



General | | Actualitzat el 15/09/2023 a les 07:31

# 10 sortides en família (o amb la classe) a granges i productors locals per conèixer la vida al camp

*Per ensenyar d'on ve el que mengem, a Catalunya tenim moltes explotacions agroalimentàries que ofereixen visites i activitats per a tots els públics*

[inici centrareport] Sovint els infants ens pregunten d'on ve la llet, els ous, els tomàquets o la xocolata, entre d'altres. Si a casa o a l'escola voleu descobrir **d'on surten els aliments que mengem i les feines del camp**, a Catalunya hi ha molts productors, agricultors, ramaders i pescadors que obren les seves portes al públic amb visites guiades i activitats per a totes les edats.

[no intext]

De fet, la gran majoria ho fa amb la **iniciativa de Benvinguts a Pagès**, que cada any celebra la seva **Festa** un cap de setmana de tardor amb activitats per apropar el món rural i la pagesia al conjunt de la ciutadania. Una bona ocasió per acostar-nos a la natura amb els infants, visitar explotacions agroalimentàries, aprendre en família, fer tast d'aliments i omplir el rebost comprant directament als pagesos i pageses els seus productes de proximitat.

[noticiadiari]96/1477[/noticiadiari]

A **Criar.cat** us hem preparat un **recull d'explotacions agroalimentàries que ofereixen visites i activitats per a totes les edats**.

[activitatsmonruralipages]

[GotaVerdPleTitol] **Casa Fardaball, carns i embotits de boví**

A l'Alta Ribagorça trobem Casa Fardaball, una explotació familiar ecològica amb 100 vaques alletants de raça bruna dels Pirineus. La podem visitar durant tot l'any i fer un tast dels seus productes.

# A



Durant la visita es dona menjar a les gallines, conills i vaques. S'aprèn com s'engreixen les seves vaques que pasturen a les muntanyes de Barruera, i els vedells que prenen llet de les mares, farratges i pinso ecològic. A més, descobrirem les hortalisses de temporada que cultiven. I per completar la visita, farem un tast de minihamburgueses de vedella ecològica Faraball Sat amb pa del poble i beure. Tota la informació **aquí**.

Tornar a l'índex  
[GotaVerdPleTito] **Cal Perico, fruita**

Aquesta és una petita explotació familiar de les Garrigues que cultiva pomes d'alçada de les varietats Pink Lady i Gala. Ofereixen visites guiades per conèixer personalment als pagesos que hi treballen i la seva tasca diària.



La seva situació geogràfica i el clima aporten característiques especials al seu producte. De fet, les seves pomes van guanyar el premi a la millor poma Golden el 2022 que atorga Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya. Tota la informació **aquí**.

[Tornar a l'índex](#)  
[GotaVerdPleTito] **Sant Gil d'Albió, formatges**

Per aprendre tot el procés d'elaboració del formatge podem anar a can Sant Gil d'Albió a la Conca de Barberà. Una empresa familiar amb trenta-cinc anys d'experiència en l'elaboració de formatges artesans. Al visitar les seves instal·lacions veurem que són una empresa dinàmica, moderna i en constant creixement ampliant la seva gamma de productes, però sempre tenint presents les seves arrels.



Actualment, elaboren prop de 90.000 kg de formatge a l'any, de manera artesanal, i obtenint un producte de màxima qualitat. Exporten el 40% de la seva producció, especialment als Estats Units i a Europa. Tota la informació **aquí**.

[Tornar a l'índex](#)

#### [GotaVerdPleTito] **Bec d'or, pollastre ecològic**

En Josep i la Mireia són els responsables de la granja Bec d'or a on crien la raça autòctona del Gall negre del Penedès, per tal de fomentar la seva recuperació. Ofereixen productes saludables, de qualitat amb la certificació ecològica del CCPAE. També elaboren croquetes, canelons i Brou Ecològic de pollastre.

# A



A la seva granja, que opera amb energia solar al 100%, veurem com els pollets són cuidats amb les millors condicions ambientals, tots els galliners tenen grans patis per moure's lliurement, menjar i picotejar al medi. L'alimentació dels galls es basa en cereals i vegetals ecològics, lliures de medicaments, antibiòtics i hormones. Tota la informació **aquí**.

[Tornar a l'índex](#)

[GotaVerdPleTito] **Lo Nostre Arròs, arròs i altres cereals**

Al bell mig del parc natural del Delta de l'Ebre hi ha Lo Nostre Arròs, una empresa familiar dedicada a l'elaboració d'arròs present en totes les seves fases de cultiu, elaboració, envasat i comercialització. El seu producte de qualitat és doncs de collita pròpia, producció limitada i sense mescla de varietats.

# A



A la seva visita guiada entre arrossars ens explicaran el cultiu de l'arròs, el tipus de varietats que hi ha i veurem en funcionament un molí d'arròs. A més, en acabar podrem assaborir aquest cereal acabat de moldre. Tota la informació **aquí**.

[Tornar a l'índex](#)

[GotaVerdPleTitol] **Oli Castelló, oli i olives**

Aquesta és una empresa familiar de productors d'oli d'oliva extra verge amb tradició des de 1879. A Oli Castelló elaboren olis fins a 18 varietats diferents dins la comarca de la Noguera. Els seus diferents olis han estat premiats internacionalment i en tres ocasions han aconseguit estar dins els cinquanta millors olis d'oliva extra verge del món.

# A



A banda de les diferents varietats d'oli, també ofereixen productes com olives, xocolates i altres productes amb sabor verge extra. A la visita hi ha la possibilitat d'entrar al Molí Alsina i veure tot el procés d'extracció de l'oli. Tota la informació [aquí](#).

[Tornar a l'índex](#)  
[GotaVerdPleTitol] **Dolça abella, mel**

Si volem saber d'on ve la mel una bona opció és contactar amb la Dolça abella al Pla de l'Estany. Seguint les diferents floracions al llarg de l'any, obtenen diferents varietats de mel com la de castanyer, cap d'ase, romaní, bruc, mel de bosc, les mil flors o de prats de muntanya. Tenen els seus abellars en diferents Parcs Naturals de la província de Girona.

# A



Ens explicaran com realitzen la transhumància buscant bones floracions, i el millor lloc per les abelles. I com obtenen el pol·len de les flors i el serveixen fresc (congelat), ja que d'aquesta manera és com millor es conserven totes les propietats. Tota la informació **aquí**.

[Tornar a l'índex](#)

[GotaVerdPleTitol] **Museu del Torró i la Xocolata**

Torrans Vicens és una empresa familiar amb una llarga tradició torronera. Situada a la localitat d'Agramunt (Lleida), considerada el bressol del Torró i la Xocolata a la Pedra, elabora torrns artesans i altres especialitats. Coneguda per la seva elaboració artesanal del torró durant més de dos segles, especialment del Torró d'Agramunt.





Just al costat de la fàbrica i la botiga hi ha el Museu del Torró i la Xocolata, un espai cultural on es pot conèixer la història del Torró i la Xocolata així com la trajectòria de l'empresa Torróns Vicens. Hi podem veure en directe com es fabriquen els torróns i la xocolata a la pedra de manera artesanal. Tota la informació **aquí**.

Tornar a l'índex  
[GotaVerdPleTito] **Celler La Botera, vi**

Des de fa milers d'anys el vi és considerat un aliment comú i saludable de l'alimentació humana, per la seva gran aportació de proteïnes vegetals i greixos saludables. Aquest celler situat a la Terra Alta té una gran tradició vitivinícola i molt arrelada des de la seva constitució l'any 1986.



Per aprendre en primera persona el món de la vinya i del vi en aquest celler ofereixen activitats dirigides que s'adapten als interessos i a les edats del seu públic. Així podem conèixer el celler, fer un tast dels seus vins, passejar entre vinyes, esmorzar amb el seu equip o, simplement, gaudir d'un dia en família. Tota la informació [aquí](#).

[Tornar a l'índex](#)

[GotaVerdPleTito] **Ecomuseu Els Pastors de la Vall d'Àssua**

I per acabar aquest recull per apropar-nos al món rural i a la pagesia us proposem fer la visita gratuïta i guiada a l'Ecomuseu Els Pastors de la Vall d'Àssua.



Aquí podrem conèixer la feina de les pastores i pastors i com treballen amb els ramats d'ovella xisqueta. Tota la informació **[aquí](#)**.

[Tornar a l'índex](#)

[info] Fotos: Propietat Benvinguts a Pagès. [/info][suportGeneralitatCriar][facentrareport]

```
.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;}
```