



















RESTAURANTS AMB OLI NOU EN PRIMÍCIA

ELS RESTAURANTS PARTICIPANTS

OFERIRAN PA AMB OLI NOU DE LA COOPERATIVA DE CAMBRILS COM APERITIU

 BEÇ D'OR  977 792 013 Av. Riera de Riudecanyes, 5 	 GAMI  977 361 049 C. Sant Pere, 9
 BRISAS DE MAR  977 185 183 Av. Diputació, 72 	 KUPELA  977 368 881 Av. Diputació, 2 
 CA LA PURI  610 207 909 C. Ferran Sorts, 9 Baixos 	 LA CONFRARIA DEL PORT  630 250 300 Moll Ponent, s/n 
 CAL TENDRE  877 016 327 C. Ramon Llull, 10 Baixos 2 	 LA PALMERA DE LA LLOSA  977 793 354 C. Margaritas, 8
 CAN JORDI  977 793 390 Pg. Francesc Macià, 10	 LAS CADENAS  977 363 304 C. Gimbernat, 7 Baixos 
 CAN SOLÉ  977 360 236 C. Ramon Llull, 19-21 	 LES BARQUES  977 366 455 C. Consolat de Mar, 64
 CASA MACARRILLA 1966  977 360 814 C. Barques, 14 	 L'ORIGINAL  977 911 602 Pl. Mossèn Joan Batalla, 5
 CLASSICO DUOMO  977 361 276 C. Creus, 1 	 MIQUEL  977 360 357 Av. Diputació, 3 
 CLUB NÀUTIC CAMBRILS  877 018 952 Pg. Miramar, 44 	 MIRAMAR  977 360 063 Pg. Miramar, 30
 DOFÍ VERD  977 364 986 Rambla Jaume I, 35 	 RINCÓN DE DIEGO  977 361 307 C. Drassanes, 19
 DUOMO  977 365 457 Rambla Regueral, 4 	 SOTACEL  977 791 506 Pg. Miramar, 42 
 EL CAPI  977 364 655 C. Pau Casals, 16	 TABERNA LEKEITIO  977 794 668 C. Miquel Planàs, 19 
	 XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR  977 276 941 Càmping Joan / Pg. Marítim, 88 

NOVETAT



Els restaurants amb la icona gelat oferiran als seus comensals les postres de les Jornades: **Gelat de vainilla amb oli d'oliva verge extra macerat amb roses.**

Patrocinator:

Cooperativa Agrícola
CAMBRILS

Col·laboradors:

AEH
ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS
D'HOSTALERIA DE CAMBRILS

IRTA⁹
Institut de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries



Segueix-nos al Facebook de
Cambrils Gastronomia

28 octubre - 6 novembre 2022

JORNADES GASTRONÒMIQUES AMB OLI NOU D'OLIVA VERGE EXTRA

► Degustació als restaurants ◀



Cooperativa Agrícola de Cambrils
Ctra. Cambrils - Montbrió, Km 2



AJUNTAMENT DE CAMBRILS
Àrea de Promoció econòmica

100% MEDITERRANI

XERRADA TÈCNICA | Dimarts, 25 d'octubre

▶ L'OLIVA, revisió dels conceptes sobre aquesta fruita

(rendiments, maduració i maneig)

Impartida per **Esteve Martí Perelló**, especialista en olivicultura i elotècnia de l'IRTA-Mas Bové

- 🕒 A les 20h
- 📍 Al saló d'actes de la Cooperativa Agrícola de Cambrils (Ctra. Cambrils - Montbríó, Km 2)
- 📄 Formació adreçada als professionals de la pagesia i agricultura

👨👩👧👦 TALLER FAMILIAR | Dissabte, 29 d'octubre

▶ RUTA PER LES OLIVERES

- 🕒 De les 16h a les 17:30h
- 📍 Agrobotiga de la Cooperativa (Ctra. Cambrils - Montbríó, Km 2)
- 📄 Inscripcions: De dilluns a divendres, de 7h a 15h 977 369 511 i info@coopcambrils.com

👨👩👧👦 Visitarem una finca d'oliveres per veure *in situ* com es fa el procés de recollida de les olives. Tots/es els/les que s'atreveixin les podran collir ells/elles mateixos/es gaudint de la màgia i l'essència de fer de pagès/a.

Després, portarem les olives al Molí de la Cooperativa per seguir el procés per obtenir l'oli d'oliva verge extra.

Finalitzada la visita al Molí, berenarem tots plegats.

Degustació de la Rosta de Cambrils de tota la vida: pa torrat amb oli nou i ví (adults) pa torrat amb oli i xocolata (pels més menuts).

💰 **10 € adults** (De regal una ampolla d'oli d'oliva verge DOP SIURANA extra de la nova collita de 750 ml). **Infants: Entrada gratuïta**

XERRADA AMB DEGUSTACIÓ | Dimecres, 2 de novembre

▶ L'OLI D'OLIVA A LA CUINA: condiment o ingredient?

Impartida per **Montserrat Jiménez**, especialista en oli i cuina de l'IRTA-Mas Bové

- 🕒 A les 18h
- 📍 A la Torre del Llimó (C/ Rovira, 1 de Cambrils)
- 👥 30 persones
- 📄 Inscripcions: peconomica@cambrils.cat o al telèfon 977 794 679

👨👩👧👦 TALLER FAMILIAR | Dissabte, 5 de novembre

▶ APROFITAMENTS DE L'OLIVERA

- 🕒 A les 10:30h i a les 12h (durada d'1,5h)
- 📍 A la Torre del Llimó (C/ Rovira, 1 de Cambrils)
- 📄 **Places limitades.** Inscripcions: peconomica@cambrils.cat o al telèfon 977 794 679
- 📄 Conèixer els diferents aprofitaments del conreu de l'olivera: el fruit, les fulles i l'escorça. Elaboració de conserva d'olives arbequines seguint una recepta tradicional.
* Edat mínima recomanada: 5 anys

💰 **Taller gratuït**

FESTA DE L'OLI NOU

▶ ESMORZAR POPULAR | Diumenge 6 de novembre

Esmorzar popular per degustar l'oli novell verge extra DOP SIURANA de la Cooperativa de Cambrils

- 🕒 A partir de les 9h
- 📍 A les instal·lacions de la Cooperativa Agrícola de Cambrils (Ctra. Cambrils - Montbríó, Km 2)
- 🔪 Pa torrat, llonganissa, fruita i l'oli nou d'oliva verge extra Mestral de la nova collita 2022
- 💰 Tiquet 4€
- 📄 De les 9h a les 14h, aprofita els horaris especials de l'agrobotiga per fer la compra de productes de proximitat

▶ ACTIVITAT INFANTIL: ACTUACIONS DE GRUPS LOCALS

PROMOCIÓ

Amb la compra del tiquet de l'esmorzar, descompte de 2€ per la compra d'una garrafa de 5 litres d'oli d'oliva verge extra

