

## Programa per a la millora de la competitivitat de les empreses turístiques de la Terra Alta i la seva adaptació als mercats

Actuació 2: Assistència tècnica en la creació de la ruta oleoturística

Acció 2.2. : Benchmark oleoturisme a les Garrigues-SEGRIÀ SEC

### **Preprograma visita a realitzar 25 de setembre de 2018**

Viatge de benchmark per a conèixer les millors pràctiques d'oleoturisme a les Garrigues i Segrià Sec (antigues Garrigues històriques).

Aquest programa està dissenyat per mostrar experiències i visites oleoturístiques que difereixin entre elles, tant pel tipus d'agent que les organitza com pels públics als quals van dirigides, de manera que el ventall de propostes sigui el més ampli i útil possible. També tindrem l'oportunitat de conèixer alguns dels agents més implicats en el desenvolupament de l'oleoturisme en aquest territori i que ens expliquin el seu recorregut en el desenvolupament de l'oleoturisme a les Garrigues-Sagrià Sec.

### **Horaris**

8:00h.- Sortida des de Gandesa

10:00h.- Visita a Oleum Flumen (Vinaixa) amb tast d'oove<sup>1</sup> Premium i productes de temporada. *1:35h des de Gandesa.*

12:30h.- Visita a l'Espai Martinell i Agrobotiga de la Cooperativa d'Arbeca (Arbeca) amb tast d'oove locals. *20min des de Vinaixa.*

14:30.- Dinar d'homenatge a l'oove i a la gastronomia local al molí del sXIX del Bep de Canut (Torrebesses). Amb la xef Montse Freixa del restaurant El Castell. *30min des d'Arbeca.*

16:30.- Visita breu al Centre d'Interpretació de la Pedra Seca (Torrebesses). *5min des del molí antic.*

17:30.- Visita al Museu de l'Oli i al Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya (La Granadella). *15min des de Torrebesses.*

20:00h.- Sortida cap a Gandesa

21:00h.- Arribada a Gandesa

---

<sup>1</sup> Oli d'oliva verge extra

## Visites previstes

### ➤ **10:00h. Visita a Oleum Flumen.** Vinaixa

En Martí Terés és un productor d'ooves d'alta gamma. El molí, d'última generació, es troba ubicat en una finca privada la qual ha estat adaptant els últims anys per a les visites turístiques. En Martí és un dels pioners a Catalunya en oferir experiències en oleoturisme. Visitarem la finca i les instal·lacions i farem un tast d'oove propis amb productes de temporada.



### ➤ **12:30. Visita a l'agrobotiga i Espai Martinell de la Cooperativa d'Arbeca.**

L'agrobotiga es troba a la part antiga del que era el molí. L'edifici de la cooperativa, obra de Cèsar Martinell, és també oficina de turisme municipal. Des d'aquí, la Magda Garret, millor informadora turística de Catalunya 2016, compagina la venda d'oli i productes locals, diferents tipus de tasts d'oove amb audiovisuals i la informació turística local i comarcal. Visitarem aquest espai i farem un tast d'oove locals.



➤ **14: 30. Dinar d'homenatge a l'oove i a la gastronomia local al Molí del Bep de Canut de Torrebesses amb la xef Montse Freixa.**

Aquest és un dels molins antics restaurats més espectaculars de la zona Garrigues-Segrià Sec i data del s.XIX. El dinar, amb la xef Montse Freixa *in situ*, coordinat per Olea Soul i amb la col·laboració de l'ajuntament de Torrebesses, serà un homenatge als oove i als productes i la gastronomia locals en un entorn tan singular com un molí d'oli històric.

Durant el dinar, ens acompanyarà en Mario Urrea, alcalde de Torrebesses i una de les persones més implicades en la promoció i activació turística del patrimoni de la pedra en sec.



➤ **16:30. Visita al Centre d'Interpretació de la Pedra Seca.** Torrebesses.

Impulsat per l'ajuntament, des d'aquí s'organitzen rutes de descoberta del patrimoni de pedra seca local. Des d'aquí també, s'han centralitzat les iniciatives per buscar la viabilitat econòmica de la preservació i rehabilitació d'aquest patrimoni. Farem una visita breu a l'equipament de la mà d'en Mario Urrea, qui ens explicarà les rutes, els nous projectes i com la pedra en sec esdevé part intrínseca del relat oleoturístic.



➤ **17:30. Visita al Museu de l'Oli i al Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya (CCOC).** La Granadella.

El Museu es situa a l'antic molí de la cooperativa d'oli. Aquest equipament compta amb un projecte museogràfic interactiu i és membre del Sistema Territorial del Museu Nacional de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya (mNACTEC).

El CCOC, a banda de promoure la cultura de l'oli a través dels tasts d'oli, s'ha perfilat com el centre de referència organitzant tot tipus d'activitats, des de formació relacionada amb oli i oleoturisme, collita d'olives, presentacions gastronòmiques, activitats oleoturístiques infantils, art relacionat amb la cultura de l'oli, rutes amb Burricleta (e-bike), etc.

Durant aquestes visites, ens acompanyarà l'Elies Bosch, tècnic de promoció econòmica de l'Ajuntament de la Granadella, qui ens podrà explicar amb detall com van sorgir les iniciatives, quins son els relats que s'emmarquen en aquestes dues propostes, quina és la seva viabilitat a futur i com aquestes iniciatives contribueixen al relat de l'oleoturisme a les Garrigues-Segrià Sec i com formen part de diverses xarxes de col·laboració, tant a nivell comarcal com nacional.



## **Organització i serveis d'amfitrió**

L'Ariadna Boixader serà la vostra amfitriona.

És cofundadora de la primera agència de viatges de Catalunya especialitzada en oleoturisme, amb base a les Garrigues, vice-presidenta de l'Associació per al Foment del Turisme a les Garrigues, cofundadora d'Oleoturisme Garrigues i ponent i organitzadora habitual de xerrades, formacions i creació d'espais de xarxa entorn l'oleoturisme a les Garrigues i el Segrià Sec.

*Olea Soul*

FOOD TRAVEL

## **Observacions**

L'alcalde de Torrebesses, en Mario Urrea, ens acompanyarà al dinar i podrà explicar tot el que han fet des de Torrebesses per promoure la pedra en sec. En l'últim any s'ha avançat molt de cara a Urbanisme per transformar cabanes en allotjaments rurals singulars. Molta feina a fer encara, però certament es comença a veure la llum per poder donar uns altres usos turístics a aquest patrimoni i promoure'n la seva conservació i rehabilitació.

L'Elies Bosch, tècnic de promoció econòmica de l'ajuntament de la Granadella serà en nostre amfitrió a la Granadella. Ell ens explicarà el com i el perquè de les iniciatives del Museu de l'Oli i del Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya.

També comptarem amb l'Adrià Dalmau, AODL al Consell Comarcal de les Garrigues, en algun punt del viatge perquè ens expliqui el projecte del SOC d'aquest 2018, del qual n'és el tècnic.

Ariadna Boixader ha participat organitzant una catorzena de sessions de professionalització en el marc del projecte del SOC, i a partir del qual s'ha fet una diagnosi molt exhaustiva sobre la cadena de valor de l'oli i l'oleoturisme i tot el que està sortint i sortirà a partir d'aquest projecte.

Pels temes d'Oleoturisme Garrigues, l'Associació de Turisme i accions dutes a terme els últims 5 anys a les Garrigues i Segrià Sec, la mateixa Ariadna Boixader anirà parlant al llarg de la jornada.