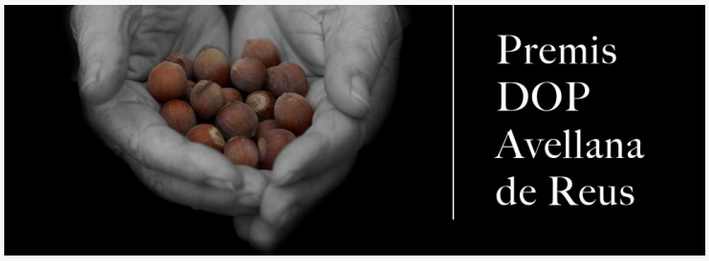
No t'ho perdis:



PROGRAMA D'ACTES

1 d'octubre

Presentació Institucional

Cambra de Comerç de Reus
Dimecres 1 d'octubre a les 12h
Organitza:

El Temps d'Avellana 2025 reafirma el compromís institucional i empresarial amb el sector de l'avellana en un context marcat pels reptes climàtics i de mercat. En la seva vuitena edició, l'esdeveniment coordinat per l'Oficina Tècnica de l'Avellana, gestionada pel centre tecnològic Eurecat, vol posar en valor els productors, els elaboradors de producte amb avellana i la cultura d'aquesta fruita seca com a patrimoni gastronòmic i identitari del territori.

Amb la presència de:
Regidora de Reus: Noemí Llauradó
Diputació de Tarragona: Noemí Llauradó
Cap del SSTT de Tarragona: Gloria Tibau
President de la Cambra de Comerç de Reus: Mario Basora

Llotja de Reus
1 d'octubre
Organitza:

- Cambra de Comerç de Reus
- Departament d'Agricultura, Ramaderia,Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya
- Ajuntament de Reus
- DOP Avellana de Reus
- Oficina Tècnica de l'Avellana (Eurecat)

2 d'octubre

Taula Rodona "Romesco com a motor econòmic i turístic"

La taula rodona Romesco com a motor econòmic i turístic, emmarcada dins el I Congrés del Romesco de Tarragona, posarà el focus en el paper clau dels ingredients i productors del territori en la identitat d'aquesta salsa emblemàtica. De 11.30 a 12.30 h, Ester Gomis Fortuny (DOP Avellana de Reus), Montserrat Gelonch (DOP Siurana) i Maria Rosa Blanch (DO Tarragona) compartiran la seva visió sobre com la qualitat certificada i l'origen dels productes donen valor afegit al romesco i alhora reforcen la projecció econòmica i turística de les nostres comarques.

Palau Firal i de Congressos de Tarragona

2 d'octubre a les 11.30 h.

Organitza:

- I Congrés del Romesco de Tarragona

3, 4 i 5 d'octubre

31 Fira de l'Avellana de Brunyola

Nova edició de la **Fira de l'Avellana de la Selva**, que enguany celebra el seu 30è aniversari, 30 anys donant valor i reconeixement al producte estrella del municipi, als i les productores, veïns i veïnes.

A la programació no hi faltaran el sopar popular, la recreació nocturna al Castell de Brunyola, la Cursa Avellana Límit, el Showcooking amb Arnau París o l'espectacle de Quim Masferrer, entre altres propostes.

Més informació a brunyola.cat

Brunyola
3,4 i 5 d'octubre
Organitza:

- Ajuntament de Brunyola

4 i 5 d'octubre

La venedora d'anissos de la Boca de la Mina.

La ruta teatralitzada a la Boca de la Mina de Reus a càrrec de l'actriu reusenca María Bravo, ens porta a fer un viatge al Reus del 1900 per descobrir alguns personatges, anècdotes i indrets patrimonials del passeig més famós de la ciutat. El personatge de la venedora d'anissos és l'eix conductor de la ruta guiada, que ens convida també a resseguir l'aportació de les dones a la construcció de la ciutat.

Una ruta costumista que preten donar èmfasis i valor a la memòria oral dels nostres avantpassats a través d'un recorregut d'una hora que s'inicia a l'entrada del passeig i acaba a dalt de tot, on trobem joies arquitectòniques com el Pere Mata o llocs hidràulics de la vila com el molí, la bassa o la mateixa mina.

Més informació i reserves a codoleducació.com

Passeig de La Boca de la Mina, 43206 Reus, Tarragona
4 i 5 d'octubre a les 10.30 h.
Organitza:

- Còdol Educació
- Aigües de Reus

10 d'octubre

ACTIVITAT CLUB BULE Opportunity - Xerrada: El "PÀ DE TARDOR"

Xerrada a càrrec de Xavier del Forn Sistaré de Reus, on descobrirem junts i de forma gratuïta tot el que cal saber sobre un bon pa i l'origen de pans com el de Carrabassa o el de avellana amb xocolata.

Per a totes les edats! Una activitat ideal per a famílies i amants del bon menjar

Inscripcions:
Omple el formulari: https://forms.gle/Jyv8L5YHzdyAWwyN6
O truca al 877 001 000 per reservar la teva plaça

Espai Boule - Carrer Boule, 3, Reus
10 d'octubre a les 17:30h
Organitza:

- Forn Sistaré
- Eurecat
- Espai Boule

11 i 12 d'octubre

Berenars saludables a càrrec de "Con eSe de salud"

Berenars saludables a càrrec de Con eSe de salud, amb la col·laboració dels Mercats de Reus, la Cambra de Comerç de Reus i la DOP Avellana de Reus. L'activitat tindrà lloc a ExproReus, de 17.30 a 18 h, a l'espai Reus Ciutat de la Ciència i la Innovació, a la caseta del sector agroalimentari.

ExproReus
11 i 12 d'octubre
Organitza:

- ExproReus
- Cambra de Comerç
- DOP Avellana de Reus

13 d'octubre

Espectacle «Les filles del vent: tast poètic amb avellanes»

A càrrec d'Antònia Farré i Jaume Salvat (veus) i Joan Martínez (acordió).

A través d'un relat vivencial i d'un recorregut poètic, ens endinsarem en el món de l'avellana per conèixer encara més aquesta fruita, filla no només del vent sinó dels nostres camps, de la nostra terra i de la nostra cultura.

Llotja
13 d'octubre a les 19h
Organitza:

- Cambra de Reus
- Antònia Farré & Jaume Salvat

15-22 d'octubre

Exposició "Dibuixa Avellanes"

Exposició dels treballs seleccionats del concurs de dibuix “Dibuixa Avellanes”, realitzats per alumnes de primària del Camp de Tarragona, una mostra que posa en valor la creativitat infantil i la connexió de les noves generacions amb l’avellana i el paisatge que l’envolta.

Llotja de Reus
del 15 al 22 d'octubre
Organitza:

- Cambra de Comerç de Reus

16 d'octubre

Jornada Tècnica "Requeriments de fred en el cultiu de l'Avellaner"

El 16 d’octubre, a les 19 h, la Seu de la Unió de Pagesos de Reus acollirà la Jornada Tècnica “Requeriments de fred en el cultiu de l’avellaner”, amb les ponències de Jordi Sordé Martí i Verònica Casadó Llop, de l’ADV de l’Avellana i Cultius Mediterranis. Aquesta activitat és una Jornata PATT.

Una sessió gratuïta i oberta a tothom, que també es podrà seguir en línia, per aprofundir en el coneixement tècnic d’un conreu clau al nostre territori.

Seu d'Unió de Pagesos + Online
16 d'octubre a les 19h

Organitza:

- ADV de l'Avellana i Cultius Mediterranis
- Jordi Sordé Martí i Verònica Casadó Llop

16 d'octubre

"Com introduir l'avellana en un obrador de pa" Xerrada i Tast a càrrec de Forn Sisteré

La xerrada amb tast "Com introduir l'avellana en un obrador de pa", a càrrec de Forn Sistaré, mostrarà noves maneres d'incorporar la DOP Avellana de Reus a la fleca artesana. L'acte tindrà lloc al Mercat Central de Reus a les 12 h. Activitat gratuïta i oberta a tothom. Més informació a mercatsdereus.cat.

Mercat de Reus

16 d'octubre a les 12h

Organitza:

- Mercat Central de Reus
- DO Avellana de Reus
- Forn Sisteré

16-29 d'octubre

Exposició "Pell d'Avellana"

L'exposició "La pell de l'avellana" es podrà visitar al Palau Bofarull de dimarts a dissabte, d'11 a 13 h i de 17 a 20 h, amb entrada gratuïta. Una mostra de retrats fotogràfics que dona rostre a les productores i posa en primer pla les persones que fan possible la cultura i la qualitat de l'avellana del nostre territori.

Palau Bofarull, Reus
del 16 al 29 d'octubre
Organitza:

- DOP Avellana de Reus
- Diputació de Tarragona

18 d'octubre

Visita Teatralitzada a l'Institut Pere Mata

En primer lloc ens endinsarem a l'Institut Pere Mata de Reus a través d'una emocionant visita teatralitzada. Farem un viatge enrere en el temps i coneixerem l'arquitectura, la decoració i l'estil modernista que impregna aquest espai que, alhora, va ser un model en la cura dels malalts mentals a principis del segle XX.

Descobrim l'Institut Pere Mata, una de les joies modernistes de la ciutat, obra de Domènech i Montaner, d'una forma captivadora i plena de sorpreses. Ens deixarem fascinar per l'època en què Reus va esdevenir la segona ciutat de Catalunya!

L'experiència s'acaba també amb un petit concert de música d'època i a més un Vermut de Reus al jardí. Us hi esperem!

Més informació i reserves a codoleducació.com

Institut Pere Mata, Reus
18 d'octubre a les 11:30h
€ 20€ adults, 15€ jubilats, 8€ infants de 7-12 anys. (despeses de gestió no incloses)
Organitza:

- Còdol Educació

18 d'octubre

Mindfulness entre avellaners

Sensacions d'Avellana. Mindfulness entre avellaners és una experiència per desconnectar del soroll diari i reconnectar amb un mateix, envoltats de natura i avellaners. L'activitat tindrà lloc a Ca Rosset, de 10 a 12 h. Preu: 33 €. Cal inscripció prèvia per telèfon al 699 100 901. Es recomana portar roba còmoda, calçat d'esport i una esterilla.

Ca Rosset
18 d'octubre a les 10h a 12h
€ 33€
Organitza:

- Ca Rosset

18 d'octubre

Postres de Músic a Cal Sendra

Postres de Músic a Cal Sendra amb degustació d'avellanes DOP Reus de collita pròpia i moscatell de Montbrió, acompanyats d'actuació musical. L'activitat tindrà lloc de 18 a 21 h al carrer Hospital, 1 de Reus.

Carrer Hospital, 1 Reus
18 d'octubre a les 18h a 21h
Organitza:

- Cal Sendra
- DOP Avellana de Reus

19 d'octubre

El Paisatge pictòric i literari de l'Avellana

De les 10 a les 12 h, a l'Aleixar i Maspujols, es farà l'activitat "El paisatge pictòric i literari de l'avellana", una sortida per descobrir la relació entre natura, art i paraula en el territori avellaner. En grup reduït i amb inscripció prèvia a codoleducacio.com, l'experiència té un cost de 10 € i ofereix una mirada cultural i sensible sobre l'avellana i el seu entorn.

Aleixar i Maspujols

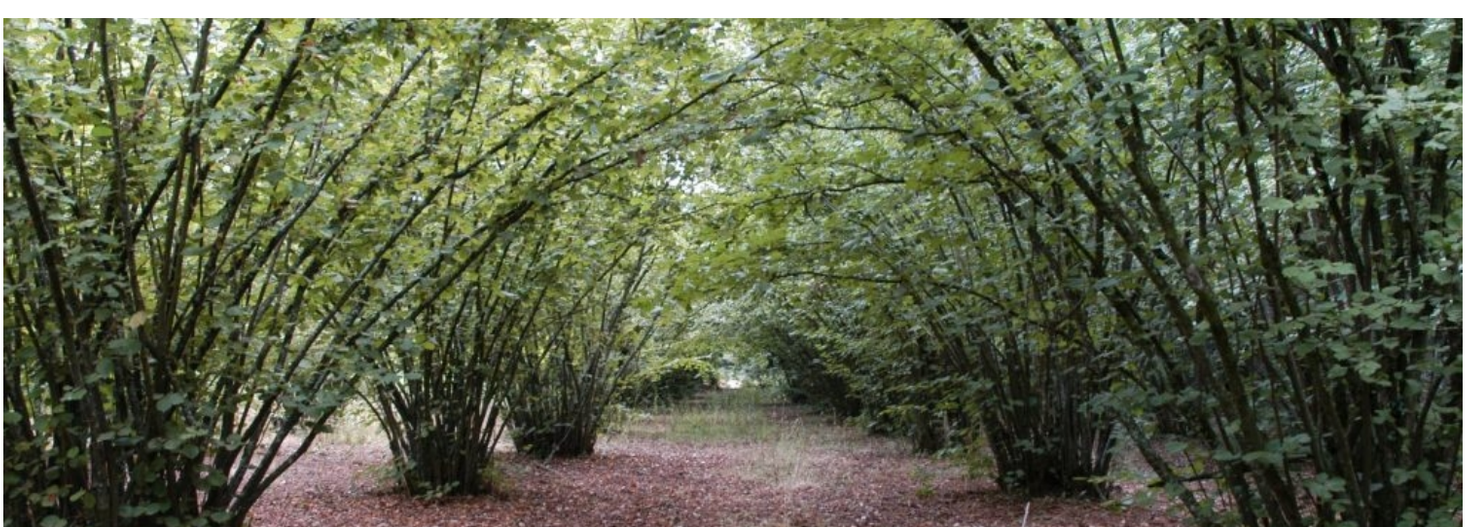
19 d'octubre de 10h a 12h

10€

Organitza:

- Ruta Mir/ Manent
- Còdol Educació
- DOP Avellana de Reus

19 d'octubre



Visita guiada i tast entre avellaners

La visita guiada i tast entre avellaners és una experiència immersiva per conèixer de prop el conreu de l'avellana, descobrir-ne la història i les varietats i acabar amb una degustació al mateix camp. Una manera autèntica de connectar amb el territori i la pagesia que dona vida a l'avellana a Brunyola

Cal inscripció prèvia
Contacte i inscripcions: esclovellana@gmail.com – Tel. 690 710 591

Can Pons de Dalt, Brunyola
19 d'octubre
€ 12 € adults / menors de 15 anys gratuït
Organitza:

- Ajuntament de Brunyola

20 d'octubre

Xerrada "Avellana de Reus al món - 1960/90" a càrrec d'Albert Pujol

La xerrada Avellana de Reus al món (1960/90), a càrrec d'Albert Pujol, repassarà la projecció internacional d'aquest fruit en dècades clau per al sector. L'acte se celebrarà a la Llotja a les 19 h. Activitat gratuïta amb inscripció prèvia a inscripcions@cambrareus.org.

Llotja de Reus
20 d'octubre a les 19h
Organitza:

- Cambra de Comerç de Reus

22 d'octubre

Lliurament Premis "Dibuixa Avellanes"

El lliurament dels Premis "Dibuixa Avellanes" reconeixerà els millor dibuixos dels alumnes de les escoles de Reus que han participat en el concurs. Els dibuixos guardonats, mostren la mirada creativa dels més petits sobre l'avellana i el seu paisatge, i posant en valor el vincle entre educació, territori i cultura agrícola.

Llotja de Reus
22 d'octubre a les 18h
Organitza:

- Cambra de Comerç de Reus

25 d'octubre

4a Festa de l'Avellana

La Festa de l'Avellana omplirà el centre de Reus d'activitats per a tots els públics. Hi trobareu casetes de productors i indústries amb venda directa de productes elaborats amb avellana, tallers infantils de panellets i manualitats, i un escenari amb showcookings per descobrir nous sabors i receptes. La jornada comptarà també amb la cercavila Zeuzera Pyrina, amb una actuació prevista entre les 13:30 i les 14:00 h que recorrerà el carrer Llovera des de la plaça Prim i hi tornarà per posar el ritme festiu a la diada.

Plaça Prim, Reus
25 d'octubre de 10h a 19h
Organitza:

- DOP Avellana de Reus

VEURE MÉS

25 d'octubre

Acte institucional de lliurament dels 4rts Premis DOP Avellana de Reus

A les 19 h tindrà lloc l'acte institucional de lliurament dels guardons DOP Avellana de Reus (4a edició), una cita que reconeix persones, empreses i iniciatives vinculades al sector. L'esdeveniment comptarà amb una copa de benvinguda, música en directe i la presència d'autoritats, en un ambient festiu que posa en valor la qualitat i el compromís de l'avellana del territori.

Assistència exclusiva per invitació

Palau Bofarull, Reus
25 d'octubre a les 19h
Organitza:

- DOP Avellana de Reus

25 d'octubre

Visita La Trencadora

La visita a la Trencadora permet conèixer l'obrador i la botiga on es conserva la maquinària de fusta creada per l'inventor reusenc Salvador Baldrich, patentada l'any 1920. L'experiència es completa amb un tast i una degustació de productes elaborats amb avellanes, un viatge al passat i al present d'aquest fruit emblemàtic del territori.

Cal inscripció prèvia
Contacte i reserves: info@latrencadora.com – Tel. 977 841 038

La Trencadora, El Rourell
25 d'octubre a les 10h
10€
Organitza:

- La Trencadora

25 d'octubre

El Paisatge pictòric i literari de l'Avellana

De les 10 a les 12 h, a l'Aleixar , es farà l'activitat "El paisatge pictòric i literari de l'avellana", una sortida per descobrir la relació entre natura, art i paraula en el territori avellaner. En grup reduït i amb inscripció prèvia a codoleducacio.com, l'experiència té un cost de 12 € i ofereix una mirada cultural i sensible sobre l'avellana i el seu entorn.

Aleixar i Maspujols
25 d'octubre de 10h a 12h
€ 12€
Organitza:

- Ruta Mir/ Manent
- Còdol Educació
- DOP Avellana de Reus

25 d'octubre

Ruta Reus Bressol de Vermut

Us proposem un passeig acompanyats de l'aroma i el gust d'aquell "Reus, París i Londres" que va esdevenir la capital del vermut. Coneixerem els llocs emblemàtics que ens n'expliquen la història i tastarem el gust inconfusible del VERMUT DE REUS!

Una ruta que, com un bon vermut, serà un passeig que propiciï la conversa i en el qual, entre tast i tast, anirem degustant unes tapes que estem segurs que us sorprendran, us divertiran i us emocionaran: un mos de literatura, de ciència, de cultura, de petites històries de la gran història, d'art, de fotografia… Tot plegat ens ajudarà a conèixer i assaborir l'edat d'or d'aquell Reus que va esdevenir la segona ciutat de Catalunya!

Pl Llibertat núm 12, Reus
25 d'octubre a les 11:30h

€ **15 € per persona (despeses gestió no incloses)**

Organitza:

- Còdol Educació
- Agència Reus Promoció
- Museu del Vermut
- Vermut Cori
- Vermuts Rofes
- Forn Sistaré

Tot el mes d'octubre

Temps d'Avellana a les Pastisseries

Durant tot el mes d'octubre, les millors pastisseries de Reus oferiran una selecció especial de productes elaborats amb avellana, posant en valor la creativitat dels mestres pastissers i la qualitat certificada de la DOP Avellana de Reus en la rebosteria local.

Reus

Octubre

Organitza:

- Gremi de Pastissers de Reus
- Agència REUS Promoció

6 de novembre

Taller de Cuina: Coc d’avellanes de les Àvies del Priorat

El dijous 6 de novembre de 2025, a les 16.30 h, al local de la Cooperativa Agrícola Coselva (la Selva del Camp), tindrà lloc un taller dedicat al coc d’avellanes de les Àvies del Priorat. Aquest dolç típic i saborós es fa amb avellanes de Reus amb DOP Avellana de Reus, producte emblemàtic del nostre territori i pilar de la nostra cultura gastronòmica.

La sessió començarà amb una benvinguda i una breu introducció al valor cultural i gastronòmic de l’avellana, seguida de l’explicació pas a pas de la recepta tradicional. Les participants aprendran a preparar els ingredients, mesclar, enfornar i acabar el coc, amb consells i trucs pràctics per obtenir el millor resultat. Tot el material i els ingredients seran proporcionats a la sala: només cal portar ganes de cuinar i de gaudir.

El taller es clourà amb una degustació conjunta del coc acabat d’elaborar, un moment perfecte per tastar el resultat i intercanviar experiències culinàries. L’activitat és gratuïta, amb places limitades, i les inscripcions s’han de fer a través de l’Associació de Dones de la Selva del Camp.

Local de la Cooperativa Agrícola Coselva (la Selva del Camp)
6 de novembre a les 16:30h
Organitza:

- Associació de Dones de la Selva del Camp
- DOP Avellana de Reus

10 de novembre

Jornada Gastronòmica "Sabors d'Avellana"

La Jornada Gastronòmica Sabors d'Avellana, organitzada per la Cambra de Comerç de Reus, oferirà un showcooking amb el Restaurant El Castell (Mohamed) i la col·laboració de Torrons Vicens. L'acte, vinculat a la Regió Mundial de la Gastronomia 2025, comptarà també amb el Vi Novell de la Festa del Vi Novell de Reus i l'oli de la DOP Siurana. A la Llotja, a les 19 h. Activitat gratuïta amb inscripció prèvia a inscripcions@cambrareus.org.

Llotja de Reus
10 de novembre a les 19h
Organitza:

- Cambra de Comerç de Reus

15 de novembre

Visita guiada amb tast "Oli, avellana i patrimoni"

La vall del riu Glorieta ens mostra un ecosistema de muntanya ple de memòria i valors. Organitzem una activitat a la natura per a visitar el trull d'oli del mas de Forès, testimoni d'una forma de productivitat del passat, per acabar dins de l'exposició del Mirador d'un antic molí paperer. L'exposició dins del MiMo descobreix la vall a través de les emocions i dels sentits, especialment del gust. Finalitzar amb un tast d'avellana ecològica i oli de la nostra terra.

Activitat gratuïta
Reserva prèvia a 671 05 04 22 (WhatsApp). Aforament limitat.

Més informació a museualcover.com

Vall del Riu Glorieta, Alcover
15 de novembre a les 11:30h
Organitza:

- Museu d'Alcover

16 de novembre

VI Festa de l'Avellana de Muntanya

La VI Festa de l'Avellana arriba al Casal de Vilanova de Prades amb un programa ple d'activitats per gaudir en comunitat. Les inscripcions es poden fer a inscripcio.feec.cat o www.aamp.cat. El dinar popular té un preu de 20 €, mentre que els participants de la caminada gaudiran d'esmorzar, caminada, refresc i dinar per 27 € (federats) o 35 € (no federats). A més, rebran una samarreta de record i un llibre com a obsequi.

Vilanova de Prades

16 de novembre

27 € federats, 35 € no federats

Organitza:

- AA Muntanyes de Prades

L'Avellana a l'escola!

setembre - novembre

Activitat didàctica i concurs. Formació a les escoles sobre les avellanes, els beneficis del seu consum i l'elaboració de receptes. Concurs entre les escoles participants "Recepta saludable elaborada amb avellanes". L'activitat està dirigida pel grup NFOC-Salut de la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut de la Universitat Rovira i Virgili, expert en foment dels hàbits i estils de vida saludables entre els infants i adolescents. El premi és patrocinat per la DOP Avellana de Reus. També es farà una avaluació de l'evolució del consum d'avellanes i fruita seca dels escolars.
*La promoció de l'avellana a les escoles forma part de les accions del Pla estratègic per a la valorització de l'Avellana impulsat pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya (DACC) implementat per l'Oficina Tècnica de l'Avellana gestionada pel Departament de Consultoria Tecnològica i la Unitat Tecnològica de Nutrició i Salut del centre tecnològic Eurecat.

12 novembre

Acte de cloenda, lliurament de premis

Lliurament dels premis del concurs "recepta amb avellana" per escolars participants al programa L'avellana a l'escola! Organitza: Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, Oficina tècnica de l’avellana (Eurecat), URV, Grup NFOC-Salut de la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut de la Universitat Rovira i Virgili
Col·labora: Regidoria d’educació de l’Ajuntament de Reus, Cambra de Comerç de Reus
Patrocina: DOP Avellana de Reus

Organitza:

Grup NFOC-Salut de la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut de la Universitat Rovira i Virgili
Programa d’activitats per escoles.
Organitza: Departament d’Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, Oficina tècnica de l’avellana
(Eurecat), URV, Grup NFOC-Salut de la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut de la Universitat Rovira i Virgili
Col·labora: Regidoria d’educació de l’Ajuntament de Reus, Cambra de Comerç de Reus i DOP Avellana de Reus

Patrocinadors i amics

Per a poder cel·lebrar l'avellana de Reus com ella es mereix, comptem amb l'ajuda de les següents entitats. Visiteu les seves webs per descobrir-les.

REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA CATALUNYA 2025

AVELLANA DE REUS

Generalitat de Catalunya
Departament d’Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

AJUNTAMENT DE REUS
Empresa, Formació i Ocupació

REUS promoció
AJUNTAMENT DE REUS

eurecat 10 anys

Patronat de Turisme

Diputació Tarragona

cambraReus

LLOTJA DE REUS

Privacy - Terms