

LA CONCA DE BARBERÀ



RECEPTARI  
DE CUINA  
AMB  
CASTANYES

*de Vilanova de Prades*



FOTO: Edgar Restich



FOTO: Edgar Restich



## SALUTACIÓ

Aquest recull aplega setze receptes de cuina amb castanyes presentades per veïns i veïnes de Vilanova de Prades. Gràcies a la cultura culinària d'aquest producte tan present dins les cases de Vilanova de Prades ha estat possible aquest recull de receptes i us volem animar a fer-les.

En nom propi i del Servei de Turisme del Consell Comarcal de la Conca de Barberà, us convido que gaudiu amb intensitat en llegir, elaborar i assaborir aquests plats que contribueixen a preservar la gastronomia popular de la nostra terra i a descobrir la riquesa d'aquest producte.

Bon profit!

*Artur Miró i Palau*  
Alcalde de Vilanova de Prades

# VILANOVA DE PRADES

Es troba situat a 893 m d'altitud, a l'extrem sud-occidental de la Conca de Barberà, al peu de la punta del Curull (1023 m). Com que és un terme accidentat, hi trobem una sèrie de barrancs que donen lloc al naixement del riu Montsant o de Prades. A l'altra banda, es formen els barrancs de Viern i de Villaoscura, que donen lloc a la capçalera del riu de Milans. Dels barrancs broren moltes fonts: la del Ferro, de la Magnèsia... El paisatge és en bona part de conreu de secà, dedicat principalment al cultiu del castanyer; les castanyes de Vilanova de Prades són reconegudes per ser de les millors del país per la seva mida petita i el seu profund sabor.

L'últim cap de setmana d'octubre, mes de maduració i de collita de les castanyes, se celebra la Festa i Mercat de la Castanyada, festa declarada d'interès comarcal.

L'entorn de Vilanova de Prades és un lloc privilegiat per a la pràctica de senderisme i bicicleta de muntanya. Els amants de l'escalada poden escollir entre les més de 400 vies de tot tipus de nivells i, en els últims anys, també destaca per la producció de vins d'alta qualitat.



# PROPIETATS NUTRICIONALS DE LES CASTANYES

La castanya és una fruita seca d'alt valor energètic, rica en vitamines i baixa en greixos que ens pot ajudar a protegir-nos del fred de l'hivern. És molt nutritiva i ens aporta hidrats de carboni complexos de llarga duració i, per tant, energia per escalfar-nos i poder rendir.

Encara que s'acostuma a classificar dins el grup de la fruita seca, la castanya és molt diferent de la resta de membres d'aquest grup. El seu component principal són els hidrats de carboni, aproximadament un 40%, mentre que en la resta de fruites seques ronden el 15-20%. A causa d'aquesta proporció tan elevada d'hidrats de carboni, les persones amb diabetis haurien de moderar-ne el consum.

A més, conté moltes menys proteïnes i greixos que la resta de fruites seques; per tant, malgrat ser una font d'energia adequada en situacions d'esforç, no és tan calòrica com d'altres.

També cal destacar el seu contingut en potassi, recomanable en casos d'hipertensió, i en àcid fòlic, molt beneficiós durant l'embaràs. És font també de vitamines antioxidants.

Si bé la majoria de nosaltres ens limitem a menjar-les torrades en època de Tots Sants, la seva temporada s'allarga fins a finals de gener.



# primer plat

## INGREDIENTS

per a 4 persones

### Massa:

- 400 g de farina de blat de força
- Sal
- Oli d'oliva
- 10 g de llevat viu fresc
- 1 got gran d'aigua tèbia

### Farciment:

- 200 g de castanyes cuites i pelades
- 250 ml de nata líquida
- Sal
- ½ cullera de cafè de pebre blanc
- 1 got de tomàquet triturat sense sal
- 3 pebrots vermells escalivats
- 300 g de formatge de cabra ratllat
- 20 g d'olives negres
- Oli de farigola
- Orenca

## COCA ARTESANA DE CASTANYES, PEBROT ESCALIVAT I FORMATGE DE CABRA

### Elaboració:

Per fer la massa, poseu la farina en un bol i afegiu-hi la sal i mig gotet petit d'oli d'oliva. Desfeu el llevat amb aigua tèbia i afegiu-lo a la barreja. Amasseu la massa durant uns minuts fins que estigui ben compacta i lligada, tapeu-la amb un drap humit uns 60 minuts perquè fermenti a una temperatura entre 20 i 24 graus (temperatura ambient de casa).

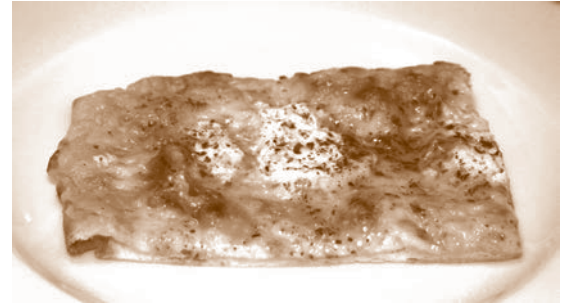
Després, estireu la massa i doneu-li la forma desitjada.

Per a la crema de castanyes, tritureu les castanyes cuites i pelades amb la nata líquida, una mica de sal i el pebre blanc fins que quedi suau. Reserveu unes 8 castanyes per decorar la coca. Fregiu el tomàquet triturat.

Estireu la massa, punxeu-la amb una forquilla perquè no pugi i escampeu-hi el tomàquet. Després, amb l'ajuda d'una cullera agafeu la crema, feu boletes i col·loqueu-les per tota la coca; afegiu-hi el pebrot escalivat, escampeu-hi el formatge de cabra ratllat i col·loqueu-hi les castanyes i les olives negres per damunt. Finalment, regueu la coca amb oli de farigola i afegiu-hi orenca al gust.

Preescalfeu el forn durant 15 minuts.

Coeu la coca al forn a 190°C durant 25 minuts.



*Eduard Rodriguez Fontova  
Restaurant Els Ceps de Vilanova de Prades*

## CREMA DE CASTANYES

### Elaboració:

Talleu la ceba i el pit de pollastre, poseu-lo en una olla amb oli d'oliva i deixeu-lo coure una mica. Després, afegiu-hi 2 litres d'aigua, l'api, el safrà i deixeu-ho bullir durant una hora.

Peleu les castanyes, traient només la primera pell, i poseu-les a bullir un quart d'hora; després, pelev la segona pell i guardeu-les. Deu minuts abans d'acabar la cocció del caldo, afegiu-hi les castanyes i deixeu-les bullir fins que s'acabi la cocció.

Després, coleu el caldo, retireu l'api i tritureu tot el que quedi fins que sigui molt fi i afegiu-ho al caldo.

Per acabar, torneu-ho a posar al foc i abans que comenci a bullir afegiu-hi la crema de llet i remeneu-ho tot, i ja ho podeu servir.



*primer plat*

### INGREDIENTS

per a 4 persones

- Una ceba mitjana
- Un pit de pollastre gros o dos de petits
- Oli d'oliva
- 2 litres d'aigua
- Una rameta d'api
- 4 brins de safrà
- 25 castanyes
- 125 cl de crema de llet

*Teresa Pere Anglès  
Vilanova de Prades*

# primer plat

## INGREDIENTS

per a 4 persones

- 200 g castanyes torrades
- 1 l de brou de pollastre
- 1 ceba
- 100 g de fredolics fregits
- Oli
- Sal
- Pebre

## CREMA DE CASTANYES I FREDOLICS

### Elaboració:

En una olla, poseu-hi oli i la ceba tallada fina i feu un sofregit. Després, tireu-hi el caldo, les castanyes torrades i pelades i uns quants fredolics fregits i aparteu-ne la resta; afegiu-hi també una mica de sal i una mica de pebre (opcional) i deixeu-ho bulliu 15 minuts. Finalment, tritureu-ho tot.

Serviu el plat amb la crema i afegiu-hi els fredolics que heu apartat.

*Montserrat Gallart Llurba  
Vilanova de Prades*





## POTATGE DE CASTANYES

### Elaboració:

Coeu les castanyes per poder treure'n la pell. Podeu fer-ho bullint-les o al forn; si es couen al forn, tindran més gust.

Poseu les castanyes cuites i pelades en una olla (reserveu-ne algunes per decorar el plat al final) i afegiu-hi tots els ingredients i quan arribi al punt d'ebullició abaixeu el foc i feu-ho bullir 45 minuts.

Després, traieu la fulla del llorer i tritureu-ho tot fins que quedi ben fi. Rectifiqueu-ho al gust de sal i pebre.

Serviu-ho calent en una sopera i afegiu-hi al damunt les castanyes senceres que havíeu reservat i una fulla de julivert.



*Mercè Cabré Musté  
Vilanova de Prades*

*primer plat*

### INGREDIENTS

per a 6 persones

- 500 g de castanyes
- 1 ceba gran tallada a trossos
- 1 tija d'api tallat
- 1,20 l d'aigua o brou de pollastre
- 1 fulla de llorer
- Sal
- Pebre negre

## INGREDIENTS

per a 4 persones

- 1.500 g de carn de porc senglar
- 200 g de castanyes
- 200 g de ceba
- 6 grans d'all
- 2 pebrots verds
- ½ pebrot vermell
- 30 dl de vi negre
- 10 dl de vi ranci
- 100 cl d'oli d'oliva
- Ramet d'herbes aromàtiques (farigola, llorer, romaní...)
- 20 cl de mel de flors
- ½ l d'aigua
- ½ copa de brandi
- Sal
- ½ cullerada sopera de pebre negre
- 1 cullerada de pebre vermell
- Farina

## CIVET DE SENGLAR AMB MEL I CASTANYES

### Elaboració:

Talleu a daus grans el senglar i poseu-los a adobar quatre dies a la nevera amb el vi negre, les herbes, el pebre negre i el vi ranci. Ho heu de remoureu cada 24 h. Passats els quatre dies, escorreu el senglar i guardeu la resta del vi amb les herbes.

Bulliu les castanyes durant 20 minuts i després peleu-les.

En una cassola, poseu-hi l'oli i fregiu el senglar prèviament enfarinat, daureu-lo i reserveu-lo.

En el mateix oli, daureu les verdures tallades a daus i després afegiu la resta del vi on heu marinat el senglar, la mel, el pebre vermell, l'aigua i la sal. Quan comenci



a bullir, afegiu-hi el senglar i les castanyes pelades. Coeu-ho a foc lent 75 minuts i, si cal, afegiu-hi aigua a poc a poc. Després, afegiu-hi el brandi i deixeu-ho coure fins a 110 minuts. Un cop cuit, traieu el senglar i unes quatre castanyes senceres per persona i reserveu-ho, també traieu les herbes i tritureu la resta de verdures i ja podeu emplatar el senglar, la salsa triturada i les castanyes senceres.

Serviu el plat calent.

*Eduard Rodriguez Fontova*  
*Restaurant Els Ceps de Vilanova de Prades*

# CONILL AMB BOLETS I CASTANYES

## Elaboració:

Talleu el conill a trossos, saleu-lo, enfarineu-lo i fregiu-lo en una cassola amb l'oli i el llard. Un cop daurat, retireu el conill i en el mateix oli afegiu la llesca de pa i la ceba ratllada i remeneu-ho.

Desfeu la xocolata en el vi i afegiu la barreja que quedi a la cassola.

Amb el pa, el fetge del conill, les avellanes i una mica d'aigua, feu una picada i afegeu-la a la cassola. Tot seguit, torneu a posar el conill a la cassola amb les castanyes cuites i pelades i també els bolets, remeneu-ho tot i ja ho podeu servir calent.

*Montserrat Domènech Lladó*  
*Restaurant Ca la Montserrat de Vilanova de Prades*



*segon plat*

## INGREDIENTS

per a 4 persones

- 1 conill
- 1/2 kg de bolets
- 24 castanyes cuites
- 2 cebes
- 1 tomàquet
- 1 rajola de xocolata
- 1 got de vi negre
- 1 llesca de pa fregit
- 25 avellanes
- Farigola, romaní i llorer
- Oli, sal i pebre
- 1 cullerada de farina
- 1 cullerada de llardre

## INGREDIENTS

per a 4 persones

- 1 perdiu
- ½ ceba
- 3 alls
- 1 tomacó
- 50 ml de vi blanc
- 1 fulla de llorer
- 250 ml d'aigua
- Sal
- 10 castanyes torrades pelades
- Oli

### Ingredients per a la picada:

- 2 alls
- 6 avellanes torrades
- 1 cullerada de farina
- Aigua
- Sal

## PERDIU ESTOFADA AMB CASTANYES

### Elaboració:

Talleu la perdiu i saleu-la. Escalfeu oli en una cassola i, quan estigui calent, afegiu-hi els trossos de perdiu, fregiu-los una miqueta, afegiu-hi la ceba tallada i remeneu-ho tot. Després, afegiu-hi el tomacó en quatre trossos, el vi, els tres alls, el llorer i aigua fins que tapi el tall i deixeu-ho bullir a foc mitjà durant 30 minuts.

Prepareu la picada amb un morter. Per fer-la, xafeu un all cru i un all escalivat, afegiu-hi sal i les avellanes i piqueu-ho ben bé tot. Després, afegiu-hi la farina i una mica d'aigua, remeneu-ho i aboqueu-ho a la cassola.

Afegiu-hi les castanyes torrades i pelades i deixeu-ho bullir 10 minuts.



*Montse Gallart Llurba  
Vilanova de Prades*

## POLLASTRE ROSTIT AMB CASTANYES

### Elaboració:

Poseu oli en una cassola i quan estigui calent afegiu-hi els trossos de pollastre prèviament salats i fregiu-los 2 minuts. Després, afegiu-hi la ceba tallada, fregiu-la una mica i afegiu-hi el conyac, els alls, el llorer, la farigola i una mica de pebre. A continuació, abaixeu el foc, tapeu la cassola i deixeu-ho coure fins que el pollastre sigui tou.

Després, tireu-hi les castanyes torrades i pelades i, si cal, afegiu-hi una mica més d'aigua i deixeu-ho bullir 10 minuts.

*Montserrat Domènech Lladó*  
*Restaurant Ca la Montserrat de Vilanova de Prades*



*segon plat*

### INGREDIENTS

per a 4 persones

- 1 pollastre a trossos
- ½ ceba
- 6 alls
- 100 ml de conyac
- 1 fulla de llorer
- Un ramet de farigola
- Sal
- 10 castanyes torrades pelades
- Oli, sal i pebre

## INGREDIENTS

per a 4 persones

- 1 rodó de vedella de 750 g
- 1 ceba grossa
- 1 pastanaga
- 1 tomacó
- 1 all
- 1 gotet de vi blanc
- 1 fulla de llorer
- 1 ramet de farigola
- 1 got d'aigua
- 1 pot de bolets (mocoses)
- 20 castanyes torrades
- Oli
- Sal

## RODÓ DE VEDELLA AMB CASTANYES

### Elaboració:

Saleu el rodó i en una cassola afegiu-hi l'oli. Quan estigui calent, enrossiu el rodó de vedella i reserveu-lo.

Fregiu a la mateixa cassola la ceba, la pastanaga i el tomacó tot a trossos i un all. Després, afegiu-hi el vi, el rodó de vedella, el llorer, la farigola i un got d'aigua. Coeu-ho unes dues hores a foc lent i gireu-ho fins que estigui tou.

Després traieu el rodó, deixeu-lo refredar i feu-lo a talls. Tritureu el suc i coleu-lo amb un colador xinès. Poseu els talls de rodó, el suc, els bolets i les castanyes torrades i pelades a la cassola, deixeu-ho bullir durant 10 minuts i ja podeu servir el plat calent.



*Montse Gallart Llurba  
Vilanova de Prades*

## CONILL AMB CASTANYES

### Elaboració:

Poseu oli en una cassola i quan estigui calent enrossiu el conill; després, afegiu-hi la ceba, el tomàquet tallat i un polsim de sajolida i sofregiu-ho.

Tot seguit, agafeu la ceba, el tomàquet, el fetge del conill i quatre castanyes, tritureu-ho tot i tireu-ho a la cassola amb el conill. Després, poseu el vi i l'aigua i deixeu-ho consumir fins que quedi poc suquet; aleshores, afegiu-hi la resta de castanyes torrades i pelades, deixeu-ho coure uns minuts i ja podeu servir el plat.

*Joana Borjabad Garcia  
Vilanova de Prades*



*segon plat*

### INGREDIENTS

per a 4 persones

- 1 conill a trossos
- 1 tomàquet
- 3 cebes
- Un polsim de sajolida
- 20 castanyes torrades i pelades
- 1 pastilla de caldo concentrat
- 2 gots de vi blanc
- 1 got d'aigua
- Oli
- Sal

## INGREDIENTS

- 1 kg de castanyes torrades
- 600 g de sucre
- 1,5 l d'aigua
- La pell d'una llimona
- Un gotet petit de rom
- Sal

## MERMELADA DE CASTANYES

### Elaboració:

Peleu les castanyes i poseu-les en un pot amb aigua, la pell de la llimona i feu-ho bullir. Quan estiguin cuites les castanyes, afegiu-hi el sucre fins que es redueixi. Després, afegiu-hi el rom i tritureu-ho tot.

Us ho podeu menjar un cop sigui fred.

*Cèlia Rodríguez Borjabad  
Vilanova de Prades*





# BESCUIT A LA CREMA DE CASTANYES

## Elaboració:

Poseu la mantega i el sucre en un bol i remeneu-ho molt bé. Afegiu-hi els dos rovells d'ou i bateu-ho. Després, afegiu-hi la llet i la farina prèviament barrejada amb el llevat.

Seguidament, bateu les clares a punt de neu amb una mica de sal i afegiu-les a la barreja i, quan tot estigui ben barrejat, separeu la massa en dos bols.

Desfeu en un pot la xocolata amb una cullerada sopera d'aigua, poseu-la al foc i remeneu-la fins que estigui desfeta.

En un dels bols, barregeu la massa amb la crema de castanyes i en l'altre barregeu la xocolata desfeta.

Agafeu un motlle allargat i escampeu-hi una mica de mantega pels costats i després una mica de farina. Després, poseu-hi les dues masses a dins alternant-les. Quan el forn estigui calent a uns 120 graus, poseu-ho a dins durant 50 minuts.

Mentrestant, feu la cobertura: desfeu la xocolata amb una cullerada d'aigua sopera i afegiu-hi la mantega fins que tingueu una pasta llisa.

Quan el bescuit estigui cuit, desemmotlleu-lo i deixeu-lo refredar. Finalment, cobriu-lo amb la cobertura amb l'ajuda d'una espàtula.



*Maria Teresa Altès Olivé  
Vilanova de Prades*

*postres*

## INGREDIENTS

- 125 g de mantega
- 120 g de sucre
- 2 ous
- 200 g de crema de castanyes en llauna
- 60 g de xocolata en pols
- 150 g de farina
- Una culleradeta de llevat en pols

## Ingredients per a la cobertura:

- 150 g de xocolata en pols sense llet
- 60 g de mantega

## INGREDIENTS

La quantitat depèn de les castanyes que feu:

- Castanyes
- Xocolata fondant
- Palets de fusta
- Xarop de mango per acompanyar

## PIRULETES DE CASTANYES AMB XOCOLATA NEGRA

### Elaboració:

Agafeu les castanyes, feu-hi un tall al centre i bulliu-les durant 20 minuts. Després, deixeu-les refredar i peleu-les.

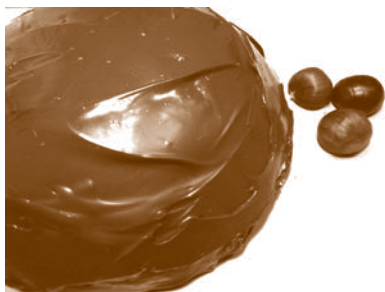
Foneu la xocolata al bany maria o al microones.

Punxeu les castanyes amb un pal de fusta, banyeu-les amb la xocolata fosa, col·loqueu-les damunt d'un paper d'alumini i poseu-les uns 10 minuts a la nevera.

Finalment, poseu en un plat unes tires de xarop de mango amb les piruletes, i ja us ho podeu menjar.

*Marta Garcia Margarit  
Vilanova de Prades*





## PASTÍS DE CASTANYES AMB XOCOLATA

### Elaboració:

Primer, feu l'almívar: barregeu el sucre amb l'aigua, feu bullir la mescla i deixeu-la refredar.

Feu bullir les castanyes en aigua uns 20 minuts, deixeu-les refredar i peleu-les.

Després, tritureu les castanyes, afegiu-les a l'almívar, juntament amb la crema de llet i els rovells d'ou, i remeneu-ho tot fins que estigui ben emulsionat. Tot seguit, bateu les clares a punt de neu i afegiu-les a la barreja que heu fet remenant a poc a poc.

Agafeu un motlle apropiat per fer un pastís, unteu-lo d'oli de gira-sol (millor de gira-sol ja que no és tan fort com el d'oliva) i escampeu-hi també una mica de farina per tots els costats del motlle. Després, afegiu la barreja al motlle.

Poseu el motlle al forn, a uns 120 graus, al bany maria durant mitja hora. Per saber si el pastís està fet, aneu-lo punxant amb una agulla i quan aquesta surti neta ja està cuit.

Una vegada cuit, desemmotlleu-lo i deixeu-lo refredar.

Feu la cobertura de xocolata: Poseu la llet al foc i a poc a poc afegiu-hi la xocolata, la mantega i el sucre i remeneu-ho fins que quedi ben fi. Finalment, escampeu-ho per damunt del pastís.

*postres*

### INGREDIENTS

per a 4 persones

- ½ kg de castanyes
- 6 ous
- 200 g sucre
- 200 ml crema de llet
- ½ got d'aigua

### Per a la cobertura:

- 1 rajola de xocolata fondant
- 6 cullerades de llet
- 100 g de mantega
- 3 cullerades de sucre

*Montserrat Domènech Lladó*  
*Restaurant Ca la Montserrat de Vilanova de Prades*

## INGREDIENTS

per a 15 unitats

- 1 kg de castanyes
- 125 g de sucre
- 125 g de mantega
- ½ copa de rom blanc
- 125 g de xocolata fondant
- 1 dl de crema de llet

## BOMBONS DE CASTANYA

### Elaboració:

Traieu la pell més dura de les castanyes, poseu-les en una olla amb aigua que les cobreixi i bulliu-les durant 25 minuts amb una mica de sal. Després, escorreu-les, traieu-ne la pell fina i tritureu-les fins que tingueu un puré fi.

Escalfeu el puré amb la mantega, el sucre i el rom fins que es formi una pasta fina i homogènia. Deixeu-ho refredar una mica per no cremar-vos i feu boletes a la mida que vulgueu. Seguidament, poseu-les a la nevera perquè es refredin i quedin compactes.

Poseu la xocolata a trossets en un cassó al bany maria i aneu remenant fins que es desfaci, o bé al microones en la funció de descongelar. Quan la xocolata estigui desfeta, afegiu-hi la crema de llet i barregeu-ho tot.

Agafeu les boletes, cobriu-les amb la xocolata i torneu-les a posar a la nevera. És millor servir-les una mica fredes



*Mercè Cabré Musté  
Vilanova de Prades*

# PASTÍS DE CASTANYES

## Elaboració:

Bateu el sucre amb els rovells d'ou fins que quedi una crema i reserveu-ne les clares.

Peleu les castanyes torrades, tritureu-les i afegiu-les als ous i al sucre.

Munteu les clares a punt de neu, desfeu la mantega i barregeu-la amb les clares muntades amb molt de compte de dalt a baix.

Folreu un motlle rodó gran o 6 de petits amb la pasta brisa, punxeu-la amb una forquilla i poseu la crema a dins.

Poseu-ho al forn uns 20 minuts a 180 graus.

*Marta Garcia Margarit  
Vilanova de Prades*



*postres*

## INGREDIENTS

per a 8 persones

- 1 pasta brisa
- 50 unitats o 300 g de castanyes torrades
- 50 g de mantega
- 125 g de sucre
- 3 ous
- 1 polset de vainilla

## ON DORMIR

### **Càmping & bungalow Park Serra de Prades**

C. de Sant Antoni, s/n - Tel. 977 86 90 50  
[info@serradeprades.com](mailto:info@serradeprades.com) - [www.serradeprades.com](http://www.serradeprades.com)  
43439 Vilanova de Prades

### **Casa de colònies Cal Català**

Carrer Major, 16 - Tel. 977 86 90 06 - 644 37 93 72  
[gpcalcatala@hotmail.com](mailto:gpcalcatala@hotmail.com)  
<http://calcatala.wordpress.com/>  
43439 Vilanova de Prades

## ON COMPRAR

### **La Pallissa**

Queviures i productes artesans.  
C. de la Llaunera, 3 - Tel. 616 69 37 59  
43439 Vilanova de Prades

### **Supermercat Càmping & Bungalow Park Serra de Prades**

Partida Les Farranes, s/n - Tel. 977 86 90 50  
43439 Vilanova de Prades

### **Regals i regalets - Records i llaminadures**

C. Major, 23 - Tel. 977 86 90 51  
43439 Vilanova de Prades

## ON MENJAR

### **Restaurant Ca La Montserrat**

Av. de St. Antoni, 30 - Tel. 977 86 90 18

### **Restaurant Els Ceps**

Av. de St. Antoni, s/n - Tel. 977 86 90 32  
*(situat dins el recinte del Càmping & Bungalow Park Serra de Prades)*  
[www.serradeprades.com](http://www.serradeprades.com)

### **Bar Restaurant El Casal**

Av. de St. Antoni, 42 - Tel. 977 86 90 21

### **Àrea de lleure de l'ermita de Sant Antoni de Pàdua Àrea de lleure de la font Vella**

*(aquests espais disposen de taules, bancs, fonts i barbacoes)*



## ENOTURISME

### **Celler Vega Aixalà**

Carrer de la Font, 11

Tel.: 609 33 68 25

Fax: 97 786 90 19

*red@vegaaixala.com / www.vegaaixala.com*

S'organitzen visites a les vinyes amb 4x4 i al celler, i tasts guiats dels vins que s'hi elaboren.

## FESTES

**Festa de Sant Antoni de Pàdua,**  
13 de juny

**Festa Major,**  
primer cap de setmana d'agost

**Festa de Sant Roc,**  
16 d'agost

**Festa i Mercat de la Castanyada,**  
últim cap de setmana d'octubre

**Recital de poesia catalana,**  
penúltim cap de setmana d'agost,  
en el marc de la Diada Nacional





## Ajuntament de Vilanova de Prades

C. Major, 3  
43439 Vilanova de Prades  
Tel. 977869056  
[www.vilanovadeprades.cat](http://www.vilanovadeprades.cat)



## Consell Comarcal de la Conca de Barberà

Oficina Comarcal de Turisme  
C. Abat Conill  
43448 Poblet (Vimbodí i Poblet)  
Tel. 977871247  
[turisme@concadebarbera.cat](mailto:turisme@concadebarbera.cat)  
[www.concaturisme.cat](http://www.concaturisme.cat)



[www.vilanovadeprades.cat](http://www.vilanovadeprades.cat)  
[www.concaturisme.cat](http://www.concaturisme.cat)