

Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac

Les tines a peu de vinya (Pont de Vilomara i Mura)

Visita al singular entorn 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 tot creant un paisatge únic al món. També visitarem les vinyes i el celler de Viticultors de Mura, on es farà un tast dels vins que s'hi elaboren. Per acabar, ens entaularem per assaborir, tot dinant, els productes de proximitat del programa Parc a taula.

Calendari i informació de la ruta

Dates: Primers dissabtes de mes, de novembre a juny

Programa

10 h: sortida des de l'aparcament de l'itinerari de Les tines a peu de vinya (al començament de la pista d'Oristrell, carretera BV-1224, pk 4,1), prop del nucli del Pont de Vilomara

12.30 h: visita a les vinyes de Viticultors de Mura.

14 h: tast de vins al celler de Viticultors de Mura. Opció de compra de vi.

15 h: dinar.

El Molí del Mig (Mura)

Visita a l'explotació agrícola del Molí del Mig per veure el sistema de producció del seu hort. Anirem veient com es desenvolupa la feina a pagès segons la temporada de l'any i el cicle de determinades verdures. També visitarem el Centre d'Informació de Mura, el casc antic del poble i la seva església romànica (s. XII). Per acabar, ens entaularem per assaborir, tot dinant, els productes de proximitat del programa Parc a taula.

Calendari i informació de la ruta

Dates: Primers diumenges de mes, de novembre a juny

Programa

11 h: trobada a l'aparcament del Molí del Mig, a la pista asfaltada de Mura a Rocafort, a 1 km de Mura.

11.15 h: visita a l'horta del Molí.

12.30 h: visita al casc urbà de Mura

14 h: visita a l'església romànica de Sant Martí de Mura.

15 h: dinar.

Menús ofertats

Restaurant cal Carter

Primer plat per compartir

Poti-poti (plat típic de Mura a base de patates, tomàquet i bacallà esqueixat) ☐
Cigronets de Mura gratinats amb allioli ☐ Amanida amb fruits de l'hort o tomàquet
rosa de Mura amb pernil (segons temporada).

Segon plat per escollir

Botifarra de Mura esparracada amb bolets ☐ Pollastre amb prunes i pinyons ☐
Jarret de vedella amb bolets

Postres

Gelat casolà de romaní

Restaurant l'Hostal

Benvinguda de la casa

Amanida o suc de tomàquet

Entrant a escollir

Amanida de melva escabetxada ☐ Torrada d'escalivada amb manxego ☐ Cassola
de cigronets de Mura ☐ Pasta del dia.

Segon plat a escollir

Botifarra de pagès amb seques ☐ Pollastres a la brasa amb guarnició ☐ Vedella
brasejada amb patates al caliu ☐ Galta a la brasa amb guarnició

Postres casolans

Informació complementària de les dues rutes

Preu:

“Les tines a peu de vinya”: **30 euros** (inclou el tast de vins). Per als infants: **10 euros.**

“El Molí del Mig”: **20 euros** Per als infants: **10 euros.**

Requisits:

- Cal reservar prèviament amb una anticipació de cinc dies. A l'hora de fer la reserva, cal escollir el restaurant.
- S'admeten grups d'un màxim de 20 persones.
- En el cas que no s'arribi al mínim de places requerides, l'organització pot anul·lar la sortida.
- Els menús inclouen pa, aigua i cafè. I una ampolla de vi de Mura per a cada quatre comensals.

- El nivell de dificultat de les rutes és baix. Cal, però, portar calçat adient, aigua i roba adequada segons l'època de l'any.
- El desplaçament entre els llocs es fa en vehicles particulars.
- Fora d'aquestes dates s'accepten reserves per a grups de més de 15 persones.

Per a reserves i informació:

El Molí del Mig

Raval de Mura, 18

Mura

Tel.: 689 140 003 i 93 931 72 69

pere969@gmail.com