

PRATDIP + TIVISSA + VANDELLÒS

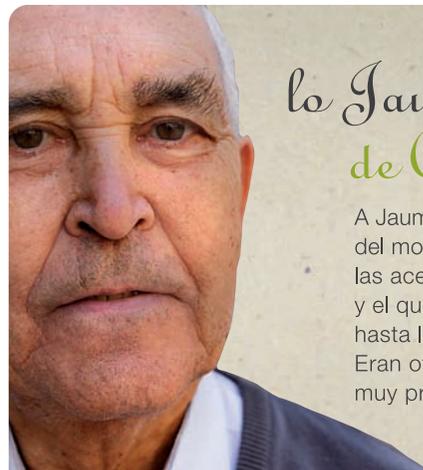
Historias de Montaña adentro *



El Aceite
de Laurel
con aromas
de Vandellòs *

Q.1

ESP



lo Jaume *
de Cal Futo

A Jaume, lo conoce todo el mundo. Era el molinero del molino viejo, el que daba las tandas para moler las aceitunas, el que las pesaba y las prensaba y el que, después, con el cántaro y la pala recogía hasta la última gota de aceite de las balsas... Eran otros tiempos, pero ¡todo el mundo los tiene muy presentes!



"...sí, sí, los molineros, por frío no nos podíamos quejar, al lado de la estufa de sansa trabajábamos bastante calientes, pero cogíamos unos resfriados que daban miedo, porque claro, llegaba el payés con varios sacos de aceitunas, salías en manga de camisa fuera y ya estaba..."



Quien aceite mesura
los dedos se unta.



Un proyecto de Simbòlic.cat

Otras *
degustaciones

Aceite, vino, miel, almendras, avellanas, tortas, cocas... Todo contribuye a la cata de nuestro paisaje, de nuestro territorio, ¿quieres probarlo?

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



Historias de Montaña adentro

PRATDIP + TIVISSA + VANDELLÒS

Si queréis conocer más historias, dirigíos a nuestras oficinas de turismo:

Pratdip T. 977 566 388
www.pratdip.cat

Tivissa T. 977 417 551
www.tivissa.cat

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





Vandellòs
El aceite con aromas de laurel

Vallis Laurorum

Un frío 20 de diciembre de 1191, Albert de Castellvell II, señor del castillo de Tivissa, donó la Carta de población a doce jefes de familia para que habitasen y cultivasen las tierras de un valle lleno de laureles, *Vallis Laurorum*. Acababa de nacer el pueblo de Vandellòs. Hoy, más de ochocientos años después, laureles ya no quedan, pero en su lugar encontramos olivos, almendros, avellanos...



(1)

El molino
(2) **Viejo**



Jaume de Cal Futo, el antiguo molinero de Vandellòs, nos invita a recoger aceitunas, a ensacar, a pesar, a dar vueltas a las muelas, a llenar los capazos de pasta, a prensar y, finalmente, a ver cómo se separa el aceite en el decantador. El molino viejo de Vandellòs acoge el Centro de Interpretación del Aceite, un viaje emotivo a través de nuestro pasado agrícola.

Cada mes de enero la Cooperativa Agrícola de Vandellòs organiza la Fiesta del Aceite. Se presenta la producción de aceite de la temporada y se preparan diferentes actividades para que todo el mundo lo pueda probar. Es un aceite que tiene la categoría Virgen Extra, se caracteriza por un intenso regusto afrutado y el maridaje de dos tipos de aceitunas de las variedades *arbequina* y *reguer*.



Fiesta del Aceite
(3)
de la Cooperativa

(4)

Para mojar pan...
Vall de Llorç,
el aceite de Vandellòs



La mejor manera de probar las historias de este territorio es hacerlo a través de nuestros exquisitos productos: el aceite, la miel, los vinos, los frutos secos de la tierra, avellanas y almendras, las tortas, las cocas de recapte... Nuestra Agrotienda os ofrece la oportunidad de probar nuestro paisaje, de saborear nuestro territorio y, sobre todo, ¡de contribuir a su mantenimiento!