controlar les plagues i malalties que poden afectar l'olivera o les olives.
- **Fresar i passar rodet.** S'aplana la terra, es neteja de les herbes per tal de facilitar la recollida de les olives. Es fa a la tardor, cap a l'octubre.
- **Recollir el fruit.** Generalment, es realitza pel sistema de munyit, fent caure les olives a les borrasses (teles molt grans) preparades per tal d'afavorir la recol·lecció, i evitar que els fruits tinguin contacte amb la terra. La collita comença generalment a principis de novembre i es perllonga fins a finals de gener. El transport del fruit a l'almàssera es realitza o bé en caixes rígides o bé a granel. Seguint la N-240, direcció a Gandesa, a 1.800 m del municipi de Caseres, a la partida de Pla de Bea es pot contemplar una mostra del conreu d'oliveres i el resultat d'aquestes feines de camp.

Finca al Pla de Bea
Camp d'oliveres proper a Caseres

Llaurant el terreny
Preparant el camp per a la collita

Collita
Es fan caure les olives a les borrasses

Batea
Conreu en superintensiu

Batea és un municipi d'economia bàsicament agrària on el 70% de la població activa treballa en l'agricultura, especialment en el conreu de la vinya, i en l'elaboració de vins.

El nucli antic de Batea és un dels més característics de la Terra Alta, ja que conserva gran nombre de porxos coberts i construccions de carreu d'època medieval. Passejar pels seus carrers ens porta a descobrir tot un seguit d'elements característics de l'edat mitjana que encara són ben presents en l'actualitat.

Conreu en superintensiu

El conreu de l'olivera en superintensiu és una pràctica que cada vegada suma més adeptes a les comarques productores de Catalunya. El maneig d'aquestes explotacions és diferent als conreus tradicionals, tant des del punt de vista dels arbres com del regadiu. És un mètode mecanitzat íntegrament, des de la plantació de l'olivera, passant per la poda, la defensa vegetal i la recol·lecció del fruit. Cal remarcar que la producció del fruit és molt elevada si la comparem amb els cultius tradicionals.

Al municipi de Batea, a la partida de Gralles, a tocar de la Vallmajor, es pot contemplar una plantació d'aquest tipus de conreu.

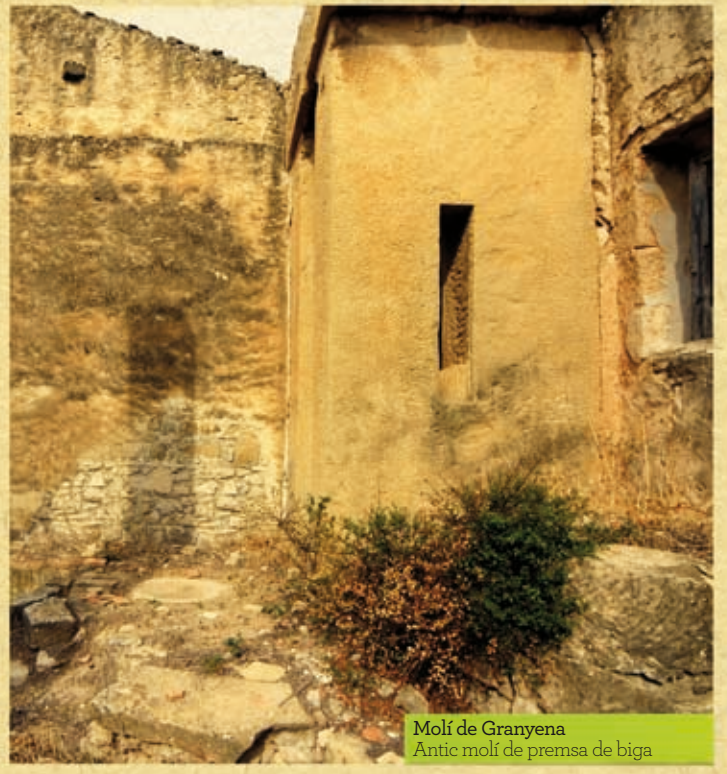
Municipi de Batea
Porxos

Partida Les Gralles.
Collita mecanitzada

vilalba dels Arcs

Consum i conservació

El municipi de Vilalba dels Arcs es troba situat a l'altiplà de la Terra Alta. Disposa d'un nucli antic de forma arrodonida amb carrers estrets on hi sobresurt l'església de Sant Llorenç, que combina elements gòtics amb altres de renaixentistes i barrocs. Cal d'estacar el campanar del temple de 40 m d'alçada. Es conserven els porxos de la plaça i algunes cases pairals, així com la capella de la Mare de Déu de Gràcia, d'època templera.



Molí de Granyena
Antic molí de premsa de biga

Consum i conservació

L'oli d'oliva verge combina amb tots els sabors, i es pot utilitzar en cru o bé per cuinar. Cru conserva totes les propietats. Quan s'utilitza per cuinar i sotmetre els aliments a temperatures properes als 100ºC, conserva totes les propietats dietètiques i gustatives, però perd bona part de les seves aromes i virtuts. Per a una òptima conservació, aconsellem que l'envàs de l'oli estigui protegit de la calor i de la llum, per conservar millor tots els atributs positius.
Antigament el sistema d'elaboració dels olis amb els molins de premsa de biga i de cofins presentava més components antioxidants que els olis extrets amb altres sistemes.

Sortint de Vilalba en direcció al calvari es troba un antic molí de premsa de biga anomenat molí de Granyena.

Botelles d'oli
Diferents marques de la D.O.P.

La Pobla de Massaluca

El procés productiu de l'oli

El municipi està situat en un lloc on s'obté una vista privilegiada sobre els diferents conreus: vinyes, olivers i ametllers, mostra típica dels conreus del nord de la Terra Alta. El nucli urbà de la Pobla de Massaluca conserva diversos porxos i alguns edificis notables pels elements arquitectònics que hi resten. A les rodalies del municipi, hi trobem el riu Matarranya amb un port fluvial on és possible practicar tota mena d'activitats aquàtiques.

El procés productiu de l'oli

El municipi disposa d'un molí on es barreja modernitat amb qualitat i on el procés productiu de l'oli implica:

1. Recepció, neteja, rentat i classificació de les olives.
2. Mòlta i batuda de la pasta.
3. Extracció de l'oli. La pasta passa a l'interior d'una centrifugadora on depenent del tipus de molí (dos o tres fases) es poden obtenir: oli i pinyola, o bé oli, pinyola i oliasses.
4. Emmagatzematge: generalment en dipòsits soterrats, anomenats trulls, o bé en dipòsits verticals.
5. Filtratge i envasat de l'oli. Amb el filtratge s'obté un abrillantament del olis eliminant les seves impureses. L'envasat és l'última operació del procés.

Exterior del molí
Descàrrega de les olives

Interior del molí
Sala d'elaboració de l'oli

La Fatarella

Gastronomia | La varietat arbequina | El Terrer

La Fatarella ofereix un entorn natural d'incomparable bellesa, ja que és una zona de muntanyes amb molts barrancs i terres cultivades, la qual cosa dóna al paisatge una gran diversitat de colors. Des del punt més alt de la vila, a l'ermita de la Mare de Déu de la Misericòrdia, s'obtenen bones vistes de l'entorn del municipi. És aconsellable fer una passejada pels carrers sinuosos i costeruts del poble on es descobreixen diferents porxos i trams de carrer coberts mitjançant embigats on hi abunden les cases fetes amb la pedra típica de la zona.

La varietat arbequina. "Els Raïmats"

Olives arbequines
Es caracteritzen pel seu petit tamany

Som davant d'una plantació d'oliveres plantades l'any 1923 combinades amb altres de més joves (1980), plantades al mig per aprofitar més el terreny. L'olivera arbequina és la segona varietat amb importància de la "Denominació d'Origen Protegida Oli de Terra Alta" i la més estesa a Catalunya. El seu origen se situa a la població d'Arbeca (Lleida). És un arbre d'arrels fortes, ben ramificades i de dimensions petites amb escàs port i no molt vigorós. Resisteix bé els freds i la sequera. Floreix la primera quinzena de maig amb una flor petita agrupada en raïms i de color blanc i verd.

Les plantacions d'aquesta olivera ofereixen un paisatge particular i poden distingir-se des de lluny. Les seves fulles presenten el clàssic verd ocre en la part superior, i un color gris groguenc a la inferior, típic d'aquesta varietat.

L'oliva Arbequina és una de les varietats més petites de totes i és utilitzada per produir oli d'oliva i també oliva de taula. El fruit presenta una forma més arrodonida que allargada, d'un color verd/violeta i lluent. Per fer-ne oli ofereix un bon rendiment ja que sol situar-se al voltant del 20%.

L'oli arbequí presenta una olor afruitada fresca amb aromes a ametlles i altres fruites, mitjanament amarg, picant i dolç i sense cap nota d'astringència.

Interior cuina
Cuinant amb oli

Taula parada amb oli
Diferents plats típics de la terra

Gastronomia i creativitat

L'oli d'oliva és la matèria primera indispensable a la cuina perquè dóna color, sabor i olor als aliments, els integra i en modifica la textura, alhora que dóna personalitat als plats.

La cuina de la Terra Alta està basada principalment en els productes de la terra. En destaca la cuina del corder, cuinat amb diferents varietats. Com tota cuina d'interior, s'acompanya els menús amb bones receptes a força de verdures i hortalisses.

Els plats més representatius de la comarca són: l'escalivada, la samfaina, l'empedrat, la clotxa, la truita en suc, el recapte i d'altres. Quant a la rebosteria, l'oli verge extra és la mare de la preparació de cócs de mel, casquetes, coca de massana, etc., típics a la comarca.

La Fatarella celebra la festa de l'oli al voltant del 8 de desembre, amb tot un ventall d'activitats relacionades amb l'oli i l'oleïcultura.

El terrer. Vall de Sant Francisco

La vall de Sant Francisco neix als peus del municipi de la Fatarella i davalla fins a trobar el riu Ebre. En aquesta vall es troba l'ermita de Sant Francisco que data de l'any 1.700 i hi predominen les construccions de pedra en sec.

L'orografia de la Terra Alta està formada per:

- **La plana**: és el fons de la gran vall situada entre les serres i muntanyes de l'est i l'altiplà, amb una altitud compresa entre 300-400 metres.
- **L'altiplà**: ocupa les terres aixecades de l'antic fons marí; les temperatures, a l'hivern, presenten el major contrast tèrmic. La seva altitud és de 400 -500 metres.
- **Les valls**: són el resultat d'antics cursos hídrics i erosius. Comuniquen la plana amb l'altiplà.

Amb aquesta orografia es configuren diferents zones de producció:

- **Fondos**: situats al fons de les valls. Presenten major nivell de fertilitat, a conseqüència de la profunditat dels sòls i de l'acumulació d'aigües. També presenten menys insolació.
- **Planes**: presenten un nivell de fertilitat variable en funció del tipus de sòl. És la superfície més estesa de la zona de producció.
- **Costers**: són els terrenys amb menor nivell de fertilitat. Se situen als vessants de les valls o zona de transició entre la plana i els sistemes muntanyosos. Presenten una baixa profunditat dels sòls i poca retenció de l'aigua.

A l'extensió d'oliverars de la comarca hi predomina un tipus de terrer, anomenat tapàs o taperot, ric en argiles refractàries. Presenta molt bona capacitat d'emmagatzematge d'aigua, fet que permet un bon desenvolupament de les oliveres en períodes de sequera.

Vall de Sant Francisco
Ermita de Sant Francisco

Vall de Sant Francisco
Oliveres a l'interior de la vall

Centre per
al foment
del vi i de l'oli

GANDESA

Gandesa

Consell Regulador DOP Oli Terra Alta | Centre per al foment

Gandesa conserva inalterable el seu patrimoni artístic i històric a més d'un entorn natural privilegiat on hi destaca el santuari de la Fontcalda situat en un engorjat a la vora del riu Canaletes. Al municipi s'hi troba el Celler Cooperatiu, obra modernista de l'arquitecte Cèsar Martinell, diverses cases pairals i el centre d'estudis de la Batalla de l'Ebre, amb una mostra de materials i explicacions sobre la Batalla de l'Ebre.

Denominació d'origen protegida

L'any 2000 el sector de l'oli d'oliva de la Terra Alta, conscient dels avantatges que podria implicar reconèixer la qualitat del seu producte davant la competitivitat de la comercialització, va començar a donar els primers passos per protegir l'oli d'oliva verge extra. El reconeixement de la Comunitat Europea de la DOP Oli de Terra Alta va arribar al 2005. Les funcions principals del Consell Regulador són: implantar el sistema de qualitat, aplicar el reglament i promocionar i defensar la DOP.
La DOP Oli de Terra Alta es caracteritza pel cultiu de l'olivera de la varietat Empeltre, única a Catalunya i amb molt poques hectàrees de conreu a la resta de l'Estat.

Centre per al foment del vi i de l'oli

A Gandesa trobem el Centre per al foment de la cultura del vi i de l'oli, que disposa de diversos serveis:
- **la Vinoteca** on es comercialitzen vins i olis de la DO "Terra Alta" i la DOP "Oli de Terra Alta",
- **l'Espai del vi i de l'oli**, centre d'interpretació d'una terra i dos productes excepcionals: el vi "Terra Alta" (DO) i l'Oli de Terra Alta (DOP)
- **Punt d'informació turística.**

DOP Oli de la Terra Alta
Distintiu de les etiquetes

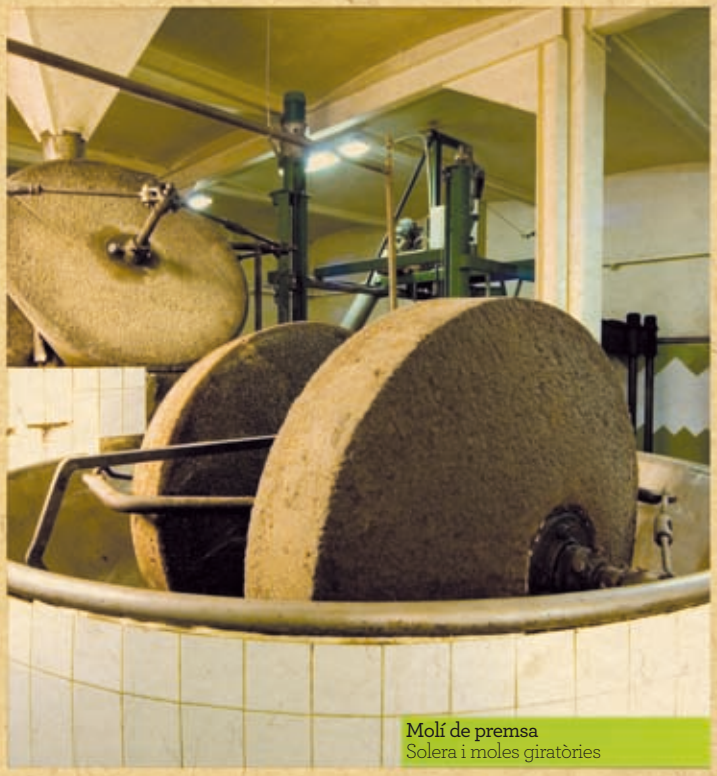
DOP Oli de la Terra Alta
Botelles de la D.O.P.

Centre per al foment del vi i de l'oli
Espai de l'oli

Pinell de Brai

Molí de premsa

Situat al límit de la comarca amb el Baix Ebre, el terme del Pinell de Brai presenta un paisatge majoritàriament muntanyós, format per les serres de Cavalls i Pàndols on el cim més elevat és la Punta Alta, de 705 m d'altitud, lloc emblemàtic de la Batalla de l'Ebre. Al municipi hi destaca el Celler Cooperatiu construït l'any 1917 per l'arquitecte Cèsar Martinell, deixeble de Gaudí. El celler està compost per tres naus frontals contigües i dues més situades a la part posterior de l'edifici. La nau de l'esquerra, amb dues plantes i coberta amb encavalcades de fusta, està destinada al molí de l'oli.



Molí de premsa
Solera i moles giratòries

Molí de premsa

El molí consta d'una solera circular de pedra on roden unes moles giratòries. L'alimentació del molí es fa per la zona central, i la pasta que es produeix va sortint cap a un canal exterior, on s'hi acumula. Tot seguit un rastre o paleta, l'escombra i la porta a un dipòsit o a un sistema de transport. Posteriorment a aquest procés de molturació es passa a la batedora per tal de formar una fase oliosa contínua i així facilitar la separació de l'oli. Una vegada batuda, la pasta es reparteix per sobre d'uns discs porosos de material plàstic o nylon que es denominen cofins. Aquests cofins, amb la pasta per sobre, s'apilen uns a sobre dels altres formant una torre vertical on s'aplica pressió per extreure l'oli. Posteriorment, als decantadors, se separarà l'oli de l'aigua.

Celler Cooperatiu
Detall del fris de la façana

Per menjar i dormir

albergs | allotjaments rurals | apartaments | càmpings | hostals | hotels | masies | restaurants

Apartaments LO PORT
Joan Miró, 8-12 | 43597 ARNES
977 435 090 | www.loport.cat

Apartaments LES VALLETES
Lluís Companys, 62 | 43597 ARNES
977 435 140 | www.lesvalletes.org

Allotjament Rural CAL BADAT
Lluís Companys, 3 | 43597 ARNES
977 435 690 | www.calbadat.org

Allotjament Rural CAL GORRO
Generalitat, 12 | 43597 ARNES | 977 435 164
www.calgorro.com

Allotjament Rural LA PREMSA
Onze de Setembre, 14 | 43597 ARNES
977 435 392 | www.lapremsacasarural.net

Allotjament Rural LO CELLER
Onze de Setembre 6-8 | 43597 ARNES
977 435 139 | www.cellerclua.cat

Allotjament Rural LO CORRAL D'ARNES
Companys, 65 | 43597 ARNES | 977 435 629
www.telefonica.net/web/locorral

Allotjament Rural SANT ROC
Sant Roc, 5 | 43597 ARNES
977 435 155 | www.alternativarural.com

Càmping ELS PORTS
Crtra. T-330, km 12 | 43597 ARNES
977 435 560

Habitatge Turístic EL TRÈVOL
Lluís Companys, 83 | 43597 ARNES | 626 561 924
http://turistarnes.blogspot.com

Hotel HORT DE FORTUNYO
Pda. Calsiners, parc 339 pol 5 | 43597 ARNES
977 435 155 | www.alternativarural.com

Hotel VILAR RURAL D'ARNES
Camí del Port, s/n | 43597 ARNES
977 435 737 | www.vilarsrurals.com

Hostal-Restaurant CAN BARRINA
Santa Madrona, 27 | 43597 ARNES
977 435 137 | www.canbarrina.net

Restaurant EL PETIT CABIROL
Onze de setembre, 28 | 43597 ARNES
977 435 655

Restaurant "La Tasqueta d'Arnes"
Lluís Companys, 45 | 43597 ARNES
666 270 037

Apartaments rurals CELLER PIÑOL
Algars, 7 | 43786 BATEA
977 430 505 | www.vinospinol.com

Masia VENTA DE SANT JOAN
Ctra Batea - Nonasp (Vta. de S. Joan) BATEA
649 644 724 | www.ventadesanjuan.es

Hostal-Restaurant DE L'ANTON
Av. Terra Alta, 41 | 43786 BATEA
977 430 010 | www.hostaldelanton.net

Restaurant CA L'ANTONI
Calvari, 1 | 43786 BATEA
977 431 001

Restaurant MIRAVALL
Av. Terra Alta s/n | 43786 BATEA
977 430 485

Restaurant EL CALIU
Travessera Tarragona, s/n | 43786 BATEA
977 430 289

Apartaments LA PLAÇA
Plaça de la Vila, 3 | 43785 BOT
977 428 002 | www.turismeterraalta.com

Allotjament Rural CAL TOMÀS
Caseres, 13 | 43785 BOT
977 428 255 | www.caltomas.com

Allotjament Rural CA LÁZARO
Freixes, 26 | 43785 BOT
977 428 189 | www.calazaro.com

Hotel - Restaurant CAN JOSEP
Av. Catalunya, 34 | 43785 BOT
977 428 240 | www.canjosep.com

Habitatge Turístic LA CASETA
La Bassa, 3 | 43785 BOT
627 801 101 | www.lacaseta.cat

Habitatge Turístic CA LA JARRA
Major, 19, 2n | 43787 CASERES
977 431 812 | www.calajarra.com

Casa de Poble Independent LA POSADA
Major, 10 | 43787 CASERES
977 431 861 | www.laposadacaseres.com

Restaurant CASAL MUNICIPAL
Av. Casal s/n | 43784 CORBERA D´EBRE
977 420 470

Restaurant CAL PELEGRÍ
Av. Llibertat, s/n | 43784 CORBERA D'EBRE
www.turismedia.com/calpelegri.htm
670 246 460

Allotjament Rural CASETA DE L'HORT
Pda. Freginals, pol. 13 parc. 3 | CORBERA D´EBRE
977 420 453

Hostal CA L'ÀNGEL
Pou de la Neu, 16 | 43594 EL PINELL DE BRAI
977 426 157 | www.calangel.info

Restaurant CA L'ÀNGEL
Font, 10 | 43594 EL PINELL DE BRAI
977 426 235 | www.calangel.info

Braseria CAN LLUÍS
Constitució, 9 | 43594 EL PINELL DE BRAI
977 426 195

Habitatge Turístic CA TIBARIA
Av. Aragó, 22 | 43780 GANDESA
977 420 089 | www.catibaria.cat

Hostal-Restaurant FONDA SERRES
Av. Aragó, 8 | 43780 GANDESA
977 421 025

Hotel-Restaurant PIQUÉ
Av. Catalunya, 68 | 43780 GANDESA
977 420 068 | www.hotelpique.com

Restaurant COLL DEL MORO
Ctra N-420, Km 795,5 | 43780 GANDESA
977 421 202 | www.colldelmoro.com

Restaurant LA FONTCALDA
Santuari de la Fontcalda | 43780 GANDESA
977 428 306 - 977 420 854

Restaurant RAMBLA
Rbla. Democràcia, 16 | 43780 GANDESA
977 420 929 | www.restaurantrambla.com

Restaurant CAN MANOLO
Germandat, 28 | 43780 GANDESA
977 421 177

Apartament EL RACÓ DE LES GRASES
Grases, 4 | 43596 HORTA DE SANT JOAN
649 669 668

Apart. EL TRULL DE LA COMANDA
Pintora Membrado, 7, bis | HORTA DE SANT JOAN
661 708 190

Apartaments FONT MAJOR
Camí Olles, s/n | 43596 HORTA DE SANT JOAN
977 435 180 | www.fontmajor.com

Apartaments LA FARINERA
Ctra Horta-Gandesa, Km 0 | HORTA DE SANT JOAN
646 985 223 | www.lafarinera.com

Apartaments LA FÀBRICA
St Miquel, 1 | 43596 HORTA DE SANT JOAN
977 435 743 | www.infolafabrica.com

Allotjament Rural - Rest. MAS DEL CIGARRER
Ctra Bot-H. S. Joan, s/n | HORTA DE SANT JOAN
977 435 153 | www.masdelcigarrer.net

Allotjament Rural MAS DE CHOLVI
Pda Mas de Javier | HORTA DE SANT JOAN
649 968 303 | www.masiacholvi.com

Allotjament Rural MAS DE MANRESA
Pda Viarnets, sn | HORTA DE SANT JOAN
628 592 339 | www.iespana.es/masmanresa

Allotjament Rural MAS DE CARLETS
P. Viarnets, Pol. 30 Parc. 52 | HORTA DE SANT JOAN
620 318 273 | www.terraalta.com/masdecarlets

Allotjament Rural SÉNIA DE DON PEDRO
Pda dels Plans | HORTA DE SANT JOAN
977 435 259 | www.seniadedonpedro.com

Allotjament Rural - Rest. VENTA DEL ROMÉ
Ctra Tortosa-Vall de roures, km 16 | HORTA DE SANT JOAN
977 435 470 / 699 842 202 | www.ventadelrome.com

Allotjament Rural MOLÍ DE SOTORRES
Salt (Regués) Pol. 31 Parc. 179 | HORTA DE SANT JOAN
977 435 021 | www.molidesotorres.com

Casa de Colònies ELS OLIVERS
Roques d'en Benet, 2 | HORTA DE SANT JOAN
977 435 360 | www.elsolivers.com

Habitatge Turístic CA LA BEGOÑA
Raval de l'Hospital, 10 | HORTA DE SANT JOAN
650 417 449 | www.calabego.com

Hotel - Restaurant MIRALLES
Av. Generalitat, 19-21 | 43596 H. DE SANT JOAN
977 435 555 | www.hotelmiralles.com

Hotel LES CAPÇADES
Pda Les Capçades, s/n | HORTA DE SANT JOAN
977 435 555 | www.hotellescapcades.com

Hostal-Restaurant CASA BARCELÓ
Av. Generalitat, 27 | HORTA DE SANT JOAN
977 435 353 | www.casabarcelo.com

Pizzeria d'ORTA
Av. Generalitat, 32 | HORTA DE SANT JOAN
649 180 745

Restaurant CAN JOAN
Av.dels Ports, 41 | HORTA DE SANT JOAN
977 435 714

Restaurant EL BARRACÓ
Av. Generalitat, 25 | HORTA DE SANT JOAN
977 435 355

Hostal - Restaurant CAN RIUS
Av. Misericòrdia 79 | 43781 LA FATARELLA
977 413 620 | www.hostalcanrius.com

Hostal Alberg LA CASA ECOLÒGICA
Camí M. D. del Carme, s/n | 43781 LA FATARELLA
977 413 605| www.lacasaecologica.com

Hostal -Restaurant CA LA BRISDA
Vall d'Estudi, 8 | 43781 LA FATARELLA
977 413847 | www.fondacalabrisda.com

Allotjament Rural LOS TRULLS D'AULIGUÉ
La Bassa, 3 | 43783 LA POBLA DE MASSALUCA
977 439 806 | www.turismedia.com/lostrulls.htm

Allotjament Rural PEREJOAN
Major 21 | 43783 LA POBLA DE MASSALUCA
977 43 98 00

Restaurant CAL PORREDON
La Bassa, 47 | 43783 LA POBLA DE MASSALUCA
977 439 929

Alberg Rural CA LA JEPA
Frontó, 7 | 43595 PRAT DE COMTE
977 428 278

Hostal-Restaurant CA L'ÀNGELS
Font, 6 | 43595 PRAT DE COMTE
977 428 309 | www.casaruralangels.com

Apart. CA LA MARIANA - CA JAUMOT
Hospital, 7 | 43782 VILALBA DELS ARCS
977 438 181 | www.germans-sole.org

Casa de Pegès MAS TORRENOVA
Ctra. Fatarella, 1 | 43782 VILALBA DELS ARCS
977 263 004 | www.mastorrenova.com

Hostal-Restaurant MODERNO
St. Llorenç, 6 | 43782 VILALBA DELS ARCS
977 438 012

Serveis turístics
granges | guies | lloguer de bicicletes, kayacs i altres vehicles

Serveis Turístics GUIES DEL PORT
Aragó, 76 | 43597 ARNES
977 435 515 / 676 308 021

Serveis Turístics RURAL SPORTS
Prat de la Riba, 12 | 43597 ARNES
646 985 223

Serveis Turístics NATURA BIKE
Ctra. de Pinell a Prat de Comte
43594 EL PINELL DE BRAI
977 426 047/ 618 571 225
www.naturabike.org

Lloguer bicicletes BICISPORTS AUBANELL
Mestre Joan Garde, 5
43780 GANDESA | 977 420 550

Granja CAN MIQUELÓ
Partida els Diumenges
43596 HORTA DE SANT JOAN
687 445 287 | www.granjacanmiquelo.com

Serveis Turístics ESGAMBI
S. Miquel, 7 | 43596 HORTA DE SANT JOAN
689 293 766 | www.esgambi.com

MONTSPORT
Medi Natural, 4
43596 HORTA DE SANT JOAN
977 435 074 / 665 543 058
www.montsport.es

KAYAKING TERRA ALTA
Nou, 7
43783 LA POBLA DE MASSALUCA
630 404 689 / 669 097 497
www.kayak-ing.es

Actius turístics
Centres d'Interpretació i d'estudi | museus | sales d'exposició

Centre d'Interpretació de la MEL
Antoni Gaudi, 8 | 43597 ARNES
977 435 134

C. d'Interpretació HOSPITALS DE SANG
Major, 27 | 43786 BATEA
977 421 528 | www.batallaebre.org

Centre d'Interpretació 115 DIES
Freginals, 18-24 | 43784 CORBERA D'EBRE
977 421 528 | www.batallaebre.org

Sala d'exposició LA TRINXERA
Ponent, 11 | 43784 CORBERA D'EBRE
977 420 662 / 977 420 072

Centre d'Interpretació LES VEUS DEL FRONT
Major, 4 | 43594 EL PINELL DE BRAI
977 421 528 | www.batallaebre.org

Centre d'estudis BATALLA DE L'EBRE
Av. Catalunya, 3-5 | 43780 GANDESA
977 420 760 | www.tinet.cat/-cebe/

Centre d'Interpretació per al foment de LA CULTURA DEL VI I DE L'OLI
Ctra. Vilalba, 31 | 43786 GANDESA
977 421 278 | www.doterraalta.com

Cap de l'ECOMUSEU DELS PORTS
Picasso, 18 | 43596 HORTA DE SANT JOAN
977 435 686 | www.elsports.org

Centre PICASSO D'ORTA
Antic hospital, s/n
43596 HORTA DE SANT JOAN
977 435 330 | www.centrepicasso.org

Centre d'Interpretació SOLDATS A LES TRINXERES
Rossinyol, 8, 1r | 43784 VILALBA DELS ARCS
977 421 528 | www.batallaebre.org

Almàsseres inscrites a la D.O.P. Terra Alta

Cooperativa Agrícola d'Arnes, SCCL
Onze de setembre, 4 | 977 435 542
43597 ARNES

Cooperativa Agrícola d'Ascó, SCCL
Av. Joan XXIII, 26 | 977 405 033
43791 ASCÓ

Societat Cooperativa A. Catalana i Secció de Crèdit Sant Miquel, SCCL Agrobotiga
Molí, 30 | 977 430 056 | 43786 BATEA
www.cellerbatea.com

Cooperativa Agrícola Sant Josep, SCCL Agrobotiga
Estació, 2 | 977 428 192
43785 BOT | www.coopbot.com

Cooperativa Agrícola Sant Isidre, SCCL Agrobotiga
Av. Generalitat, s/n | 977 431 845
43787 CASERES

Cooperativa Agrícola Sant Isidre, SCCL
Misericòrdia, 77 | 977 413 505
43781 LA FATARELLA

Oliflix, SL
Pont, 6 | 977 410 600
43750 FLIX | www.oliflix.com

Celler Cooperatiu Gandesa, SCCL Agrobotiga
Av. Catalunya, 28 | 977 420 017
GANDESA | www.coopgandesa.com

Agrària Sant Salvador d'Horta , SCCL
Navarra, 53
Agrobotiga
Joaquim Cortés, 6 | 977 422 000
43596 HORTA DE SANT JOAN

Olis de la Franja, SL
Ctra. Tortosa, s/n | 977 435 543
43596 HORTA DE SANT JOAN
www.covatelles.cat

Pinellense, SCCL Agrobotiga
Pilonet, 8 | 977 426 234
43594 EL PINELL DE BRAI
www.lacatedraldelvi.org

Agrícola Caterra, SCCL Agrobotiga
c/ Glorietes, s/n | 977 439 765
43783 LA POBLA DE MASSALUCA
www.caterra.es

Fruit Nature, SL
St. Antoni, 8 | 977 416 078
43790 RIBAROJA D'EBRE
www.fruitnature.com

Covilalba SCCL Agrobotiga
Cervantes, 1 | 977 438 010
43782 VILALBA DELS ARCS
www.covilalba.com

Vallespí-Vidal, SL
Eres, 40 | 977 438 050
43782 VILALBA DELS ARCS
vallespividal@gmail.com

Consell Comarcal
de la Terra Alta

Bassa d'en Gaire, 1 | 43780 Gandesa | Tel. 977 42 00 18 | Fax 977 42 03 95
E-mail: turisme@terra-alta.org | www.terra-alta.org

GOBIERNO DE ESPAÑA | MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO | SECRETARÍA DE ESTADO DE TURISMO

TERRA ALTA