

# EL MOLINO DE OLESA

## GASTRONOMÍA LOCAL

### Descubre sus secretos de elaboración

Olesa de Montserrat es una villa de la comarca del Baix Llobregat, muy arraigada a las tradiciones culturales y rodeada de un cautivador entorno natural.

De su entorno, entre otras cosas, cabe destacar las hierbas aromáticas que se encuentran en sus espacios naturales y de su gastronomía los productos de la huerta y en especial el aceite de oliva, como producto estrella, con una variedad autóctona conocida como "palomar" o "olesana". Una variedad de cultivo exclusivo en la zona.

En la almazara local conoceréis los procesos de elaboración y transformación de la oliva al aceite, como el batido o el centrifugado, y degustareis la variedad de aceite olesana. A continuación, nuestro amigo Jordi os ofrecerá un menú de productos locales en su acogedor restaurante.

Pasaréis una agradable tarde paseando por las principales calles de la villa junto a nuestro anfitrión Adrià, que os explicará historias y leyendas de olesanos y edificios singulares como la Torre del Rellotge o el Ayuntamiento de Olesa de Montserrat.

Somos Miquel y Felip, en nuestra almazara te hablaremos del producto estrella de Olesa



### Precio desde 68,00€\*

Punto de encuentro: Molino de aceite

Duración: Día completo

Auténtico: Una jornada gastronómica en compañía de los anfitriones olesanos

**SERVICIOS INCLUIDOS:** Visita guiada al molino de aceite. Menú de productos de temporada. Visita guiada por el centro de la villa.

**SERVICIOS NO INCLUIDOS:** Traslado. Comidas no incluidas. (servicios opcionales)

(\* )Precio por persona. Mínimo 2 Adultos.  
Precio niños/as: 35,00 €

**esturisme**



**DESTINOS**  
VIVENCIALES



Diputació  
Barcelona

**TURISMO VIVENCIAL**  
HAND MADE EXPERIENCES

