



INFORMACIÓ I RESERVES

Consulta la informació actualitzada de cada experiència, dates, horaris i condicions de visita als canals oficials de Fet a Osona, Turisme del Lluçanès i Benvinguts a Pagès. En totes les visites cal reservar prèviament.

fetaosona.cat @fetaosona

COMARQUES
D'OSONA I
EL LLUÇANÈS



VIU I TASTA EL TERRITORI

**CONEIX LES EXPERIÈNCIES AGROALIMENTÀRIES
PER VIURE LES NOSTRES ARRELS**

Descobreix els productes d'Osona i el Lluçanès a través de les empreses visitables: projectes agroalimentaris, explotacions, obradors i elaboradors que ens obren les portes per compartir la seva feina, el seu ofici i la seva manera de fer. Una proposta plena de rutes, tastos i activitats per entendre l'origen dels aliments i gaudir de la proximitat del territori.



EMPRESSES VISITABLES VISITES AGROALIMENTÀRIES A OSONA I EL LLUÇANÈS

Una experiència per viure
el territori de prop.



MOLT MÉS QUE UNA VISITA

Les empreses visitables són una oportunitat per veure de prop com s'elaboren els aliments, conèixer les persones que hi ha al darrere i descobrir el valor del producte de proximitat.

En cada visita podràs endinsar-te en espais de producció, parlar amb productors i elaboradors, veure processos d'elaboració i entendre millor la feina que fa possible el producte local.

Perquè visitar aquestes empreses és molt més que fer una visita: és conèixer el territori a través de les persones que hi treballen, descobrir els seus oficis i tradicions i entendre el camí que fa cada producte fins arribar a la nostra taula.

MOLT MÉS QUE UN PRODUCTE

Les empreses visitables estan pensades per a tots els públics: famílies, grups, escoles i visitants individuals. Són activitats properes, educatives i entretingudes, amb propostes adaptades segons cada explotació o projecte.

Visita una granja, un obrador o un espai de producció; coneix els secrets de l'elaboració de formatges, embotits, begudes i altres productes de proximitat; endinsa't en el món dels productes del bosc o de l'agricultura ecològica; participa en tallers i, sobretot, tasta el territori amb tots els sentits. Mira. Escolta. Olor. Toca. Tasta.



RUTES AGROALIMENTÀRIES DEL LLUÇANÈS

Del camp a la taula.
Tres rutes amb gust propi.



Ruta del Pa i del Blat Forment

Una experiència immersiva per descobrir el blat forment, una varietat autòctona del Lluçanès recuperada per productors del territori. La ruta permet visitar camps de conreu, masies tradicionals, forns de llenya i obradors que treballen amb aquest cereal.



Ruta de la Llet

Una proposta ideal per a grans i petits per conèixer de prop granges de vaques, ovelles i cabres, i descobrir el dia a dia de l'ofici de pagès. L'experiència també pot incloure visites a formatgeries i degustacions de formatges i productes lactis de proximitat.



Ruta de la Tòfona

Una experiència sensorial per endinsar-se en el món de la tòfona, un autèntic tresor subterrani. L'experiència es completa amb tastos, maridatges o activitats sensorials conduïdes per experts.



BENVINGUTS A PAGÈS

La pagesia obre les portes.



Benvinguts a Pagès apropa la ciutadania al món de la pagesia i de la producció local.

Els productors i productores obren granges, camps i obradors per mostrar la feina que fan cada dia i explicar d'on provenen els aliments que arriben a taula.

És una oportunitat per conèixer projectes del territori, parlar directament amb qui produeix i comprar productes de proximitat directament a qui els elabora.