Parc a **taula**

Experiències
Parc a **taula**

Endinsa't a viure la gastronomia, a conèixer els productors que viuen i produeixen dins de la Xarxa de Parcs Naturals

Diputació Barcelona

Xarxa de Parcs Naturals

Les «Experiències Parc a taula» ens endinsen a viure la gastronomia, a conèixer els productors que viuen i produeixen dins de la Xarxa de Parcs Naturals i a visitar els seus establiments: amb la seva feina contribueixen al desenvolupament econòmic i rural del país.

Les «Experiències Parc a taula» contribueixen a donar valor al territori amb la participació activa de les persones que hi viuen, les que treballen la terra i les que la coneixen, així com de les que elaboren els plats que podem tastar i les que ens ofereixen allotjament.

Una experiència Parc a taula és una activitat turística (un itinerari, una degustació, un recital, etc.) adreçada al públic general que es caracteritza per:

— prioritzar els aspectes qualitatius davant dels quantitatius;

— reivindicar el territori i les seves particularitats culturals i ambientals;

— ser respectuosa amb la població local i alhora compatible amb la salut i la preservació dels recursos naturals i paisatgístics.

Vine i submergeix-te en aquesta aventura que, de ben segur, no et deixarà indiferent.

Informació general

En totes les activitats proposades, la reserva s'ha de fer amb un mínim de dos dies d'antelació.

Per fer la reserva s'ha de contactar amb l'organitzador de cada experiència. Podeu consultar les dades de contacte dels organitzadors a les pàgines 48 i 49 d'aquesta publicació.

Totes les activitats estan subjectes a un nombre mínim de reserves, que varia segons l'activitat. Si no s'arriba al mínim de persones indicat, l'experiència pot ser cancel·lada i s'avisa els interessats amb prou antelació.

Llevat que s'indiqui el contrari, totes les rutes són a peu.

Les empreses podran modificar el nombre de persones adients per realitzar una activitat, així com part del contingut, previ avís als participants de l'activitat, amb l'objectiu de complir amb la normativa sanitària vigent, derivada de la COVID-19.

Preu

El preu de l'activitat està especificat en cadascuna de les experiències i inclou l'IVA.

Pot variar en el cas de grups i infants.

Públic de les activitats

Per a tots els públics. Alguna activitat, per la seva especificitat, pot exigir una edat mínima requerida.

Horari

Vegeu la descripció de cada activitat.

Recomanacions

Es recomana portar calçat adequat per caminar pel camp i roba adequada a l'època de l'any i les condicions meteorològiques.

Cancel·lacions

Si el temps no permet fer l'activitat en bones condicions, es cancel·larà.

Desplaçaments

Llevat que s'indiqui en la descripció de l'experiència, els trasllats es faran en cotxes particulars.

Parcs del Garraf, d'Olèrdola i del Foix

Becky Lawton

A la descoberta de les vinyes i el Garraf

Activitat sota demanda

Farem una ruta enogastronòmica per la vila de Begues i els entorns del Parc del Garraf per apropar-nos al patrimoni natural i cultural d'aquest massís càrstic tan singular. Visitarem la masia i el celler de Can Sadurní i descobrirem el Montau de Sadurní, el nom amb què comercialitzem els nostres vins i caves de producció limitada, nascuts d'una terra mil·lenària, plena d'història que us volem explicar. Podeu venir i passar un dia diferent visitant les vinyes i el celler, fent una excursió i gaudint d'un dinar al nostre restaurant especialitzat en cuina catalana i brasa.

Menú o productes locals

Degustació al celler de Can Sadurní i descoberta del vi Montau de Sadurní

Hora d'inici

9 h

Durada de l'activitat

4 hores, aproximadament

Lloc de trobada

Petit Casal de Begues (plaça de l'Església, 1, Begues)

Organitzador

Edulis, Activitats d'Educació Ambiental
Tel. 630 678 885
edulis@edulis.cat

Preu

Adults: 28 €. Infants (de 2 a 12 anys): 22 €

Què inclou l'activitat

Guiatge i visita als entorns del Parc del Garraf + Visita a la masia i al celler de Can Sadurní + Dinar al restaurant El Celler d'en Sadurní

Empreses que hi participen

Edulis; restaurant El Celler d'en Sadurní

Can Sadurní. Begues. La cova prehistòrica i el Mas de l'Espluga

Activitat sota demanda. Particulars: primer diumenge i tercer dissabte de cada mes. Grups: a convenir (grup mínim de 15 persones).

En una ruta a peu, visitarem la cova de Can Sadurní, on van viure i van fer estada quasi 40 comunitats prehistòriques i històriques. Coneixerem la necròpolis del Neolític mitjà i les circumstàncies de la troballa de l'Encantat de Begues. Amb aquestes explicacions sabrem com es vivia en una cova neolítica i quins eren els seus usos.

Acabada la visita, pararem a El Celler d'en Sadurní, on farem un petit aperitiu que acompanyarà la degustació de la cervesa Encantada, la cervesa neolítica de Begues, considerada la cervesa més antiga d'Europa. Un cop pres l'aperitiu, passarem a degustar el «menú de la cova».

Menú o productes locals

El «menú de la cova» consisteix en dos plats elaborats amb verdures fresques i carns a la brasa, tot amanit amb vins produïts a la mateixa heretat. Per als més petits tindrem preparat un menú format per un plat a escollir, pa, beguda i postres

Hora d'inici

12.30 h

Durada de l'activitat

4 hores, aproximadament

Lloc de trobada

Pàrquing de la masia de Can Sadurní (masia Can Sadurní, s/n, Begues)

Organitzador

CIPAG. Col·lectiu per a la Investigació de la Prehistòria i l'Arqueologia del Garraf-Ordal
Tel. 606 805 537
covadecansadurni@gmail.com

Preu

Adults: 30 €. Infants majors de 7 anys: 15 €. Infants menors de 7 anys: 10 €

Què inclou l'activitat

Itinerari guiat + Tast de cerveses + Dinar a la masia Can Sadurní

Tots els participants rebran un díptic amb el recorregut i amb una petita explicació de cada una de les onze aturades.

Els participants també podran adquirir la «Guia de l'itinerari», il·lustrada amb fotografies en color i en la qual s'analitzen més profundament cada un dels elements que es visiten

Empreses que hi participen

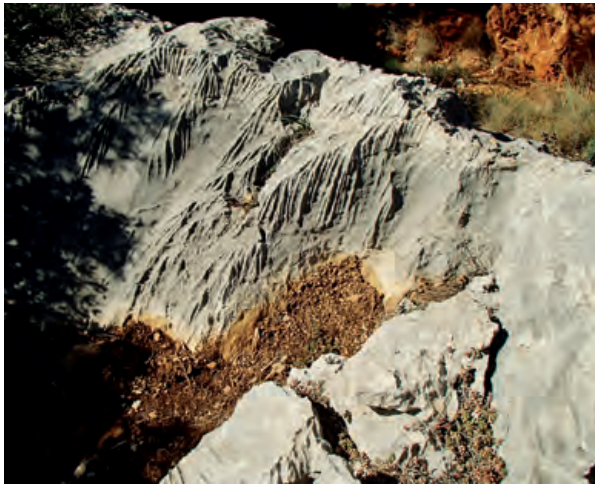
CIPAG; Cervesa l'Encantada; restaurant de Can Sadurní

Per fer gana: El Ferret, l'itinerari del carst

Activitat sota demanda. Particulars: segon diumenge de cada mes. Grups: a convenir (grup mínim de 15 persones).

Farem un recorregut circular de quatre quilòmetres en el qual visitarem tots els elements d'un carst, un sistema de desguàs interior de les formacions calcàries. Viurem tots i cada un dels fenòmens càrstics (una cova, un rascler, una mina de sal de llop, un poliè, un avenc, tres dolines), i visitarem tres jaciments prehistòrics associats als elements del carst (cova de Can Sadurní, dolines de les Alzines i dolmen d'Ardenya).

Pararem a El Celler d'en Sadurní, on farem un petit aperitiu acompanyant la degustació de la cervesa Encantada, la cervesa neolítica de Begues, considerada la més antiga d'Europa. Seguidament, degustarem el «menú de la cova» a Can Sadurní amb Xavier Vendrell.



Menú o productes locals

El «menú de la cova» consisteix en dos plats elaborats amb verdures fresques i carns a la brasa, tot amanit amb vins produïts a la mateixa heretat. Per als més petits tindrem preparat un menú format per un plat a escollir, pa, beguda i postres

Hora d'inici

10 h

Durada de l'activitat

6 hores, aproximadament

Lloc de trobada

Pàrquing de la masia de Can Sadurní de Begues (masia Can Sadurní, s/n, Begues)

Organitzador

CIPAG. Col·lectiu per a la Investigació de la Prehistòria i l'Arqueologia del Garraf-Ordal
Tel. 606 805 537
covadecansadurni@gmail.com

Preu

Adults: 35 €. Infants majors de 7 anys: 20 €. Infants menors de 7 anys, 10 €

Què inclou l'activitat

Itinerari guiat + Tast de cerveses + Dinar a Can Sadurní

Tots els participants rebran un díptic amb el recorregut i amb una petita explicació de cada una de les onze aturades

Els participants també podran adquirir la «Guia de l'Itinerari» en la qual, il·lustrats amb fotografies en color, s'analitzen més profundament cada un dels elements que es visiten

Empreses que hi participen

Cervesa l'Encantada; restaurant de Can Sadurní; CIPAG

Recorregut en ‘segway’, visita guiada i tast a Torre del Veguer, i dinar al restaurant Pic Nic de Sitges

Activitat sota demanda. Activitat per a grups (mínim de 6 persones). Màxim de participants: 15 persones. És possible fer grups més grans, però amb la possibilitat que hi hagi alguna modificació en el preu o que calgui dividir-los en grups més petits.

Un recorregut entre vinyes i camins rurals que ens portarà a conèixer la flora i la fauna de la regió, les vinyes i el castell de Ribes. Continuarem la visita amb un breu relat de la història de la masia des del segle XIV i passejarem per les vinyes observant la fase vegetativa del cep segons l’època de l’any. Visitarem el celler on els monjos jerònims van començar a elaborar vi, gaudirem de la petita exposició de quadres a la sala dedicada a Dalí, amic íntim de la família, i tastarem un vi blanc i un vi negre Torre del Veguer. Després anirem al restaurant Pic Nic de Sitges per degustar plats mariners de proximitat.

Menú o productes locals

Menú Pic Nic

Sardines marinades de la casa + Cruixent de favetes amb botifarra + Croquetes casolanes de peix i marisc + Sípia fregida + Musclos al vapor + Paella marinera o *fideuà* + Escuma de crema catalana cremada

Beguda: vi blanc Torre del Veguer Blanc Muscat DO Catalunya | DO Penedès. Aigües minerals i cafè

Hora d’inici

9 h

Durada de l’activitat

5 hores, aproximadament

Lloc de trobada

Celler Torre del Veguer (urb. Torre del Veguer, s/n, Sant Pere de Ribes)

Organitzador

Celler Torre del Veguer
Tel. 938 963 190
eventos@torredelveguer.com

Preu

110 €/persona

Què inclou l’activitat

1 *segway* per persona, casc, formació i entrenament sobre el funcionament de l’aparell, i un guia expert de *segway* per cada 7 persones. També està inclòs el desplaçament de tot l’equipament a Torre del Veguer per començar el recorregut a les seves instal·lacions + Accés al celler + Visita i tast de vins a Torre del Veguer + Menú al restaurant Pic Nic de Sitges

Empreses que hi participen

Celler Torre del Veguer; restaurant Pic Nic de Sitges; Empresa de Segway

Visita guiada i tast a Torre del Veguer i dinar al restaurant Pic Nic de Sitges

Activitat sota demanda. Activitat per a grups (mínim de 6 persones). Màxim de participants: 15 persones. És possible fer grups més grans, però amb la possibilitat que hi hagi alguna modificació en el preu o que calgui dividir-los en grups més petits.

Iniciarem la visita amb un breu relat de la història de la masia, des del segle XIV fins a l’actualitat. Seguidament, us proposem un passeig per les vinyes per observar la fase vegetativa del cep segons l’època de l’any. Visitarem el celler on els monjos jerònims van començar a elaborar vi, gaudirem de la petita exposició de quadres a la sala dedicada a Dalí, amic íntim de la família, i tastarem un vi blanc i un vi negre Torre del Veguer. Després anirem al restaurant Pic Nic de Sitges a degustar plats mariners de proximitat.

Menú o productes locals

Menú Pic Nic

Sardines marinades de la casa + Cruixent de favetes amb botifarra + Croquetes casolanes de peix i marisc + Sípia fregida + Musclos al vapor + Paella marinera o *fideuà* + Escuma de crema catalana cremada

Beguda: vi blanc Torre del Veguer Blanc Muscat DO Catalunya | DO Penedès. Aigües minerals i cafè

Hora d’inici

11 h

Durada de l’activitat

3 h 30 min, aproximadament

Lloc de trobada

Celler Torre del Veguer (urb. Torre del Veguer, s/n, Sant Pere de Ribes)

Organitzador

Celler Torre del Veguer
Tel. 938 963 190
eventos@torredelveguer.com

Preu

50 €/persona

Què inclou l’activitat

Accés al celler + Visita i tast de vins a Torre del Veguer + Menú al restaurant Pic Nic de Sitges

Empreses que hi participen

Celler Torre del Veguer; restaurant Pic Nic de Sitges

Història, vi i gastronomia al Parc del Foix: Vins Mallofré i Restaurant Arrels

Activitat sota demanda. Caps de setmana.

Descobrirem la petjada de la història i el cultiu de la vinya, tot fent una ruta circular per la finca de Vins Mallofré, de cultiu 100 % ecològic, ubicada dins el Parc del Foix i encerclada per tres castells de marca. Tastarem els seus vins maridats amb productes de la terra.

Completarem l'experiència amb un dinar de tast molt especial amb productes de proximitat al Restaurant Arrels.

Menú o productes locals

Degustació de vins maridats amb productes de la terra i menú per gaudir al Restaurant Arrels format per 2 aperitius, 5 plats, prepostres, postres, petites bogeries i celler Mallofré

Hora d'inici

11 hores

Durada de l'activitat

4 h 30 min, aproximadament

Lloc de trobada

Pàrquing castell de Penyafort, Santa Margarida i els Monjos

Organitzador

Vins Mallofré
Tel. 680 539 402
mallofreenoturisme@gmail.com

Preu

50 €/persona

Què inclou l'activitat

Passejada guiada per la finca de Vins Mallofré + Degustació de vins maridats amb productes de la terra + Menú de gaudir al Restaurant Arrels

Idiomes

Celler: català i/o castellà
Restaurant: català, castellà i/o anglès

Empreses que hi participen

Vins Mallofré; restaurant Arrels

L'essència del Penedès a través dels seus productes autòctons: el vi i el Gall del Penedès

Activitat sota demanda. Grup mínim de 8 persones.

Visita al celler Clos dels Guarans i tast de vins. Visita a la Granja Rural d'Espitlles per conèixer el Gall del Penedès. Clos dels Guarans és un projecte innovador i a la vegada tradicional impulsat pel jove viticultor Jordi Raventós: un petit celler del Penedès, ubicat al peu del massís del Garraf, dins el Parc del Foix. Visitarem el celler i tastarem els seus vins. A la Granja Rural d'Espitlles coneixerem la història de la granja i assaborirem un dels millors productes del Penedès: el gall i la gallina de raça penedesenca —tret distintiu de la nostra cuina—, amb una carn de finesa exquisida, molt apreciada pel seu gran valor gastronòmic.

Menú o productes locals

Visita al celler Clos dels Guarans, degustació de vins i visita a la Granja Rural d'Espitlles amb tast del Gall del Penedès

Hora d'inici

10 h

Durada de l'activitat

2 h 30 min, aproximadament

Lloc de trobada

Celler Clos dels Guarans (masia Cal Vicari, s/n, Santa Margarida i els Monjos)

Organitzador

Clos dels Guarans (Jordi) Gall del Penedès
Tel. 686 929 807
gall@penedes.info

Preu

15 € per persona

Què inclou l'activitat

Visita al celler Clos dels Guarans + Degustació de vins + Visita a la Granja Rural d'Espitlles amb tasts del Gall del Penedès

Idiomes

Català, castellà

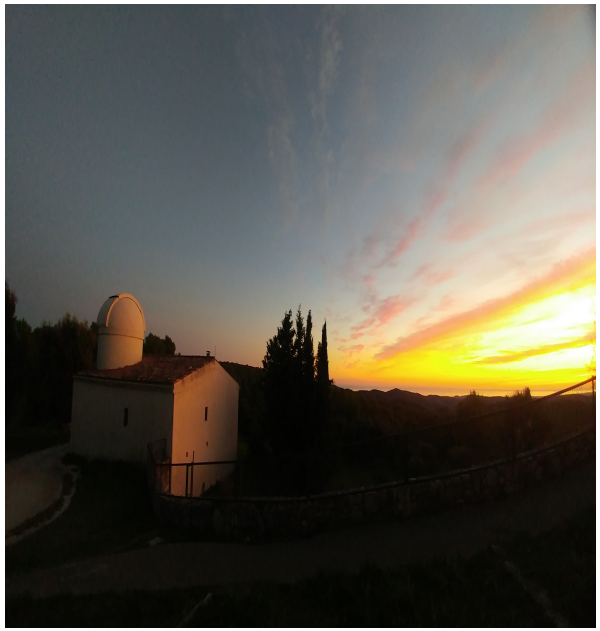
Empreses que hi participen

Clos dels Guarans; Gall del Penedès

Tast d'art i cel: pintura amb vi, astres i tast de vi i de productes de proximitat

Activitat sota demanda. Grup mínim de 10 persones.
Divendres 7 d'agost de 2020, a les 20.30 h
Diumenge 9 d'agost de 2020, a les 20.30 h
Divendres 21 d'agost de 2020, a les 20.30 h
Dissabte 22 d'agost de 2020, a les 20.30 h
Divendres 16 d'octubre de 2020, a les 19.30 h
Dissabte 17 d'octubre de 2020, a les 19.30 h

Envoltats per la natura, gaudirem del cel nocturn, i en un diàleg constant entre l'art i el cel, descobrirem els secrets de la tècnica per pintar amb vi. Pinzellades, ullades al cel i observacions telescòpiques amb un tast de vins i productes de proximitat.



Menú o productes locals

Tast de vi i cava del Celler Cusco Berga, formatges de Can Pere de la Plana, melmelades de l'obrador de la Masia de La Fassina i altres productes de proximitat.

Durada de l'activitat

2 h 30 min, aproximadament

Lloc de trobada

Observatori Astronòmic del Parc del Garraf

Camí d'Olivella a Plana Novella, km 3,5, davant de l'Escola de Natura Can Grau. Olivella

Organitzador

Fora d'Òrbita -Planetari Mòbil i estudi d'Art Tinta i Vi

Tel. 685 233 575 / 651 426 872

garraf@planetari.cat

Preu

45 € per persona (IVA inclòs)

Què inclou l'activitat

Tast del vi, cava i productes de proximitat + Taller de Pintura amb vi a càrrec de l'artista Marta Arañó, de l'Estudi d'Art Tinta i Vi + Observació amb telescopi a càrrec de Carles Schnabel (OAPG) + Observació del cel a ull nu a càrrec de Rat Parellada (Fora d'Òrbita)

Idiomes

Català, castellà i anglès

Empreses que hi participen

Fora d'Òrbita - Planetari Mòbil; Estudi d'Art Tinta i Vi; Celler Cuscó Berga, Obrador de la Masia de la Fassina, Can Pere de la Plana i Simon Coll

Equilibri entre Préssec d'Ordal i Cava del Penedès a Cuscó Berga

Activitat sota demanda. Grup mínim de 10 persones. Estiu.

Aquest estiu vine a veure l'espectacle del paisatge, que emociona qui el mira, tot bevent una copa de cava. Degustació Rosé Brut 100 % trepat Cuscó Berga maridat amb Préssec d'Ordal del Penedès. Visita guiada al celler, on compartirem amb vosaltres la nostra filosofia de treball, els inicis i el procés d'elaboració manual dels nostres vins i caves. I acabarem amb un tast dels vins i caves més emblemàtics i selectes del nostre celler. Possibilitat d'adquirir productes de la casa a preus exclusius de celler.

Hora d'inici

A convenir

Durada de l'activitat

2 h 30 min, aproximadament

Lloc de trobada

Vins i Caves Cuscó Berga
http://cuscoberga.com/index.php/contacte/

Carrer Esplugues, 7,
les Gunyoles, Barcelona

Organitzador

Vins i Caves Cuscó Berga
Tel. 676 252 550
cuscoberga@gmail.com

Preu

20 €/persona

Què inclou l'activitat

Degustació Rosé Brut 100 % trepat Cuscó Berga maridat amb Préssec d'Ordal del Penedès + Visita guiada al celler

Empreses que hi participen

Vins i caves Cuscó Berga; Préssec d'Ordal

Parc de la Serralada de Marina

Josep Cano

Entre ramats i vins. Coneix un tast de la Badalona rural

Activitat sota demanda. La visita es pot realitzar per a grups només d'infants fins a 8 anys (grup mínim de 8-10 nens), o bé per a famílies o adults sense grup mínim necessari.

Ens endinsem en la història de la masia Coll de Canyet. De la mà del seu propietari, en reviurem el passat i visitarem les vinyes, el cup i el celler. Coneixerem les característiques dels ceps i les vinyes de pansa blanca i merlot, que trobem als vins Orígens blanc i Orígens rosat. A més, els més petits podran conèixer, de la mà de Francesc Teixidó, com es cuida ell mateix del ramat.

Finalitzarem la visita amb un tast de vi Orígens blanc i rosat, inclosos dins la DO Alella. Els acompanyarem amb un tast del formatge de cabra artesanal elaborat amb la llet de les cabres del ramat. Una experiència única!

Menú o productes locals

Degustació de vins Orígens maridats amb formatge de cabra

Hora d'inici

9 h

Durada de l'activitat

3 hores, aproximadament

Lloc de trobada

Masia Coll de Canyet (Carretera de Canyet, 73, Badalona)

Organitzador

Masia Coll de Canyet
Tel. 933 951 266 / 618 273 471
colljosep@gmail.com

Preu

Adults: 7 €
Infants: 3 €

Què inclou l'activitat

Tast de vins Orígens blanc i rosat + Tast de formatge artesà + Possibilitat de poder comprar vi i formatge. Aparcament: a l'era de la mateixa masia

Idiomes

Català i/o castellà

Empreses que hi participen

Masia Coll de Canyet (DO Alella); formatge de les cabres de Francesc Teixidó

Gastrorucades tianenques

Activitat sota demanda. Mínim 4 persones (una de les quals ha de ser adult). Tardes de juny a setembre i matins d'octubre a maig.

La gastrorucada comença en un petit obrador artesanal de melmelades on podreu conèixer com és el procés d'elaboració d'aquest producte, les diferents fruites que s'utilitzen i com van variant segons la temporada, descobrireu les olors de les espècies, quines fruites o verdures es poden trobar al petit hort, podreu tastar les melmelades...

A continuació els rucs us vindran a recollir al peu de l'hort i us portaran en una passejada guiada fins al seu recinte. Al llarg de la passejada els més petits (acompanyats dels adults) viuran l'experiència de muntar a lloms d'aquests vitals i nobles animals, coneixereu el seu maneig bàsic i algunes curiositats. Un cop arribeu al recinte podreu conèixer l'espai on viuen, el seu entorn, els animals amb els quals conviuen... i quan tingueu gana podreu menjar en l'espai de pícnic del recinte, amb un àpat que us hauran entregat a l'obrador de melmelades.

Menú o productes locals

Pícnic individual adult: 2 entrepans de xapata, un dels quals amb producte elaborat a l'obrador, i fruita de temporada per postres
Pícnic infantil: Brotxetes de pollastre arrebossat, patates xips i fruita de temporada de postres. Plats, gots, tovallons i estris. Les begudes no estan incloses, es podran comprar a l'espai de pícnic dels rucs

Hora d'inici

A convenir

Durada de l'activitat

2 h 30 min

Lloc de trobada

Melmelària
C. Sant Isidre, 13B, Tiana

Organitzador

Carlus Muntet

Telèfon

Tel. 640 018 855
rucsdelaserralada@gmail.com

Preu

15 € nens i 20 € adults

Què inclou l'activitat

Passejada en ruc per a infants des de l'obrador fins al recinte dels rucs (els adults fan acompanyament) + Visita amb tast a l'obrador de melmelades + Àpat de pícnic individual per a cada assistent + Passejada en ruc

Empreses que hi participen

Melmelària; Rucs de la Serralada

Sigues pagès per un dia i/o cuinem en equip paella o calçotada

Activitat sota demanda. Mín.-màx.: 10-100 pax. Tot l'any, excepte diumenges.Temporada de calçots: del gener al 15 de març. La resta de l'any: paella. L'hort és accessible per a persones amb diversitat funcional física.

Visita un hort ecològic a 26 minuts de Barcelona amb espectaculars vistes a la mar i descobreix un projecte agrícola sostenible que dona feina a immigrants en situació de vulnerabilitat.

Sigues pagès durant un dia; aprèn per mitjà de jocs sobre agroecologia, cultius de temporada i plantes mediterrànies, i contribuiràs al manteniment d'aquest hort, que és un projecte social. Recull els productes de la terra per cuinar en equip una calçotada o paella.

Menú o productes locals

Verdures: Conreu Sereny +
Vi: Orígens Canyet, Badalona o Coop. Olivera + Botifarra: Martin Proc Gascó

Hora d'inici

A convenir

Durada de l'activitat

4 hores, aproximadament

Lloc de trobada

Hort ecològic amb vistes a la mar a 26 minuts de Barcelona

Adreça lloc de trobada

A concretar, Badalona

Organitzador

Greenevents Barcelona
Tel. 696 881 164
hola@greeneventsbarcelona.com

Preu

Des de 71,39 €/persona
Recàrrec per llengua anglesa o altres idiomes des del 19 %

Què inclou l'activitat

Explicació del projecte social i ecològic + 2 h de jocs, activitats a l'hort i *team cooking* + Menú calçotada amb botifarra o complement vegetarià, o menú paella vegetariana + Certificat d'haver realitzat experiència sostenible + Fotografies i difusió de l'acció sostenible de RSE a les xarxes socials de @greeneventsbcn

Empreses que hi participen

Greenevents Barcelona
Verdures: Conreu Sereny
Vi: Orígens Canyet, Badalona o Coop. Olivera
Botifarra: Martin Proc Gascó

Parc de la Serralada Litoral

Becky Lawton

Esmorzar de forquilla entre les vinyes de Bouquet d'Alella

Esmorzar forquilla amb verema. 27 de setembre de 2020.
Esmorzar forquilla amb poda. 7 de febrer de 2021.

T'agradaria gaudir d'un esmorzar de forquilla entre vinyes? Bouquet d'Alella t'ofereix una manera diferent de començar un diumenge! Treballarem la vinya segons la temporada (poda, floració o verema). Després podrem gaudir d'un esmorzar de forquilla a càrrec del restaurant El nouAntigó, amb maridatge de vins per recuperar forces. Acabarem l'activitat amb una visita al celler.

Hora d'inici

10 h

Durada de l'activitat

4 hores, aproximadament

Lloc de trobada

Bouquet d'Alella (Sant Josep de Calassanç, 8, Alella DO)

Organitzador

Bouquet d'Alella
Tel. 689 555 620 / 935 556 997
enoturisme@bouquetdalella.com

Preu

Adults: 48 €
Infants fins a 10 anys: 18 €

Què inclou l'activitat

Activitat a la vinya segons temporada (poda, floració o verema) + Esmorzar de forquilla del restaurant El nouAntigó + Maridatge amb vins Bouquet d'Alella + Visita al celler Bouquet d'Alella

Empreses que hi participen

Bouquet d'Alella; restaurant El nouAntigó

Què podem aprendre del món cooperatiu de les abelles?

Activitat sota demanda. Mín.-màx.: 10-50 pax. Tot l'any, excepte agost, vacances de Nadal i Setmana Santa. De nov. a febr. es pot fer l'experiència però no hi ha contacte amb les abelles.

Visita una granja per a la conservació de les abelles i la producció de mel, creada per donar feina a persones amb diversitat funcional psíquica, que, a més d'ajudar a cuidar les abelles i a produir mel, col·laboren ajudant a guiar les visites.

Durant la visita els participants reflexionen sobre paral·lelismes entre la manera com s'organitzen les abelles i l'empresa, per al final posar-los en comú i contribuir a una reflexió estratègica.

La granja, amb espectaculars vistes a la mar, és a 45 minuts de Barcelona.

Després d'haver realitzat el recorregut, menjaràs una bona paella i podràs degustar diferents mels.

Menú o productes locals

Verdures: La Kosturica (Vallès Oriental) o El Petit Bané (Maresme) + Vi: Hortec (Coop. de Mercabarna que centralitza productes eco)

Hora d'inici

A convenir

Durada de l'activitat

Durada de 5 hores, aproximadament

Lloc de trobada

A concretar
Argentona

Organitzador

Greenevents Barcelona
Tel. 696 881 164
hola@greeneventsbarcelona.com

Preu

Des de 71,39 €/persona

Recàrrec per llengua anglesa o altres idiomes des del 19 %

Què inclou l'activitat

Experiència amb abelles + Menú paella vegetariana + Tast de mels + Reflexió participativa que compara l'organització de les abelles i la nostra empresa.

+ Certificat d'haver realitzat experiència sostenible + Fotografies i difusió de l'acció sostenible i de RSE en les xarxes de @greeneventsbcn

Empreses que hi participen

Greenevents Barcelona

Verdures: La Kosturica (Vallès Oriental) o El Petit Bané (Maresme)

Vi: Hortec (Coop. de Mercabarna que centralitza productes eco)

DO Alella, relax i enoturisme exclusius

Experiència disponible de dimarts a diumenge tot l'any. Grup mínim de 2 persones.

Relax, gastronomia i enoturisme: exclusivitat i emocions per gaudir en parella… Perquè vosaltres us ho mereixeu!

No perdeu en desplaçaments el temps que us podeu dedicar a vosaltres. A 20 minuts de Barcelona trobareu un autèntic oasi per gaudir amb tots els sentits.

Hora d'inici

9 h

Durada de l'activitat

2 dies i 1 nit

Lloc de trobada

Hotel Mas Salagros 5* EcoResort (Riera de Vallromanes, s/n, Vallromanes)

Organitzador

Viemocions
Tel. 934 877 626 / 678 746 396
mariona@viemocions.com

Preu

Adults: 245 € per persona

Què inclou l'activitat

1 nit d'allotjament amb esmorzar ecològic a l'Hotel Mas Salagros 5* EcoResort Ecològic + Pàrquing i Internet wifi + Visita guiada al celler Alta Alella, d'agricultura ecològica + Excursió per les vinyes amb 4×4 i vistes panoràmiques de Barcelona + Ham-Experience. Tast comentat per un professional del celler dels seus Alta Alella per fer maridatges amb pernil ibèric de gla

*Entre setmana dinar (de dimarts a dijous i diumenge inclòs) i cap de setmana sopar (divendres i dissabte)

Empreses que hi participen

Viemocions; Hotel Mas Salagros 5* EcoResort Ecològic; Celler Alta Alella; Ham-Experience

Maridatge de vins i formatges km 0 a Bouquet d'Alella

Activitat sota demanda. Grup mínim de 6 persones.

El vi i el formatge han estat, des de sempre, un maridatge estrella. Ara, a Bouquet d'Alella, pots gaudir d'un tast dels nostres vins acompanyats amb formatges artesans i de proximitat de Formatges Can Pujol, elaboradors de formatges de cabra i ovella situats a la serralada Litoral. Descobreix una manera diferent de conèixer el territori!

Hora d'inici

11.30 h

Durada de l'activitat

2 h 30 min, aproximadament

Lloc de trobada

Bouquet d'Alella (Sant Josep de Calassanç, 8, Alella DO)

Organitzador

Bouquet d'Alella
Tel. 689 555 620 / 935 556 997
enoturisme@viemocions.com

Preu

Adults: 30 € per persona
Infants fins a 10 anys: 18 €

Què inclou l'activitat

Visita al celler Bouquet d'Alella + Degustació de vins dels seus cellers + Tast i maridatge amb els formatges km 0 + Explicació i maridatge Bouquet d'Alella i Formatges Can Pujol

Empreses que hi participen

Bouquet d'Alella; Formatges Can Pujol

Parc Natural del Montseny

Becky Lawton

Coneix el Montseny més ecològic

Activitat sota demanda. Paquets no vàlids en dates de Setmana Santa i vacances escolars de Nadal.

Activitat de cap de semana. Passa un matí en una ecogranja i descobreix com viuen i es crien els porcs ecològics. Complementa l'estada en un espai que respira molta calma, on gaudiràs d'un dinar amb productes ecològics.

Menú o productes locals

Cada setmana presentem un bufet lliure on el producte local és l'estrella. Cada setmana recollim i preparem una gran varietat de plats que es van renovant en funció de la producció local de qualitat

Hora d'inici

10 h

Durada de l'activitat

Activitat de cap de semana. La visita comença a les 10.30 h i té una durada d'una hora i mitja

Consultar el calendari de visites a la web www.salgot.lavola.net

Lloc de trobada

Ecogranja Salgot
Carretera d'Aiguafreda de Dalt, s/n, 08591 Aiguafreda

Organitzador

Associació d'Empresaris Turístics del Montseny

Informació: 938 482 008
info@turisme-montseny.com

Reserves: Tel. 936 76 65 68 | 616 43 87 33
info@moiatravel.com

Preu

Adults: 114 €
Infants: 29 €

Què inclou l'activitat

Visita guiada a l'Ecogranja Salgot a Aiguafreda. Inclou degustació d'embotits i vi + Dinar al Restaurant El Bellver, a Tagamanent + Visita a Ca l'Agustí + Una nit d'allotjament en mitja pensió a La Morera

Empreses que hi participen

Ecogranja Salgot; Restaurant El Bellver; La Morera

Els tresors del bosc de la Morera

Activitat sota demanda. Grup mínim: 15 persones. Paquets no vàlids en dates de Setmana Santa i vacances escolars de Nadal.

Activitat de cap de setmana. Coneix el Parc Natural i Reserva de la Biosfera del Montseny, d'una manera amena i divertida, respectant l'entorn natural i humà. Una activitat per gaudir en família o amics.

Els participants hauran de superar una sèrie de proves durant un recorregut pel bosc. A través de tots els sentits descobriran els tresors que amaga la natura. Per recuperar forces es podran allotjar en una casa de turisme rural enmig de la natura.

Hora d'inici

10 h

Durada de l'activitat

L'activitat serà d'unes 3 hores, preferiblement al matí de 10 a 13 h

Lloc de trobada

Masia La Morera
(camí de la Castanyera), BV-5301, km 30,5, 08559 el Brull, Barcelona

Organitzador

Associació d'Empresaris Turístics del Montseny

Informació: 938 482 008
info@turisme-montseny.com

Reserves: Tel. 936 76 65 68 | 616 43 87 33
info@moiatravel.com

Preu

Preu per a 2 adults i 1 nen en habitació dúplex. Consultar altres possibilitats

Adults: 101 € - Infants: 40 €

Què inclou l'activitat

Activitat de descoberta del bosc per a grups + Una nit d'allotjament en pensió completa a la casa de turisme rural La Morera

Empreses que hi participen

Ademc Itineraris Montseny; La Morera

Els tresors del bosc del Montseny

Activitat sota demanda. Grup mínim: 10 persones. Paquets no vàlids en dates de Setmana Santa, pont de la Puríssima o festes de Nadal i Cap d'Any.

Activitat de cap de setmana. Descobreix, a través dels sentits, els tresors que amaga la natura al Montseny. Una activitat grupal enmig de la natura que no et deixarà indiferent. Els participants hauran de superar una sèrie de proves durant un recorregut pel bosc. A través de tots els sentits descobriran els tresors que amaga la natura. L'objectiu de l'activitat és donar a conèixer el Parc Natural i Reserva de la Biosfera del Montseny, d'una manera amena i divertida, respectant l'entorn natural i humà. Per recuperar forces podràs gaudir d'un àpat en un restaurant del Montseny i, finalment, allotjar-te en un establiment turístic enmig de la natura.

Hora d'inici

10 h

Durada de l'activitat

Activitat de cap de setmana

Lloc de trobada

Plaça de la Vila, Montseny

Organitzador

Associació d'Empresaris Turístics del Montseny

Informació: 938 482 008
info@turisme-montseny.com

Reserves: Tel. 936 76 65 68 | 616 43 87 33
info@moiatravel.com

Preu

Adults: 77,5 € - Infants: 38 €

Què inclou l'activitat

Activitat de descoberta del bosc per a grups + Dinar amb productes locals al restaurant Fonda Montseny + Allotjament als Apartaments Cal Ferrer

Empreses que hi participen

Ademc Itineraris Montseny; Fonda Montseny; Apartaments Cal Ferrer

La vida en una granja en família

Activitat sota demanda. No hi ha establert un mínim de persones. L'activitat es fa dos dies al mes. Consultar organitzador. Paquets no vàlids en dates de Setmana Santa, pont de la Puríssima o festes de Nadal i Cap d'Any.

Vine a tocar i a donar menjar als animals de granja. Aprèn d'una manera real com es viu i treballa en una masia. Una recomanable experiència familiar!

Gaudeix d'un cap de setmana en família en un espai tan encisador com és el Montseny. Us proposem aquesta activitat que agradarà als més petits i als més grans. Una proposta que pretén unir encara més les famílies i permet obrir el món rural als més petits de la colla.

Hora d'inici

10 h

Lloc de trobada

Aula d'entorn rural Can Turró
Masia Can Turró, 08460
Santa Maria de Palautordera, Barcelona

Organitzador

Associació d'Empresaris Turístics del Montseny

Informació: 938 482 008
info@turisme-montseny.com

Reserves: Tel. 936 76 65 68 | 616 43 87 33
info@moiatravel.com

Preu

Activitat de pagament

Adults: 75,5 € - Infants: 39 €

Què inclou l'activitat

Visita a l'aula d'entorn rural Can Turró + Dinar al restaurant El Racó de Ca l'Eli + Allotjament als Apartaments Cal Ferrer

Empreses que hi participen

Aula d'entorn rural Can Turró; restaurant El Racó de Ca l'Eli; Apartaments Cal Ferrer

Montseny és cultura

Activitat sota demanda
4 de juliol: Els secrets de la vall de Martinet i Aiguafreda de Dalt
2 d'agost: L'Erola, de verge trobada a patrona del poble
26 de setembre: Sant Marçal, una vall amb història
24 d'octubre: La vida al castell de Montclús
21 de novembre: Vallcàrquera, una vida al voltant de l'aigua

Gaudeix de sortides guiades de patrimoni, cultura i paisatge, programades al llarg de l'any. Descobreix els tresors amagats del Montseny i deixa't seduir pels seus murs!

Descobreix el Montseny a través de la visita a alguns racons amagats i sovint no visitables d'aquest bell parc natural: esglésies, ermites, castells... que et permetran endinsar-te en la història del Parc Natural del Montseny.

Menú o productes locals

Els restaurants compten amb una cuina tradicional i treballen amb productes de temporada i proximitat, per la qual cosa els menús estan subjectes a aquests productes

Hora d'inici

Matí, inici entre 10 i 11 h

Lloc de trobada

A concretar. En diferents punts del Montseny

Organitzador

Associació d'Empresaris Turístics del Montseny
Tel. 938 482 008
info@turisme-montseny.com

Preu

Preu de la sortida: 3 €. Gratuït per als menors de 3 anys

Restaurant Can Candelich | Cànoves: Menú dissabte: 13,50 € (inclou cafè)

Restaurant Can Pasqual | El Brull: Carta. Preu mitjà: 20-24 €

Restaurant Can Marc | Sant Esteve de Palautordera: Menú: 28 € (inclou primer, segon i postres a escollir d'entre 5 i 6 plats, aigua, pa i postres)

Fonda Montseny | Montseny: 22,50 €

Què inclou l'activitat

Visita guiada de la mà d'un guia professional + Dinar en un restaurant de la zona

Empreses que hi participen

Ademc Itineraris Montseny; Aprèn Serveis Ambientals; Viladrau Educació

Fonda Montseny; Restaurant Can Candelich; Restaurant Can Pasqual; Restaurant Can Marc

Matinal al peu del Montseny, cercant els secrets del bosc a la vora de la vila de Breda, on història i natura es donen la mà

Activitat sota demanda

Començarem amb una passejada tranquil·la per gaudir dels secrets i de les petites històries que amaga el bosc. Descobrirem tot allò que ningú veu i que roman amagat als nostres ulls i que ens encuriosirà en ser revelat. Ens aproparem de manera relaxada a l'hort del restaurant El Romaní de Breda, on podrem contemplar el fruit de la recuperació de varietats tradicionals que podrem degustar en un menú que ens ofereixen en Sam i la Mireia amb productes de km 0, de productors locals amb una cuina sòlida i amb un tracte familiar afable.

Menú o productes locals

Menú adults: Amanida amb productes del nostre hort (productes ecològics) + Verdures i hortalisses de temporada (escalivada, faves, carxofes...) + Vedella de Girona amb salsafins + Tastet dels nostres gelats casolans (amb llet de Santa Maria de Palautordera) + Postres a triar (casolans amb productes de la zona) + Inclou pa, vi de la casa, aigua i cafè + També hi ha un menú infantil

Hora d'inici

11 h

Durada de l'activitat

2 h 30 min + dinar

Lloc de trobada

Parc Natural del Montseny
Breda - Restaurant El Romaní de Breda. C. de Joan XXIII, 36, 17400 Breda

Organitzador

EduCA. Educació, Turisme i Serveis Ambientals + Restaurant El Romaní de Breda + EduCA. Educació, Turisme i Serveis Ambientals + Restaurant El Romaní de Breda

Preu

Adults: 44,5 € - Infants: 15 €

Què inclou l'activitat

Itinerari guiat per un expert Ruta de baixa dificultat als boscos del Montseny prop de Breda + Activitat-record de la sortida + Visita a l'hort del restaurant El Romaní de Breda + Dinar al restaurant El Romaní de Breda amb productes del Montseny i de proximitat

Empreses que hi participen

EduCA. Educació, Turisme i Serveis Ambientals; restaurant El Romaní de Breda

Parc del Montnegre i el Corredor

Becky Lawton

Caminada amb desafiaments per aprendre sobre ecosistemes mediterranis: marí, agricultura, bosc i flora; i visita a una granja de producció d'ous eco

Activitat sota demanda. Mín.-màx.: 10-25 pax.

Caminada amb precioses vistes a la mar amb reptes per aprendre sobre ecosistemes mediterranis. Ens trobarem a l'estació de tren de Mataró. Durant la caminada passarem per tres ecosistemes: marí, cultius agrícoles i bosc; es fan preguntes divertides per identificar i aprendre sobre animals marins, estacionalitat i nutrients dels cultius, agricultura a Catalunya i flora autòctona. Visitarem una granja sostenible de producció d'ous, projecte d'inserció sociolaboral per a persones amb diversitat funcional psíquica. A la granja es pren un aperitiu o es pot menjar una deliciosa paella mentre aprenem sobre la producció d'ous ecològics i la inserció sociolaboral de persones amb diversitat funcional psíquica. També hi ha possibilitat de fer voluntariat corporatiu a la granja. Després tornarem fins al punt de partida.

Hora d'inici

Horaris a convenir

Durada de l'activitat

Entre 5 hores i 6 h 30 min, depenent de la disponibilitat

Lloc de trobada

Estació de tren de Mataró, a 35 minuts de Plaça Catalunya, Barcelona

Av. del Maresme, 166, 08301 Mataró, Barcelona

Organitzador

Greenevents Barcelona
Tel. 696 881 164
hola@greeneventsbarcelona.com

Preu

Dissabtes: 15 € adults 10 € nens. Resta de dies: 35,09 € per persona

Recàrrec per llengua anglesa o altres idiomes des del 19 %

Recàrrec de menú amb paella

Què inclou l'activitat

Guia dinamitzador + Jocs i preguntes durant el recorregut + Pícnic + Certificat d'haver realitzat una experiència sostenible + Fotografies i difusió de l'acció sostenible de RSE a les xarxes socials de @greeneventsbcn + Visita a la granja d'ous ecològics

Empreses que hi participen

Greenevents Barcelona

Verdures: La Kosturica (Vallès Oriental) o El Petit Bané(Maresme)

Vi: Hortec (Coop. de Mercabarna que centralitza productes eco)

El porc de les botifarres és de https://dpages.cat/contacte/

Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac

Becky Lawton

Aprenem a multiplicar plantes i coneixem un viver de planta autòctona

Activitat sota demanda. Grup mínim de 10 adults.

Visitarem un molí d'oli antic, el molí de Can Bogunyà, sota el guiatge d'en Pep i, després, aprendrem a multiplicar plantes. Us ensenyarem a fer esqueixos i a cuidar-los perquè arrelin bé. Us podreu emportar un test amb els esqueixos fets.

Coneixerem les plantes del nostre entorn i l'activitat agrícola d'un viver de planta autòctona al Viver Tres Turons, que disposa de la certificació CCPAE per a plantes i planters amb denominació ECO. Després us oferirem un tast de formatge i iogurt de la formatgeria Can Padró amb oli premsat al molí antic de la masia de Can Bogunyà pels seus elaboradors; tot plegat acompanyat amb productes de temporada de l'hort i maridat amb el vi 5 Quarteres de La Muntada.

Hora d'inici

9 h

Durada de l'activitat

4 hores, aproximadament

Lloc de trobada

Viver Tres Turons (Camps de Mas Olivet. Sant Feliu del Racó. Castellar del Vallès)

Organitzador

Viver Tres Turons (Marta Busquets)
Tel. 655 621 642
info@vivertresturons.com

Preu

Adult: 20 €. Infants (dels 4 als 15 anys): 5 €. Menors de 3 anys, gratuït

Què inclou l'activitat

Visita al molí de Can Bogunyà + Curs «Aprenem a multiplicar plantes i coneixem un viver de planta autòctona» + Tast de formatges de Can Padró + Tast del vi 5 Quarteres de La Muntada + Productes de l'horta i oli premsat de Can Bogunyà

Empreses que hi participen

Viver Tres Turons; Formatgeria Can Padró; Masia Can Bogunyà; Vi 5 Quarteres de La Muntada

Camins de la pedra seca amb taller de construcció i tast

Activitat sota demanda. Divendres i dissabtes (grup mínim de 4 persones).

Itinerari guiat a l'entorn de Sant Llorenç Savall per descobrir un paisatge de barraques de vinya i marges de pedra seca que amb els anys ha quedat amagat pel bosc. Aprendrem coses sobre aquest tipus de construcció i practicarem la tècnica de la pedra seca. Per recuperar forces, esmorzarem pa amb tomàquet i embotits del poble. Després anirem a dinar a El Racó de Can Brossa, un acollidor restaurant que forma part d'una masia. Una molt bona proposta per als amants de la natura, que podran gaudir d'una cuina casolana i de creació, amb plats originals i productes de collita pròpia.

Menú o productes locals

Menú de grups (26,5 €)

Entrants (per compartir): Amanida d'espinacs crus amb formatge de cabra, raïm i fruita seca + Amanida de la setmana + Ous remenats amb botifarra negra, bolets i ceba + Embotit de la casa + Torradetes amb escalivada + Cigrons saltejats amb botifarra negra

Segons (cal triar-ne un): Rodó de pollastre de pagès amb prunes i poma; cuixes de pollastre de pagès amb salsa afruitada, panses i prunes; mixt de botifarra blanca i negra a la brasa; cuixa de pollastre de pagès rostida amb patates fregides

Hora d'inici

9.30 h

Durada de l'activitat

4-5 hores, aproximadament

Lloc de trobada

Sant Llorenç Savall. Vall d'Horta (a concretar).

Organitzador

Rossinyol Nou (Jordi Llobet)
Tel. 661 165 995
info@rossinyolnou.cat

Preu

Adults: 46,5 € per persona
Majors de 7 anys: 33 €. Menors de 7 anys: 18 €

Què inclou l'activitat

Guiatge i assegurança + Tècnica de construcció de la pedra seca + Esmorzar amb productes de proximitat + Menú a El Racó de Can Brossa

Idiomes

Català, castellà o anglès

Empreses que hi participen

Rossinyol Nou; Cal Blau Embotits; Pa de Cal Domènec; El Racó de Can Brossa

Ens endinsem en el món de les plantes

Activitat sota demanda. Grup mínim de 10 adults.

Aprendrem a multiplicar plantes. Us ensenyarem a fer esqueixos i a cuidar-los perquè arrelin bé. Us podreu emportar un test amb els esqueixos fets. Coneixerem les plantes del nostre entorn i l'activitat agrícola d'un viver de planta autòctona al Viver Tres Turons, que disposa de la certificació CCPAE per a plantes i planters amb denominació ECO. Després anirem a dinar al restaurant Mas Umbert, una proposta de temporada de productes locals del nostre entorn. Tot seguit visitarem un molí d'oli antic, el molí de Can Bogunyà, sota el guiatge d'en Pep, i podreu comprar productes de la seva horta.

Hora d'inici

9 h

Durada de l'activitat

4 hores, aproximadament

Lloc de trobada

Viver Tres Turons (Camps de Mas Olivet. Sant Feliu del Racó. Castellar del Vallès)

Organitzador

Viver Tres Turons (Marta Busquets)
Tel. 655 621 642
info@vivertresturons.com

Preu

Adult: 39 €. Infants fins a 12 anys: 17 €

Què inclou l'activitat

Curs «Aprenem a multiplicar plantes i coneixem un viver de planta autòcton» + Dinar restaurant Mas Umbert + Visita al molí de Can Bogunyà + Curs de coneixement de plantes + Tast de formatges de Can Padró + Tast de vi 5 quarteres de La Muntada + Productes de l'horta i oli premsat de Can Bogunyà

Empreses que hi participen

Viver Tres Turons; Formatgeria Can Padró; Molí de Can Bogunyà; Restaurant Mas Umbert

Les tines amb tast de vins de la DO Pla de Bages (el Pont de Vilomara i Mura)

Activitat sota demanda. Grup mínim de 4 persones.

Visita a l'entorn singular de les tines a peu de vinya seguint l'itinerari senyalitzat del mateix nom de la vall del Flequer, entre Rocafort i el Pont de Vilomara. Descobrirem com el sistema de cultiu va superar la llunyania de les cases dels pagesos que les conreaven, de manera que es va crear un paisatge únic al món. A mig camí farem un tast de dos vins de la DO Pla de Bages amb un pica-pica de productes de la zona.

Per acabar, ens entaularem a la masia Can Serra o Cal Carter per assaborir, tot dinant, els productes de proximitat del programa Parc a taula.

Menú o productes locals

Dinar a Cal Carter

Pica-pica de plats típics del poble i de temporada + Plat principal a escollir entre una gran selecció d'opcions de la cuina catalana + Postres artesanals + Una copa de vi DO Pla de Bages + Cafè, aigua i pa inclosos

Dinar a l'Hostal de Mura

Aperitiu de benvinguda + Primer a escollir + Segon a escollir + Postres a escollir + Vi DO Pla de Bages, aigua i pa

Hora d'inici

9.30 h

Durada de l'activitat

4-5 hores, aproximadament

Lloc de trobada

La vall del Flequer, des de l'aparcament de l'itinerari (al començament de la pista d'Oristrell). Carretera BV-1224 PK 4,1

Organitzador

Bagesterradevins (Ricard Vilalta)
Tel. 686 408 724
reserves@bagesterradevins.cat

Preu

Amb el menú del dinar a Cal Carter, 41 €; amb el menú del dinar a l'Hostal de Mura, 36,50 €. Consulteu el preu per als infants

Què inclou l'activitat

Visita guiada + Tast de vins DO Pla de Bages + Dinar a escollir entre l'Hostal de Mura o el restaurant Cal Carter

Empreses que hi participen

Bagesterradevins; DO Pla de Bages; restaurant Cal Carter; Hostal de Mura

Pels camins de maquis i bandolers i tast de formatges

Activitat sota demanda. Grup mínim de 10 persones.

Viurem un itinerari guiat a peu per senders i camins que havien utilitzat el maquis i els bandolers com si fóssim un d'ells. Cadascú portarà la seva motxilla, amb diferents utensilis i materials que es feien servir en el maquis i que utilitzaven els bandolers quan feien camí. Aprendrem a orientar-nos, a conèixer el territori, a familiaritzar-nos amb els fruits comestibles del bosc, a reconèixer els sons dels animals i a seguir rastres... Tota una aventura!

Finalitzarem l'activitat amb una visita i tast de formatges ecològics acompanyats de vins ecològics de la DO Pla de Bages, a l'obrador d'Artelac, sota el guiatge d'en Daniel. Podreu visitar el ramat de cabres i seguir el procés d'elaboració dels formatges.

Menú o productes locals

Tast de vuit formatges ecològics, acompanyats de vins de la DO Pla de Bages

Hora d'inici

9.30 h

Durada de l'activitat

4-5 hores, aproximadament

Lloc de trobada

Es concretarà el lloc de sortida a Sant Vicenç de Castellet

Organitzador

Gaia Guies, Serveis d'Educació Ambiental
Tel. 938 300 542 / 678 074 122
montseca@gaiamoia.com

Preu

Adults: 33 € per persona

Què inclou l'activitat

Guiatge i assegurança + Visita a Artelac i tast de formatges

Idiomes

Català, castellà, anglès i francès

Empreses que hi participen

Gaia Guies; Artelac; DO Pla de Bages

Talamanca, un poble ple d'història per descobrir a cavall

Activitat sota demanda. Grup mínim de 2 persones.

Aquest recorregut ens traslladarà a diferents moments de la nostra història. Travessarem el nucli històric de Talamanca per petits carrerons empedrats i recorrent els monuments més emblemàtics. Entre boscos de pins, alzines i roures ens anirem trobant vestigis del passat vinícola del nostre territori, barraques de vinya i murs de pedra seca, l'antiga vinya i l'ermita de Santa Magdalena. Després de dues hores de ruta farem una parada de descans a La Tatgera, un càmping situat al cor del parc amb unes vistes meravelloses, on podrem fer un tast de vins de la DO Pla de Bages i un pica-pica de productes de proximitat amb en Ricard.

Hora d'inici

9.30 h

Durada de l'activitat

4-5 hores, aproximadament

Lloc de trobada

Talamanca (a concretar)

Organitzador

Bagesterradevins (Ricard Vilalta)
Tel. 686 108 724
reserves@bagesterradevins.cat

Preu

55 € per persona

Edat mínima

12 anys. Ruta a cavall apta per a tots els nivells de munta

Què inclou l'activitat

Guiatge i assegurança + Lloguer dels cavalls i de l'equip (casc) + Tast de vins i pica-pica

Empreses que hi participen

Bagesterradevins; DO Pla de Bages; Càmping La Tatgera; Hípica Talamanca

Tastet de natura i història al Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac

Activitat sota demanda. Grup mínim de 15 persones.

Recorregut que ens permetrà gaudir de magnífics paisatges: cingleres, coves, balmes, rieres... Descobrirem la natura del Parc Natural: vegetació, fauna i geologia. Passejarem per diversos indrets on es van filmar conegudes pel·lícules catalanes: *«Pa negre»*, *«El timbaler del bruc»*, etc. Visitarem i ens explicaran el funcionament d'un antic molí i també una balma habitada. Finalitzarem l'activitat amb un tast de productes típics de la zona (esmorzar de forquilla o dinar) enmig de la natura en una masia del segle XII, El Puig de la Balma.

Menú o productes locals

Proposta de menú a El Puig de la Balma o amb servei de càtering d'Agustí Pastisser

Botifarra blanca i negra, cansalada, cigrons (productes de proximitat) + Pa de pagès, tomàquets + Pa amb xocolata, oli i sal + Aigua, vi (DO Pla de Bages), cafè o infusions

Hora d'inici

9.30 h

Durada de l'activitat

4 hores, aproximadament

Lloc de trobada

Centre d'informació de Mura (Puiggili, s/n, Mura)

Organitzador

Gaia Guies, Serveis d'Educació Ambiental
Tel. 938 300 542 / 678 074 122
montseca@gaiamoia.com

Preu

Adults: 39 € per persona

Què inclou l'activitat

Guiatge i assegurança + Visites guiades a escollir: Molí del Mig o El Puig de la Balma + Esmorzar de forquilla o dinar amb productes típics del territori

Idiomes

Català, castellà, anglès i francès

Empreses que hi participen

Gaia Guies; Molí del Mig; DO Pla de Bages; El Puig de la Balma

Un viatge a la història rural d'un territori

Activitat sota demanda. De dilluns a divendres (grup mínim de 4 persones).

Descobreix un dels llegats vitivinícoles més importants de Catalunya: les tines a peu de vinya, en un itinerari guiat de sis quilòmetres on veurem unes construccions espectaculars que expliquen una part molt rellevant de la història del vi al Bages. Tot seguit, anirem a Mura, on continua la visita guiada per conèixer aquest poble de marcat accent medieval, i acabarem trobant un respir a Cal Carter, el restaurant regentat per la família Perich des del 1964, on podreu degustar un menú casolà amb cuina de proximitat i la companyia dels vins de la DO Pla de Bages. Després de dinar, visitarem la casa museu del Molí del Mig, un molí amb ressenyes del segle XI i funcional fins al segle XX amb diferents tipus de producció.

Menú o productes locals

Pica-pica dels plats típics del poble i de temporada + Plat principal a escollir entre una gran selecció d'opcions de la cuina catalana + Postres artesanals + Vi DO Pla de Bages. Cafè, aigua i pa inclosos

Hora d'inici

9.30 h

Durada de l'activitat

5 hores, aproximadament

Lloc de trobada

La vall del Flequer (des de l'aparcament de l'itinerari al començament de la pista d'Oristrell). Carretera BV-1224 PK 4,1)

Organitzador

Bagesterradevins (Ricard Vilalta)
Tel. 686 108 724
reserves@bagesterradevins.cat

Preu

Adults: 45 €. Consulteu el preu infantil

Què inclou l'activitat

Excursió guiada a les tines de la vall del Flequer + Visita guiada al poble de Mura + Dinar a Cal Carter de Mura + Visita guiada al Molí del Mig

Empreses que hi participen

Bagesterradevins; Molí del Mig; DO Pla de Bages; restaurant Cal Carter

El Marquet, la Muntada i Can Brossa. Experiència cultural, enològica i gastronòmica

Activitat sota demanda. Grup mínim de 10 persones.

Començarem aquest itinerari al Marquet de les Roques, construcció premodernista on va passar, com deia ell mateix, part dels «millors anys de la seva vida» el poeta Joan Oliver, Pere Quart. Al pati del Marquet farem un tast poètic del vi 5 Quarteres. Seguirem baixant cap a les vinyes de La Muntada, on ens endinsarem en el present i passat de la vinya vallesana i descobrirem un racó especial on fer un segon tast del Picapoll 5 Quarteres. Acabarem la visita a El Racó de Can Brossa, on la cuina mediterrània ens espera amb Emma Capdevila.

Hora d'inici

9 h

Durada de l'activitat

3 hores, aproximadament

Lloc de trobada

Aparcament del Marquet de les Roques

Organitzador

La Muntada
Tel. 687 360 276
(enviar *whatsapp*)
lamuntada@lamuntada.cat

Preu

Adults: 35 € per persona
Infants: 25 €

Què inclou l'activitat

Tasts de vins + Menú al restaurant El Racó de Can Brossa

Empreses que hi participen

Adrià Garriga - La Muntada; Emma Capdevila - El Racó de Can Brossa (cuinera)

Minyons Experience

Tot l'any
Reserves per a grups: Dies lectius d'assaig d'abril a novembre, entre les 20.30 i les 22.30 h.
Reserves per a individuals: Tercer divendres d'abril a octubre (excepte juliol) i segon divendres de novembre. Sortides adaptables a tots els públics i nivells.

Viu una experiència única i coneix des de dins una de les colles castelleres capdavanteres de Catalunya. Una oportunitat privilegiada de sentir com és un assaig real, viure l'emoció al nostre costat i, per als intrèpids, posar-se la faixa i fer pinya. Tot això acompanyat d'una saborosa tapa de gastronomia terrassenca.

T'esperem a la Casa Jacint Bosch, un edifici modernista que recorda la història de la Terrassa industrial, on avui els Minyons assagem els nostres castells, i on podràs viure en primera persona l'emoció i l'autenticitat d'aquesta activitat tradicional declarada Patrimoni de la Humanitat per la UNESCO.

Hora d'inici

Grups: Dies lectius d'assaig d'abril a novembre, entre les 20.30 i les 22.30 h

Individuals: Tercer divendres d'abril a octubre (excepte juliol) i segon divendres de novembre

Durada de l'activitat

Grups: 2 hores
Individuals: 1 hora i mitja

Lloc de trobada

A concretar. *A 10 minuts a peu de l'estació dels FGC https://www.fgc.cat

Colla Minyons de Terrassa / Casa Jacint Bosch:

Carrer del Teatre, 4
08221 Terrassa
Tel. 937 842 856
www.minyons.cat

Terrassa Gastronòmica / Restaurants col·laboradors visitaterrassa.cat/on-menjar/

Organitzador

Informació i reserves a Sílvia Comellas (Arqueolític)
Tel. 937 894 456
scomellas@arqueolític.com

Preu

Preu per grups de fins a 20 persones: 242 €

Preu: 19,50 € per persona (menors de 12 anys: 12,50 €)

Què inclou l'activitat

Visita d'un assaig real i degustació d'una tapa de gastronomia terrassenca

Empreses que hi participen

Arqueolític; gastronomia terrassenca (concretar oferta); Colla Minyons de Terrassa

Idiomes

Català, castellà, anglès o francès

Passejades enogastronòmiques: els secrets naturals del Moianès

Tot l'any. Activitat sota demanda. Grup mínim de 20 persones.

Itinerari: boscos de Monistrol de Calders. Ruta guiada que ens permetrà descobrir els principals valors naturals de l'espai natural del Moianès (vegetació, fauna, geologia...). Aprendrem a identificar els fruits comestibles del bosc (mores, aranyons, bolets, glans, pinyons...), a reconèixer els sons dels ocells i a seguir rastres de guineus, toixons, senglars i altres mamífers dels nostres boscos. Depenent de l'època de l'any farem un itinerari o un altre:
— A la primavera podrem observar plantes i flors, orquídies, ocells...
— A la tardor, bolets, fruits de tardor (comestibles i verinosos...), ocells de tardor...
A cada època la sortida es podria complementar amb la degustació (un cop ja tornem a ser a la casa) d'algun plat típic del Moianès elaborat amb els productes descoberts a la sortida: sopa de farigola, remenat de bolets, botifarra amb bolets, melmelada de mores...

Menú o productes locals

Menú cap de setmana i menú dies feiners

Lloc de trobada

Monistrol de Calders
Restaurant Rubell
Carrer de la Vinya, 6, 08275
Monistrol de Calders, Barcelona

Organitzador

Gaia Guies
Tel. 938 300 542

Preu

180 €, preu total del grup

Grup màxim de 20 persones + dinar (menú a escollir que oscil·la entre 27 i 43 euros)

Què inclou l'activitat

Activitat de natura guiada
+ Dinar al restaurant

Empreses que hi participen

Gaia Guies Educació Ambiental; Restaurant Rubell

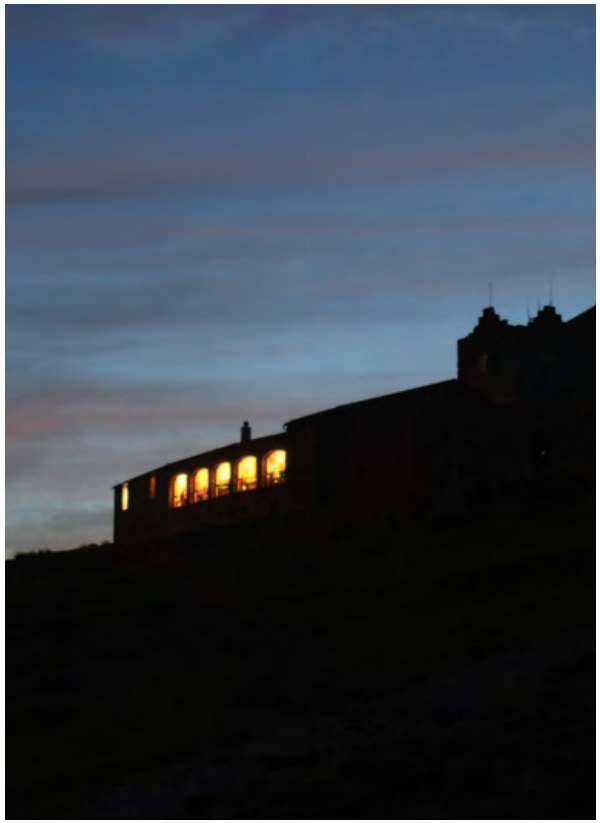
Segells qualitat

CETS

Hike la Mola

Activitat sota demanda. Sortides adaptables a tots els públics i nivells, de dijous a dissabte.

Viu l'experiència i deixa't sorprendre! Posta de sol i sopar al cim de la muntanya més emblemàtica del Vallès. Recorre l'antiga ruta medieval del Camí dels Monjos fins al monestir romànic de Sant Llorenç i gaudeix d'un àpat de muntanya i d'una de les millors postes de sol de la regió de Barcelona.



Hora d'inici

Sortida nocturna de 4 hores i mitja amb arribada i sortida a Matadepera, a programar entre les 18 i les 24 h

Durada de l'activitat

4 hores i mitja

Lloc de trobada

Matadepera
A concretar

Organitzador

Informació i reserves a Sílvia Comellas (Arqueolític)

Tel. 937 894 456

scomellas@arqueolític.com

Preu

Pressupost grups de 5 a 8 pax: 60 € per pax

Pressupost grups de 9 a 12 pax: 50 € per pax

Què inclou l'activitat

Tècnics esportius en muntanya mitjana (TD2) + Sortida nocturna de 4 hores i mitja amb arribada i sortida a Matadepera, a programar entre les 18 i les 24 h + Sopar al Restaurant La Mola, el restaurant més alt del Vallès

Empreses que hi participen

Arqueolític; Restaurant La Mola

Idiomes

Guiatges en català, castellà, francès i anglès

Taller de connexió amb cavalls i tast de vins

Activitat sota demanda

Començarem al Centre Hípic Talamanca amb un taller de connexió, confiança i comunicació de 3 hores amb cavalls per a aquells que per desconeixement o por no optin per la ruta, és pura teràpia per a les persones. Al finalitzar el taller podreu tastar el resultat de l'esforç i la dedicació a través dels vins del celler.

Hi ha opció d'allotjament amb esmorzar a la caravana habilitada al mateix Càmping La Tatgera.

Menú o productes locals

Tast de vins celler Mas de Sant Iscle i opció d'esmorzar amb productes de proximitat al Càmping La Tatgera

Durada de l'activitat

3 h, aproximadament. Opció d'allotjament al Càmping La Tatgera si es vol fer activitat de més d'un dia

Lloc de trobada

Centre Hípic Talamanca
Avinguda la Quintana, 96,
08278 Talamanca

Organitzador

Celler Mas de Sant Iscle
Lara Roca
Tel. 679 002 814
lararocasanchez@gmail.com

Preu

55 €/persona
Opció amb allotjament amb esmorzar: suplement de 30 € per persona

Què inclou l'activitat

Connexió amb cavalls a l'Hípica de Talamanca + Tast de vins del cellers Mas de Sant Iscle al Càmping La Tatgera + Opció d'esmorzar i pernoctació al Càmping La Tatgera

Idiomes

Català, castellà

Empreses que hi participen

Hípica Talamanca; Celler Mas de Sant Iscle; Càmping La Tatgera

Contactes

Parcs del Garraf, Olèrdola i Foix

Celler Torre del Veguer
Telèfon: 938 963 190
eventos@torredelveguer.com

CIPAG. Col·lectiu per a la Investigació de la Prehistòria i l'Arqueologia del Garraf-Ordal. Elicínia Fierro i Manuel Edo
Telèfon: 606 805 537
covadecansadurni@gmail.com

Clos dels Guarans. Jordi
Telèfon: Gall del Penedès - 686 929 807
gall@penedes.info

Edulis, Activitats d'Educació Ambiental
Telèfon: 630 678 885
edulis@edulis.cat

Restaurant Arrels
Telèfon: 938 981 031
empreses@elracodelacigonya.com

Vins Mallofré
Telèfon: 680 53 94 02
mallofreenoturisme@gmail.com

Fora d'Òrbita - Observatori Astronòmic del Parc del Garraf (OAPG) Telèfon: 685 233 575 / 651 426 872 garraf@planetari.cat

Vins i Caves Cuscó Berga
Telèfon: 676 252 550
cuscoberga@gmail.com

Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac

Bagesterradevins. Ricard Vilalta
Telèfon: 686 108 724
reserves@bagesterradevins.cat

Gaia Guies - Serveis d'Educació Ambiental
Telèfon: 938 300 542 / 678 074 122
montseca@gaiamoia.com

La Muntada
Telèfon: 687 360 276 (enviar *whatsapp*)
lamuntada@lamuntada.cat

Rossinyol Nou. Jordi Llobet
Telèfon: 661 165 995
info@rossinyolnou.cat

Viver Tres Turons. Marta Busquets
Telèfon: 655 621 642
info@vivertresturons.com

Arqueolític
Telèfon: 937 894 456
scomellas@arqueolític.com

Celler Mas de Sant Iscle. Lara Roca
Telèfon: 679 002 814
lararocasanchez@gmail.com

Parc de la Serralada de Marina

Masia Coll de Canyet
Telèfon: 933 951 266
colljosep@gmail.com

Carlus Muntet
Telèfon: 640 018 855
rucsdelaserralada@gmail.com

Greenevents Barcelona
Telèfon: 696 881 164
hola@greeneventsbarcelona.com

Parc de la Serralada Litoral

Bouquet d'Alella
Telèfon: 689 555 620 / 935 556 997
enoturisme@bouquetdalella.com

Viemocions
Telèfon: 934 877 626 / 678 746 396
mariona@viemocions.com

Greenevents Barcelona
Telèfon: 696 881 164
hola@greeneventsbarcelona.com

Parc Natural del Montseny

Associació d'Empresaris Turístics del Montseny
Reserves (Moià Travel)
Telèfon: 936 766 568 | 616 438 733
info@moiatravel.com

Associació d'Empresaris Turístics del Montseny
Telèfon: 938 482 008
info@turisme-montseny.com

EduCA. Educació, Turisme i Serveis Ambientals
Telèfon: 670 224 649 / 678 074 122
educa@educaviladrau.com

Parc del Montnegre i el Corredor

Greenevents Barcelona
Telèfon: 696 881 164
hola@greeneventsbarcelona.com

Relació d'Empreses que hi participen en les «Experiències Parc a taula»

—Ademc Itineraris Montseny
—Apartaments Cal Ferrer
—Aprèn Serveis Ambientals
—Arqueolític
—Artelac
—Associació d'Empresaris Turístics del Montseny
—Associació Edulis
—Aula d'entorn rural Can Turró
—Bagesterradevins
—Ca l'Agustí
—Cabrer Francesc Teixidó
—Càmping La Tatgera
—Celler Alta Alella
—Celler Bouquet d'Alella
—Celler Cuscó Berga
—Celler Mas de Sant Iscle
—Celler Torre del Veguer
—Cervesa l'Encantada
—CIPAG. Col·lectiu per a la Investigació de la Prehistòria i l'Arqueologia del Garraf-Ordal
—Clos dels Guarans
—Colla de Minyons de Terrassa
—Conreu Sereny
—DO Alella
—DO Pla de Bages
—Dpagès
—Ecogranja Salgot
—El Celler de Can Sadurní
—El Racó de Can Brossa
—Embotits de Cal Blau
—Estudi d'Art Tinta i Vi
—Fonda Montseny
—Fora d'Òrbita - Planetari Mòbil
—Formatgeria Can Padró
—Formatges Can Pere de la Plana
—Formatges Can Pujol
—Fundació Miranda
—Gaia Guies Serveis d'Educació Ambiental
—Gall del Penedès
—Greenevents Barcelona
—Hípica Talamanca
—Hostal de Mura
—Hotel Mas Salagros EcoResort 5* Ecològic
—L'obrador Masia de la Fassina de Jafre
—La Kosturica
—La Muntada
—Martin Proc Gascó
—Masia Can Bogunyà
—Masia Coll de Canyet
—Masia La Morera
—Melmelària
—Molí del Mig
—Pa de Cal Domènec
—El Petit Bané
—Préssec d'Ordal
—El Puig de la Balma
—Restaurant Arrels
—Restaurant Ca l'Arqué
—Restaurant Cal Carter
—Restaurant Can Candelich
—Restaurant Can Marc
—Restaurant Can Pasqual
—Restaurant de Can Sadurní
—Restaurant El Bellver
—Restaurant El nouAntigó
—Restaurant El Racó de Ca l'Eli
—Restaurant El Romaní de Breda
—Restaurant Rubell
—Restaurant La Mola
—Restaurant Mas Umbert
—Restaurant Pic Nic de Sitges
—Rossinyol Nou
—Rucs de la Serralada
—Terrassa gastronòmica
—Vi Hortec
—Viemocions
—Viladrau Educació, Turisme i Serveis Ambientals
—Vins Mallofré
—Viver Tres Turons

Parc a taula és un programa de desenvolupament econòmic promogut per la Diputació de Barcelona que pretén destacar, mitjançant la gastronomia, la producció artesana i la viticultura de proximitat i de qualitat, els valors naturals, culturals i paisatgístics dels nostres parcs. Els restaurants, allotjaments, escoles de cuina, cellers, productors i elaboradors contribueixen, a través de la seva activitat, a conservar, donar valor i divulgar els espais naturals de la demarcació de Barcelona.

Gabinet de Premsa i Comunicació

Diputació Barcelona | Àrea d'Infraestructures i Espais Naturals

Gerència de Serveis d'Espais Naturals
Comte d'Urgell, 187. 08036 Barcelona
Tel. 934 022 428
xarxaparcs@diba.cat · parcs.diba.cat