

ENGLISH / FRANÇAIS



THE BAGES VINEYARDS AND WINES

The power of the land



LA VIGNE ET LE VIN
DU BAGES
La force de la terre

**Bages**

GeoParc
Mundial UNESCO
de la Catalunya Central 

 **Paisatges
Barcelona**

elrebst del Bages

THE BAGES VINEYARDS AND WINES, THE POWER OF THE LAND

The Pla de Bages district is a unique area, situated amid legendary mountain ranges such as those of Montserrat, the Castelltallat mountains and the Sant Llorenç del Munt i l'Obac Natural Park. Lying in an area designated a UNESCO Global Geopark in Central Catalonia, in the Pla de Bages district, the relationship between geology and wine has existed since humans became winemakers. The geological history has determined the rocks, the orography and the micro-climate that make up the landscape. When, 150 years ago, the Bages district was practically carpeted in vines, the farmers excelled in the construction of elements that helped them work more easily and that prevented the harvest from spoiling. These are the vineyard huts and wine vats, dry stone constructions that the farmers needed when working long hours in the fields to store their farming implements or to shelter from the weather. They were originally right by the vineyards, but because of the changes in the rural world, many of them are now situated in the woods.

PLA DE BAGES DENOMINATION OF ORIGIN

The DO Pla de Bages is the label that groups together the wine cellars that are the heirs of the long wine-making tradition of what was, in the nineteenth century, the district with the most vineyards in Catalonia. The rich wine-making past of the Bages means that the study and recovery of local grape varieties, such as the famous Picapoll and the recently recovered Mandó, imbue the land with identity and future projection. The wine cellars of the Bages are, to a large extent, family-owned, and they all have their own vineyards. These characteristics imply traditional and highly personalised care of the vineyards, which translates into the quality of their wines.

WINE TOURISM IN THE BAGES

The wine cellars in the DO Pla de Bages offer activities to enrich wine culture: guided tours, wine tasting, concerts, excursions, shops, and much more. Make the most of it all to enjoy a stay among the vineyards, taste the gastronomy, take part in the local festivals and discover the wine-making heritage and the land with trails among the vineyards. If you don't want to cease to be amazed and you want to enjoy new wine tourism experiences, get to know the Bages district, its unique wine landscapes and its wine-making history.

LA VIGNE ET LE VIN DU BAGES, LA FORCE DE LA TERRE

Le Pla de Bages est une région privilégiée située au milieu de formations montagneuses mythiques, telles que Montserrat, la Serra de Castelltallat et le Parc Naturel de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. La relation entre géologie et vin existe depuis que l'être humain devint viticulteur dans le Pla de Bages, situé sur un territoire désigné Géoparc Mondial UNESCO de la Catalogne Centrale. L'histoire géologique a déterminé les roches, l'orographie et le microclimat qui forment le paysage. Lorsque, il y a cent cinquante ans de cela, la région du Bages était pratiquement recouverte de vignes, les paysans se surpassèrent dans la fabrication d'éléments qui les aidaient à travailler plus facilement et qui évitaient de gâcher la cueillette. Les cabanes en pierre sèche et les cuves à vin, des constructions en pierre sèche, devinrent nécessaires aux paysans pour effectuer le travail continu dans les champs, pour garder l'outillage agricole ou encore afin de se protéger des inclémences du temps. Antan, elles étaient situées au pied des vignes, mais, en raison des changements survenus dans le monde rural, nombre d'entre elles se trouvent actuellement dans la forêt.

APPELLATION D'ORIGINE PLA DE BAGES

La DO Pla de Bages est le label qui regroupe les caves héritières de l'ancienne tradition vitivinicole de ce que fut, au XIXe s., la région possédant le plus de vignes de toute la Catalogne. En raison du riche passé viticole du Bages, l'étude et la récupération des variétés autochtones, comme la fameuse Picapoll et la Mandó, récupérée récemment, donnent une identité et une grande projection vers l'avenir à ce territoire. Les caves du Bages sont en grande partie familiales et elles possèdent toutes des vignes propres. Ces caractéristiques impliquent un soin traditionnel et très personnalisé de la vigne, qui se reflète dans la qualité de leurs vins.

ENOTOURISME DANS LE BAGES

Les caves de la DO Pla de Bages offrent des activités visant à enrichir la culture du vin : des visites guidées, la dégustation de vins, des concerts, des excursions, des achats en boutique... Profitez-en pour vous loger au milieu des vignes, déguster la gastronomie, participer aux fêtes populaires et découvrir le patrimoine viticole et le territoire grâce aux circuits entre les vignes. Si vous voulez aller de surprise en surprise et profiter de nouvelles expériences œnotouristiques, découvrez la région du Bages, ses paysages singuliers du vin et son histoire vinicole.



DO Pla de Bages wine cellars

Les caves DO Pla de Bages



Previous reservation.

Sous réserve.

ABADAL

With a family tradition in wine-making spanning over eight centuries, Abadal is identity, uniqueness, local grape varieties, culture, a passion for wine and innovation. These values are expressed through intimate wine tourism experiences that show the visitor the origin and essence of the wine cellar, showing who are the lovers of wine and the historical heritage.

ABADAL

Cette entreprise familiale est présente dans le monde vinicole depuis plus de huit siècles. Abadal est synonyme d'identité, de singularité, de variétés locales, de culture, de passion pour le vin et d'innovation. Ces valeurs se reflètent dans des expériences œnotouristiques de proximité qui rapprochent les visiteurs des origines et de l'essence de cette cave à vin. En outre, elles leur permettent d'aller à la rencontre des personnes qui aiment le vin et le patrimoine historique.

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



CAVES GIBERT

Caves Gibert is one of the historic wine cellars in the Bages, with three centuries of tradition in producing wines, and producers of cava since 1920. The visit is unique as it allows visitors to discover the production process and visit a cellar designed exclusively to produce cava, with underground cellars and small entrances that show the artisanal way of working.

CAVES GIBERT

Forté de trois siècles de tradition dans l'élaboration des vins et producteurs de cava depuis 1920, Caves Gibert est l'une des caves historiques du Bages. Il s'agit d'une visite unique, puisqu'elle permet de découvrir le processus d'élaboration et de visiter une cave exclusivement conçue pour l'élaboration du cava, avec des caves souterraines et des accès étroits qui montrent la manière artisanale de travailler.

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



CELLER COOPERATIU D'ARTÉS

During your visit, you'll travel through more than 100 years of history of the cooperative through a tour of the cellar, the three underground floors of cellars and the tasting of wines representative of the cooperative, most notably the Picapoll. It now features a farm shop and the Artium Space, a place for tasting local products.

CELLER COOPERATIU D'ARTÉS

Vous parcourrez plus de 100 ans d'histoire de la coopérative au cours de la visite de la cave, des 3 étages souterrains de caves et de la dégustation des vins représentatifs de la coopérative, parmi lesquels se trouve notamment le Picapoll. Actuellement, elle dispose également d'une Agroboutique et de l'Espace Artium, un espace de dégustation de produits locaux et de proximité.

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



CELLER COOPERATIU DE SALELLES

The Celler Cooperatiu de Salelles was founded in 1926 to produce and sell the wines made by its members. It provides a service to agriculture and livestock farming in the area, processing and marketing their products. It currently produces organic wines and animal feed. It has a farm shop with farming and livestock products and local products from the region.

CELLER COOPERATIU DE SALELLES

Le Celler Cooperatiu de Salelles fut fondé en 1926 et son activité consistait alors en l'élaboration et la vente des vins produits par ses membres. Elle offre ses services au secteur agricole et de l'élevage de la région, en transformant et en commercialisant leurs produits. Actuellement, elle élabore des vins et des aliments bio pour les animaux. Elle dispose d'une Agroboutique qui propose des produits agricoles et des produits locaux de la région.

4 Celler cooperatiu de Salelles · Ctra. Igualada s/n · Manresa · 93 872 05 72 · coopsalelles@coopsalelles.com · www.coopsalelles.com



Winery of the DO that produces olive oil
Cave de DO qui produit de l'huile d'olive

CELLER LES ACÀCIES

A small estate in Avinyó that took up vine growing again on lands that had once been devoted to this. The transformation of an old stable into a wine cellar: this is the story of a cellar that grew out of a passion for wine culture to share it with friends and that little by little is becoming a small-scale artisanal production. Visits for professionals only by prior booking.

CELLER LES ACÀCIES

Petite propriété située à Avinyó, qui reprit la culture de la vigne sur des terrains qui avaient déjà servi à cela auparavant. La transformation d'une ancienne écurie en cave ; voici l'histoire d'une cave qui commença à partir de la passion pour la culture du vin et de l'envie de la partager avec des amis et qui est devenue, peu à peu, une véritable production artisanale à petite échelle. Les visites proposées s'adressent uniquement aux professionnels du secteur et se font sur réservation.



5 Celler les Acàcies · Finca Les Acàcies · Crta. B-431 km 56,7 · Avinyó · 93 362 00 10 · info@lesacacies.com · www.lesacacies.com

CELLER SANMARTÍ

The Mas Sanmartí de Serrahima farm is a family property that has been devoted to vine growing and wine production since its first-documented existence in 996. The installations at the historic wine cellar have been renovated and adapted to modern times. The wine is made using local grape varieties, chosen from those that have been on the estate since the late nineteenth century.

CELLER SANMARTÍ

Le Mas Sanmartí de Serrahima est une propriété familiale qui se consacre à la culture de la vigne et à la production de vin depuis que son existence a été documentée en 996. Les installations de cette cave historique ont été rénovées et adaptées aux temps modernes. Le vin est élaboré au moyen de variétés autochtones, sélectionnées parmi celles qui existaient sur la propriété à la fin du XIXe s.



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

CELLER SOLERGIBERT

A total of 10 generations devoted to vine growing. We could spend days on end talking of the dreams come true and the projects they have, but you'll find all that yourself in bottles of wine that bear the surname of Solergibert on the label, which, for many is a synonym of tradition. The tour is to get to know the work of a life devoted to wine. Shop open from Monday to Saturday, 9 am to 1 pm and 5 pm to 8 pm.

CELLER SOLERGIBERT

En tout, 10 générations de cette cave se sont consacrées à la culture de la vigne. Nous pourrions parler pendant des jours de rêves devenus réalité et des projets que nous avons, mais vous trouverez tout cela concentré dans des bouteilles de vin qui portent sur leur étiquette le nom de famille Solergibert, qui est, pour de nombreuses personnes, synonyme de tradition. La visite que nous vous proposons vise à vous faire découvrir le travail d'une vie consacrée au vin. Boutique ouverte du lundi au samedi, de 9 h à 13 h et de 17 h à 20 h.



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

CELLER EL MOLÍ – COLLBAIX

After four generations devoted to vine growing, this winemaker continues to work with new grape varieties and systems adapted to wine-making today. A benchmark in organic wine-making. Lying at the foot of the Collbaix mountain, we invite you to climb to the summit, where you'll enjoy superb views of the vineyards and the whole of the Pla de Bages.

CELLER EL MOLÍ – COLLBAIX

Après que quatre générations se sont consacrées à la culture de la vigne, nous continuons à travailler avec de nouvelles variétés et de nouveaux systèmes adaptés à la vitiviniculture actuelle. Une véritable référence de la viticulture bio ! Situés au pied de la montagne du Collbaix, nous vous invitons à grimper jusqu'au sommet, pour jouir d'une magnifique vue sur les vignes et sur tout le Pla de Bages.



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

EXIBIS

Exibis has been created with the desire to recover the unique historical nature of the wines of the region, with a clear commitment to old grape varieties such as Sumoll and Mandó, channelled through Cabernet Sauvignon. Organic vineyards. This is one of the first vineyards in the Bages to go hand-in-hand with a biodynamic approach. Visits for professionals only by prior booking.

EXIBIS

Exibis est née de la volonté de récupérer le caractère singulier historique des vins de la région, en misant nettement sur les anciennes variétés comme la Sumoll et la Mandó, combinées entre elles au moyen du Cabernet Sauvignon. Des vignes de culture bio. Il s'agit des premières vignes du Bages exploitées selon l'approche biodynamique. Les visites proposées s'adressent uniquement aux professionnels du secteur et se font sur réservation.



9 Masia Can Serra dels Exibis · Navàs · info@exibis.com · www.exibis.com



Celler de la DO que també elabora oli d'oliva del Bages
Bodega de la DO que también elabora aceite de oliva del Bages

FARGAS-FARGAS

Wine cellar in the town of Salelles, devoted to vine growing and producing its own wines. Respect for the land, painstaking work in the vineyard through the seasons, enthusiasm in every new wine placed in the bottle. We invite you to discover and taste a landscape amid vines and casks any time you like. Wine sales from Tuesday to Saturday, 9 am to 1 pm and 4 pm to 7 pm. Sundays from 10 am to 1 pm.

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

FARGAS-FARGAS

Cave située dans le village de Salelles, consacrée à la culture de la vigne et à l'élaboration de ses vins. Le respect envers la terre, le travail soigné de la vigne au fil des saisons, la joie dans chaque nouveau vin mis en bouteille. Nous vous invitons à découvrir et à déguster un paysage situé au milieu des vignes et des tonneaux, quand vous en aurez envie. Vente de vin du mardi au samedi, de 9 h à 13 h et de 16 h à 19 h. Le dimanche, de 10 h à 13 h.



HERETAT OLLER DEL MAS

The Margenat family are committed to quality wines, following the values of their ancestors: family, respect for the environment and a commitment to the land. On a 600-hectare estate, you'll find a tenth-century castle, an organic wine cellar, a restaurant and a sports area with swimming pool, football pitch, volleyball court, padel tennis court and an 18-hole pitch and putt.

11 Heretat Oller del Mas · Carretera d'Igualada C37Z, km 91 · Manresa · 93 876 83 15 · enoturisme@ollerdelmas.com · www.ollerdelmas.com

HERETAT OLLER DEL MAS

La famille Margenat mise sur des vins de qualité dans le respect des valeurs de leurs ancêtres : la famille, le respect de l'environnement et l'engagement envers le terroir. Sur une propriété de 600 ha, vous découvrirez un château datant du Xe s., une cave bio, un restaurant et une zone sportive avec piscine, un terrain de football et de volley-ball, un court de paddle et un Pitch and Putt de 18 trous.



MAS DE SANT ISCLE

Documented in 950, the Mas de Sant Iscle estate holds a privileged location in a unique setting next to Manresa, right by the Sèquia canal and with spectacular views of Montserrat. The wine cellar works with great interest for local grape varieties, such as Picapoll and Picapoll Negre. With a farm shop and terrace bar service.

12 Mas de Sant Iscle · Casa Vilanova s/n · Sant Fruitós de Bages · 93 874 38 06 · info@masdesantiscle.com · www.masdesantiscle.com

MAS DE SANT ISCLE

La propriété du Mas de Sant Iscle, documentée en 950, a le privilège d'être située dans un cadre unique, à côté de Manresa, à proximité du canal de la Sèquia et jouit de vues spectaculaires sur la montagne de Montserrat. Cette cave travaille avec grand intérêt avec les variétés autochtones, comme la Picapoll et la Picapoll Negre. Elle dispose d'une agroboutique et d'un service de bar avec terrasse.



VINS COLLTOR

Vins Colltor is a small wine cellar right in the heart of nature, with a completely artisanal and sustainable working method. The estate also has almond trees, olive trees and holm oaks. Great care is taken of the original stone walls. Strolling through the vines and woods at Colltor will allow you to savour the only vineyard in Catalonia with views of both Montserrat and the Pyrenees.

13 Vins Colltor · Masia Colltor, s/n · Santa Maria d'Oló · 938 38 40 06 · info@vinoscolltor.com · www.vinoscolltor.com

VINS COLLTOR

Vins Colltor est une petite cave située au milieu de la nature, qui suit une méthode de travail entièrement artisanale et durable. La propriété dispose également d'amandiers, d'oliviers et de chênes verts. Ses propriétaires prennent grand soin des murs en pierre d'origine. Se promener au milieu des vignes et de la forêt de Colltor vous permettra de profiter de l'unique vigne de Catalogne donnant à la fois sur la montagne de Montserrat et les Pyrénées.



VINS GRAU

Wine cellar next to the ancient Lombard Castle of Maians Vell, a Romanesque building constructed shortly before 924. Over time, not only have the owners worked with devotion on the vineyards, but they have strengthened their passion for wines, devoting all their effort into achieving the best of every harvest.

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

VINS GRAU

Cave située juste à côté de l'ancien château lombard de Maians Vell, un édifice roman construit peu de temps avant l'an 924. Au fil du temps, ses propriétaires se sont non seulement consacrés à la vigne avec dévouement, mais ont aussi renforcé leur passion pour les vins, en déployant tous leurs efforts dans le but d'obtenir le meilleur de chaque vendange.



Wine tourism experiences

Les expériences œnotouristiques

THE VINEYARD VATS ROUTE

When, 150 years ago, the Bages district was practically carpeted in vines, the distance, the difficulties, the risks and the additional cost of transporting the harvest to the farmhouses led to the construction of vats in the vineyards themselves. This is the case of the Flequer valley, where an easy circular trail with very few inclines allows you to discover these spectacular constructions. Possibility of free or guided tour.

L'ITINÉRAIRE DES CUVES À VIN AU PIED DES VIGNES

Lorsque, il y a plus de cinquante ans de cela, la région du Bages était pratiquement recouverte de vignes, l'éloignement, les difficultés, les risques et le coût additionnel que représentait le transport du fruit des vendanges jusqu'aux maisons de campagne, entraînèrent la construction de cuves à vin dans les vignes même. C'est le cas de la vallée du Flequer, où un itinéraire circulaire simple, avec de faibles dénivelés, vous permettra de découvrir des constructions spectaculaires. Il est possible d'y effectuer des visites guidées ou libres.



15 Bages Terra de Vins (GC-4734) · Manresa · 686 108 724 · reserves@bagesterradevins.cat · www.bagesterradevins.cat

THE PLA DE BAGES ON HORSEBACK

Discover the Pla de Bages on horseback. The narrow lanes of the old town in Sant Fruitós de Bages and its market gardens give way to the great crop fields that now dominate the Bages. The vineyards at Mas de Sant Iscle bear witness to a district that maintains its wine-making roots. You can visit the wine cellar and taste some of its wines.

LE PLA DE BAGES À CHEVAL

Découvrez le Pla de Bages à cheval. Les ruelles étroites du centre historique de Sant Fruitós de Bages et ses potagers laissent la place aux grands champs de culture qui prédominent actuellement le Bages. Les vignes du Mas de Sant Iscle sont le témoin d'une région qui conserve ses racines vitivinicoles. Vous visiterez la cave et vous dégusterez certains de ses vins.



16 Bages Terra de Vins (GC-4734) · Manresa · 686 108 724 · reserves@bagesterradevins.cat · www.bagesterradevins.cat

PEDALLING AMONG THE VINEYARDS OF THE BAGES: AN EXPERIENCE FOR THE SENSES

Enjoy a wonderful mountain bike or e-bike ride through the DO Pla de Bages. Visit historic monuments and the most emblematic wine cellars, taste the best wines and enjoy the most welcoming places to stay and the exquisite gastronomy of our land.

PROMENADE À VÉLO AU MILIEU DES VIGNES DU BAGES : UNE EXPÉRIENCE POUR ÉVEILLER LES SENS

Profitez d'un magnifique itinéraire en V.T.T. ou à vélo électrique (e-bike) au cœur de la DO Pla de Bages. Visitez des monuments historiques et les caves les plus représentatives de la région, dégustez les meilleurs vins du coin et profitez d'hébergements extrêmement accueillants et de l'exquise gastronomie de notre terroir.



17 Tracks de Bacus (Trackstour) · 657 51 81 91 · info@trackstour.com · www.trackstour.com
Viatges Martí (GC-295) · Manresa · 610 355 736 · info@viatgesmarti.cat · www.viatgesmarti.cat

THE VINEYARD HUTS ROUTE

A unique trail along dusty paths amid vineyards and woods that will allow you to discover these superb dry stone constructions, witnesses to the traditional way of life of the wine growers. The oldest date from 300 years ago, while the most modern were built in the mid nineteenth century. At the end of the trail, your visit is rounded off with breakfast and wine tasting at the cellar.

ITINÉRAIRE À TRAVERS LES BARAQUES EN PIERRE SÈCHE

Il s'agit d'un itinéraire singulier passant par des chemins de terre, les vignes et les forêts, qui permet de faire découvrir aux visiteurs ces magnifiques constructions en pierre sèche, témoins d'un mode de vie traditionnel des viticulteurs. Les plus anciennes datent d'il y a 300 ans et les plus modernes de la moitié du XIXe s. À la fin de la promenade, la visite a pour point d'orgue un déjeuner et une dégustation de vins à la cave.



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



AND WHAT'S MORE, IN THE BAGES YOU CAN ALSO ENJOY THE FOLLOWING RESTAURANTS USING LOCAL PRODUCTS

The Fogons Gastronòmics del Bages culinary association is a cookery group currently made up of 23 chefs who work together to promote Bages gastronomy using local products, including the wines in the DO, local varieties of olive oil and Ral d'Avinyó pork. Its star dish is "Fogons Cod, a reinterpretation of the Manresa-style Cod of Ignasi Domènech", a master chef from Manresa in the late nineteenth and early twentieth centuries. Highlighting the traditions rooted in the region, cod is combined through the year with the traditional killing of the pig in winter, with the time of the hotpot when the market gardens of the Bages are at the height of their splendour, and with the season for picking wild mushrooms.

VOUS POURREZ AUSSI PROFITER DES RESTAURANTS ET DES PRODUITS DU TERROIR DU BAGES SUIVANTS

Els Fogons Gastronòmics del Bages sont un groupe de cuisine actuellement formé par 23 chefs qui travaillent ensemble dans le but de promouvoir la gastronomie du Bages au moyen de produits locaux : les vins de la DO, les variétés autochtones d'huile d'olive et le porc Ral d'Avinyó, entre autres. Son plat phare est la « Morue des Fogons, réinterprétation de la morue à la façon de Manresa d'Ignasi Domènech », maître cuisinier de la fin du XIXe s. et du début du XXe s. Fortement enracinée dans les traditions de ce terroir, la morue est combinée durant l'année avec l'époque d'abattage du porc en hiver, avec l'époque du poti-poti, expression qui signifie mélange en français, époque de splendeur du potager du Bages et avec l'époque des champignons, quand ils sont bons à être cueillis.

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

2 **Restaurant Aligué**
Ctra. de Vic, El Guix, 8 i 10
Manresa
93 873 25 62
info@restaurantaligue.es
www.restaurantaligue.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
93 831 70 36
restaurant@calcarter.net
www.calcarter.net

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

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

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

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

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

10 **Restaurant Cube**
Carrer d'Agustí Coll, 2-12
(els Trullols Parc) Manresa
93 877 35 21
info@cubeffd.com
www.cubeffd.com

11 **Restaurant Golden**
C. Artés s/n
Poligon els Dolors
Manresa
93 874 60 53
info@restaurantgolden.com
www.restaurantgolden.com

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

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

14 **Restaurant La Fonda**
Cami de Sant Benet s/n
Sant Fruitós de Bages
93 875 94 13
lafonda@monstbenet.com
www.monstbenet.com

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

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

17 **Restaurant L'Ó**
Cami de Sant Benet s/n
Sant Fruitós de Bages
93 875 94 29
lo@monstbenet.com
www.monstbenet.com

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

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

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

21 **Restaurant Rubell**
C. de la Vinya, 6, Calders
93 839 90 03
rubell@rubell.es
www.rubell.es

22 **Restaurant Rosamar**
C. de la Creu, 16, Balsareny
93 820 02 51
rosamarbalsareny@gmail.com
www.restaurantrosamar.net

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

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

Did you know that you can find natural food products of excellent quality in the Products of the Land Network of Barcelona Provincial Council?

This network includes all of Barcelona's counties and offers up to 55 unique natural food products. We've got eight in the Bages! One example is Manresa cold: farmers decide to harvest and sell it depending on the intensity of how

cold the weather has been, because it's the low temperatures that ensure the quality and its intense flavour. You can find these and many other products in the shops, markets and restaurants throughout the region. Give them a try!

Saviez-vous qu'au sein du réseau Xarxa Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona (Réseau des produits du terroir du Conseil provincial de Barcelone), vous trouverez des produits agroalimentaires d'excellente qualité?

Ce réseau rassemble les régions barcelonaises et présente jusqu'à cinquante-cinq produits agroalimentaires singuliers. Nous en avons huit d'entre eux dans le Bages ! Donnons pour exemple le chou vert de Manresa. Les agriculteurs décident de le cueillir et de le commercialiser en

fonction de l'intensité du froid qu'il y a eu. En effet, les basses températures sont celles qui garantissent sa qualité et son goût intense. Vous trouverez ces produits et bien d'autres encore dans les boutiques, sur les marchés et dans les restaurants de la région. Nous vous encourageons à les goûter!

