

EL MOLÍ D'OLESA

GASTRONOMIA LOCAL

Descobreix els seus secrets d'elaboració

Olesa de Montserrat és una vila de la comarca del Baix Llobregat, molt arrelada a les tradicions culturals i envoltada d'un entorn natural que t'eclipsarà.

Del seu entorn, entre altres coses, cal destacar les herbes aromàtiques que es troben en els paratges naturals i de la seva gastronomia ressenyar els productes d'horta i en especial l'oli d'oliva, com a producte estrella, amb varietat autòctona coneguda com a "palomar" o "olesana". Una varietat de conreu exclusiu de la zona.

Al molí d'oli, coneixereu els processos d'elaboració i transformació de l'oliva a l'oli, com el batut o el centrifugat, i podreu tastar la varietat d'oli olesana. A continuació gaudireu d'un menú de productes locals a l'acollidor restaurant d'en Jordi.

Passareu la tarda passejant pels principals carrers de la vila juntament amb l'Adrià, que us explicarà històries i llegendes dels habitants del poble i els seus edificis més destacables, com la Torre del Rellotge o l'Ajuntament d'Olesa de Montserrat.

Som en Miquel i el Felip, t'esperem al molí d'oli per parlar-te del producte estrella d'Olesa



Preu des de 68,00€*

Punt de trobada: Molí d'Oli

Durada: Dia complert

Autèntic: Una jornada gastronòmica en companyia dels amfitrions olesans

SERVEIS INCLOSOS: Visita guiada al molí d'oli. Menú de productes de temporada. Visita guiada pel centre de la vila.

SERVEIS NO INCLOSOS: Trasllat . Àpats no esmentats. (serveis opcionals)

(*)Preu per persona. Mínim 2 Adults.
Preu nens/es: 35,00 €