

Ferias y fiestas enogastrónomicas
FOIRES ET FÊTES ENOGASTRONOMIQUES

POBLACIÓN Village	FERIA Foire	PRODUCTOS Produit
ENERO Janvier		
Valls	Gran Fiesta de la Calçotada	IGP Calçot de Valls, vino DO Tarragona, cava DO Cava, queso, mermelada, miel, DOP Siurana, DOP Avellana de Reus e IGP Pa de Pagès (pan redondo)
Vimodri i Poblet	Feria de la Trufa	Trufa
L'Espluga de Francolí	Feria de St. Vicenç	Pan y catas de vino y cerveza
FEBRERO Février		
Forès	Vive el Vino	Vino DO Conca de Barberà
MARZO Mars		
Urgell	L'Urgell, un paseo entre almendros	Caminatas entre almendros en flor con catas de vinos en las bodegas del Urgell
ABRIL Avri		
Montblanc	Semana Medieval de Montblanc	Vino y cava DO Conca de Barberà
Castellserà	Feria de Horticultura Vive el Huerto	Verduras y hortalizas
Valls	Fiesta Popular de las habas	Habas
MAYO Mai		
Agramunt	DVinos	Muestra de vinos y cavas de proximidad
Tàrrega	Firacóc	Mercado y encuentro del coc (bizccho), muestra de productos de panadería, coca de recapte (con hortalizas asadas) y pastelería
Valls	Music Valls va de vinos y Feria del Aguardiente	Vino DO Tarragona, cava DO Cava y aguardientes
Vila-rodona	Columbarium Tapa	Degustación de tapas, rest y vinos y cavas de Vila-rodona
El Rourell	Feria Medieval	Feria con puestos de productos agroalimentarios
Rodonyà	Fira't	Vino, cava y otros productos agroalimentarios
Tàrrega	Feria de la Cerveza Artesana	Cerveza artesanal
JUNIO Juin		
Barberà de la Conca	Fiesta del Trepat	Vino y cava DO Conca de Barberà
La Fuliola	Fiestas de la Siega y la Trilla	Trigo y cereales
JULIO Juille		
Blancafort	Fiesta del Vino de Vermut	Vermut
Montbrió de la Marca	Maridaje de vinos y patés	Vino y patés
Cabra del Camp	Fiesta de la Siega	Trigo y cereales

AGOSTO Août		
Cabra del Camp	Fiesta de la Trilla	Trigo y cereales
L'Espluga de Francolí	Fiesta de la Vendimia de la DO Conca de Barberà	Vino y cava DO Conca de Barberà
Belltail	Fiesta del Ajo de Belltail	Ajo de Belltail
Rocafort de Queralt	Tierra de Cava	Cava DO Conca de Barberà
Valls	Firagost	Vino DO Tarragona, cava DO Cava, mermeladas, miel, cerveza artesanal, aceite DOP Siurana, quesos, DOP Avellana de Reus, vermut, productos de proximidad e IGP Pa de Pagès
Sta. Col. de Queralt	Plantación del Azafrán	Azafrán

SEPTIEMBRE Septembre		
L'Espluga de Francolí	Fiesta de la Cerveza	Cerveza artesanal
Vilagrassa	Feria de la Almendra	Almendra
Verdú	Fiesta de la Vendimia y el Vino	Vino

OCTUBRE Octobre		
Ciutadilla	Feria de la Cebolla	Cebollas
Agramunt	Feria del Turrón y el Chocolate a la Piedra	Turrón y chocolate
Vilanova de Prades	Fiesta de la Castañoada	Castañas
Alcover	Feria de Bandoleros	DO Cava, DO Tarragona, DOP Siurana, quesos, mermeladas, miel, cerveza artesanal
Valls	Valls va de catas	Cerveza artesanal y gastronomía
Santes Creus (Aiguamúrcia)	Vitis Aiguamúrcia	Enoturismo y gastronomía
Sta. Col. de Queralt	Somos Tierra de Azafrán	Azafrán

NOVIEMBRE Novembre		
Vila-rodona	Feria Agropecuaria	Vino DO Tarragona, cava DO Cava, mermeladas, miel, cerveza artesanal, aceite DOP Siurana, quesos
Vila-rodona	Fiesta del Vino Joven	Fiesta del vino y aceite nuevo
Valls	Fiesta del Aceite Nuevo	Fiesta del aceite nuevo
L'Urgell	Un paseo entre olivos	Visitas guiadas entre olivos milenarios
Senan	Jornada del Garbanzo Pequeño (Cigronet)	Garbancitos
DICIEMBRE Décembre		
Belianes	Fiesta del Aceite del Valle del Corb	Aceite
Preixana	Mercado de Proximidad, feria gastronómica	Productos de proximidad
Valls	Feria de Capones, Aves y Mercado de Navidad	Vino DO Tarragona, cava DO Cava, quesos, mermeladas, aceite DOP Siurana, miel, vermut, productos de proximidad
Santes Creus	Feria de Santa Llúcia	Vino DO Tarragona, cava DO Cava, mermeladas, miel, queso, cerveza artesanal, productos de proximidad

Restaurantes
RESTAURANTS

Ofrecemos platos tradicionales e innovadores, en los que destacan ingredientes locales y de temporada, que te permiten disfrutar de una experiencia gastronómica inolvidable.

On vous propose des plats traditionnels et créatifs, avec des ingrédients locaux et de saison, pour vous faire vivre une expérience gastronomique inoubliable.



¡Toda la información actualizada en el QR!

Toutes les informations mises à jour sur le QR code



Iberik Rocallaura Balneari

Alojamientos
HÉBERGEMENTS

La Ruta del Cister, ofrece una variedad de alojamientos, desde casas rurales hasta cómodos hoteles, para disfrutar de un merecido descanso en un entorno idílico.

Sur La Route du Cistercien, vos hébergements vont des gîtes ruraux aux hôtels confortables, vous permettant de profiter d'un repos bien mérité dans un cadre idyllique.



¡Toda la información actualizada en el QR!

Toutes les informations mises à jour sur le QR code



Ca la Nati de Montblanc

Productores
PRODUCTEURS

Nuestros productores son famosos por su dedicación a la elaboración artesanal tradicional y la calidad de sus productos, que reflejan la riqueza del territorio.

Nos producteurs sont réputés pour leur passion pour l'artisanat et la qualité, vous proposant des produits qui montrent la richesse du terroir.



¡Toda la información actualizada en el QR!

Toutes les informations mises à jour sur le QR code



Fondo propio de La Ruta del Cister



Carquinyolis

Los carquinyolis son una especialidad típica y tradicional catalana originaria de L'Espluga de Francolí. Están hechos con harina, azúcar y almendra marcona seleccionada. Se elaboran formando un tronco aplanado que se corta en finas rebanadas. Acto seguido, se tuestan para darles la textura seca y crujiente que caracteriza a este dulce tradicional.

Carquinyolis

Les carquinyolis, spécialité catalane traditionnelle de L'Espluga de Francolí, sont faits de farine, sucre et amandes marcona sélectionnées. Leur préparation consiste à façonner une bûche aplatie, puis à la découper en fines tranches et à la torréfier pour une texture sèche et croquante.



Fruta: manzanas y peras

Las características orográficas y climáticas del Urgell favorecen la producción de manzanas y peras de alta calidad. Se cultivan distintas variedades de manzana. En cuanto a la pera, la DOP Pera de Lleida incluye variedades como la blanquilla, la limonera y la conference.

Fruits : pommes et poires

Les caractéristiques géographiques et climatiques de l'Urgell favorisent la production de pommes et de poires de qualité. Différentes variétés de pommes y sont cultivées, tandis que la poire, sous l'AOC Pera de Lleida, inclut des variétés comme la blanquilla, limonera et conference.



Castañas

La castaña es un fruto seco de alto valor energético, rico en vitaminas y bajo en grasas. La castaña de Vilanova de Prades es una de las más apreciadas en Cataluña por su pequeño tamaño y sabor.

Cada otoño se celebra la Fiesta y el Mercado de la Castañoada en Vilanova de Prades.

Châtaignes

La châtaigne est un fruit sec à haute valeur énergétique, riche en vitamines et pauvre en graisses. La châtaigne de Vilanova de Prades est l'une des plus appréciées en Catalogne, grâce à sa petite taille et à son goût unique. Chaque année, en automne, la « Fête et Marché de la Castanyada » est célébrée à Vilanova de Prades.



Pan

El pan de pagès se caracteriza por ser redondo, con una corteza gruesa y crujiente de color dorado y una miga tierna y alveolada. El proceso de fermentación es largo y su apariencia es rústica. Varios hornos de la Conca de Barberà, el Urgell y el Alt Camp elaboran pan artesanal bajo la IGP Pa de Pagès.

Pain

Le pain de campagne se distingue par sa forme ronde, sa croûte épaisse et dorée, ainsi que sa mie tendre et alvéolée. Son processus de fermentation est long, lui donnant une apparence rustique. Plusieurs boulangeries de la Conca de Barberà, de l'Urgell et de l'Alt Camp produisent ce pain artisanal sous l'AOC « Pain de Pagès ».



Frutos secos: nueces, avellanas, almendras y algarrobos

Los frutos secos como las nueces, avellanas y almendras, esenciales en la dieta mediterránea, se encuentran en el territorio Cister y se pueden consumir crudos, tostados o salados. La algarroba, utilizada como sustituto del cacao, se ha recuperado en el Alt Camp para elaborar productos agroalimentarios.

Fruits secs : noix, noisettes, amandes et caroubes

Les noix, noisettes et amandes, essentielles au régime méditerranéen, sont présentes sur La Route du Cister et se consomment crues, grillées ou salées. La caroube, utilisée en farine comme substitut du cacao, a été redécouverte dans l'Alt Camp pour des produits agroalimentaires.



Cocas de recapte

La coca de recapte es un plato tradicional de la cocina catalana, especialmente popular en las comarcas de Tarragona y Lleida. Se trata de una coca o base de pan cubierta con una variedad de ingredientes, a menudo verduras y hortalizas asadas. También se llama coc de recapte. En Tàrrega se celebra en mayo la Firacoc.

Cocas de recapte

La coca de recapte est un plat traditionnel de la cuisine catalane, particulièrement populaire dans les régions de Tarragone et de Lérida. Il s'agit d'une sorte de tarte ou base de pain garnie d'une variété d'ingrédients, souvent des légumes grillés ou rôtis. Elle est aussi appelée "coc de recapte". À Tàrrega, la Firacoc est célébrée en mai.



Mermeladas y miel

La miel y las mermeladas se han elaborado siempre en las comarcas de la Ruta del Cister. La gran diversidad de la flora autóctona se refleja en la producción de miel, con diferentes variedades y texturas. Las mermeladas y confituras son de gran calidad y están elaboradas de manera artesanal con frutas y hortalizas de la zona.

Confitures et miel

Dans les régions de La Route du Cister, la production de miel et de confitures est une tradition ancienne. La richesse de la flore se reflète dans la diversité des saveurs et textures du miel. Les confitures et marmelades, de grande qualité, sont fabriquées artisanalement avec des fruits et légumes locaux.



Cerveza

En las comarcas del Alt Camp y la Conca de Barberà hay varias empresas que elaboran cervezas. La elaboración artesanal es el denominador común de todos los productores de La Ruta del Cister. Son cervezas de fermentación alta, sin filtrar ni pasteurizar, para conservar todo su sabor.

Bière

Dans les régions de l'Alt Camp et de la Conca de Barberà, plusieurs entreprises fabriquent des bières. La fabrication artisanale est le dénominateur commun de tous les producteurs de La Route du Cister. Il s'agit de bières à fermentation haute, non filtrées et non pasteurisées, afin de préserver toute leur saveur.



