El rebost
DE CATALUNYA

El Rebost de Catalunya és un espai sensorial on descobrir el paisatge agroalimentari de cada comarca i connectar amb els productors que el fan possible, tot descobrint les històries humanes que hi ha al darrere de cada producte.

Catalunya és un país teixit per infinitat de petits productors que sostenen el sector agroalimentari. **El Rebost de Catalunya** t'aproparà a ells.

Aquest espai és possible gràcies al suport de **la Diputació de Barcelona, la Diputació de Girona, la Diputació de Lleida, la Diputació de Tarragona i Prodeca - Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació** que a través dels seus projectes enogastronòmics recolzen als petits productors catalans donant-los visibilitat i promocionant els seus productes.

Dilluns 2.11.26

Horari	Títol de la sessió	Productors
11.00 - 11.30 h	**Elaboracions amb carn: frescos, curats i patés. Maridatge amb cava del territori**	100% Conill · Oristà (Lluçanès) Embotits Vilanova · Tortellà (Garrotxa) Lantxaga · Fornells de la Selva (Gironès) Xolís del Pallars · Isona (Pallars Jussà) Artium · Artés (Bages)
12.00 - 12.30 h	**El Gust de Lleida: territori i qualitat amb productes DOP i IGP**	DOP Costers del Segre DOP Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya DOP Les Garrigues DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya DOP Pera de Lleida IGP Torró d'Agramunt
13.00 - 13.30 h	**El plaer de l'origen. Diputació de Tarragona**	DO Tarragona DOP Arròs del Delta de l'Ebre DOP Siurana
14.00 - 14.30 h	**El mosaic carni català: diversitat i origen**	Ànec de l'Empordà · Serra de Daró (Baix Empordà) El Soler de n'Hug · Prats de Lluçanès (Lluçanès) Les Gambires · Torelló (Osona) Mont-Corb · Sils (Selva)
15.15 - 15.45 h	**Sinfonia dolça: les postres. Maridatge amb licors del territori**	Artesania Dolça · Figueres (Alt Empordà) La Luciérnaga · Castelldefels (Baix Llobregat) Lora · Alpens (Lluçanès) Vallflorida Xocolaters · Sant Esteve de Palautordera (Vallès Oriental) Xuixos Castelló · Girona (Gironès) Cooperativa Tres Cadires · Arbeca (Garrigues)
16.15 - 16.45 h	**La mel**	Mel Can Toni · Seròs (Segrià) Mel de La Caseta · Avià (Berguedà) Mel Múria · El Perelló (Baix Ebre)
17.15 - 17.45 h	**Fruits secs i la seva versatilitat**	Can Galderic · Santa Eulàlia de Ronçana (Vallès Oriental) Castanya de Viladrau · Viladrau (Osona) DOP Avellana de Reus · (Alt Camp, Baix Camp, Conca de Barberà, Priorat, Tarragonès i Terra Alta) Foment Agrícola de les Garrigues · Maials (Garrigues) The Buttery · Sant Cugat del Vallès (Vallès Occidental)
18.15 - 18.45 h	**Teixit vitivinícola català: tradició, bombolles i natura**	Canals i Munné · Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès) Clot de les Soleres · Piera (Anoia) Pere Guardiola · Capmany (Alt Empordà) Vinya Els Vilars d'Arbeca · Arbeca (Garrigues)

Xarxa Productes de la Terra | Diputació Barcelona | Girona Excel·lent Qualitat alimentària | Diputació de Girona | Gust de Lleida | Diputació de Lleida Promoció Econòmica | El Plaer de l'Origen | Diputació Tarragona | Prodeca Promotora dels aliments catalans | Generalitat de Catalunya

El rebost
DE CATALUNYA

El Rebost de Catalunya és un espai sensorial on descobrir el paisatge agroalimentari de cada comarca i connectar amb els productors que el fan possible, tot descobrint les històries humanes que hi ha al darrere de cada producte.

Catalunya és un país teixit per infinitat de petits productors que sostenen el sector agroalimentari. **El Rebost de Catalunya** t'aproparà a ells.

Aquest espai és possible gràcies al suport de **la Diputació de Barcelona, la Diputació de Girona, la Diputació de Lleida, la Diputació de Tarragona i Prodeca - Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació** que a través dels seus projectes enogastronòmics recolzen als petits productors catalans donant-los visibilitat i promocionant els seus productes.

Dimarts 3.11.26

Horari	Títol de la sessió	Productors
10.15 - 10.45 h	**Del territori a la taula: LAKTO, cooperació i innovació per al futur del sector làctic**	Agrofresc, productes de la llet · Sallent (Bages) Formatgeria Mas Rovira · Sora (Osona)
11.00 - 11.30 h	**Els làctics**	Agrofresc, productes de la llet · Sallent (Bages) Formatge Blancafort · Gironella (Berguedà) Formatgeria del Montseny. Formatge de Pastor · Montseny (Vallès Oriental) Formatgeria Mas Rovira · Sora (Osona) Peralada Mas Marcè · Peralada (Alt Empordà)
12.00 - 12.30 h	**Sabors de la Masia: ramaderia conscient i tradició. Maridatge amb producte del territori**	La Musona · Les Masies de Roda (Osona) Masia Empordà · Figueres (Alt Empordà) Soler de Preixana · Montmajor (Berguedà) Raventós Rosell · Masquefa (Anoia)
13.00 - 13.30 h	**Paisatges de l'olivera: la diversitat de l'or líquid**	Cooperativa La Granadella - Degustus · La Granadella (Garrigues) Cuadrat Valley · Albagés (Garrigues) Fruits de Ponent · Alcarràs (Segrià) Oli Anècdota · Montgai (Noguera)
14.00 - 14.30 h	**Peix i marisc: fresc i en salaó**	Anxoves Callol Serrats · L'Escala (Alt Empordà) Gremi de bacallaners i bacallaneres de Catalunya · Barcelona (Barcelonès) Organització de productes pesquers de Palamós · Palamós (Baix Empordà)
15.15 - 15.45 h	**Cultura de la ratafia i el destil·lat de proximitat**	Bauma de les Deveses · Sant Julià de Cerdanyola (Berguedà) Licorera de la Segarra · Cervera (Segarra) Ratafia Russet · Olot (Garrotxa) Shotest · Lleida (Segrià)
16.15 - 16.45 h	**La fruita i la seva versatilitat**	Can Bech · Fontanilles (Baix Empordà) Mooma · Palau-sator (Baix Empordà) Nais Drinks · Sant Martí Sescorts (Osona) Plantes aromàtiques de la Segarra · Sant Miquel de Tudela (Segarra)
17.15 - 17.45 h	**Vins amb identitat**	Celler Cooperatiu Espolla · Espolla (Alt Empordà) La Diferenta Viticultors · Navàs (Bages) La Vinyeta · Mollet de Peralada (Alt Empordà)
18.15 - 18.45 h	**L'art del producte artesà**	Kibus · Olost (Lluçanès) La botiga de Cal Toni · Oristà (Lluçanès) Afegir Mel de l'Avi Joan · Barcelona (Barcelonès) Ulloa Gastronòmic · Constantí (Tarragonès)

Xarxa Productes de la Terra | Diputació Barcelona | Girona Excel·lent. Qualitat alimentària | Diputació de Girona | Ousta de Lleida | Diputació de Lleida Promoció Econòmica | El Plaer de l'Origen | Diputació Tarragona | Prodeca Promotora dels aliments catalans | Generalitat de Catalunya

El rebost
DE CATALUNYA

El Rebost de Catalunya és un espai sensorial on descobrir el paisatge agroalimentari de cada comarca i connectar amb els productors que el fan possible, tot descobrint les històries humanes que hi ha al darrere de cada producte.

Catalunya és un país teixit per infinitat de petits productors que sostenen el sector agroalimentari. **El Rebost de Catalunya** t'aproparà a ells.

Aquest espai és possible gràcies al suport de **la Diputació de Barcelona, la Diputació de Girona, la Diputació de Lleida, la Diputació de Tarragona i Prodeca - Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació** que a través dels seus projectes enogastronòmics recolzen als petits productors catalans donant-los visibilitat i promocionant els seus productes.

Dimecres 4.11.26

Horari	Títol de la sessió	Productors
10.15 - 10.45 h	**Presentació de la Temporada del Vi Novell 2026**	Cellers elaboradors de vi novell de Catalunya
11.00 - 11.30 h	**Producte líquid: aigües d'origen, sucs, cafès i infusions**	Aigua de Rocallaura · Rocallaura (Urgell) Cafès Cornellà · Fornells de la Selva (Gironès) Cal Valls · Vilanova de Bellpuig (Pla d'Urgell) Parc de les Olors - Camamilla natural de Linyola · Linyola (Pla d'Urgell)
12.00 - 12.30 h	**Paisatges agroalimentaris catalans: arrossars, blat i vinya**	Celler Anna Rosell · Copons (Anoia) DOP Arròs del Delta de l'Ebre · (Baix Ebre i Montsià) L'Estella · Sant Julià de Vilatorta (Osona) Mas Rodó Vitivinícola · Sant Joan de Mediona (Alt Penedès) Mas Terricabras · Oristà (Lluçanès)
13.00 - 13.30 h	**Productes amb DOP IGP de les Terres de l'Ebre**	DOP Oli Baix Ebre-Montsià · (Baix Ebre i Montsià) DOP Oli Terra Alta (Terra Alta i Ribera d'Ebre) Federació productes DOP IGP
14.00 - 14.30 h	**Tradició i eficiència culinària. Maridatge amb vi del territori**	Cuick · Tordera (Maresme) Jotri · Juià (Gironès) Marmitus · Argentona (Maresme) Domenio · Sant Jaume dels Domenys (Baix Penedès)
15.15 - 15.45 h	**Sabors de la terra: fruita i verdura**	Bolet Ben Fet · Sant Antoni de Vilamajor (Vallès Oriental) Cooperativa Hortec · Barcelona (Barcelonès) IGP Poma de Girona · La Tallada d'Empordà (Baix Empordà) Productors producte fresc del Parc Agrari del Baix Llobregat
16.15 - 16.45 h	**Vins amb DO de la demarcació de Tarragona**	DO Conca de Barberà · (Conca de Barberà i Alt Camp) DO Montsant · (Priorat i Ribera d'Ebre) DO Tarragona · (Alt Camp, Baix Camp, Tarragonès i Ribera d'Ebre) DO Terra Alta · (Terra Alta) DOQ Priorat (Priorat)

Xarxa Productes de la Terra | Diputació Barcelona | Girona Excel·lent Qualitat alimentària | Diputació de Girona | Ousta de Lleida | Diputació de Lleida Promoció Econòmica | El Plaer de l'Origen | Diputació Tarragona | Prodeca Promotora dels aliments catalans | Generalitat de Catalunya