

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

#DibaOberta

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 quantitius;
- 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 la pàgina 34 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'avisarà els interessats amb prou antelació.

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

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. Algunes activitats, 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 a 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



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 el Montau de Sadurní.

Hora d'inici

9 h

Durada de l'activitat

4 hores, aproximadament

Punt 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 participants

Edulis; Restaurant El Celler d'en Sadurní

Art i cel: pintura amb vi, astronomia i degustació de productes de proximitat

Dissabte 5 d'octubre a les 19 h

Dissabte 12 d'octubre a les 19.30 h

Per a properes visites concertades consulteu les webs:
www.oagarraf.net / <https://planetari.cat/garraf>

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 de la Fassina de Jafre.



Menú o productes locals

Productes de proximitat de l'obrador de la Masia de la Fassina de Jafre. Vins de Lluís Cuscó Berga.

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

Estudi d'Art Tinta Vi
Fora d'Òrbita - Planetari Mòbil
Tel.: 685 233 575 / 651 426 872
garraf@planetari.cat

Preu

Fins a 13 persones: 45 € per persona. A partir de 14 persones: 40 € per persona.

Què inclou l'activitat

Pintura amb vi a càrrec de Marta Arañó, de l'Estudi d'Art Tinta i Vi + Tast del vi del Penedès, most i productes de proximitat de l'obrador de la Masia de la Fassina + Observació amb telescopi a càrrec de Carles Schnabel (OAPG) + Observació del cel a ull nu a càrrec de Rat Parellada (Fora d'Òrbita).

És aconsellable arribar abans de començar l'activitat per gaudir de la posta de sol.

Idiomes

Català, castellà i anglès

Empreses participants

Fora d'Òrbita - Planetari Mòbil; Estudi d'Art Tinta i Vi; obrador de la Masia de la Fassina de Jafre; Vins de Lluís Cuscó Berga

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 Cellar 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.

Horari d'inici

12.30 h

Durada de l'activitat

4 hores, aproximadament

Punt 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 de 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 participants

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 Cellar 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 de 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 participants

Cerveses 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 participants

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 participants

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 bodega Mallofré.

Hora inici

11 hores

Durada de l'activitat

4.30 hores. aproximadament

Lloc de trobada

Pàrquing castell de Penyaforat, 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 participants

Vins Mallofré i 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

2.30 h, aproximadament

Lloc de trobada

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

Organitzador

Clos dels Guarans (Jordi)
Gall de 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 participants

Clos dels Guarans i Gall del Penedès

Parc de la Serralada de Marina



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 reviuem 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 hores

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 participants

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

**Parc de la
Serralada
Litoral**

Esmorzar de forquilla entre les vinyes de Bouquet d'Alella

Activitat sota demanda.

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 a la bodega.



Hora d'inici

9 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: 45 € persona. 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 participants

Bouquet d'Alella; restaurant El nouAntigó

Diumenges de vins. Gaudiu del tast de vi més desitjat i del tast de most més divertit per als infants

Activitat sota demanda. Últim diumenge de cada mes.

L'últim diumenge de cada mes teniu una cita per assaborir dos dels nostres vins maridats amb una selecció de productes Km 0, que varien cada mes.

I per als infants, tallers de Mostast! Apunteu els vostres infants als divertits i educatius tallers enològics de Mostast. Jugaran, aprendran, menjaran i tastaran el most.

Més informació

www.alella.cat/enotast



Menú o productes locals

Degustació de vins maridats amb productes Km 0 i most per als mes petits

Hora d'inici

12 hores

Durada de l'activitat

1:30 hores aproximadament

Lloc de trobada

Oficina de Turisme d'Alella (Carrer Riera fosca, 2, Alella)

Organitzador

Oficina de Turisme
Tel.: 935 554 650
alella.ofiturisme@alella.cat

Preu

Adults: 8 €
Infants de 3 a 12 anys: 4€

Què inclou l'activitat

Tast de 2 vins + tast de most per als infants + tast de productes km 0 que varien segons el mes (mireu la proposta concreta a <http://www.alella.cat/enotast>)

Idiomes

Català i/o castellà

Empreses participants

D.O. Alella i productes de proximitat km 0

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
Wi-Fi + Visita guiada al celler
Alta Alella, d'agricultura
ecològica + Excursió per
les vinyes amb 4x4 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 participants

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

Visita a la bodega i tast de 4 vins Bouquet d'Alella maridats amb 4 formatges de Can Pujol

Activitat sota demanda. Grup mínim de 10 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

9 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 €

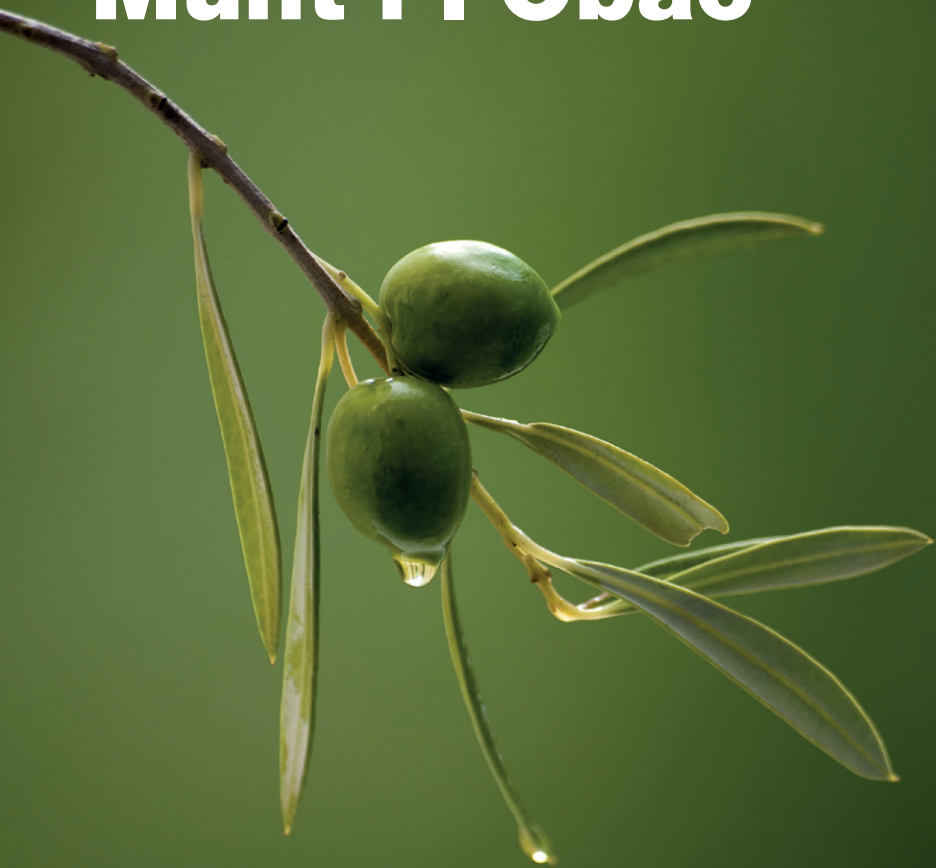
Què inclou l'activitat

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

Empreses participants

Bouquet d'Alella; Formatges
Can Pujol

Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac



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. 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 participants

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 al 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'espínacs crua 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 afritada, 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 Llovet).
Tel.: 661 165 995
info@rossinyolnou.cat

Preu

Adult: 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 al Racó de Can Brossa.

Idiomes

Català, castellà o anglès

Empreses participants

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. 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 autòctona» + 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 participants

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 mon. 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 participants

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 havia 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. Aprendre 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 participants

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 2 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 participants

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 al 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 (Puigllí, s/n, Mura).

Organitzador

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

Preu

Adults: 39 € per persona

Què inclou l'activitat

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

Idiomes

Català, castellà, anglès i francès.

Empreses participants

Gaia Guies; Molí del Mig; DO Pla de Bages; 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 participants

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 al present i passat de la vinya vallesana i descobrirem un racó especial on fer un segon tast del Picapoll 5 Quarteres. Acabarem la visita al 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 participants

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

Entre ous i vinyes. Els productors de la vall d'Horta

Activitat sota demanda. Grup mínim de 10 persones.

Cuidarem les gallines de la Granja La Roca, veurem com la vinya fa el raïm i en tastarem el seu vi 5 Quarteres. La Montse i en Carles ens ensenyaran la granja i com viuen les gallines de La Roca; la zona on ponen els ous, els patis, què mengen... L'Adrià ens portarà fins a una barraca de pedra seca i ens explicarà històries de pagesos i vinyes de Sant Llorenç. Tot caminant entre vinyes, veurem d'on surt el raïm i xics i grans aprendrem a tastar.

Hora d'inici

9 h

Durada de l'activitat

3 hores, aproximadament

Lloc de trobada

Granja La Roca

Organitzador

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

Preu

Adults: 15 €
Infants fins a 15 anys: 5 €
Menors de 3 anys: gratuït

Què inclou l'activitat

L'activitat inclou la visita de la Granja La Roca amb un caldo de brou de regal per grup de reserva + la visita a les vinyes + el tast de tres vins 5 quarteres i de most per als menors.

Empreses participants

Granja la Roca; La Muntada



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 de

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

Tinta i Vi - Fora d'Òrbita - Observatori Astronòmic del Parc del Garraf (OAPG)

Telèfon: 685 233 575 / 651 426 872
garraf@planetari.cat

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@gaiaioia.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

Parc de la Serralada de Marina

Masia Coll de Canyet

Telèfon 933 951 266
colljosep@gmail.com

Parc de la Serralada Litoral

Bouquet d'Alella

Telèfon: 689 555 620 / 935 556 997
enoturisme@bouquetdalella.com

Oficina de Turisme d'Alella

Telèfon: 935 554 650
alella.ofiturisme@alella.cat

Viemocions

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

Relació d'empreses participants en les Experiències Parc a Taula

Artelac

Associació Edulis

Bagesterradevins

Cabrer Francesc Teixidó

Càmping La Tatgera

Celler Alta Alella

Celler Bouquet d'Alella

Celler Lluís Cuscó Berga

Celler Torre del Veguer

Cervesa l'Encantada

CIPAG. Col·lectiu per a la Investigació de la
Prehistòria i l'Arqueologia de Garraf-Ordal

Clos dels Guarans

DO Alella

DO Pla de Bages

El Celler de Can Sadurní

El Racó de Can Brossa

Embotits de Cal Blau

Estudi d'Art Tinta i Vi

Fora d'Òrbita – Planetari Mòbil

Formatgeria Can Padró

Gaia Guies Serveis d'Educació Ambiental

Gall del Penedès

Granja La Roca

Hípica Talamanca

Hostal de Mura

Hotel Mas Salagros EcoResort 5* Ecològic

L'obrador Masia de la Fassina de Jafre

La Muntada

Masia Can Bogunyà

Masia Coll de Canyet

Molí del Mig

Oficina de Turisme d'Alella

Pa de Cal Domènec

Puig de la Balma

Restaurant Arrels

Restaurant Ca l'Arqué

Restaurant Cal Carter

Restaurant de Can Sadurní

Restaurant El nouAntigó

Restaurant Mas Umbert

Restaurant Pic Nic de Sitges

Rossinyol Nou

Viemocions

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, posar en valor i divulgar els espais naturals de la demarcació de Barcelona.

Parc a **taula**



Gabinet de Premsa i Comunicació / DL B 24125-2019



**Diputació
Barcelona**

**Àrea d'Infraestructures,
Mobilitat, Urbanisme,
Habitatge i Espais Naturals**

Gerència de Serveis d'Espais Naturals

Comte d'Urgell, 187. 08036 Barcelona

Tel. 934 022 428

xarxaparc@ diba.cat · parcs.diba.cat