



**visita
el bressol de
l'oli arbequina**

arbeca
capital de l'**oleoturisme**



qui som

La **Cooperativa Arbequina**, fundada a **Arbeca** (Lleida) fa més de 100 anys (1919), és el resultat de la unió dels membres d'entitats socioculturals i polítiques d'Arbeca de principis del segle XX.

Som una cooperativa amb un **edifici modernista** obra de **Cèsar Martinell**, que reuneix **més de 500 famílies locals** i de les localitats confrontants del nostre municipi.

Entitat que durant aquests 100 anys ha **activat l'economia i la producció agrícola del territori** amb les seves plantacions d'olivars per a produir el que avui és considerat el **millor oli del món** amb la seva varietat **arbequina**.

un viatge pels orígens de l'oliva arbequina

Encara que la llegenda explica que el **Duc de Medinaceli** (viví al castell d'Arbeca) va portar les oliveres arbequina de Palestina en el segle XVII, s'ha confirmat que en el segle IV (a. C.) **ja hi havia constància d'oliveres** al nostre territori gràcies a un estudi en el qual es va trobar la resta del **pinjol d'oliva més antic** de les comarques de Lleida q la fortalesa ibèrica dels Vilars d'Arbeca.

Durant les nostres visites ens endinsarem en un **viatge al passat**, la història de la nostra cooperativa **modernista centenària** i un tast del nostre magnífic **oli oliva Verge Extra Arbequina**.

Coneixerem la **cultura** i la **tradició** de l'oli d'oliva verge extra, així com apreciar els **paisatges d'oliveres** que trobn ala nostra població.

Hem preparat **diferents packs** d'activitats depenent del nombre de persones (**autocars sencers, grupals** o **viatges escolars**).

A tot això, tenim **flexibilitat** en tots els packs per a customitzar les experiències de cada grup segons les vostres preferències.





autocars

+35 persones



Visita al molí de l'Argilés

Visitarem un molí d'oli de principis del segle XX, situat en ple centre del poble. Entre altres peces, alberga una part d'una premsa de biga del segle XVIII.



Audiovisuals d'elaboració de l'oli

Visualitzarem un vídeo de presentació de la nostra Cooperativa i us revelarem el secret del millor oli arbequina del món.



Visita a la fortalesa dels Vilars d'Arbeca

Veurem un dels jaciments arqueològics ibèrics millor conservats d'Europa, únic al panorama peninsular i europeu de la 1a Edat de Ferro i la Cultura Ibèrica.



Visita a premses antigues d'oli

Annexes a la nostra agorbotiga trobarem les premses antigues d'oli i analitzarem l'elaboració de l'oli durant les èpoques passades.



Degustació dels nostres millors oli

Gaudirem d'un autèntic tast d'olis dels nostres millors extra verge arbequina i percebrem les seves aromes, els seus gustos i les seves sensacions.



Dinar típic de la regió

- Amanida refrescant
- La típica Cassola de tros de Les Garrigues: conill, costella de porc, llonganissa, cansalada, caragols, patata, albergínia i espinacs.
- Braç de gitano de nata
- Bodega, cafès i licors



PREU TOTAL PER PERSONA

35€





grups



Visita al molí de l'Argilés

Visitarem un molí d'oli de principis del segle XX, situat en ple centre del poble. Entre altres peces, alberga una part d'una premsa de biga del segle XVIII.



Audiovisuals d'elaboració de l'oli

Visualitzarem un vídeo de presentació de la nostra Cooperativa i us revelarem el secret del millor oli arbequina del món.



Visita a la fortalesa dels Vilars d'Arbeca

Veurem un dels jaciments arqueològics ibèrics millor conservats d'Europa, únic al panorama peninsular i europeu de la 1a Edat de Ferro i la Cultura Ibèrica.



Visita a premses antigues d'oli

Annexes a la nostra agorbotiga trobarem les millors premses antigues d'oli i analitzarem l'elaboració de l'oli durant les èpoques passades.



Degustació dels nostres millors oli

Gaudirem d'un autèntic tast d'olis dels nostres millors extra verge arbequina i percebre les seves aromes, els seus gustos i les seves sensacions.



PREU TOTAL PER PERSONA

10€





escoles



Visita al molí de l'Argilés

Visitarem un molí d'oli de principis del segle XX, situat en ple centre del poble. Entre altres peces, alberga una part d'una premsa de biga del segle XVIII.



Audiovisuals d'elaboració de l'oli

Visualitzarem un vídeo de presentació de la nostra Cooperativa i us revelarem el secret del millor oli arbequina del món.



Visita a la fortalesa dels Vilars d'Arbeca

Veurem un dels jaciments arqueològics ibèrics millor conservats d'Europa, únic al panorama peninsular i europeu de la 1a Edat de Ferro i la Cultura Ibèrica.



Visita a premses antigues d'oli

Annexes a la nostra agorbotiga trobarem les premses antigues d'oli i analitzarem l'elaboració de l'oli durant les èpoques passades.



Degustació d'olis i taller de crema de xocolata amb pa

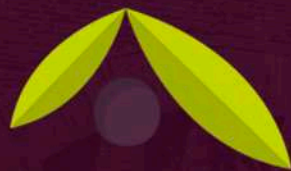
Gaudirem d'un autèntic tast d'olis dels nostres millors extra verge arbequina i farem un taller de crema de xocolata amb pa.



PREU TOTAL PER INFANT

8€





ARBEQUINA

ARBECA

Autèntica

l'origen de l'autèntic

www.arbequina.coop

