**PRODUCTES GASTRONOMICS**

**OOVE amb OLIS ESSENCIALS**

**Olicatessen &**

Oli d’oliva verge extra i oli essencial d’herbes aromàtiques (farigola, menta, romaní, estragó i alfàbrega), tot d’agricultura ecològica.

Un oli, que aromatitza els plats d’una manera sublim, gustosa, natural, discreta i sorprenent.

Per plats tradicionals o innovadors, dolços i salts, carns o peixos, pasta i arròs… fins on la imaginació us arribi!

Més informació, trucs i receptes a : <http://www.olicatessen.com/>

**LES ARBEQUINES DE SEMPRE**

**Olives Arbequines i Pate d’olives**

Aquestes olives verdes son recollides manualment de l’oliver i son depositades en trulls subterranis juntament amb aigua, sal i herbes aromàtiques.

Són excel·lents per aperitius i amanides.

Productes de la cooperativa de la Granadella : [www.aceitedegustus.es](http://www.aceitedegustus.es)

**Olives arbequines i olivada en AIGUA DE MAR**

L’aigua de mar és l’element diferenciador d’aquest productes, augmentant la qualitat del producte amb propietats, minerals i oligoelements, al mateix temps que ajuda a conservar les olives.

<http://olisoleil.com/>

**CONSERVES AMB OOVE**

**Tupina de porc**

Antigament es matava el porc un cop a l’any, però aquest s’havia de conservar amb oli per menjar ‘ne tot l’any. Aquesta conserva derivada de la matança del porc que fins fa ben poc es feia només a l'àmbit domèstic i no se'n produïa per vendre.

Es feia amb llom de porc sencer, costelles de porc, botifarres crues, llard, oli i sal. I a Xolís d’Adons encara l’elaboren tradicionalment.

[www.xolisdadons.com](http://www.xolisdadons.com)

**SALSES TRADICIONALS**

**Tapenade**

Oli d’oliva verge extra, tàperes, anxoves, olives, suc de llimona, pebre molt i vinagre de vi. Aquests son els ingredients que conformen aquesta salsa tradicional al sur de França que es diu que va ser inventada al 1880.

Es pot servir com aperitiu untada en torrades o per acompanyar amanides, pasta o verdures a la brasa.

http://www.oleumflumen.com/

**Almadroc**

Emulsió d'all i formatge. Recepta del segle XIV.

Salsa emulsionada de formatge amb all i oli d’oli que era molt popular a la epoca medieval ( antecedent de l'allioli o del pesto) En l'època medieval l'almadroc se servia amb les carns. Nosaltres el podem posar a una amanida, farcir-ne un tomàquet, en un entrepà, damunt una torrada...

Aquest Almadroc ha estat fet amb formatge d’ovella de Mas d’Eroles i oli VE OleumFlumen.

<http://www.oleumflumen.com/>

**PRODUCTES DEL TERRITORI**

**Safrà de les Garrigues**

La flor del safrà floreix cada dia i al llarg del mes d’octubre cal anar a collir la flor cada matí a primera hora sense excepció, perquè si no la flor es passa. És una feina totalment manual que fan alguna agricultors de les Garrigues.

[www.safradelesgarrigues.com](http://www.safradelesgarrigues.com)

**LLIBRES**

La botiga del CCOC també és un espai de venda de publicacions i llibres referents al món de l’oli, la seva cultura i la seva gastronomia.

També disposa d’un gran nombre d’exemplars de llibres de col·lecció local i comarcal.

**TEMATICA DEL MÓN DE L’OLI**

* **Oli en un llum.** Ignasi Ravés. Editorial Fonoll
* **Cuina per a no professionals.** Lourdes Martínez Solé. Editorial Fonoll
* **Història d’una cuinera. Memòries de Maria Badia.** Carme Martí. Editorial Fonoll.
* **Evolució del treball de la terra a Catalunya.** Rogeli Montalá Magriñà
* **El olivo, la aceituna y el aceite.** Josep Ramon Mayoral Quintana.

**TEMATICA COMARCAL I LOCAL**

* **Lèxic de meteorologia popular a les Garrigues.** Editorial Fonoll
* **Lo lleidatà és fàcil. Txarra’l, sisquere!** Robert Masip i Vallès; Ferran Montardit i Asènsio i David Prenafeta i Agelet (autors de Lo nou diccionari lleidatà-català). Editorial Fonoll
* **Trobades d’estudisos de les Garrigues**
* **Els forns de calç a la comarca de les Garrigues**
* **La nova cuina de les Garrigues.**
* **Sóc de l’oest**
* **El càtar de la Granadella**