



amb aigua de flor  
de Vandellòs  
P.O. \*

V.O.



## Lo Jaume de Cal Futo \*

En Jaume, el coneix tothom. Era el moliner del molí vell, el que donava les tandes a moldre les *aulives*, el que les pesava i les premsava i el que després, amb el càntir i la llisa, recollia fins a l'última gota d'oli de les bassetes... Eren altres temps, però tothom els té molt presents!



## Altres \* degustacions

Oli, vi, mel, ametlles, avellanes, còcs, coques, pastissos... Tot contribueix a fer un tast del nostre paisatge, del nostre territori, el vols provar?

Agrobotiga de Pratdip  
Agrobotiga de Tivissa  
Agrobotiga de la Serra d'Almos



Un projecte de Simbòlic.cat



Històries de Muntanya endins  
PRATDIP + TIVISSA + VANDELLÒS

Si voleu conèixer més històries, adreceu-vos a les nostres oficines de turisme:

Pratdip T. 977 566 388  
www.pratdip.cat

Tivissa T. 977 417 551  
www.tivissa.cat

Vandellòs T. 977 823 328  
www.hospitalet-valldeors.cat

"...sí, sí, los moliners, per fred no ens podíem queixar, al costat de l'estufa de sansa treballàvem bastant calents. Ara! Cada any agafàvem cada encostipat que treia foc, perquè clar, arribava el pagès amb varios sacs d'aulives, sorties amb mànigues de camisa fora i ja estava..."



Qui oli mesura,  
els dits se n'unta.







## Vallis Laurorum

Un fred 20 de desembre de 1191, Albert de Castellvell II, senyor del castell de Tivissa, va donar la Carta de població a dotze caps de família perquè habitessin i cultivessin les terres d'una vall plena de llofers, *Vallis Laurorum*. Acabava de néixer el poble de Vandellòs. Avui, més de vuit-cents anys després, de llofers ja no en queden, però al seu lloc trobem *aulivers*, ametllers, avellaners... (1)



(1) \*

el molí vell (2) \*



Vandellòs  
L'oli amb aromes de llofer



En Jaume de Cal Futo, l'antic moliner de Vandellòs, ens convida a plegar *aulives* a ensacar, a pesar, a fer voltar les *curres*, a emplenar els *cofins* de pasta, a premsar i, finalment, a veure com se separa l'oli a les *bassetes*. El molí vell de Vandellòs acull el Centre d'Interpretació de l'Oli, un viatge emotiu al nostre passat agrícola.

Cada mes de gener la Cooperativa Agrícola de Vandellòs organitza la Festa de l'Oli. Es presenta la producció d'oli de la temporada i es fan diverses activitats perquè tothom el pugui tastar. És un oli que té la categoria de Verge Extra es caracteritza per un intens regust afruïtat i el maridatge de dos tipus d'*aulives* de les varietats *arbequina* i *reguer*.



Festa de l'Oli (3)  
de la Cooperativa



(4) \*

per a sucar-hi pa...  
Vall de Llores,  
l'oli de Vandellòs



La millor manera de tastar les històries d'aquest territori és fer-ho a través dels nostres exquisits productes: l'oli, la mel, els vins, els fruits secs de la terra, avellanes i ametlles, els còcs, les coques de recapte... La nostra Agrobotiga us ofereix l'oportunitat de tastar el nostre paisatge, d'assaborir el nostre territori i, sobretot, de contribuir al seu manteniment!