



General | | Actualitzat el 10/11/2022 a les 08:00

10 activitats que pots fer a pagès durant tot l'any

Productors de Catalunya obren les portes de casa seva amb la iniciativa Benvinguts a Pagès Tot l'Any

[inicentrareport]Els productors i pagesos de Catalunya **obren les portes de casa seva** perquè puguem visitar-los tot l'any. Si vols veure **d'on surt allò que mengem**, descobrir el treball de camp, comprar els productes d'origen i gaudir de la natura amb els teus fills i filles aquest és el teu pla: **Benvinguts a Pagès Tot l'Any**.

[nointext]

Per reservar la teva experiència només cal que facis clic aquí, tria la comarca que vols visitar, explora les ofertes i fes la teva reserva. A més, pots triar una **ruta de cap de setmana o d'un sol dia**: n'hi ha 16 de diferents i inclouen, a més dels productors, on dormir, on menjar i activitats complementàries.

A **Criar.cat** t'hem preparat aquest **recull d'experiències lúdiques i culturals per fer amb la família a pagès**.

[activatpages]

[GotaVerdPleTitol] **Com es fa la mel?**

Saps que les abelles **triguen al voltant de 45 dies per elaborar la mel**? Després de xuclar el nèctar de cada flor i emmagatzemar-lo al seu pap, les abelles receptores inicien un procés de ventilació que consisteix a prendre i deixar relliscar per la llengua unes gotes de nèctar deixant que s'exposin als corrents d'aire del rusc.



Però el procés no s'acaba aquí. Si el vols conèixer sencer i veure com és la feina d'epicultor/a aquesta és la teva visita ideal. A Catalunya hi ha molts productors d'herbes aromàtiques, mel i altres productes dolços. Descobreix-los aquí.

[Tornar a l'índex](#)
[GotaVerdPleTitol] **Com es fa el vi?**

L'Alt Camp, l'Alt Empordà, l'Alt Penedès, l'Alt Urgell, l'Anoia, el Bages, el Baix Camp, el Baix Ebre, el Baix Empordà, el Baix Llobregat, el Barcelonès, la Conca de Barberà, el Garraf, les Garrigues, el Gironès, el Maresme, el Moianès, la Noguera, el Pla de l'Estany, la Ribera d'Ebre, el Segrià, el Tarragonès, la Terra Alta, l'Urgell, la Vall d'Aran, el Vallès Oriental i l'Occidental **són terres de vins.**



L'estret llaç que uneix Catalunya amb els vins **va començar fa més de 2.500 anys**. Els grecs, romans i ibers van ser els responsables d'introduir les vinyes al territori.

Si vols que les teves criatures aprenguin com es fa el vi et presentem aquestes opcions.

Tornar a l'índex
[GotaVerdPleTitol] **D'on surt l'oli?**

Les oliveres poblen les terres catalanes, i les olives i el seu oli és l'essència de la cuina mediterrània. A Catalunya hi ha cinc denominacions protegides pel que fa l'oli: **Garrigues, Siurana, Terra Alta, Baix Ebre-Montsià i Empordà**.



Saps que l'oli d'oliva verge és aquell natural, l'extra el que garanteix una acidesa màxima de 0,8, el refinat significa que és un oli tractat però comestible i si només hi diu oli d'oliva és que és una barreja d'oli refinat i extra?

Si vols visitar oliveres i veure tot el procés, fes clic [aquí](#).

[Tornar a l'índex](#)

[GotaVerdPleTitol] **D'on surt la llet i com es fa el formatge?**

Saps que a Catalunya s'elaboren més de **400 formatges artesans de gran qualitat**? Saps que hi ha llocs que et poden explicar com els fan? Us recomanem especialment aquestes visites per anar amb les criatures. Fes clic [aquí](#).



[Tornar a l'índex](#)
[GotaVerdPleTitol] **D'on surten els tomàquets?**

Sabries distingir una tomaquera d'una altra planta d'hortalisses? Saps quines necessitats de cultiu tenen? **Benvinguts a Pagès Tot l'Any** t'ofereix la visita a productors i a més venda directa durant tot l'any. Compra els productes a l'origen i endinsa't al camp. [Fes clic aquí.](#)



Tornar a l'índex
[GotaVerdPleTitol] **Qui pon els ous?**

Visita granges de gallines i recull els **ous** que menjaràs. Benvinguts a Pagès et brinda l'oportunitat de veure les gallines com mai les has vist: des del corral.

A



Una activitat que agrada i molt als més petits de la família. Descobreix les peculiaritats de cada raça de gallina i aprèn a tenir cura dels animals. Fes clic aquí si vols veure les opcions per visitar granges d'aviram.

[Tornar a l'índex](#)

[GotaVerdPleTitol] **Què són les herbes aromàtiques?**

Les **herbes aromàtiques** són ingredients molt utilitzats en moltes receptes de la dieta mediterrània per aportar sabor i aroma als plats. L'orenga, per exemple, és una de les herbes més emprades per les virtuts antisèptiques, expectorants i digestives que té. Però n'hi ha moltes més.



Descobreix les propietats de cada una de les herbes aromàtiques cultivades a Catalunya i experimenta sensorialment amb les olors de cada una. Una activitat divertida i enriquidora per tots els sentits. Fes clic aquí i descobreix les experiències.

Tornar a l'índex
[GotaVerdPleTitol] **D'on surt l'arròs?**

L'arròs és l'aliment més important de la humanitat. A Catalunya es produeix principalment en les comarques del Baix Ebre i el Montsià, tot i que també en podreu trobar a l'Empordà i en altres comarques.



Se sol sembrar a mitjans d'abril i a principis de maig, i a començaments de setembre i principis d'octubre s'inicia la collita. Els camps es mantenen inundats fins a mitjans de gener. Si vols descobrir tots els secrets del cultiu d'arròs i viure l'experiència amb la família, fes clic aquí.

Tornar a l'índex
[GotaVerdPleTitol] **Fruits secs: d'on vénen?**

Els **fruits secs** són fruits comestibles de certes plantes i arbres que en la seva composició natural tenen menys d'un 50% d'aigua.



Des de fa milers d'anys són un aliment comú i saludable de l'alimentació humana, per la seva gran aportació de proteïnes vegetals i greixos saludables.

Si t'interessa aquesta experiència, fes clic aquí.

[Tornar a l'índex](#)
[GotaVerdPleTitol] **Com es fan els llegums?**

Els **cigrons, les lleties, els fesols o mongetes seques, els pèsols, les faves i la soja** són llegums, és a dir, llavors netes i sanes de la família de les lleguminoses.



Hi ha moltíssimes varietats de llegum que sovint van lligades a territoris concrets. A **gairebé totes les comarques de Catalunya es cultiva algun tipus de llegum**. Si vols conèixer més aquesta experiència agroalimentària i gastronòmica, fes clic aquí.

[Tornar a l'índex](#)

[suportGeneralitatCriar] [ficentrareport]

```
.index-top {
  padding:0;
  counter-reset:item;
}
.index-top>li {
  border-bottom: 1px solid #bbb;
  line-height: 40px;
  margin:0;
  padding:0 0 0 2em;
  text-indent:-2em;
  list-style-type:none;
  counter-increment:item;
}
.index-top>li:first-child {
  border-top: 1px solid #bbb;
}
.index-top>li:before {
  display:inline-block;
  width:1.5em;
  padding-right:0.5em;
  font-weight:bold;
```



```
text-align:right;
content:counter(item) ".";
}
.ancora {padding-top: 60px; margin-top: -60px;}
```