

EL BAGES, TERRITORI D'OLIVERES AMB HISTÒRIA

El conreu de l'olivera al Bages es remunta a temps remots i així ens ho evidencien certs vestigis que ens demostren la tradició d'aquest cultiu i l'obtenció d'oli al territori: premses d'oli, cups de pedra, pedres de molí, construccions de pedra seca, pedres de premsa, entre d'altres.

L'arribada de la industrialització tèxtil, amb forta presència a les conques fluvials del Bages, va comportar un progressiu abandonament de l'activitat agrària, incloent-hi el cultiu de l'olivera, el qual va anar retrocedint fins a esdevenir una activitat pràcticament testimonial i relegada a l'obtenció d'oli per a autoconsum. Un altre dels moments clau que van desencadenar el declivi del cultiu van ser les gelades dels anys 1956 i 1962. La primera va causar molts danys als arbres, que van quedar fortament afectats, i la segona va tenir unes conseqüències molt perjudicials, ja que va tenir lloc justament quan les oliveres es començaven a recuperar de la primera gelada. Aquestes inclemències van ser decisives en el retrocés del cultiu d'olivera a la zona, ja que molts productors les van arrencar de soca-rel. Malgrat això, sortosament alguns dels cultius es van mantenir i els peus de les oliveres afectades no van morir, sinó que van rebrotar.

*L'oli del Bages,
autèntic or líquid!*

LA IL·LUSIÓ DE RECUPERAR LES VARIETATS AUTÒCTONES I D'OBTENIR UN OLI D'OLIVA VERGE EXTRA D'EXCEL·LENT QUALITAT

D'uns anys ençà, un seguit de petits productors repartits per diferents punts del Bages estan esmerçant esforços en la recuperació del cultiu de l'olivera i, en especial, en la recuperació de les varietats autòctones, com la corbella, que es localitza seguint la vall del Cardener, la verdal de Manresa i la vera, més propera a la zona limítrofa amb els vallesos. Ahirora, treballen amb la visió de fer la feina ben feta per tal d'obtenir olis d'oliva verge extra de la més alta qualitat.

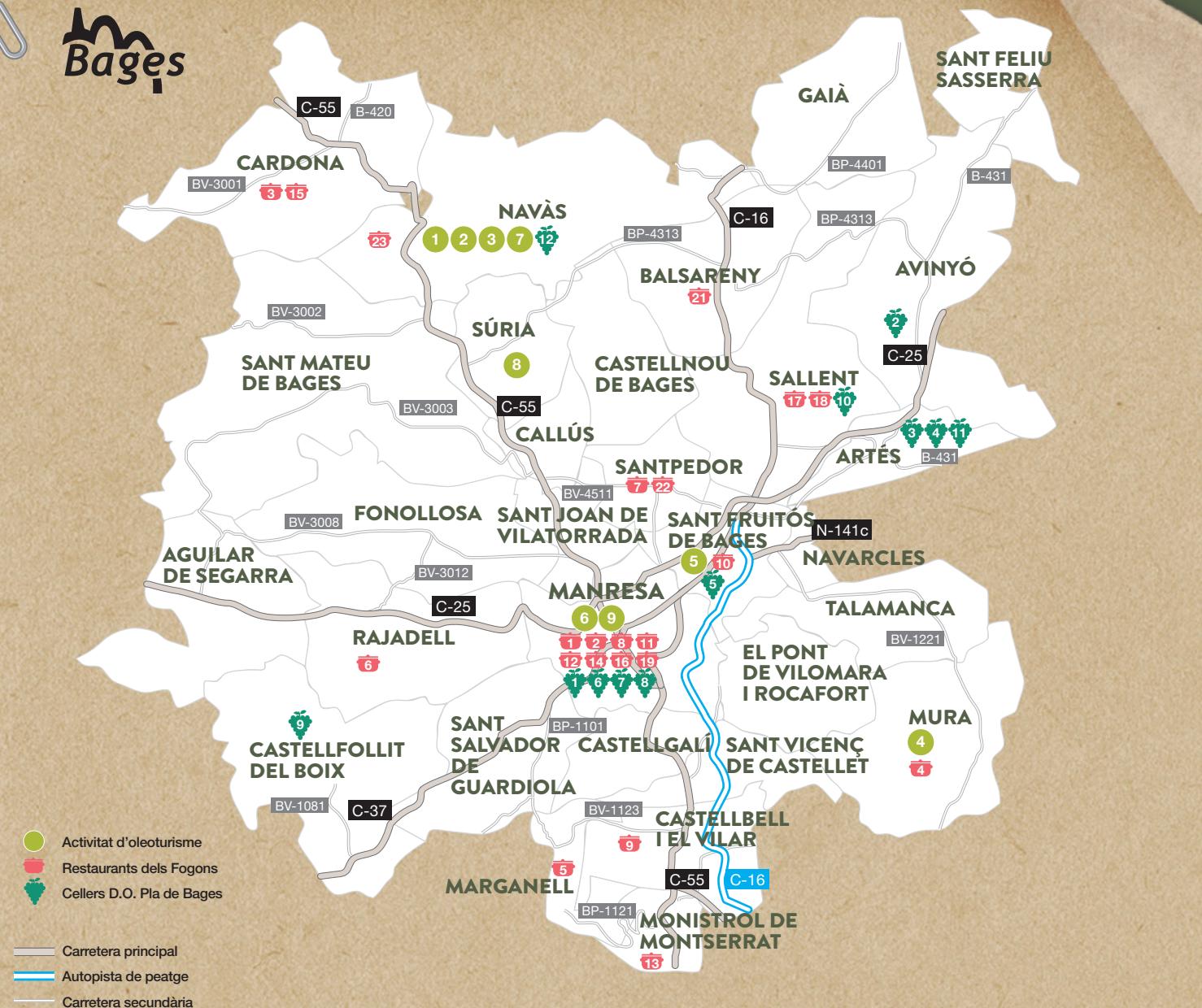
LA DESCOBERTA DE L'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA DE LA MÀ DELS PRODUCTORS

Els productors del Bages t'obren les portes de casa seva per tal que visquis en primera persona l'experiència de passejar envoltat d'oliveres, conèixer com s'estan recuperant les varietats autòctones, visitar els elements del seu valuós patrimoni com són els molins d'oli o trullols i les construccions de pedra seca, i descobrir l'oli d'oliva verge extra d'excel·lent qualitat que se n'obté.

*Viu una experiència única
al voltant de les oliveres del
Bages!*

Bages elrebst del Bages

Bages



experiències d'entoturisme

VISITA GUIADA A LES OLIVERES, TAST D'OLI I MARIDATGE GASTRONÒMIC

Passejades entre oliveres per a conèixer les varietats arbequina i corbella. Visitarem l'obrador i el celler, farem un tast d'olis professional, degustarem tapes maridades amb els olis verges extra, vins i productes de la vall. Opcional: menú degustació d'Oli Migjorn (consultar).

Hora i dia: a les 11.30 h, el 3r diumenge de cada mes, sota reserva. Visites per a grups sota demanda prèvia qualsevol dia.
Lloc: finca de Migjorn
Durada: 2 h aprox.
Època: tot l'any
Idiomes: català, castellà, anglès
Preu: 15€/persona. Nens/es més petits/es de 12 anys 7€, infants més petits de 8 anys gratuït.
Grups: mínim 2 persones / màxim 20 persones
Aparcament a la mateixa finca



1 Oli Migjorn Casa Migjorn · Navàs · 690 023 117 · 666 421 406 · comunicacio@olmigjorn.com · www.olmigjorn.com

CURS D'INICIACIÓ AL TAST D'OLIS

El curs vol introduir al món del tast de l'oli. Explicarem les diferents categories comercials, els elements clau al llarg del procés productiu (les feines al camp, la collita de les olives i el molí) que ens permeten aconseguir olis de qualitat. Finalment, aprendrem a fer un tast d'olis, l'anàlisi olfactiv i gustatiu, els defectes i les propietats que hi podem trobar.

Hora i dia: a convenir prèviament.
Lloc de trobada: l'activitat es pot fer a Migjorn o a altres indrets, a demanda del client (a restaurants, a sales públiques, a cellers, etc.)
Durada: 2h aprox.
Època: tot l'any
Idiomes: català, castellà
Preu: 20€/persona
Grups: mínim 8 persones / màxim 20 persones
Aparcament habilitat a la mateixa finca



2 Oli Migjorn Casa Migjorn · Navàs · 690 023 117 · 666 421 406 · comunicacio@olmigjorn.com · www.olmigjorn.com

COLLITA DE LES OLIVES AMB ESMORZAR

Vols viure l'experiència de fer la collita de les olives? Vols començar amb un esmorzar de pa torrat, oli verge extra i botifarra? Aprendrem i compartirem el procés de collita i visitarem les instal·lacions. Opcional: menú degustació d'Oli Migjorn (consultar).

Hora i dia: a les 10 h del matí, primers caps de setmana de novembre (consultar dates)
Lloc: finca Migjorn
Durada: 3 h aprox.
Època: tardor
Idiomes: català, castellà
Preu: 10 €/persona
Grups: màxim 20 persones
Aparcament habilitat a la mateixa finca



3 Oli Migjorn Casa Migjorn · Navàs · 690 023 117 · 666 421 406 · comunicacio@olmigjorn.com · www.olmigjorn.com

VISITA PER A GRUPS AL MOLÍ DEL MIG

Farem un recorregut entre les oliveres i coneixerem l'entorn. Seguidament, visitarem el Molí del Mig de Mura, un molí antic del segle X, i finalment farem un tast d'oli verge extra d'oliveres de les varietats vera i verdal.

Hora i dia: a convenir prèviament
Lloc: punt d'informació turística de Mura i, des d'allà, us acompanyarem al Molí del Mig
Durada: 1,5 h
Època: tot l'any
Idiomes: català, castellà
Preu: 10 €/persona adults, 5€/infants fins a 8 anys, 8€/grups de més de 10 persones
Grups: mínim 10 persones
Aparcament a la mateixa finca o al pàrquing de Mura



4 El Molí del Mig Carrer Raval, 18 · Mura · 93 831 72 69 · 689 140 003 · elmolidelmig@gmail.com · www.elmolidelmig.com

VISITA PER A GRUPS AL MOLÍ D'OLI ROCH DEL BAGES

Activitat per a grups en la qual visitarem el molí d'oli i explicarem el procés de l'elaboració de l'oli pas per pas a través d'un vídeo. En acabar la visita, passarem a l'agrobotiga i degustarem l'oli.

Hora i dia: a concertar prèviament per telèfon
Lloc: molí d'oli Roch del Bages
Durada: 25-30 minuts
Època: d'abril a setembre
Idiomes: català, castellà
Preu: 1€/persona (mínim de 30 persones adultes)
Grups: mínim de 30 persones/grup. Màxim 2 grups
Aparcament a la mateixa finca



5 Molí d'oli Roch del Bages Ctra B-451 km 0,7 · Sant Fruitós de Bages · 93 876 05 83 · info@olidelbages.com · www.olidelbages.com

RUTA EN 4X4 ENTRE OLIVERES, VINYES I BARRAQUES DE VINYA

Explicació històrica de la finca i el castell Oller del Mas, originari del s. X. Recorregut en 4x4 per les oliveres i vinyes per a descobrir barraques de vinya del s. XIX, típiques del Bages. Seguidament, visita al celler per a conèixer el procés productiu que segueixen els vins i visita al castell i la sala de criança en bóta per a finalitzar amb una degustació d'oli i vins.

Hora i dia: a concertar prèviament
Lloc: Heretat Oller del Mas
Durada: 2,5 h
Època: a consultar
Idiomes: català, castellà, anglès
Preu: 25€/persona adult, 10€/infants
Grups: mínim 2 persones / màxim 6 persones
Aparcament a la mateixa finca

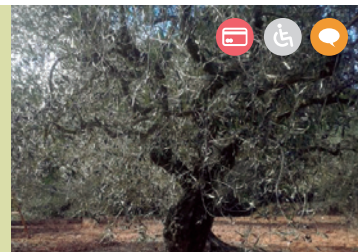


6 Heretat Oller del Mas Carretera d'Igualada C-37z, km 91 · Manresa · 93 876 83 15 · enoturisme@ollerdelmas.com · www.ollerdelmas.com

TAST DELS OLIS DE LES DUES VARIETATS AUTOCTONES DEL BAGES: LA CORBELLA I LA VERDAL

Recorregut per entremig de les oliveres centenàries de més de 400 anys d'història. Visitarem els cultius de les noves oliveres Corbelles, filles de les antigues que ja existien a la finca, i us explicarem el procés de recuperació que estem duent a terme. Finalment, acabarem fent un tast d'oli verge extra de les dues varietats autòctones, la Corbella i la Verdàl.

Hora i dia: a concertar prèviament
Lloc: Masia Cal Sastre
Durada: 1,5h - 2 h
Època: tot l'any
Idiomes: català, castellà, anglès, francès
Preu: gratuït
Grups: mínim 1 persona / màxim 20 persones
Aparcament a la mateixa finca



7 Thebooc. Oliveres del Cardener Masia Cal Sastre · Navàs · 636 461 605 · info@thebooc.com · www.thebooc.com

VISITA A L'HORT DEL NAVARRO

Durant la visita a la finca, podreu veure plantacions noves i velles de la varietat corbella, us donarem a conèixer aquesta varietat autòctona de la vall del Cardener i, tmbé, els diferents processos que s'han seguit per tal de recuperar-la.

Hora i dia: a concertar prèviament
Lloc: Mas Cebrià (Súria)
Durada: 1 h
Època: tot l'any
Idiomes: català, castellà
Preu: gratuït
Grups: no hi ha mínim ni màxim
Aparcament a la mateixa finca



8 Hort del Navarro Mas Cebrià · Súria · 680 572 120 · hortdelnavarro@gmail.com · www.hortdelnavarro.cat/qui-som

DESCOBRIU L'OBAGA DE L'AGNETA AMB UNA EXPERIÈNCIA A MIDA

Sabíeu que durant molts anys el Bages es coneixia arreu per la qualitat dels seus vins, però també dels seus olis? Voleu conèixer el món de l'oli i l'olivera? Voleu entrar en el món del tast d'olis? Gaudiu del Bages secret amb una experiència a mida al voltant de les oliveres d'una finca amb més de 500 anys d'història.

Hora i dia: a concertar prèviament
Lloc: finca de l'Obaga de l'Agneta
Durada: 1h mínim i en funció de l'experiència
Època: a consultar
Idiomes: català, castellà, anglès i francès
Preu: a consultar
Grups: a consultar
Accessible per a persones amb discapacitat en funció de l'experiència escollida
Aparcament a la mateixa finca



9 Obaga de l'Agneta Finca de l'Obaga de l'Agneta, els Comtals, Manresa · 675 965 300 · 636 665 858 · obagadelagneta@gmail.com · www.obagadelagneta.cat

I a més al Bages també podràs gaudir de turisme gastronòmic i enoturisme.

TURISME GASTRONÒMIC



1 Kursaal Espai Gastronòmic
Passeig Pere III, 35, Manresa
lapinedajordi@gmail.com
93 872 21 88
www.kursaal.cat/index.php/espai-gastronomic

2 Restaurant Aliqué
Ctra. de Vic, El Guix, 8 i 10
Manresa
info@restaurantalique.es
93 873 25 62
www.restaurantalique.es

3 Restaurant Cal Borrasca
C. Escasany, 15, Cardona
93 868 42 11
restaurantborrasca@yahoo.es
restaurantborrascacardona.es

4 Restaurant Cal Carter Perich
Plaça Tomàs Viver, 1, Mura
restaurant@calcarter.net
93 831 70 36
www.calcarter.net

5 Restaurant Cal Jaume
C. Sant Esteve, 38 · Marganell
info@restaurantcaljaume.com
93 835 71 50
www.restaurantcaljaume.com

Els **Fogons Gastronòmics del Bages** són un col·lectiu de cuina format, actualment, per 23 xefs que col·laboren en promocionar la gastronomia bagenca amb els productes locals: els vins de la DO, les varietats autòctones d'oli d'oliva i el porc Ral d'Avinyó, entre d'altres. El seu plat estrella és el "Bacallà dels Fogons; reinterpretació del

6 Restaurant Cal Miliu
Av. Estació, s/n
Rajadell
info@calmiliu.com
93 836 80 76
www.calmiliu.com

7 Restaurant Cal Ramon
Camí de Juncadella, s/n
Santpedor
hotelramon@gmail.com
93 832 08 50
www.ramonparkhotel.com

8 Restaurant Cal Spaguetti
Ctra. de Vic, 157
Manresa
restaurant@calspaguetti.es
93 873 51 16
www.calsepaguetti.es

9 Restaurant Can Ferreroles
Ctra. BV-1123 de Castellbell i el Vilar a Marganell, km 2,5
Castellbell i el Vilar
restaurant@canferrerolesnou.cat
93 835 71 88
www.canferrerolesnou.cat

10 Marisqueria Can Ladis
Ctra de Vic, 56
Sant Fruitós de Bages
info@marisquerianladis.com
93 876 00 19
www.marisquerianladis.com

11 Restaurant Cube
Carrer d'Agustí Coll, 2-12
(els Trullols Parc) Manresa
info@cube.cat
93 877 35 21
www.cubefd.com

12 Restaurant Golden
C. Artés s/n
Polígon els Dolers
Manresa
info@restaurantgolden.com
93 874 60 53
www.restaurantgolden.com

13 Restaurant La Barca
Ctra. Abrera-Manresa, km13
Monistrol de Montserrat
info@restaurantlabarca.net
93 835 02 59
www.restaurantlabarca.net

Bacallà a la Manresana d'Ignasi Domènech", mestre cuiner manresà de finals del XIX i principis del XX. Incidint en les tradicions arrelades al territori, el bacallà es combina durant l'any amb el temps de matança d'hivern, amb temps del poti poti quan l'horta bagenca està en el seu esplendor i amb l'època de bolets quan n'hi ha per caçar-los.

14 Restaurant La Cuina
C. Alfons XII, 18, Manresa
lacuina@restaurantlacuina.com
93 872 89 69
www.restaurantlacuina.com

15 Restaurant La Premsa
C. de l'Església, 53
La Coromina (Cardona)
laprensa@laprensaahotelrural.com
93 869 17 83
www.laprensaahotelrural.com

16 Restaurant Las Vegas
C. Born, 28 i C. Nou, 39,
Manresa
info@restaurantlasvegas.com
93 872 11 14
www.restaurantlasvegas.com

17 Restaurant Mas de la Sala
Ctra C-16, km 59, Sallent
hotel@masdelasala.com
93 837 08 77
www.masdelasala.com

18 Restaurant Ospi
Ctra. Estació, 4, Sallent
info@restaurantospi.com
93 820 64 98
www.restaurantospi.com

19 Restaurant Raviolo
C. Lepant, 13, Manresa
raviolo@raviolo.cat
93 874 09 59
www.raviolo.cat

20 Restaurant Rubell
C. de la Vinya, 6, Calters
rubell@rubell.es
93 839 90 03 - www.rubell.es

21 Restaurant Rosamar
C. de la Creu, 16, Balsaeny
rosamarsaleny@gmail.com
93 820 02 51
www.restaurantrosamar.net

22 Restaurant Tesi
C. Verge de Juncadella, 1
Santpedor
restauranttesi@hotmail.com
93 832 16 25
www.restauranttesi.com

23 Restaurant TO[+]
C. Terrassa, 5
Palà de Torruella
info@gruptomas.com
93 868 25 28
www.gruptomas.com

ENOTURISME



1 Oller del Mas
Carretera d'Igualada C37Z, km 91, Manresa
enoturisme@ollerdelmas.com
938 76 83 15
www.ollerdelmas.com

2 Abadal
Santa Maria d'Horta d'Avinyó
visita@abadal.net
93 820 38 03
www.abadal.net

3 Solergibert
C. Barquera, 40, Artés
josep@cellersolergibert.com
93 830 50 84
www.cellersolergibert.com

4 Celler Cooperatiu d'Artés (Artium)
C. Rocafort, 44
Artés · 93 830 53 25
artium@cavesartium.com
www.cavesartium.com

5 Mas de Sant Iscle
Casa Vilanova s/n
Sant Fruitós de Bages
info@masdesantisclle.com
93 874 38 06 / 629 07 43 54
www.masdesantisclle.com

6 Celler el Molí · Collbaix
Camí vell de Rajadell, Km.3
Manresa
collbaix@cellerelmoli.com
93 102 19 65
www.cellerelmoli.com

7 Celler cooperatiu de Salelles
Ctra. Igualada s/n, Salelles
coopsalelles@coopsalelles.com
93 872 05 72
www.coopsalelles.com

8 Fargas Fargas
Cal Quico, 15 · Salelles
celler@fargas-fargas.com
93 835 85 47
www.fargas-fargas.com

9 Vins Grau
Ctra. C-37 d'Igualada a Manresa km. 75,5, Maials (Castellfollit del Boix)
info@vinsgrau.com
93 835 60 02
www.vinsgrau.com

10 Celler Sanmartí
Mas Sanmartí de Serrahima
Sallent
info@cellersanmarti.cat
629 52 90 59
www.cellersanmarti.cat

11 Caves Gibert
C. Dr. Ferrer, 10, Artés
cavagibert@cavagibert.com
93 830 50 08
www.cavagibert.com

12 Exibis
Masia Can Serra dels Exibis, s/n
Navàs
info@exibis.com
www.exibis.com

13 Vins Colltor
Masia Colltor, s/n
Santa Maria d'Olió
info@vinoscolltor.com
93 838 40 06
www.vinoscolltor.com