

II Jornades Gastronòmiques del *Corder* de la Terra Alta

del 15 d'octubre al 14 de novembre de 2010



Un altre motiu per gaudir de la Terra Alta



El Consell Comarcal, l'Associació d'Hostaleria de la contrada i les denominacions d'origen del vi i l'oli de la Terra Alta van impulsar l'any 2009 la primera edició de les Jornades Gastronòmiques del Corder. Fruit de l'èxit d'aquella incipient iniciativa, avui presentem la segona entrega d'aquestes jornades, que tindran lloc durant els mesos d'octubre i novembre a bona part dels restaurants i cases de menjar de la nostra comarca.

Les Jornades Gastronòmiques del Corder posaran a taula el bo i millor del nostre rebost. La carn de corder serà la protagonista de l'àpat, però estarà molt ben acompanyada amb la degustació d'oli que oferiran tots els restaurants, juntament amb el vi, els embotits, la fruita seca, la mel, l'aiguardent, la rebosteria...En definitiva, aglutinaran tota la saviesa gastronòmica i el caràcter culinari d'una comarca que ha fet de la tradició i qualitat el seu segell d'identitat.

Vull destacar en aquesta presentació de les Jornades el treball que efectuen els nostres pastors i ramaders, els pagesos, els cuiners i les cuineres, els restauradors i la resta de professionals del sector agroalimentari de la Terra Alta. Sense el seu esforç i entusiasme no podríem tirar endavant iniciatives com la que ens ocupa.

Desitjo que aquesta segona edició de les Jornades Gastronòmiques del Corder de la Terra Alta assoleixin els objectius que s'han fixat i que siguin la llavor per continuar celebrant-les durant molts anys. També vull convidar tothom a gaudir del corder de la Terra Alta, en les seues múltiples elaboracions, en els restaurants participants al certamen. De ben segur que serà tota una experiència per als sentits. Bon profit.

Àngel Ferràs i Tomàs
President del Consell Comarcal de la Terra Alta





El proper 15 d'octubre fins al 14 de novembre tindrà lloc la segona edició de les jornades gastronòmiques de la cuina del corder de la Terra Alta.

La gastronomia és un dels principals recursos per al turisme al medi rural, sobretot com en el cas de la Terra Alta, quan parlem d'una comarca eminentment agrícola amb una cuina tradicional arrelada a la terra.

La nova demanda consumidora del que anomenem turisme rural se sent atreta pels nostres espais naturals i els nostres pobles, motivades per conèixer i consumir tot allò que al seu entorn quotidià no està al seu abast. Sense oblidar que, independentment del tipus de turisme que tinguem, familiar, jove, que vagi sol o amb motxilla, la pràctica alimentària és un component bàsic i fonamental en qualsevol viatge. Menjar és l'acció més repetitiva i que a més a més representa bona part de la despesa diària i en la qual el turista està més predisposat a fer una excepció i sortir-se del pressupost sempre i quan es doni un bon homenatge.

L'homenatge a la Terra Alta està assegurat. Fidels a les tradicions i als productes de la zona, la cuina tradicional de la Terra Alta es caracteritza per ser saborosa, no massa lleugera i molt abundant. Des del Consell Comarcal han començat una recerca sobre les particularitats del corder a la comarca, començant els treballs amb l'aprofundiment del mateix amb la col·laboració del sector ramader i la seva gastronomia. Es tracta d'aconseguir un distintiu de qualitat que reconegui les excel·lències d'aquest producte que enguany podreu degustar en 22 restaurants, set més que l'any passat. Aquest increment en el nombre de restaurants és segur, fruit dels bons resultats del primer any.

Com va dir el cèlebre jurista francès, Anthelme Brillat-Savarín, "Aquell que rep als seus amics i no pren cura personal al menjar que ha estat preparat, no mereix tenir amics". No patiu, a la Terra Alta mereixen tots els amics que tenen.

Joan Aregio i Navarro

President del Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona



Hostal Restaurant Can Barrina

Menú

Primer plat

Torrades amb pernil de Terol
Torrades amb escalivada i anxoves
Brotxeta de xoricets i llonganissa artesana
Ensaladeta de "cogollos"

Segon Plat

Corder a l'estil "pastor"

Postres

Mousse de iogurt amb mel de romaní

Vins DO "Terra Alta"

Vinya d'Irto blanc - Edetària (Gandesa)
Vinya d'Irto negre roure - Edetària (Gandesa)
Aigües i cafè

Preu

30 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 15.00 h – Nit de 21.00 h a 22.30 h

Observacions

Menús de les jornades tots els dies
Nombre mínim de comensals per servir el menú (2)



Carrer de Santa Madrona, 27
Tel. 977 435 137/ 608 035 412
canbarrinabb1@hotmail.com
www.canbarrina.net
Arnes

La Tasqueta d'Arnes

ARNES



Menú

Entrants

Platet d'embotits de caça

Primer plat

Amanida tèbia de bolets

Segon Plat

Corder guisat a les herbes dels Ports

Postres

Peres al vi de la Terra Alta

Vins DO "Terra Alta"

Clot d'Encís blanc - Agrícola Sant Josep (Bot)

Clot d'Encís negre - Agrícola Sant Josep (Bot)

Aigües i cafè

Preu

25 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 15.45 h – Nit de 20.00 h a 22.00 h

Observacions

Menús de les jornades el cap de setmana

Carrer de Lluís Companys, 45

Tel. 666 270 037

latasquetadarnes@gmail.com

www.latasquetadarnes.com

Arnes

Restaurant Hotel Vilar Rural

Menú

Bufet gastronòmic del Corder

Entrants

Assortiment d'amanides, verduretes fresques, cremes, sopes,
pasta amb salsa, arròs, fideuà

Show cooking

Corder i carn a la brasa

Segons Plats

Corder amb bolets, Caldereta de corder, Corder al forn
Peixos amb salsa
Guisats

Postres

Pastissos, gelats, fruita natural, iogurts, flams...

Vins DO "Terra Alta"

Vinyes del Grau Syrah - Celler Josep Vicens (Gandesa)

Edetària vi dolç natural negre - Edetària (Gandesa)

Aigües

Preu

25 € (iva inclòs) - nens fins a 12 anys 14 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Diumenges de 13.30 h a 15.30 h

Observacions

Menús de les jornades els diumenges



Camí del Port, s/n

Tel. 977 435 737

infoarnes@vilarsrurals.com

www.vilarsrurals.com

Arnes

El Caliu Braseria

BATEA



Travessera de Tarragona, s/n
Tel. 977 430 289
elcaliubatea@hotmail.com
Batea

Menú

Primer plat

Amanida de formatge de cabra

Segon Plat

Costelles de corder a la brasa amb guarnició de verdures
a la brasa de collita pròpia

Postres

Postres de músic amb ametlles, avellanes, figues i mistela

Vins DO "Terra Alta"

Vallmajor blanc - Celler Batea (Batea)

Primicia blanc fermentat en bota - Celler Batea (Batea)

Primicia negre criança - Celler Batea (Batea)

Equinox mistela blanca - Celler Batea (Batea)

Aigües i cafè

Preu

25,50 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 15.30 h - Nit de 21.00 h a 22.30 h

Observacions

Menús de les jornades tots els dies

Nombre mínim de comensals per servir el menú (2)

Restaurant Ca l'Antoni

Menú

Primer plat

Taula d'embotits

Segon Plat

Corder guisat amb patates i olives verdes esclafades
o Ternasco al forn

Postres

Pastes típiques de Batea amb vi dolç

Vins DO "Terra Alta"

Vallmajor blanc/negre - Celler Batea (Batea)

Vila-closa blanc/negre - Vins la Botera (Batea)

Vinya sedosa blanc - Celler Mariol (Batea)

Merian blanc - Cellers Tarroné (Batea)

Primicia negre criança - Celler Batea (Batea)

Celler Mariol Merlot reserva - Celler Mariol (Batea)

Bruna vi dolç natural negre - Vins La Botera (Batea)

Aigües i cafè

Preu

28 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 15.30 h

Observacions

Menús de les jornades el cap de setmana
Nombre mínim de comensals per servir el menú (4)



Carrer del Calvari, 1
Tel. 977 431 001
calantoni@yahoo.es
Batea

Restaurant Hostal de L'Anton



Menú

Primer plat

Fabetes baby saltejades amb pernil i foie

Segon Plat

Caldereta de corder

Postres

Crema catalana

Vins DO "Terra Alta"

Vallmajor blanc - Celler Batea (Bot)

Primicia negre criança - Celler Batea (Batea)

Aigües i cafè

Preu

30 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 15.00 h

Observacions

Els menús de les jornades de dilluns a divendres, prèvia reserva
Nombre mínim de comensals per servir el menú (2)

Av. Terra Alta, 41
Tel. 977 430 010 / 696 465 516
hostaldelantonbatea@gmail.com
www.hostaldelanton.net

Batea

Hotel Restaurant Can Josep

Menú

Primer plat

Amanida de mezclum amb codonyat i formatge de cabra calent

Segon Plat

Ternasco de corder de la Terra Alta amb escalivada

Postres

Fruits secs de la Terra Alta amb mistela i vi ranci

Vins DO "Terra Alta"

Clot d'Encís blanc - Agrícola Sant Josep (Bot)

o Vall del Racó negre - Celler Cal Menescal (Bot)

Llàgrimes de Tardor mistela negra- Agrícola Sant Josep (Bot)

Cal Menescal ranci - Cal Menescal (Bot)

Aigües i cafè

Preu

30 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 15.30 h - Nit de 20.30 h a 22.30 h

Observacions

Menús de les jornades tots els dies, prèvia reserva



Av. de Catalunya 34

Tel. 977 428 240

info@canjosep.com

www.canjosep.com

Bot

Restaurant Cal Pelegrí

CORBERA D'EBRE



Menú

Entrants

Amanida campestre

Primer Plat

Canelons de bolets de temporada

Segon Plat

Corder amb verdures al vi negre de la Terra Alta

Postres

Pastes típiques del poble amb vi dolç

Vins DO "Terra Alta"

Mirmil·ló blanc - Agrícola Corbera d'Ebre (Corbera d'Ebre)

Ennak negre - Jordi Miró Diego (Corbera d'Ebre)

Poble Vell vi dolç natural blanc - Agrícola Corbera d'Ebre
(Corbera d'Ebre)

Aigües i cafè

Preu

25 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 16.00 h - Nit de 20.30 h a 23.00 h

Observacions

Menús de les jornades el cap de setmana
Nombre mínim de comensals per servir el menú (2)

Av. Llibertat, s/n
Tel. 977 055 022 / 670 246 460
pelemir@terra.es
Corbera d'Ebre

Restaurant Àngel

Menú

Per picar

Esqueixada de bacallà i torrades amb embotits de la matança del porc

Segon Plat

"Ternasco" (1/2 espatlla de corder al forn)

Postres

Pastes del Pinell i fruits secs

Vins DO "Terra Alta"

Font de la Teula negre - Celler del Pinell (El Pinell de Brai)
o Serra de Cavalls negre - Serra de Cavalls (El Pinell de Brai)

Mistela blanca - Celler del Pinell (El Pinell de Brai)

Aigües i cafè

Preu

31 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 15.30 h - Nit de 20.30 h a 22.30 h

Observacions

Menús de les jornades el cap de setmana
Nombre de comensals per servir el menú (2)



Carrer de la Font, 10
Tel. 977 426 235
info@calangel.info
www.calangel.info
El Pinell de Brai



Menú

Entrants

Farcell de carbassó, cansalada i formatge de cabra, vol-au-vent de paté d'oliva i degustació de mini croquetes (perdiu, llebre i bolets)

Primer Plat

Amanida tèbia de bolets amb reducció de vinagre de Mòdena

Segon Plat

Mil fulls farcit de corder amb caramel·litzat de figues

Postres

Postres de música

Vins DO "Terra Alta"

Varvall negre criança - Celler Cooperatiu Gandesa (Gandesa)

o Gandesa blanc - Celler Cooperatiu Gandesa (Gandesa)

Gandesa mistela blanca - Celler Cooperatiu Gandesa (Gandesa)

Aigües i cafè

Preu

30 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 16.00 h - Nit de 21.00 h a 22.30 h

Observacions

Menús de les jornades el cap de setmana
Nombre mínim comensals (taula completa)

Av. Catalunya 68
Tel. 977 420 068
info@hotelpique.com
www.hotelpique.com
Gandesa

Restaurant Càtering Coll del Moro

Menú

Entrants

Amanida de foie amb vinagreta de nous i gelat de fruits rojos

Primer Plat

Bacallà confitat amb rissotto de taronja i bimbolet

Segon Plat

Costelletes de corder amb crosta

Postres

Pipetes de pa amb vi i sucre

Pastissets típics

Vins DO "Terra Alta"

Cèsar Martinell blanc - Celler Cooperatiu Gandesa (Gandesa)

Llàgrimes de Tardor blanc fermentat en bóta

Agrícola Sant Josep (Bot)

Vila-closa negre - Vins La Botera (Batea)

Vinya d'Irto negre roure - Edetària (Gandesa)

Merian vi dolç natural negre - Cellers Tarroné (Batea)

Aigües i cafè

Preu

32 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 16.00 h

Observacions

Menús de les jornades tots els dies



Ctra. N-420, Km 795,5

Tel. 977 421 202

restaurant@colldelmoro.com

www.colldelmoro.com

Gandesa

Restaurant La Fontcalda

GANDESA



Menú

Primer Plat

Amanida i taula d'embotits de la terra amb torrades de pa, tomàquet i alls

Segon Plat

Corder a la brasa amb allioli casolà i bolets de temporada

Postres

Cócs de cassola amb xocolata i mistela

Vins DO "Terra Alta"

Vinya d'Irto blanc - Edetària (Gandesa)

Vinya d'Irto negre roure - Edetària (Gandesa)

Gandesa mistela blanca - Celler Cooperatiu Gandesa (Gandesa)

Aigües i cafè

Preu

25 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.30 h a 15.00 h

Observacions

Menús de les jornades el cap de setmana

Nombre mínim comensals per servir el menú (2)

Santuari de la Fontcalda
Tel. 977 428 306 / 977 420 854
jbestevemeix@hotmail.es
Gandesa

Restaurant Rambla

Menú

Primer Plat

Xatonada o
Amanida de formatge de cabra

Segon Plat

Corder a la brasa o
Corder al forn amb romer

Postres

Mel i mató o
Postres de músic

Vins DO "Terra Alta"

Gandesa de vins blanc/negre
Celler Cooperatiu Gandesa (Gandesa)
Gandesa ranci - Celler Cooperatiu Gandesa (Gandesa)
Aigües i cafè

Preu

20 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 15.30 h - Nit de 21.00 h a 23.00 h

Observacions

Menús de les jornades tots els dies al matí i dissabtes nit
Nombre mínim comensals per servir el menú (2)



Rambla de la Democràcia, 16
Tel. 977 420 929

rambla@restaurantrambra.com
www.restaurantrambra.com

Gandesa

Hostal Restaurant Casa Barceló



Av. de la Generalitat, 27
Tel. 977 435 353
info@casabarcelo.com
www.casabarcelo.com
Horta de Sant Joan

Menú

Entrants

Torrades amb paté de corder casolà al vi dolç de la Terra Alta

Primer Plat

Croquetes de corder amb llesqueta de samfaina o
Sopa de flam

Segon Plat

Corder a la brasa amb guarnició i allioli

Postres

Redots típics casolans

Vins DO "Terra Alta"

Racó del Convent blanc, rosat o negre
Agrària Sant Salvador d'Horta (Horta de Sant Joan)
Aigües i cafè

Preu

26 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 15.00 h

Observacions

Menús de les jornades tots els dies, excepte dimarts i dimecres,
prèvia reserva

Nombre mínim comensals per servir el menú (2)

Hotel Restaurant Miralles

Menú

Primer Plat

Amanida de lletons amb vinagreta de fruits secs

Segon Plat

Corder confitat amb les seves verdures

Postres

Quallada de llet d'ovella amb gelat de mel i pinyons

Vins DO "Terra Alta"

Martins blanc - Celler Martí Carbó (Horta de Sant Joan)
Racó del Convent negre - Agrària Sant Salvador d'Horta
(Horta de Sant Joan)

Aigües i cafè

Preu

25 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 15.30 h - Nit de 20.30 h a 22.30 h

Observacions

El menú de les jornades tots els dies prèvia reserva



Av. de la Generalitat 19-21

Tel. 977 435 555

reserves@hotelmiralles.com

www.hotelmiralles.com

Horta de Sant Joan

Restaurant Allotjament Rural Mas del Cigarrer



Ctra. de Bot a Horta de Sant Joan, s/n
Tel. 977 435 153 / 649 893 090
cigarrer@telefonica.net
www.masdelcigarrer.net
Horta de Sant Joan

Menú

Entrants

Apeririu de benvinguda

Primer Plat

Espàrrecs verds i salmó marinat amb oli d'oliva DOP Terra Alta i herbes aromàtiques

Segon Plat

Costelletes de corder "villeroy"

Postres

Pastís d'ametlla amb xocolata calenta i gelat de vainilla amb mistela

Vins DO "Terra Alta"

Racó del Convent blanc/negre - Agrària Sant Salvador d'Horta (Horta de Sant Joan)

Llàgrimes de Tardor mistela negra - Agrícola Sant Josep (Bot)

Aigües i cafè

Preu

28 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.30 h a 16.00 h - Nit de 21.00 h a 23.00 h

Observacions

Menús de les jornades el cap de setmana
Nombre mínim comensals per servir el menú (2)

Restaurant Allotjament Rural Venta del Romé

Menú

Primer Plat

Amanida de tardor

Segon Plat

Corder a la brasa amb escalivada

Postres

Assortiments de còcs (borratxo, en mel i xocolata amb nous)

Vins DO "Terra Alta"

Merian blanc - Cellers Tarroné (Batea)

Mistela Llàgrimes de Tardor, mistela negra

Agrícola Sant Josep (Bot)

Aigües i cafè

Preu

25 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 16.00 h

Observacions

Menús de les jornades els caps de setmana

Nombre mínim de comensals per servir el menú (2)



Ctra. Tortosa-Vall de Roures, km.16

Tel. 977 435 470 / 699 842 202

info@ventadelrome.com

www.ventadelrome.com

Horta de Sant Joan

Restaurant Can Joan



Menú

Entrants

Assortiment d'embotits de la casa

Primer Plat

Torrades amb paté i torrades amb formatge de cabra

Segon Plat

Corder a la brasa amb escalivada o
Corder en escabetx casolà

Postres

Fruits secs

Vins DO "Terra Alta"

Racó del Convent blanc - Agrària Sant Salvador d'Horta
(Horta de Sant Joan)

Racó del Convent negre - Agrària Sant Salvador d'Horta
(Horta de Sant Joan)

Aigües i cafè

Preu

25 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 15.30 h - Nit de 20.30 h a 22.30 h,
excepte diumenge nit

Observacions

Menús de les jornades el cap de setmana

Av. dels Ports, 41
Tel. 977 435 714
info@restaurantcanjoan.com
Horta de Sant Joan

Fonda Ca la Brisda

Menú

Entrants

Pinxo de raïm en sardina

Primer Plat

Sopa de bacallà

Segon Plat

Costelles de corder al forn aromatitzat amb all i romer i
acompanyat amb puré de codony

Postres

Mousse de caqui o Mousse de romer
Avellanes i ametlles de la Fatarella

Vins DO "Terra Alta"

Bàrbara Forés blanc - Celler Bàrbara Forés (Gandesa)

Bàrbara Forés negre roure - Celler Bàrbara Forés (Gandesa)

Llàgrimes de Tardor mistela negra - Agrícola Sant Josep (Bot)

Aigües i cafè

Preu

28 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 15.00 h

Observacions

Menús de les jornades el cap de setmana
Nombre mínim de comensals per servir el menú (4)



Carrer de la Vall d'Estudi, 8

Tel. 977 413 847

calabrisda@hotmail.com

www.fondacalabrisda.com

La Fatarella

Hostal Alberg Restaurant La Casa Ecològica



Menú

Primer Plat

Amanida de magret d'ànec amb ceba confitada

Segon Plat

Corder a la milanesa amb guarnició

Postres

Coques del poble o

Flam d'avellana amb mistela

Vins DO "Terra Alta"

Vallmajor blanc - Celler Batea (Batea)

Mas d'en Pol negre - Celler Xavier Clua (Vilalba dels Arcs)

Equinox mistela blanca - Celler Batea (Batea)

Aigües i cafè

Preu

25 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.30 h a 15.30 h - Nit de 21.00 h a 22.30 h

Observacions

Menús de les jornades el cap de setmana

Nombre mínim de comensals per servir el menú (2)

Camí de la Mare de Déu del Carme, s/n

Tel. 977 413 605

info@lacasaecologica.com

www.lacasaecologica.com

La Fatarella

Restaurant Ca l'Àngels

Menú

Entrants

Botifarra i llonganissa

Primer Plat

Amanida amb cruixents de cansalada, formatge i fruits secs

Segon Plat

Corder a la brasa o Ternasco

Postres

Quallada amb mel o músic, tot regat amb aiguardent d'herbes de Prat de Comte

Vins DO "Terra Alta"

Llàgrimes de Tardor negre roure - Agrícola Sant Josep (Bot)
o La Clau negre criança - Celler Mariol (Batea)

Aigües i cafè

Preu

27 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 15.30 h

Observacions

Menús de les jornades el cap de setmana
Nombre mínim de comensals per servir el menú (2)



Carrer de la Font, 6

Tel. 977 428 309

www.casaruralangels.com

casaruralangels@hotmail.com

Prat de Comte

Restaurant Moderno



Carrer de Sant Llorenç, 6
Tel. 977 438 012
Vilalba dels Arcs

Menú

Entrants

Crema d'ametlla marcona de la terra, reducció de moscatell, pernil cruixent i gelée de codonyat

Primer Plat

Bacallà amb crosta de pinyons, fons de macadèmia i cafè

Segon Plat

Braó de corder perfumat al llorer, aire de cítrics i virutes de castanya

Postres

Teula amb gelat de xocolata i formatge fresc

Vins DO "Terra Alta"

Mas d'en Pol blanc - Celler Xavier Clua (Vilalba dels Arcs)
Saó negre - Celler La Bollidora (Vilalba dels Arcs)
Algramar vi dolç natural negre - Algramar (Vilalba dels Arcs)

Aigües i cafè

Preu

35 € (iva inclòs)

Horari de menjador

Matí de 13.00 h a 15.00 h - Nit de 21.00 h a 22.30 h

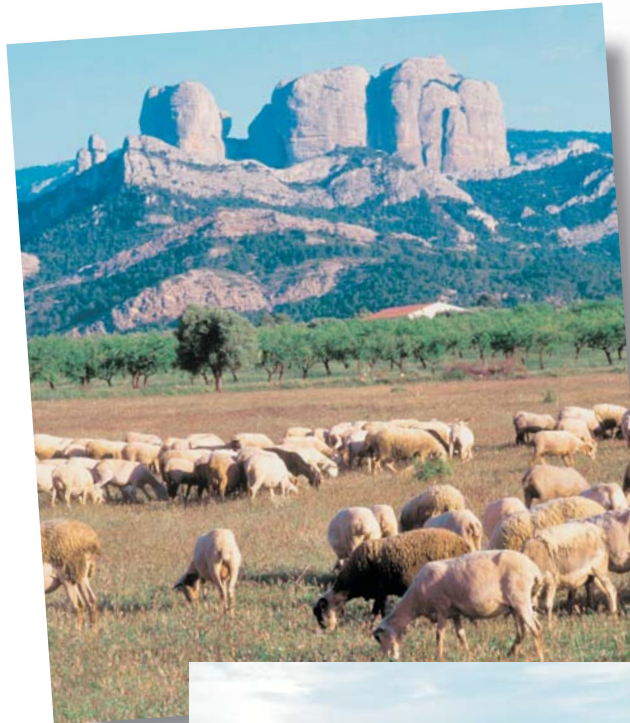
Observacions

Menús de les jornades tots els dies
Nombre mínim de comensals per servir el menú (2)

El Corder de la Terra Alta

La comarca de la Terra Alta presenta unes particularitats pròpies que la fan idònia per a la cria del corder i la posterior extracció de carns de qualitat. En primer lloc, les pastures són molt variades, en gran varietat de tipus d'herbes, cosa que repercuteix en una gran varietat d'alimentació dels animals. Aquest fet es deu als diferents tipus de cultius que es conreen a la comarca, vinya, ametllers, oliveres, rostolls... que són aprofitades en els seus moments per alimentar el bestiar. Aquesta varietat en l'alimentació repercuteix en el fet d'obtenir carns de primera qualitat alimentades amb pastures naturals.

Cal dir que a la comarca de la Terra Alta gran part de les explotacions ramaderes de corders van associades al fet de tenir carnisseria pròpia. Són els mateixos pastors i carnisers qui s'encarreguen de fer la matança dels animals tenint cura especial en el procés d'extracció de les carns, ja que seran ells mateixos qui les hauran de comercialitzar, la qual cosa assegura un control rigorós en el moment del sacrifici i garanteix la qualitat de les carns.



A la Terra Alta:

terra
ALTA

PARADÍS RURAL



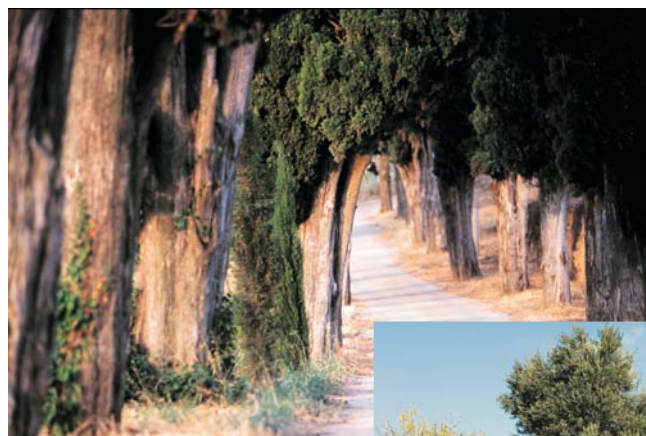
Xarxa ciclista



Via Verda



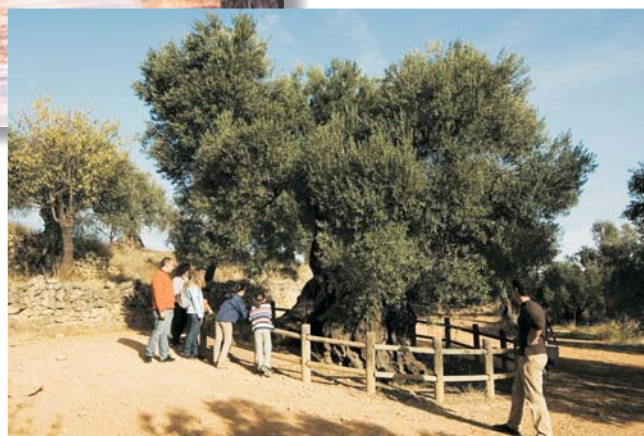
Art al Ras



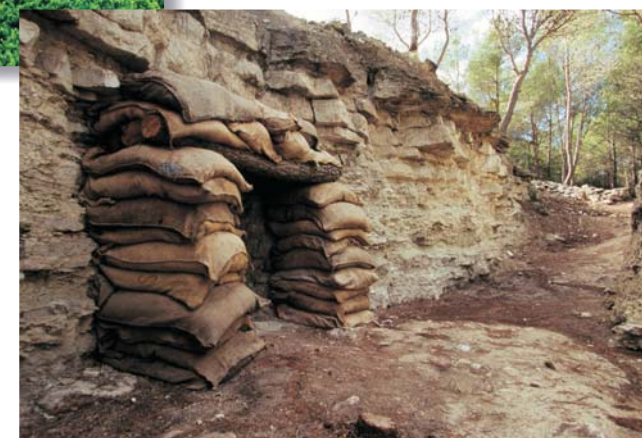
Camí de
Sant Jaume
de l'Ebre



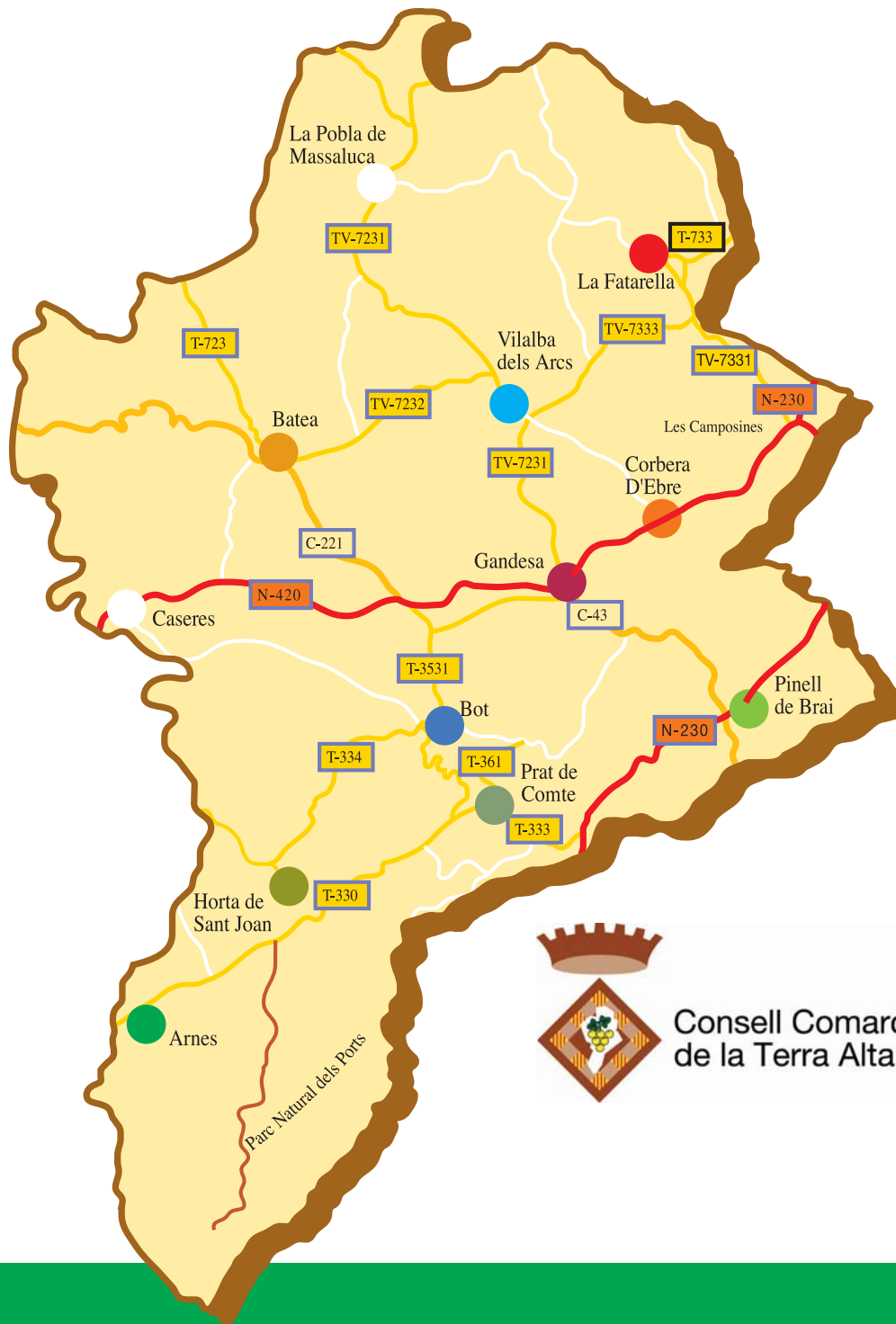
Paisatges
del Vi



Ruta de l'Oli



Ruta de la Pau.
Espais de la Batalla de l'Ebre



AEH
ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS D'HOSTALERIA
DE LA TERRA ALTA

T
CONSELL REGULADOR
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
TERRA ALTA



terra
ALTA
PARADÍS RURAL

Desenvolupament Local
DIPUTACIÓ DE TARRAGONA



**Consell Comarcal
de la Terra Alta**

Oficina Comarcal de Turisme
Bassa d'en Gaire, 1
43780 GANDESA
Tel. 977 420 018
Fax 977 420 395
www.terra-alta.org