

Parc a **taula**



---

# Experiències

## Parc a **taula**

---

Veniu a conèixer el que es cou dins la Xarxa de Parcs Naturals! Feu activitats enmig de la natura, tasteu la gastronomia local i endinseu-vos en el territori. Hi sereu molt ben acollits, tant pel paisatge com per la gent que hi viu i que hi treballa per oferir-vos els millors productes de la terra.



**Diputació  
Barcelona**

---

*Xarxa de Parcs Naturals*

---

**Les «Experiències Parc a taula» ens obren la porta a viure la gastronomia i a conèixer els productors que viuen i produeixen en la Xarxa de Parcs Naturals, i a visitar els seus establiments; les persones que, 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 dels seus habitants, els que treballen la terra i la coneixen, els que elaboren plats pensant en nosaltres i els 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 pel fet que:

- prioritza els aspectes qualitatius davant dels quantitius;
- reivindica el territori i les seves particularitats culturals i ambientals;
- és 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.

Podeu consultar les dades de contacte dels organitzadors de cada experiència a les pàgines 58 i 59 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 els interessats són avisats amb antelació.

Llevat que s'indiqui el contrari, totes les rutes es fan 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.

### 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 ofereix bones condicions, l'activitat serà cancel·lada.

### 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



---

## Tasteu el Penedès i el Garraf amb Cuscó Berga

**Activitat sota demanda.** Tot l'any. Mínim 4 adults

**Aquí, el paisatge és l'espectacle: deixarem actuar el sentit de la vista... i el gust (bevent una copa de cava!).**

**Farem una visita al celler, a la sala d'elaboració i criança, que finalitza amb un tast comentat de vins i caves per saber quina singularitat els caracteritza.**

---

---

### Menú o productes locals

Tast de vins i caves amb productes de la zona

### Hora d'inici

A concretar amb l'organitzador

### Durada de l'activitat

1 h 30 min

### Lloc de trobada

Celler Cuscó Berga  
Carrer Esplugues, 7  
Les Gunyoles,  
Avinyonet del Penedès

### Organitzador

Lluís Cuscó  
Tel. 676 252 550  
cuscoberga@gmail.com

### Preu

Adults: 25 €  
De 8 a 18 anys: 12 €

### Què inclou l'activitat

Visita al celler + Tast (vins naturals, caves ancestrals i oli i vinagre) + Aperitiu de productes de proximitat

### Empreses que hi participen

Cuscó Berga  
Embotits Mas Caballé



---

## 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 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 usos se'n feien.**

**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 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 carn a la brasa, tot amanit amb vins produïts a la mateixa heretat. Per als més petits tindrem preparat un menú amb un plat a escollir, pa, beguda i postres.

### Hora d'inici

11.30 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 a partir de 7 anys: 15 €. Infants fins a 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 un dels onze punts visitats.

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 degustant la cervesa Encantada, la cervesa neolítica de Begues i la més antiga d'Europa. Seguidament, ens serviran el «menú de la cova» a Can Sadurní amb Xavier Vendrell.



### Menú o productes locals

El «menú de la cova» inclou dos plats elaborats amb verdures fresques i carn a la brasa, tot amanit amb vins produïts a la mateixa heretat. Per als més petits tindrem preparat un menú amb 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 a partir de 7 anys: 20 €. Infants fins a 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 una petita explicació de cada un dels onze punts visitats.

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

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

**Activitat sota demanda.** Vegeu a planetari.cat les dates programades de primavera i estiu. Si no s'arriba al mínim de reserves, es donarà l'opció de canviar la data. Durant tot l'any, activitat sota demanda amb un mínim de 10 persones.

Envoltats de natura, gaudirem del cel nocturn i, en un diàleg constant entre l'art i el firmament, 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 Cuscó Berga i Masia de la Roqua, productes de l'obrador de la Masia de la Fassina i altres productes de proximitat.

### Durada de l'activitat

2 h 15 min + 1 h 15 min\*/tast

### 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 i 22 €\* per tast d'altres productes de proximitat (\*opcional)

### Què inclou l'activitat

Taller de pintura amb vi a càrrec de l'artista Marta Arañó, de l'Estudi d'Art Tinta i Vi (no cal saber dibuixar) + Tast de vi + Observació amb telescopi a càrrec de Carles Schnabel (OAPG) + Observació del cel a ull nu a càrrec de Rat Parellada (Fora d'Òrbita).

Opcional: Tast del vi, cava i/o most i aperitiu de productes de proximitat.

### Idiomes

Català, castellà i anglès

### Empreses que hi participen

Fora d'Òrbita - Observatori Astronòmic del Parc del Garraf; Estudi d'Art Tinta i Vi; Celler Cuscó Berga i Masia de la Roqua, Obrador de la Masia de la Fassina i altres.



## Equilibri entre préssec d'Ordal i cava del Penedès a Cuscó Berga

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

Emociona't amb el paisatge... amb una copa de cava a la mà! Et proposem una degustació de Rosé Brut 100 % trepat Cuscó Berga maridat amb préssec d'Ordal del Penedès. Farem una visita guiada al celler, on compartirem amb el grup la nostra filosofia de treball, els inicis i el procés d'elaboració manual dels nostres vins i caves. I acabarem amb un tast dels productes més emblemàtics i selectes del nostre celler. Tindreu la possibilitat d'adquirir-ne a preus exclusius.



### Hora d'inici

A convenir

### Durada de l'activitat

1 h 30 min, aproximadament

### Lloc de trobada

Vins i Caves Cuscó Berga  
<https://cuscoberga.com/contactar/>  
Carrer Esplugues, 7,  
Les Gunyoles,  
Avinyonet del Penedès

### Organitzador

Vins i Caves Cuscó Berga  
Tel. 676 252 550  
[cuscoberga@gmail.com](mailto:cuscoberga@gmail.com)

### Preu

25 €/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 del Penedès

## Visita i pícnic amb cavalls lliures de Marina

**Activitat sota demanda.** Tercer cap de setmana de cada mes. Grup mínim de 15 persones.

Et presentem els cavalls en el seu medi natural per descobrir qui són realment, com organitzen la seva vida en ramat, com es comuniquen entre ells, com interaccionen amb els humans, per entendre les seves relacions socials, els vincles d'amistat, l'ordre sistèmic, les seves històries de vida...

L'activitat consisteix en una presentació de la Fundació Miranda i en una visita guiada per anar a trobar els cavalls a les pastures. Es farà una explicació del comportament i vida d'aquest mamífer en el seu context natural. Podreu conèixer i tenir contacte amb els cavalls lliures, tota una experiència enriquidora i única.

Activitat dirigida a tothom qui vulgui entrar en contacte amb els cavalls des del respecte i l'escolta, i apropar-se al seu entorn natural.

Aquesta activitat és solidària. Triant una de les nostres activitats estàs contribuint a fer possible la tasca de la Fundació Miranda. La teva aportació es dedicarà a sostenir la llibertat i el benestar de cavalls, persones i natura.



### Menú o productes locals

Carmanyola saludable

### Hora d'inici

11 h

### Durada de l'activitat

3 h

### Lloc de trobada

Parc del Garraf. Plaça Major, s/n,  
08818 Olivella

### Organitzador

Fundació Miranda  
[fundacio@fundaciomiranda.org](mailto:fundacio@fundaciomiranda.org)  
[www.fundaciomiranda.org](http://www.fundaciomiranda.org)

### Preu

Adults: 20 €

Activitat gratuïta per a infants fins a 3 anys.

El preu no inclou el dinar; aquest servei té un cost de 20 €.

### Què inclou l'activitat

Benvinguda + Presentació de la Fundació Miranda + Passejada guiada pel Parc del Garraf per trobar els ramats + Visita etològica i contacte amb els cavalls + Pícnic amb Art de Cook + Tancament de l'activitat

### Empreses que hi participen

Art de Cook  
Fundació Miranda

---

## Bany de bosc a Olivella.

### Un dia de reconnexió amb la natura

**Activitat sota demanda.** De dilluns a diumenge.  
Grup mínim de 10 persones.

La Isabel, de l'associació Biotopnatura, us esperarà per fer-vos viure una de les experiències més renovadores que es poden fer: un «bany de bosc» al cor del Parc del Garraf. Així, us ajudarà a despertar els sentits per poder connectar amb l'entorn natural, amb la comunitat i amb vosaltres mateixos i també poder ser conscients d'on sou i què us envolta. Apreneu a gaudir d'una cosa tan senzilla i simple com és ser enmig de la natura.

Un cop acabada l'activitat us esperaran la Montse i en Santi, de Happy Foods Eco, per fer un taller de paella vegana «Mandala». Descobrireu com elaborar-la amb uns ingredients molt especials que li donaran el sabor de mar característic. 100 % ecològic i de proximitat.

---



---

#### Hora d'inici

A concretar amb l'organitzador

#### Durada de l'activitat

2-3 hores aproximadament

#### Lloc de trobada

Ajuntament d'Olivella  
Plaça Major, s/n  
08818 Olivella

#### Organitzador

Turismo Vivencial  
Tel. 936 571 221  
info@turismovivencial.com

#### Preu

118 € per persona

#### Què inclou l'activitat

Bany de bosc + taller de paella vegana «Mandala»

#### Empreses que hi participen

Biotopnatura  
Happy Foods Eco

---

## Garraf, up & down.

### Un dia d'espeleologia i dinar al cor del Parc Natural del Garraf

**Activitat sota demanda.** Dissabtes, diumenges i festius.  
Grup mínim de 4 persones.

La Maria, enòloga del celler Avenc del Garraf, us portarà a fer una de les activitats més sorprenents del parc: un tast de vins a l'interior de l'avenc dels Esquelets, una activitat emocionant on haureu de baixar encordats a una profunditat de 16 metres per admirar la bellesa de l'interior del Garraf i degustar els vins en un entorn que no us deixarà indiferents.

Al cor del Parc Natural del Garraf hi ha la Plana Novella, lloc on trobareu el Parador del Garraf, un restaurant familiar ubicat en un indret màgic. En Christian us elaborarà un menú complet especialitzat en cuina casolana i tradicional. De ben segur que marxareu meravellats!

---



---

#### Horari d'inici

A concretar amb l'organitzador

#### Durada de l'activitat

Un dia

#### Lloc de trobada

Ajuntament d'Olivella  
Plaça Major, s/n  
08818 Olivella

#### Organitzador

Turismo Vivencial  
Tel. 936 571 221  
info@turismovivencial.com

#### Preu

95 € per persona

#### Què inclou l'activitat

Visita de l'avenc dels Esquelets + Tast de vins + Menú complet al Parador del Garraf

#### Empreses que hi participen

Celler Avenc del Garraf  
Parador del Garraf



# Parc de la Serralada Litoral

© Becky Lawton

## Esmorzar de forquilla

5 de febrer de 2023 (poda)

7 de maig de 2023 (floració)

17 de setembre de 2023 (verema)

T'agradaria gaudir d'un esmorzar de forquilla entre vinyes? El Celler Bouquet d'Alella us ofereix una manera diferent de començar el diumenge. Us apropem els treballs de vinya gaudint d'una activitat guiada de viticultura (segons cada estació de l'any). Aprendre com es duu a terme l'elaboració del vi tot visitant el celler i, finalment, per recuperar forces, assaborirem un esmorzar de forquilla maridat.

### Menú o productes locals

Menús segons temporada elaborats pel restaurant El Nou Antigó a partir de proveïdors locals i de productes ecològics.

### Hora d'inici

10 h

### Durada de l'activitat

3 hores

### Lloc de trobada

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

### Organitzador

Celler Bouquet d'Alella  
Teresa Cerdà  
Tel. 935 556 997  
enoturisme@bouquetdalella.com

### Preu

Adults: 60 €

Menors: 30 €

### Què inclou l'activitat

Activitat de temporada (poda a l'hivern, despampolar a la primavera i verema a l'estiu)  
+ Visita guiada a les vinyes i el celler + Esmorzar de forquilla cuinat per un restaurant de proximitat + Tast de vins Bouquet d'Alella

### Empreses que hi participen

Celler Bouquet d'Alella  
Restaurant El Nou Antigó de Teià





# Què podem aprendre del món cooperatiu de les abelles?

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

Visitarem 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 de ajudar a cuidar les abelles i tenir cura de la producció de mel, col·laboren ajudant a guiar les visites.

Al llarg del recorregut, reflexionarem 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 unes espectaculars vistes a la mar, és a 45 minuts de Barcelona.

Després d'haver fet el recorregut, menjarem una bona paella i podrem degustar diferents menes de mels.



## Menú o productes locals

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

## Hora d'inici

A convenir

## Durada de l'activitat

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 amb la nostra empresa  
+ Certificat d'haver participat en l'experiència sostenible  
+ Fotografies i difusió de l'acció sostenible i d'RSE a 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 ecològics)

# Maridatge de vins i formatges

**Activitat sota demanda.** Primer diumenge de cada mes.

El vi i el formatge han estat, des de sempre, un maridatge estrella. Ambdós productes fermentats i curats comparteixen moltes característiques i són bons representants dels seus terrers. A Bouquet d'Alella pots gaudir d'un tast dels nostres vins acompanyats amb formatges artesans i de proximitat. Degusta el Maresme!



## Menú o productes locals

Servim formatges d'elaboradors locals: Can Pujol de Vilassar, Can Murgó de Sant Iscle de Vallalta i Can Xicoy d'Arenys de Munt.

## Hora d'inici

11 h

## Durada de l'activitat

2 h 30 min, aproximadament

## Lloc de trobada

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

## Organitzador

Celler Bouquet d'Alella  
Teresa Cerdà  
Tel. 935 556 997  
enoturisme@bouquetdalella.com

## Preu

Adults: 40 € per persona

## Què inclou l'activitat

Passeig per les vinyes i introducció a la viticultura ecològica + Visita guiada al celler i explicació del procés d'elaboració del vi + Introducció al tast de 4 vins molt personals + Maridatge dels vins amb 4 formatges de productors locals

## Empreses que hi participen

Celler Bouquet d'Alella  
Can Pujol de Vilassar  
Can Murgó de Sant Iscle de Vallalta  
Can Xicoy d'Arenys de Munt

# Parc Natural del Montseny

© Becky Lawton

## El Montseny més inèdit al Pla de la Calma

**Activitat sota demanda.** Grup mínim de 15 persones.

**Una experiència irrepetible!**

**Us proposem un dia complet per connectar amb la natura i els paisatges que ens envolten:**

- Passejada guiada pel Pla de la Calma amb educadors ambientals del Montseny.
- Dinar amb productes de proximitat: cervesa Moments, pa de pagès del Forn de Montseny, embotits Salgot, formatges Mogent, fruita de Segimona
- Taller artesanal amb recursos que ofereix el territori, a escollir entre:
  - Taller d'enfeltrar llana (elaborarem un drap, un test o decoracions de feltre de llana).
  - Taller d'estampació de tints naturals en teixits orgànics.
  - Taller d'elaboració de pa.

### Menú o productes locals

Cistella amb productes del Montseny: aigua, cervesa Moments, pa de pagès, embotits, formatges de productors locals i fruita del temps.

### Hora d'inici

9.15 h

### Durada de l'activitat

De 9.15 h a 16 h

### Lloc de trobada

Aparcament de Collformic Crt. BV-5301 de Santa Maria de Palautordera a Seva, km 26,5

### Organitzador

Ademc Itineraris Montseny  
Tel. 661 959 737 / 938 482 008  
ademcmontseny@gmail.com

### Preu

Adults: 48 €

### Què inclou l'activitat

Guiatge + Àpat + Taller + Taxi de tornada

### Empreses que hi participen

Ademc Itineraris Montseny  
Cervesa Moments  
Embotits Salgot  
Talleret del Clot  
Taxi Vall del Congost





# Salar d'Arbúcies

**Activitat sota demanda.** Tot l'any. Grup mínim 5 persones.

Salar d'Arbúcies és el nom de l'olivera antiga de la Vall d'Arbúcies, que alhora dona nom a l'experiència que us proposem.

Visitarem els olivars recuperats d'aquesta varietat i el seu molí d'oli, i farem un tast guiat amb 3 olis, al llarg del qual descriurem els paràmetres de qualitat de l'oli d'oliva verge extra i aprendrem a identificar les aromes dels nostres olis i a maridar-los amb productes habituals de casa nostra.

Posteriorment es farà un àpat al Restaurant Bell-Lloc de Riells del Montseny.

Complementàriament a aquesta activitat, es pot ampliar l'experiència amb l'allotjament en masies de turisme rural, àpats en diferents restaurants d'Arbúcies (Les Magnòlies, Les Pipes, Can Torres o l'Hostal Montsoriu), activitats de natura, visites guiades a la granja de Can Blanch, al Castell de Montsoriu i al Museu Etnològic del Montseny «La Gabella». Podeu consultar l'organitzador de l'activitat.



## Menú o productes locals

Els menús tindran com a fil conductor l'oli Salar d'Arbúcies i els OVA fets amb varietats antigues de Catalunya, i els productes locals seran l'oli de Salar d'Arbúcies, els formatges de Can Barnic, xai de Can Blanch i la carta d'embotits i dolços d'Arbúcies.

## Horari d'inici

9 h

## Durada de l'activitat

Tot el dia

## Lloc de trobada

Molí Salar d'Arbúcies, el Ventail s/n, Arbúcies

## Organitzador

Oli de la Vall d'Arbúcies  
Tel. 635 610 182  
ramonespigol@gmail.com  
www.salardarbucies.com

## Preu

Visita als Olivars + Visita al Molí + Tast = 12 €, 1 hora

Visita als Olivars + Visita al Molí + Tast + Maridatge = 20 €, 2 hores

Preu nens: 3 €

Menú Salar d'Arbúcies + OVA al Restaurant Bell-Lloc de Riells del Montseny: 35 €

## Què inclou l'activitat

Visita al Molí Salar d'Arbúcies i a l'olivar + Tast guiat + Lliurament del document Llenguatge Equivalent + Dinar al restaurant Bell-Lloc de Riells del Montseny

Podeu consultar l'oferta complementària d'activitats quan feu la reserva.

## Empreses que hi participen

Oli de la Vall d'Arbúcies  
Hostal Restaurant Bell-Lloc

# Circ i natura, una aventura màgica

**Activitat sota demanda.** D'abril a juliol (proposta emmarcada en el Festival del Circ Cric).

Passejarem a prop de la tranquil·la llera de la Tordera per descobrir el que ens amaga la natura i descobrirem que el bosc també és un circ! A continuació gaudirem d'un espectacle de circ, amb Tortell Poltrona i tota la companyia. Un espectacle total, directe, referent i ambaixador de la nostra cultura que captiva grans i petits. Un circ de la terra, diferent, contemporani. Acabarem amb un dinar de productes locals.



## Menú o productes locals

Proposta de menú al restaurant Can Marc

## Horari d'inici

10.30 h

## Durada de l'activitat

El matí + Dinar al restaurant

## Lloc de trobada

Circ Cric  
Camí de la Serra de Can Vilator, 10, 08461 Sant Esteve de Palautordera

## Organitzador

Associació d'Empresaris Turístics del Montseny  
Tel. 938 482 008  
info@turisme-montseny.com  
https://turisme-montseny.com/escapades-al-montseny/

## Reserves

Viatges Tocasons  
Tel. 938 801 343  
info@tocasons.com

Moià Travel  
Tel. 936 766 568, 616 438 733  
info@moiatravel.com

## Preu

Adults: 58 €  
Nens (3-12 anys): 36 €

## Què inclou l'activitat

Passejada pel bosc amb Ademc Itineraris Montseny + Espectacle al Circ Cric: Catacric.40 + Menú de diumenge al restaurant Can Marc, vi no inclòs.

## Empreses que hi participen

Circ Cric  
Ademc Itineraris Montseny  
Restaurant Can Marc

## 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.

Descobriu, a través dels sentits, els tresors que la natura amaga al Montseny. Una activitat grupal enmig de la natura que no us deixarà indiferents. Els participants hauran de superar un seguit de proves durant un recorregut pel bosc per descobrir 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, i respectant l'entorn natural i humà. Per recuperar forces podreu gaudir d'un àpat en un restaurant del Montseny i, finalment, allotjar-vos 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:  
Viatges Tocasons  
938 801 343  
info@tocasons.com

Moià Travel:  
936 766 568 / 616 428 733  
info@moiatravel.com

### Preu

Adults: 107,50 € persona  
Consulteu preu per a infants

### Què inclou l'activitat

Activitat de descoberta del bosc + Dinar amb productes locals al restaurant Fonda Montseny + Una nit en habitació doble en règim d'esmorzar

### Empreses que hi participen

Ademc Itineraris Montseny  
Fonda Montseny  
Hotel l'Om

## Visita i tast de cervesa del Montseny i dinar al restaurant Collformic del Brull

**Activitat sota demanda.** Tot l'any, els dissabtes i diumenges.

La Companyia Cervesera del Montseny us proposa una visita amb tast! Podreu visitar una autèntica microcerveseria catalana que té una capacitat de producció de 3.000 litres per cocció, com moltes d'altres ja existents a molts països europeus i que a casa nostra tot just es van introduint.

Amb les visites i els tastos, podreu veure com el mestre cerverer juga amb l'aigua, la malta, el llúpul i el llevat per elaborar tota una gamma de varietats. Podreu conèixer el procés d'elaboració i els orígens de la cervesa.

En acabar la visita us recomanem anar a dinar al Restaurant Collformic del Brull, des d'on podreu iniciar una excursió al cim del Matagalls o al pla de la Calma.



### Menú o productes locals

Cerveses del Montseny, embotits locals i productes locals.

### Horari d'inici

11 h

### Durada de l'activitat

Fins a les 14 h + Dinar al restaurant

### Lloc de trobada

Cervesa del Montseny.  
PAE Avellanet.  
Carrer del Feu, 15 08554  
Sant Miquel de Balenyà

### Organitzador

Cervesa del Montseny  
Tel. 938 123 217  
info@ccm.cat  
<https://cervesamontseny.cat/visites-i-tasts/>

### Preu

15 € per persona el tast  
20 € el menú

Les visites i els tastos estan destinats al públic adult

### Què inclou l'activitat

Visita a les instal·lacions de la fàbrica + Tast de cerveses amb petit esmorzar + Dinar al restaurant

### Empreses que hi participen

Cervesa del Montseny  
Restaurant Collformic



# Tastets de cultura i natura al Montseny

Activitat sota demanda

Gaudiu de sortides guiades culturals en plena natura. Descobriu els tresors amagats del Montseny que us permetran endinsar-vos en la història d'aquest parc natural.

La sortida inclou un tastet de productes locals.

Activitats programades de febrer a octubre.  
Més informació al web  
[www.turisme-montseny.com](http://www.turisme-montseny.com)



## 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](mailto:info@turisme-montseny.com)

## Preu

Preu de la sortida: 6 €.  
Gratuit fins als 3 anys

Els restaurants recomanats ofereixen menús d'entre 15 i 25 €

## Què inclou l'activitat

Visita guiada per un professional + Dinar en un restaurant de la zona

## Empreses que hi participen

Ademc Itineraris Montseny  
Aprèn Serveis Ambientals  
Viladrau Educació  
Oficina de Turisme d'Hostalric  
Parc de les Olors de Taradell  
Restaurant Fonda Montseny  
Restaurant Can Candelich  
Restaurant Can Marc  
Restaurant el Bellver  
Restaurant Turó de l'Home  
Restaurant Can Manel  
Restaurant el Racó de Ca l'Eli  
Restaurant Can Nofre

# Matinal al peu del Montseny o els secrets del bosc 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 coses que ningú veu i que ens encuriosiran. Ens aproparem de manera relaxada a l'hort del restaurant El Romaní de Breda, on contemplarem el resultat de la recuperació de varietats tradicionals, les mateixes que podem degustar en un menú que ens ofereixen en Sam i la Mireia amb productes de km 0, amb una cuina sòlida i amb un tracte familiar afable.



## Menú o productes locals

Menú per a adults: Amanida amb productes (ecològics) + Verdures i hortalisses de temporada (escalivada, faves, carxofes...) + Vedella de Girona amb salsifis + 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  
Tel. 670 224 649 / 686 628 152  
/ 619 369 081  
[educa@educaviladrau.com](mailto:educa@educaviladrau.com)

## Preu

Adults: 44,5 € - Infants: 15 €

## Què inclou l'activitat

Itinerari guiat per un expert + Ruta de baixa dificultat pels boscos del Montseny a 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

## Viu i tasta el territori!

**Activitat sota demanda.** Grup mínim 10 persones.  
14 de maig, 18 de juny, 17 de setembre, 15 d'octubre  
(\*) Per a altres dates, cal que us poseu en contacte amb EduCA Viladrau per veure'n la disponibilitat.

**Ovelles, ramat, pastors... Una exhibició de gos d'atura i una degustació dels formatges artesans de l'Esquellot al bell mig del Montseny.**

Per camins i corriols ens arribarem a l'Esquellot, una petita explotació ramadera sostenible dins del Parc Natural del Montseny. A poc a poc, gaudirem d'algunes pinzellades del paisatge del Montseny i del món de la pagesia des de l'època dels nostres besavis fins als nostres dies, i passarem per davant del mas La Sala, casa natal d'en Serrallonga.

En arribar a l'Esquellot, la Núria i en Moi compartiran amb nosaltres les seves experiències com a pastors i artesans del formatge. També podrem viure en directe una petita demostració de gossos d'atura en un paisatge únic i singular i, per acabar, un tastet dels formatges artesanals elaborats per aquests productors locals.

Una oportunitat única per tornar a connectar amb el territori i la gent que hi viu. De tornada, farem una activitat com a record de la proposta.

### Menú o productes locals

Tast de formatges artesans de l'Esquellot del Montseny, elaborats amb llet crua d'ovella, fruites de temporada, fruita seca, vi, aigua, suc...

### Horari d'inici

10 h

### Durada de l'activitat

4 hores inclòs el tastet de formatges

### Punt de trobada

Coll Cendrós (coordenades: 41.853353, 2.352649)

### Organitzadors

EduCA. Educació, Turisme i Serveis Ambientals  
Tel. 670 224 649 / 686 628 152 / 619 369 081  
educa@educaviladrau.com

### Preu

23 € (activitat recomanada a partir de 6 anys)

### Què inclou l'activitat

Itinerari guiat de baixa dificultat per un expert + Visita guiada a l'explotació ramadera + Petita exhibició de gos d'atura + Tast de formatges + Activitat-record de la sortida. Idiomes: català, castellà i anglès (consulteu preu)

### Empreses participants

EduCA. Educació, Turisme i Serveis Ambientals  
L'Esquellot del Montseny

## El castanyer a la taula

**Activitat sota demanda.** Grup mínim de 8 persones.

**Us donarem la benvinguda amb una lleugera introducció que us permetrà endinsar-vos en el món de la castanya.**

**Anirem a una de les nostres finques de castanyers centenaris amb l'expert Joaquim Soler, on coneixereu tota la gestió i el funcionament que fan possibles les nostres elaboracions.**

**Tot seguit, al migdia, hi haurà un dinar amb plats que inclouen la castanya en la seva elaboració.**



### Menú o productes locals

Dinar al Restaurant La Barita

### Horari d'inici

10 h

### Durada de l'activitat

2 h 30 min, més el dinar

### Lloc de trobada

Centre de Manipulació de la Castanya de Viladrau  
Carretera dels afores s/n  
Masvidal 17406 Viladrau

### Organitzador

Joaquim Soler Serrallonga,  
Tel. 608 131 199,  
info@castanyadeviladrau.cat,  
http://castanyadeviladrau.cat/

### Preu

Adults i menors fins a 5 anys,  
visita guiada: 14 €. El dinar no hi és inclòs.

### Què inclou l'activitat

Visita guiada al centre de Manipulació de la Castanya de Viladrau + Dinar al Restaurant La Barita

### Empreses que hi participen

Castanya de Viladrau  
Restaurant La Barita



# Parc del Montnegre i el Corredor

## Caminada amb reptes i aprenentatge sobre ecosistemes mediterranis: mar, agricultura, bosc i flora; i visita a una granja de producció d'ous ecològics

**Activitat sota demanda.** Mín.-màx.: 10-25 persones.

Una caminada amb precioses vistes a la mar que inclou un aprenentatge sobre ecosistemes mediterranis. Ens trobarem a l'estació de tren de Mataró i, a partir d'aquest punt, passarem per tres ecosistemes: marí, cultius agrícoles i bosc; l'objectiu és identificar animals marins, conèixer l'estacionalitat dels cultius i els nutrients que requereixen...

Visitarem una granja sostenible de producció d'ous que alhora és un projecte d'inserció sociolaboral per a persones amb diversitat funcional psíquica.

A la granja podrem prendre un aperitiu o menjar una deliciosa paella mentre aprenem com es fa la producció d'ous ecològics i com es treballa la inserció sociolaboral de persones amb diversitat funcional psíquica. També s'ofereix la possibilitat de fer un voluntariat corporatiu a la granja. Després tornarem al punt de partida.

### **Hora d'inici**

Horaris a convenir

### **Durada de l'activitat**

Entre 5 hores i 6 h 30 min

### **Lloc de trobada**

Estació de tren de Mataró, a 35 minuts de la Plaça Catalunya, Barcelona. Av. del Maresme, 166 08301 Mataró

### **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 participat en una experiència sostenible + Fotografies i difusió de l'acció sostenible d'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 ecològics)

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





# Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac

## Fem esqueixos. Com és un viver de planta autòctona?

**Activitat sota demanda.** Grup mínim de 10 adults.

Visitarem un molí d'oli antic, el de Can Bogunyà, sota el guiatge d'en Pep i, després, aprendrem a multiplicar plantes. Us ensenyarem a fer esqueixos i a tenir-ne cura 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**

Adults: 20 €. Infants (dels 4 als 15 anys): 5 €. Fins als 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





## Enamura't. Escape Town i menú gastronòmic

**Activitat sota demanda.** A partir de 4 persones.

En Guillem, un jove muratà, us ha preparat la millor experiència per descobrir Mura en profunditat i de la manera més original: un autèntic "Escape Town"! A partir de pistes i enigmes, recorrereu els carrers i les places més emblemàtics de la vila i la seva història. Una activitat emocionant i creativa que es completarà al seu hort familiar, amb un taller d'herbes i plantes aromàtiques.

Completarà l'experiència un menú gastronòmic de productes de proximitat al restaurant Les Olles dels Caus, on, a més, gaudireu de les millors vistes al Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac.

### **Hora d'inici**

A concretar amb l'organitzador

### **Durada de l'activitat**

2,5-3 hores + dinar

### **Lloc de trobada**

Centre d'informació turística de Mura. Pl. Ajuntament, s/n, Mura

### **Organitzador**

Turismo Vivencial  
Tel. 936 571 221  
info@turismovivencial.com

### **Preu**

60 € per persona

### **Què inclou l'activitat**

Escape Town a Mura + Taller d'herbes aromàtiques + Menú gastronòmic

### **Empreses que hi participen**

Artrip  
Bar-restaurant Les Olles dels Caus



## 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 tenir-ne cura perquè arrelin bé, i 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, amb un munt de propostes de temporada amb productes locals, és clar. Tot seguit visitarem un molí d'oli antic, el 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**

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

### **Què inclou l'activitat**

Taller «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

## Tines i tast de vins de la DO Pla de Bages (el Pont de Vilomara i Mura)

**Activitat sota demanda.** Grup mínim de 4 persones.

Us proposem una visita a l'entorn singular de les tines a peu de vinya seguint l'itinerari senyalitzat amb el mateix nom de la vall del Flequer, entre Rocafort i el Pont de Vilomara. Hi podrem descobrir 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 l'Hostal de Mura i podrem assaborir, tot dinant, els productes de proximitat del programa Parc a taula.



### Menú o productes locals

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

Menú per a adults: 47 €.  
Consulteu el preu per als infants

### Què inclou l'activitat

Visita guiada + Tast de vins DO Pla de Bages + Dinar a l'Hostal de Mura

### Empreses que hi participen

Bagesterradevins  
DO Pla de Bages  
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 els maquis i els bandolers, com si en fóssim un. 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 un 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 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@gaiaimoia.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.

Vols traslladar-te 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 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 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

### 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.

Aquí ens ofereixen un 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 que han estat escenari de 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 (Puiggil, s/n, Mura)

### Organitzador

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

### Preu

Adults: 40 € 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

## Visita gourmet a Mura i el Molí del Mig

**Activitat sota demanda.** Qualsevol dia segons disponibilitat. Mínim 4 adults.

Una experiència per conèixer el Molí del Mig i els encants del poble de Mura.

La visita guiada comença al Centre d'Informació de Mura, seguida d'un recorregut pels carrerons del nucli antic del poble amb la seva església romànica (s. <sup>xii</sup>) i, al bell mig del poble, una tina que els veïns del poble utilitzaven per fer el vi.

Apartat del poble, on s'arriba tot fent una passejada pel costat de la riera de Mura o bé amb vehicle propi, visita a la casa-museu del Molí del Mig, un molí amb ressenyes del segle <sup>xi</sup> i funcional fins el segle <sup>xx</sup> amb diferents tipus de producció: com a molí fariner, amb la incorporació d'una premsa per produir oli i vi, o amb un molí hidràulic per generar energia elèctrica.

La visita acaba amb una degustació de dos vins de la DO Pla de Bages i un aperitiu al Molí.

### Menú o productes locals

Aperitiu amb vins de la DO Pla de Bages, oli del Molí del Mig i embotit de Mura.

### Horari d'inici

10 h

### Durada de l'activitat

2,5-3 hores

### Lloc de trobada

Centre d'Informació de Mura.  
Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac  
Pl. de l'Ajuntament, s/n  
Mura

### Organitzador

Bagesterradevins  
Tel. 686 108 724  
reserves@bagesterradevins.cat

### Preu

Adults: 20 €  
Fins a 12 anys: 8 €

### Què inclou l'activitat

Visita guiada + Aperitiu

### Empreses que hi participen

Bagesterradevins  
El Molí del Mig



## Viatgem al món de l'horticultura ecològica i de l'alimentació saludable i de proximitat

**Activitat sota demanda.** A concretar amb l'organitzador. Grup mínim de 12 adults.

Desenvoluparem dues activitats\* en dos espais diferents.

A la sala del Centre d'Informació de Mura, en Sergi Rovira ens explicarà quines són les bases d'una alimentació saludable que utilitza productes de proximitat en l'adolescència i en l'edat adulta. Us donarem un llistat de més de 25 receptes de temporada, saludables, fàcils i ràpides de fer. Després assaborirem un tast (també saludable!) de dos olis de producció local.

A prop del poble, visitarem la casa museu del Molí del Mig, un espai amb molta història que ens transportarà al passat agrícola de Mura. De juliol a setembre podreu collir i comprar productes de la seva horta.

\*Les dues activitats prenen com a referència les adreçades a persones de més de 14 anys de la *Guia informativa i proposta d'activitats per promoure l'alimentació agroecològica* del Departament d'Educació Ambiental de l'Ajuntament de Barcelona.



### Menú o productes locals

Dos olis de producció local

### Hora d'inici

10 h. Altres opcions: a concretar amb l'organitzador

### Durada de l'activitat

3 hores aproximadament

### Lloc de trobada

Ajuntament de Mura  
Pl. Ajuntament, s/n  
Mura

### Organitzador

Biufood (Sergi Rovira)  
Tel. 693 017 200  
info@biufood.com

### Preu

A partir de 20 anys: 29 €  
De 14 a 20 anys: 10 €

### Què inclou l'activitat

Taller «Mengem de manera saludable? I de proximitat?»  
+ Visita guiada a la Casa Museu Molí del Mig

### Empreses que hi participen

Biufood  
El Molí del Mig



---

## Healthy food, taller de cuina saludable amb productes de proximitat

**Activitat sota demanda.** A concretar amb l'organitzador.  
Grup mínim de 10-12 adults.

Desenvolupem el taller de cuina saludable amb productes de proximitat a l'escola de cuina de Terrassa, Su espai de cuina, amb el programa següent:

- Presentem les receptes, els productes de proximitat que utilitzarem, el procés d'elaboració i les característiques dietètiques i nutricionals.
  - Resolem amb els participants qualsevol dubte relacionat amb el procés i altres preguntes sobre cadascuna de les receptes des del punt de vista de l'alimentació saludable: en quins moments del dia és adequat el consum de cada recepta? Quina quantitat és recomanable consumir-ne? Amb quins altres plats o ingredients seria bo combinar cada recepta?
  - Fem un tast de les receptes elaborades amb productes de proximitat.
- 



---

### Menú o productes locals

Diversos productes de proximitat segons el tipus de recepta

### Hora d'inici

A concretar amb l'organitzador.

### Durada de l'activitat

3 hores aproximadament

### Lloc de trobada

Su espai de cuina  
Carrer del Racó, 15 (interior)  
Terrassa

### Organitzador

Su espai de cuina  
(Su Alins Presas)  
Tel. 619 335 577  
su2311@espaidecuina.com

### Preu

Adults: 40 €

### Què inclou l'activitat

Taller de cuina saludable amb productes de proximitat + Tast de les receptes elaborades

### Empreses que hi participen

Su espai de cuina  
Biufood

---

## Ruta energètica. Una ruta per descobrir el vincle sagrat amb la natura

**Activitat sota demanda.** De dilluns a diumenge.  
Grup mínim de 4 persones.

En Jordi Piñero ens guiarà per la ruta energètica de Santa Maria Magdalena. A través d'un recorregut pel territori més verge al sud del Bages, inclòs dins el Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, podrem recuperar el vincle sagrat que unia els primitius habitants amb la natura. A través de la figura de Santa Maria Magdalena, visitarem esglésies, necròpolis i punts amb molt de misteri i espiritualitat.

Un cop acabada la visita, dinarem al càmping la Tatgera, on l'Esther us oferirà el seu millor dinar, i tot plegat mentre acabeu el dia gaudint d'unes fantàstiques vistes a l'ermita.

---



---

### Hora d'inici

A concretar amb l'organitzador

### Durada de l'activitat

2-3 hores + Dinar

### Lloc de trobada

Ajuntament de Talamanca  
Pl. de l'Església, 1, Talamanca

### Organitzador

Turismo Vivencial  
Tel. 936 571 221  
info@turismovivencial.com

### Preu

55 € per persona

### Què inclou l'activitat

Itinerari guiat amb Jordi Piñero  
+ Dinar al càmping la Tatgera

### Empreses que hi participen

Guia de natura Jordi Piñero  
Càmping La Tatgera

# Minyons Experience

## Tot l'any

Reserves per a grups: dies lectius d'assaig d'abril a novembre, entre les 20.30 h i les 22.30 h.

Us oferim una experiència única que us permetrà conèixer des de dins una de les colles castelleres més importants de Catalunya. Una oportunitat privilegiada per sentir com és un assaig real, viure l'emoció que s'hi genera i, per als més intrèpids, posar-se la faixa i fer pinya. Tot plegat acompanyat d'una saborosa tapa de gastronomia terrassenca.

Us 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 podreu 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

## Durada de l'activitat

Grups: 2 hores

## Lloc de trobada

Casa Jacint Bosch  
Carrer del Teatre, 4  
Terrassa  
Tel. 937 842 856  
www.minyons.cat

## Organitzador

Reserves:  
3turons història i patrimoni  
3turons@3turons.cat

## Preu

Grups de 20 persones o més: 16 €/persona (consulteu imports per a grups més petits)

## Què inclou l'activitat

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

## Empreses que hi participen

Minyons de Terrassa  
Terrassa Gastronòmica  
3turons història i patrimoni

## Idiomes

Català, castellà, anglès o francès



# Passejades enogastronòmiques: secrets naturals del Moianès

## Tot l'any. Activitat sota demanda

**Itinerari: boscos de Monistrol de Calders.**  
Ruta guiada que ens permetrà descobrir els principals valors naturals del Moianès (vegetació, fauna, geologia...).  
Aprendrem a identificar els fruits comestibles del bosc (mores, aranyons, bolets, glans...), a reconèixer els sons dels ocells i a seguir rastres de guineus, toixons, senglars i altres mamífers dels nostres boscos.

Segons l'època de l'any farem un itinerari o un altre:

- A la primavera podrem observar plantes i flors, orquídiades, ocells...
- A la tardor, bolets, fruits, ocells propis de l'època...

La sortida es pot complementar amb la degustació (un cop ja tornem a ser a la casa) d'algun plat típic del Moianès elaborat amb els productes que acabem de descobrir: sopa de farigola, remenat de bolets, botifarra amb bolets, mermelada de mores...



## Menú o productes locals

Menú de cap de setmana i menú de dies feiners

## Lloc de trobada

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

## Organitzador

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

## Preu

200 €, preu total del grup  
Grup màxim de 20 persones  
+ dinar (menú a escollir que oscil·la entre 27 i 43 €)

## Què inclou l'activitat

Activitat de natura guiada  
+ Dinar al restaurant

## Empreses que hi participen

Gaia Guies Educació Ambiental  
Restaurant Rubell



---

# Hike la Mola

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

**Viviu l'experiència i deixeu-vos sorprendre!** Posta de sol i sopar al cim de la muntanya més emblemàtica del Vallès. Recorreu l'antiga ruta medieval del Camí dels Monjos al monestir romànic de Sant Llorenç i gaudiu 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

Reserves:  
3turons història i patrimoni  
3turons@3turons.cat

## Preu

Pressupost per a grups de 5 a 8 persones: 60 € per persona

Pressupost per a grups de 9 a 12 persones: 50 € per persona

## 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

Nous Reptes  
3turons història i patrimoni

## Idiomes

Guiatges en català, castellà 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 als qui, per desconeixement o per por, no optin per la ruta; és una teràpia molt recomanable. En finalitzar el taller podreu tastar el resultat de la dedicació a la terra 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 del 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,  
Talamanca

## Organitzador

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

## Preu

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

## Què inclou l'activitat

Connexió amb cavalls a l'Hípica de Talamanca  
+ Tast de vins del celler 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

---

## Mura, una vivència de renovació i connexió amb la natura

**Activitat sota demanda.** De dilluns a diumenge.  
Grup mínim de 6 persones.

Mura és un tresor, i com a bon tresor té joies de gran valor amagades. Espais verds i racons màgics plens de vida. Un indret per connectar profundament amb l'essència de la vida natural.

La Maribel i la Mònica us acompanyaran a entrar al bosc per descobrir aquest paratge natural i connectar amb l'entorn i el vostre jo. A través de la pràctica del bany de bosc, us guiaran per poder viure una experiència tranquil·la i renovadora, on podreu sentir un vincle amb la mare terra i experimentar la capacitat de sanació del bosc.

Un cop finalitzada l'activitat, podreu assaborir un menú gastronòmic amb productes de proximitat al restaurant Les Olles dels Caus, on, a més, gaudireu de les millors vistes al Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac.

---



---

### Menú o productes locals

Cuina amb productes quilòmetre zero i ecològics.

### Horari d'inici

A concretar amb l'organitzador

### Durada de l'activitat

2-3 hores + Dinar

### Lloc de trobada

Ajuntament de Mura  
Pl. Ajuntament, s/n,  
Mura

### Organitzador

Turismo Vivencial  
Tel. 936 571 221  
info@turismovivencial.com

### Preu

90 € per persona

### Què inclou l'activitat

Bany de bosc + Menú gastronòmic

### Empreses que hi participen

Cos Conscient  
Les Olles dels Caus

---

## Vins i pedres. Taller i degustació del patrimoni vitícola

**Activitat sota demanda.** Dissabtes i diumenges.  
Grup mínim de 4 persones.

En Jordi Llobet ens ensenyarà el fascinant món de la pedra seca a les vinyes de Talamanca. Un patrimoni declarat Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat, que amaga secrets i beneficis naturals. Una tècnica increïble que hem de conservar. Amb ell, haureu d'arremangar-vos per recuperar i contribuir a preservar una de les tècniques tradicionals més antigues de Catalunya.

Un cop finalitzat el taller, en Pep Tarín ens explicarà l'essència de la vinya a través de tots els sentits. Descobrirem les famoses Tines del Bages i degustarem els vins amb denominació d'origen, emmarcats per un paisatge natural formidable.

---



---

### Horari d'inici

A concretar amb l'organitzador

### Durada de l'activitat

3 hores aproximadament

### Lloc de trobada

Ajuntament de Talamanca  
Pl. de l'Església, 1, Talamanca

### Organitzador

Turismo Vivencial  
Tel. 936 571 221  
info@turismovivencial.com

### Preu

60 € per persona

### Què inclou l'activitat

Taller de pedra seca + Visita a les tines + Degustació de vins

### Empreses que hi participen

Rossinyol nou  
Guia Pep Tarín



A still life photograph featuring numerous small, light-brown potatoes scattered across a rustic wooden surface. Some potatoes are whole, while others are cut open, revealing their pale yellow interiors. A small, dark-handled knife with a metal blade lies on the left side of the frame. The lighting is warm and directional, creating strong highlights and shadows that emphasize the textures of the potatoes and the wood. The overall composition is dense and textured.

# Parc del Castell de Montesquiú



## Descobrim els boscos del Parc del Castell de Montesquiú amb regust de ratafia

**Activitat sota demanda.** Tardor, fins al desembre del 2023. Grup mínim de 10 persones.

L'activitat comença amb una ruta de senderisme circular que, sortint del Castell de Montesquiú, ens portarà per la riera i la casa de la Solana fins al mirador de Planeses. L'excursió ens permetrà visitar els diferents boscos d'aquest territori poc conegut, a mig camí entre el Pirineu oriental i la Plana de Vic: les rouredes dels solells, les pinedes de pi roig a les obagues i les fagedes als racons més ombrívols i humits.

De tornada al Castell de Montesquiú ens desplaçarem a la propera població de Sant Quirze de Besora, on gaudirem d'un tastet dels diferents licors de Destil·leries Bosch (ratafies, aiguanafs, aromes...) alguns dels quals s'elaboren seguint receptes tradicionals que es mantenen inalterades des de fa més de 120 anys.



### Horari d'inici

10 h

### Durada de l'activitat

4 hores aproximadament

### Lloc de trobada

Parc del Castell de Montesquiú  
/ Sant Quirze de Besora  
Aparcament del Parc del Castell de Montesquiú  
Carrer de Sant Josep, 35,  
Sant Quirze de Besora

### Organitzador

Alba Rovira, guia de mitja muntanya i naturalista, de Muntanya i Natura  
Roger Arquimbau Cano, biòleg, naturalista i guia de mitja muntanya  
Tel. 628 911 619  
muntanyainatura@gmail.com  
Més informació:  
www.muntanyainatura.org

### Preu

15 € per persona. Activitat per a persones amb més de 18 anys

### Què inclou l'activitat

Itinerari guiat + Tastet de licors

### Empreses que hi participen

Alba Rovira, guia de mitja muntanya i naturalista, de Muntanya i Natura  
Roger Arquimbau Cano, biòleg, naturalista i guia de mitja muntanya  
Destil·leries Bosch, SLU

## Excursió de descoberta del vidranès i tast d'embotits de muntanya

**Activitat sota demanda.** Tardor, fins al desembre del 2023. Grup mínim de 10 persones.

L'activitat comença amb una ruta senderista circular que, des del poble de Vidrà, ens permetrà visitar tres dels principals punts d'interès de la zona: el pont de Salgueda, el monumental salt del Molí i la curiosa formació calcària coneguda com la Tosca dels Degollats.

Ja de tornada a Vidrà, gaudirem d'un tastet de la gran varietat d'embotits de Collfred (botifarres, bulls, llonganisses, fuets...) elaborats de manera tradicional i artesana, tal com ho feien els nostres avantpassats, amb carn de ramats que viuen lliurement a la natura alimentant-se a les pastures de mitja muntanya de la zona.



### Menú o productes locals

Tastet d'embotits artesans de proximitat elaborats per Collfred

### Horari d'inici

10 h

### Durada de l'activitat

4 hores, aproximadament

### Lloc de trobada

Davant l'Ajuntament de Vidrà  
Plaça de l'Ajuntament, 2, Vidrà

### Organitzador

Alba Rovira, guia de mitja muntanya i naturalista, de Muntanya i Natura  
Roger Arquimbau Cano, biòleg, naturalista i guia de mitja muntanya  
Tel. 628 911 619  
muntanyainatura@gmail.com  
Més informació:  
www.muntanyainatura.org

### Preu

15 € per persona

### Què inclou l'activitat

Itinerari guiat + Tastet d'embotits artesans de muntanya

### Empreses que hi participen

Alba Rovira, guia de mitja muntanya i naturalista, de Muntanya i Natura  
Roger Arquimbau Cano, biòleg, naturalista i guia de mitja muntanya  
Embotits Casolans  
i Artesanals COLLFRED



---

# Parc Natural de la Serra de Collserola



## Esmorza Collserola

**Activitat sota demanda.** Amb reserva prèvia, de dimarts a diumenge a les 10 h. Grup mínim de 2 persones.

**Tasta els únics vins i olis nascuts a Barcelona mentre gaudeixes d'un esmorzar que et permetrà descobrir la feina i la vitalitat dels darrers pagesos de Collserola.** Submergeix-te en el paisatge humà i agrícola que encara avui perdura a la serra de Collserola. Descobreix el projecte de L'Olivera tot resseguint la finca municipal de Can Calopa i gaudeix d'un esmorzar de pagès que et permetrà tastar els nostres vins i olis en companyia de productes elaborats per petits artesans del Parc Natural.

### Menú o productes locals

Vins de Can Calopa i el Parc Agrari de Sabadell + Oli verge extra de Can Calopa

**Esmorzar:** Taula de formatges artesans catalans (a compartir)  
+ Amanida del nostre hort  
+ Botifarra del Papiol amb mongetes del ganxet del Vallès + Pa amb tomàquet  
+ Mató amb mel de Collserola de Melvida

### Horari d'inici

10 h

### Durada de l'activitat

2 hores

### Lloc de trobada

Masia Can Calopa de Dalt  
Carretera BV-1468, km 4,8,  
Barcelona

### Organitzador

L'Olivera cooperativa -  
Can Calopa  
Tel. 646 619 188  
visitescancalopa@olivera.org  
<https://olivera.org/ca/visitans/>

### Preu

Adults: 30 €  
Fins a 15 anys: 18 €

### Què inclou l'activitat

Visita guiada per la finca de Can Calopa (vinyes, celler i masia) + Tast de 3 vins de L'Olivera – Can Calopa  
+ Tast de l'oli de Can Calopa  
+ Esmorzar de forquilla

### Empreses que hi participen

L'Olivera cooperativa  
La Vinoteca de Can Calopa



## Cavalca per Collserola

**Activitat sota demanda.** De dimarts a diumenge, durant tot l'any. Grup mínim de 2 persones.

**En David us esperarà a l'hípica per gaudir d'una passejada a cavall pels indrets més singulars del Parc Natural de la Serra de Collserola. Us apropareu a l'apassionant món del cavall i gaudireu de paisatges únics que retindreu a la memòria. Una experiència de connexió amb la natura i desconexió de la rutina en un ambient relaxant i familiar. A continuació, assaborireu un dinar al restaurant d'en Nacho envoltats d'un acollidor jardí.**

**A la tarda, us recomanem endinsar-vos a la ciutat de Sant Cugat amb la seva gent i tradicions. Recórrer el seus carrers, meravellar-vos amb l'arquitectura modernista, impregnar-vos de cultura teatral assistint a alguna obra al seu Teatre Auditori, o fer una parada dolça a la pastisseria d'en Ricard i tastar els seus deliciosos torrons i pastissos artesans.**



### Hora d'inici

Sota demanda

### Durada de l'activitat

Mig dia

### Lloc de trobada

Hípica Can Caldés  
Av. Corts Catalanes, s/n  
Sant Cugat del Vallès

### Organitzador

Turismo Vivencial  
Tel. 936 571 221  
[info@turismovivencial.com](mailto:info@turismovivencial.com)

### Preu

Adults: des de 69 €  
Infants: des de 60,5 €

### Què inclou l'activitat

Ruta a cavall pel Parc Natural de la Serra de Collserola  
+ Dinar

### Empreses que hi participen

Hípica Can Caldés  
Restaurant Xarlot



---

## Collserola sobre rodes

**Activitat sota demanda.** Cada dia, durant tot l'any. Grup mínim de 2 adults de dilluns a divendres i 4 adults els caps de setmana.

Començareu aquesta activa jornada amb un cafetó a la botiga d'en Rubén, que us prepararà les bicicletes per emprendre la ruta cap al Parc Natural de la Serra de Collserola. Pedals a punt, gaudireu d'un relaxant camí envoltats per un paisatge màgic. Una activitat ideal per fer en família o amb amics per escapar de la rutina i connectar amb la natura. A continuació, degustareu un menú deliciós al restaurant del nostre amic Jordi.

Per la tarda, us recomanem passejar per la ciutat i endinsar-vos en la seva història i el seu patrimoni cultural visitant la Casa-Museu Cal Gerrer, on descobrireu l'obra dels germans Cabanas-Alibau, peces de terrisseria úniques i una interessantíssima col·lecció de fotografies i objectes de la inoblidable Marilyn Monroe.

---

---

**Hora d'inici**  
Sota demanda

**Durada de l'activitat**  
Mig dia

**Lloc de trobada**  
Jardins del Vallès  
La Squadra  
Av. de Cerdanyola, 88  
Sant Cugat del Vallès

**Organitzador**  
Turismo Vivencial  
Tel. 936 571 221  
info@turismovivencial.com

**Preu**  
Adults: des de 82 €  
Infants: des de 34,5 €

**Què inclou l'activitat**  
Ruta en bicicleta pel  
Parc Natural de la Serra  
de Collserola + Dinar

**Empreses que  
hi participen**  
La Squadra bicis  
Restaurant Matilda



---

## Abellaires per un dia, Sant Cugat natural

**Activitat sota demanda.** Tots els dies, del 15 de març al 15 d'agost i del 15 de setembre a l'1 de novembre. Grup mínim de 15 persones.

L'Eric us rebrà al Parc per visitar un autèntic apiari i endinsar-vos en el món de les abelles, així com poder comprendre la importància de les abelles per a la fauna i la flora. Us posareu un EPI d'abellaire i tindreu les eines necessàries per fer l'activitat de manera segura. Observareu les abelles de ben a prop! I fareu un taller d'espelmes amb cera de les abelles, que us podreu endur a casa. A més, durant l'activitat, tastareu la mel més pura. Us recuperareu d'aquesta emocionant experiència gaudint d'un menú gastronòmic al restaurant de l'Àlex.

A continuació, podeu seguir captivats per la natura de Sant Cugat visitant espais verds com el parc Ramon Barnils o el de Can Vernet, amb el seu aqüeducte empedrat. També disposeu d'una variada oferta cultural, com el Museu del Còmic i la Il·lustració, o el Centre Grau-Garriga, el primer centre d'art tèxtil contemporani de tot el país, o fer una parada dolça a la pastisseria familiar d'en Carles, que ja va per la tercera generació de pastissers.

---



---

**Menú o productes locals**  
Pizzes casolanes en un entorn idíl·lic

**Hora d'inici**  
A concretar amb l'organitzador

**Durada de l'activitat**  
Mig dia

**Lloc de trobada**  
Melvida al Parc Natural de la  
Serra de Collserola  
Av. Can Castellví, 13B  
Molins de Rei

**Organitzador**  
Turismo Vivencial  
Tel. 936 571 221  
info@turismovivencial.com

**Preu**  
Adults: des de 50 €  
Infants: des de 36 €

**Què inclou l'activitat**  
Visita guiada a un apiari, tastet  
de mel i taller d'espelma amb  
cera de les abelles + Dinar

**Empreses que  
hi participen**  
Melvida  
Restaurant Garden Pizza

---

## Contactes

### Parcs del Garraf, Olèrdola i Foix

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

Elicinia Fierro i Manuel Edo  
Tel. 606 805 537  
covadecansadurni@gmail.com

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

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

#### Fundació Miranda

fundacio@fundaciomiranda.org

#### Vins i Caves Cuscó Berga

Tel. 676 252 550  
cuscoberga@gmail.com

#### Turismo Vivencial

Tel. 936 571 221  
info@turismovivencial.com

### Parc de la Serralada Litoral

#### Celler Bouquet d'Alella

Teresa Cerdà  
Tel. 935 556 997  
enoturisme@bouquetdalella.com

#### Greenevents Barcelona

Tel. 696 881 164  
hola@greeneventsbarcelona.com

### Parc Natural del Montseny

#### ADEMC

Tel. 661 959 737 / 938 482 008  
ademcmontseny@gmail.com

#### Associació d'Empresaris Turístics del Montseny

Tel. 938 482 008  
info@turisme-montseny.com

#### Castanya de Viladrau

Joaquim Soler Serrallonga,  
Tel. 608 131 199  
info@castanyadeviladrau.cat

#### Cervesa del Montseny

Tel. 938 123 217  
info@ccm.cat

#### EduCA. Educació, Turisme i Serveis Ambientals

Tel. 670 224 649 / 686 628 152 /  
619 369 081  
educa@educaviladrau.com

#### Oli de la Vall d'Arbúcies

Tel. 635 610 182  
ramonespigol@gmail.com

### Parc del Montnegre i el Corredor

#### Greenevents Barcelona

Tel. 696 881 164  
hola@greeneventsbarcelona.com

### Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac

#### Bagesterradevins. Ricard Vilalta

Telèfon: 686 108 724  
reserves@bagesterradevins.cat

#### Biufood. Sergi Rovira

Tel. 693 017 200  
info@biufood.com

#### Celler Mas de Sant Iscle

Lara Roca  
Tel. 679 002 814  
lararocasanchez@gmail.com

#### Gaia Guies - Serveis d'Educació Ambiental

Tel. 938 300 542 / 678 074 122  
montseca@gaiamoia.com

#### Su espai de cuina. Su Alins Presas

Tel. 619 335 577  
su2311@espaipecuina.com

#### 3turons història i patrimoni

3turons@3turons.cat

#### Turismo Vivencial

Tel. 936 571 221  
info@turismovivencial.com

#### Viver Tres Turons

Marta Busquets  
Tel. 655 621 642  
info@vivertresturons.com

### Parc del Castell de Montesquiu

**Alba Rovira**, guia de mitja muntanya i naturalista, de Muntanya i Natura  
**Roger Arquimbau Cano**, biòleg, naturalista i guia de mitja muntanya  
Tel. 628 911 619

### Parc Natural de la Serra de Collserola

#### L'Olivera cooperativa - Can Calopa

Tel. 646 619 188  
visitescancalopa@olivera.org

#### Turismo Vivencial

Tel. 936 571 221  
info@turismovivencial.com



---

## Relació d'empreses que participen en les «Experiències Parc a taula»

- 3turons història i patrimoni
- Ademc Itineraris Montseny
- Alba Rovira, guia de muntanya i naturalista, de Muntanya i Natura
- Aprèn Serveis Ambientals
- Art de Cook
- Artelac
- Artrip
- Associació d'Empresaris Turístics del Montseny
- Bagesterradevins
- Bar-restaurant Les Olles dels Caus
- Biotopnatura
- Biufood
- Càmping La Tàtgera
- Castanya de Viladrau
- Celler Avenc del Garraf
- Celler Bouquet d'Alella
- Celler Cuscó Berga
- Celler de Can Sadurní
- Celler Mas de Sant Iscle
- Cervesa del Montseny
- Cervesa l'Encantada
- Cervesa Moments
- CIPAG. Col·lectiu per a la Investigació de la Prehistòria i l'Arqueologia del Garraf-Ordal
- Circ Cric
- Cos Conscient

- Colla Minyons de Terrassa
- Destil·leries Bosch
- DO Alella
- DO Penedès
- DO Pla de Bages
- Dpagès
- EduCa, Educació, Turisme i Serveis Ambientals
- El Petit Bané
- El Puig de la Balma
- El Talleret del Clot
- Embotits casolans i artesanals Collfred
- Embotits Mas Caballé
- Embotits Salgot
- Estudi d'Art Tinta i Vi
- Fonda Montseny
- Fora d'Òrbita – Planetari Mòbil
- Formatgeria Can Padró
- Formatges Can Murgó
- Formatges Can Pujol
- Formatges Can Xicoy
- Fundació Miranda
- Gaia Guies Serveis d'Educació Ambiental
- Greenevents Barcelona
- Guia de natura Jordi Piñeiro
- Guia Pep Tarín
- Happy Foods Eco
- Hípica Can Caldés

- Hípica Talamanca
- Hortec
- Hostal de Mura
- Hostal restaurant Bell-Lloc
- Hotel l'Om
- L'Esquellot del Montseny
- L'Olivera Cooperativa Can Calopa
- La Kosturica
- La Squadra bicis
- La Vinoteca de Can Calopa
- Masia i molí Can Bogunyà
- Masia de la Roqua
- Melvida
- Minyons de Terrassa
- Moià Travel
- Molí del Mig
- Obrador de la Masia de la Fassina
- Oficina de Turisme d'Hostalric
- Oli de la Vall d'Arbúcies
- Parador del Garraf
- Parc de les Olors de Taradell
- Préssec d'Ordal del Penedès
- Restaurant Can Candelich
- Restaurant Can Manel
- Restaurant Can Marc
- Restaurant Can Nofre
- Restaurant Collformic

- Restaurant de Can Sadurní
- Restaurant El Bellver
- Restaurant El Nou Antigó de Teià
- Restaurant El Racó de Ca l'Eli
- Restaurant El Romani de Breda
- Restaurant Fonda Montseny
- Restaurant Garden Pizza
- Restaurant La Barita
- Restaurant La Mola
- Restaurant Mas Umbert
- Restaurant Matilda
- Restaurant Pic Nic de Sitges
- Restaurant Rubell
- Restaurant Turó de l'Home
- Restaurant Xarlot
- Roger Arquimbau Cano, biòleg i naturalista, guia de mitja muntanya
- Rossinyol Nou
- Su espai de cuina
- Taxi Vall del Congost
- Terrassa gastronòmica
- Turisme Vivencial
- Vi 5 Quarteres de La Muntada
- Viatges Tocasons
- Viladrau Educació, Turisme i Serveis Ambientals
- Viver Tres Turons





---

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

# Parc a **taula**



**Diputació  
Barcelona**

**Àrea d'Infraestructures  
i Espais Naturals**

**Gerència de Serveis d'Espais Naturals**

Comte d'Urgell, 187. 08036 Barcelona

Tel. 934 022 428

[xarxaparc@ diba.cat](mailto:xarxaparc@ diba.cat) · [parcs.diba.cat](http://parcs.diba.cat)