

Què seria d'un pa  
amb tomàquet  
o d'una amanida  
sense un raig d'oli?

En Jaume, en Josep Maria, en Jacob...  
els moliners de Vandellòs, us conviden  
a conèixer tot el procés que va des  
de pentinar els 'aulivers' fins a la màgia,  
tan simple, de deixar caure un rajolí d'oli  
sobre una torrada!

**Benvinguts al món de l'oli!**



#### HORARI

##### Hivern:

Obert dissabte i diumenge  
De 10.00h a 13.00h / De 16.00h a 19.00h

##### Setmana Santa i estiu:

Obert tots els dies excepte dilluns  
De 10.30h a 13.30h / De 17.00h a 20.00h

##### Entre Setmana Santa i estiu:

Obert dissabte i diumenge  
De 10.30h a 13.30h / De 17.00h a 20.00h

##### Dies feiners:

Reserves per a grups



#### Antic Molí de l'oli de Vandellòs

Carretera C-44 de Móra a l'Hospitalet de l'Infant, núm.12  
43891 Vandellòs (Tarragona) Tel. 977 823 328  
turisme@vandellos-hospitalet.cat  
www.hospitalet-valldehors.cat

[www.elmolidevandellos.cat](http://www.elmolidevandellos.cat)



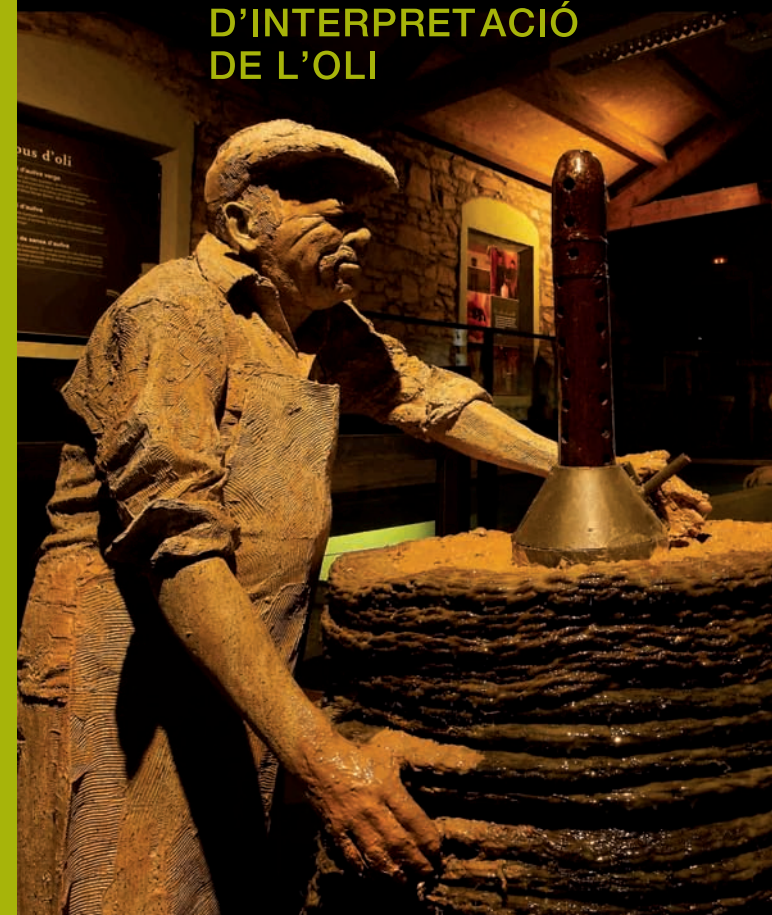
Ajuntament de Vandellòs  
i l'Hospitalet de l'Infant



# EL MOLÍ DE VANDELLÒS

**CENTRE  
D'INTERPRETACIÓ  
DE L'OLI**

Disseny: Simbòlic.cat / Fotografies: Rafael López-Monné.



# EL MOLÍ DE VANDELLÒS

CENTRE  
D'INTERPRETACIÓ  
DE L'OLI

Una 'gruansa', quatre cures, dues batedores, una estufa, dues vagonetes carregades de cofins, dues premses i nou bassetes de decantació... és tota la maquinària necessària per fer oli!

Al Molí de Vandellòs no tan sols trobareu l'espai i la maquinària original d'aquest molí, sinó que a més la podreu veure funcionar, podreu escoltar el testimoni dels moliners que l'han utilitzat i gaudir d'una esplèndida pel·lícula dels anys setanta, amb el molí vell a ple rendiment.

L'antic molí d'oli de Vandellòs s'ha rehabilitat, restaurat i reconvertit en un centre d'interpretació dedicat a l'oli, pioner en el seu sector.

És un edifici autèntic que amb el complement d'una museografia moderna (panells audiovisuals, figures de resina hiperrealistes, audioguies, sonoritzacions) ens convida a descobrir i explorar el món de l'oli tot passejant i sorprenent-nos a cada racó.

**Finalment, per completar la visita, podeu tastar l'oli de la Vall de Llores. Tota una experiència per sucra-hi pa!**

