

Us convidem a descobrir el paisatge i els productes de la terra del Parc d'Olèrdola. Gaudireu d'una visita guiada conduïda per grans coneixedors del territori. A més, en coneixereu els productors i tastareu els productes del parc a la taula dels restaurants de la zona.

Aquestes rutes s'organitzen en el marc del programa **Parc a taula** que desenvolupa la Diputació de Barcelona.



Calendari i informació de la ruta

Dates: 13, 19 de maig, 3, 10 de juny i 1 de juliol de 2012

Horari: de 10 a 16 h

Requisits: el nivell de dificultat dels recorreguts és baix. Cal portar calçat adequat per caminar per la muntanya, aigua i roba d'abric segons l'estació de l'any. El desplaçament des del punt d'inici al Conjunt Monumental d'Olèrdola i al restaurant es farà en vehicles particulars.

Informació i inscripcions: Finca Viladellops
Tel.: 938 188 37. Fax: 934 141 245
info@viladellops.com

Preu: adults, 35 euros; infants de dos a dotze anys, 15 euros. Consulteu preus especials per a grups de més de 10 persones. Es cobrarà una bestreta anticipada del 30%.



Programa

3 de juny i 1 de juliol

«Descobreix l'Olèrdola medieval»

Visita a Olèrdola de la mà del Ramon i la Guilla, pagesos viticultors que hi van viure fa mil anys, en temps de Mir Geribert, príncep d'Olèrdola. Us explicarà com es convertí en una poblada ciutat a l'alta edat mitjana i us ensenyarà les empremtes de la prehistòria, l'època ibèrica i l'època romana. Al final, el vostre amfitrió us convidarà a degustar vi del seu celler.

13 de maig, 19 de maig i 10 de juny

«Guisla la remeiera»

La Guisla va néixer a la ciutat medieval d'Olèrdola l'any 1003. De ben petita la seva mare li va ensenyar com donar remei a moltes de les malalties dels seus conciudadans amb les plantes que recol·lectava al bosc. Ara, us ensenyarà els secrets antics de les plantes remeieres i podreu visitar el seu rebost i ser aprenents de remeier. Visita guiada teatralitzada.

De 10 a 11.30 h Visita a la finca Viladellops

Visita comentada a la vinya de Viladellops (Olèrdola) i a la capella de Sant Joan. Explicacions sobre el terreny, clima, sistema de cultiu i varietats conreades a la zona. Es fa una parada a la torre de guaita i presó de Viladellops, tot explicant els inicis del poble. Seguidament es fa una visita comentada al celler. Tast de dos vins.

De 12 a 13.30 h Visita al Conjunt Monumental d'Olèrdola (vegeu el requadre, segons els dies)

14 h Dinar al restaurant Masia Segarrull

A la Masia Segarrull –masia catalana del segle XVI, situada enfront del castell d'Olèrdola–, el mestre cuiner Pedro Alonso hi ha instal·lat els seus fogons per delectar els amants de la bona cuina tradicional catalana. D'entre els seus plats, tots cuinats amb matèries primeres d'alta qualitat, cal destacar el gall del Penedès en civet i les faves ofegades d'Olèrdola. Sales amb ambients diferents i capacitat per a grups de catorze a cent vint comensals. El restaurant disposa del certificat de qualitat turística.

Menú

Copa de cava de benvinguda,
aperitiu de la casa i pa de pagès torrat

Entrants a escollir

Amanida de xató • Amanida de temporada • Ous trencats amb farinats • Croquetes de peix
• Carxofes a la brasa • Favetes a la planxa amb romesco • Canelons de carn gratinats

Segons plats a escollir

Botifarra artesana a la brasa • Cuixa d'ànec confitat • Mitja perdiu de camp amb bolets • Xurrasco de vedella a la brasa • Calamarsets a la planxa

Postres a escollir

Crema catalana • Xarrup de llimona • Fruita del temps • Gelats • Reboisteria

Hi ha menú per a infants

Els menús inclouen la primers beguda (refresc, aigua mineral, cervesa, o copa de vi). Per a més de vuit comensals, cal fer reserva prèvia.



Informació

Finca Viladellops

08734 Viladellops (Olèrdola)
(GPS: 394365, 4573708)
Tel.: 938 188 371
Fax: 934 141 245
md@viladellops.com
www.viladellops.com

Museu d'Arqueologia de Catalunya-Olèrdola

Castell d'Olèrdola
08734 Olèrdola
Tel.: 938 901 420 i 934 235 601
difusiomac.cultura@gencat.cat
www.mac.cat

Triade, Serveis culturals

Misser Rufet, núm 2, 2-1
08720 Vilafranca del Penedès
Tel.: 938 172 868
Fax: 938 199 442
infor@tiadecultural.com
www.triadecultural.com

Masia Segarrulls

Carretera C-15, sortida 11
Pujada al Castell d'Olèrdola, km 1
08734 Olèrdola
(GPS: 392743, 4573991)
Tel.: 938 903 799
restaurant@masiasegarrulls.com
www.masiasegarrulls.com

Hi col·laboren:



AJUNTAMENT
D'OLÈRDOLA



Olèrdola
Museu d'Arqueologia
de Catalunya



Xarxa
Productes de la Terra



fincaViladelloPs



Masia Segarrulls
RESTAURANT MASIA SEGARRULLS



Parc a taula



112
emergències

Xarxa de Parcs Naturals

Parc del Castell de Montesquiu, Espai Natural de les Guilleries-Savassona, Parc Natural del Montseny, Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, Parc del Montnegre i el Corredor, Parc de la Serralada Litoral, Parc de la Serralada de Marina, Parc Natural de la Serra de Collserola, Parc Agrari del Baix Llobregat, Parc del Garraf, Parc d'Olèrdola, Parc del Foix.



**Diputació
Barcelona** | Àrea de Territori
i Sostenibilitat

Espais Naturals i Medi Ambient
Gerència de Serveis d'Espais Naturals
Comte d'Urgell, 187. 08036 Barcelona
Tel. 934 022 428
xarxaparc@diba.cat · www.diba.cat/parcsn



**Diputació
Barcelona**

Xarxa de Parcs Naturals

Parc d'Olèrdola

ACTIVITATS
CULTURALS

Direcció de Comunicació. Fotografies: Museu d'Arqueologia de Catalunya, Masia Segarrulls i Quicimage (portada), DL B. 17509-2012. Impres en paper ecològic

Sabors d'Olèrdola Rutes enogastronòmiques