

EL BAGES

UN AUTÈNTIC REBOST

Assaboreix-lo!

EL BAGES
UNA AUTÈNTICA DESPENSA
¡saborealo!



GeoParc
Mundial UNESCO
de la Catalunya Central



elrebotdelBages



Xarxa Productes
de la Terra



www.bagesturisme.cat



EL BAGES, UN AUTÈNTIC REBOST

Tenim tan a prop productes frescos i de qualitat que hem deixat de valorar-los. S'ha anat perdent el coneixement dels productes del nostre territori i el sentit de l'estacionalitat. I, en canvi, consumim productes que vénen de lluny, que pateixen massa sovint processos de transformació per poder viatjar molts quilòmetres fins a nosaltres, que contenen potenciadors del sabor i conservants per assegurar que arribin a les nostres mans en unes mínimes condicions.

Els productes locals contaminen menys, perquè recorren menys quilòmetres per tal d'arribar a les nostres taules. A més, ens arriben més frescos, en millors condicions i amb més qualitat; i contribueixen a la conservació del saber tradicional, agrícola i gastronòmic i del paisatge que ens envolta. El contacte entre consumidor i productor afavoreix, també, un enriquiment mutu, i la possibilitat de compartir responsabilitats vinculades al model de producció i consum.

La producció de proximitat és un important actiu per a la comarca. Les empreses d'aquest sector contribueixen a l'economia local, preserven el paisatge i, alhora, són una part essencial de la cultura del territori.

EL REBOST DEL BAGES

Aquest projecte agrupa els productes agroalimentaris autòctons o locals, amb una marcada singularitat per raó de la climatologia, l'orografia o el tipus de terra del Bages. Constitueix una ferma aposta de la comarca i dels seus productors per una alimentació i una gastronomia de proximitat i d'una gran qualitat. El projecte del Rebost del Bages forma part de la Xarxa de Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona. Aquesta Xarxa és una agrupació voluntària de 12 ens locals d'àmbit supramunicipal impulsada per la Diputació, que té com a objectiu enfortir el teixit empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat de la demarcació de Barcelona.

PRODUCTES DE LA TERRA SINGULARS

Per producte singular entenem aquell que, en un territori de referència, destaca per les seves característiques diferenciades i úniques que el distingeixen de la resta. Aquestes particularitats poden ser degudes a factors diversos com són la tradició, la innovació i la qualitat. En qualsevol cas, un producte singular ha de comptar amb el factor associat de l'arrelament territorial d'allà on es produeix o s'elabora.

elrebotdelBages
www.rebotbages.cat

EL BAGES, UNA AUTÈNTICA DESPENSA

Tenemos tan cerca productos frescos y de calidad que hemos dejado de valorarlos. Se ha ido perdiendo el conocimiento de los productos de nuestro territorio y el sentido de la estacionalidad. Y, en cambio, consumimos productos que vienen de lejos, que sufren procesos de transformación para poder viajar muchos kilómetros hasta nosotros, que contienen potenciadores de sabor y conservantes para asegurar que lleguen a nuestras manos en unas condiciones mínimas.

Los productos locales contaminan menos, porque recorren menos kilómetros para llegar a nuestras mesas. Además, nos llegan más frescos, en mejores condiciones y con más calidad; y contribuyen a la conservación del saber tradicional, agrícola y gastronómico y del paisaje que nos rodea. El contacto entre consumidor y productor favorece, también, un enriquecimiento mutuo, y la posibilidad de compartir responsabilidades vinculadas al modelo de producción y consumo.

La producción de proximidad es un importante activo para la comarca. Las empresas de este sector contribuyen a la economía local, preservan el paisaje y, al mismo tiempo, son una parte esencial de la cultura del territorio.

“EL REBOST” DEL BAGES

Este proyecto agrupa los productos agroalimentarios autóctonos o locales, con una singularidad marcada por razones de la climatología, la orografía o el tipo de tierra del Bages. Constituye una firme apuesta de la comarca y de sus productores por una alimentación y una gastronomía de proximidad y de una gran calidad. El proyecto del Rebost del Bages forma parte de la Red de Productos de la Tierra de la Diputación de Barcelona. Esta Red es una agrupación voluntaria de 12 entes locales de ámbito supramunicipal impulsada por la Diputación, que tiene como objetivo fortalecer el tejido empresarial de productos alimentarios locales y de calidad de la demarcación de Barcelona.

PRODUCTOS DE LA TIERRA SINGULARES

Por producto singular entendemos aquel que, en un territorio de referencia, destaca por sus características diferenciadas y únicas que lo distinguen del resto. Estas particularidades pueden ser debidas a factores diversos como son la tradición, la innovación y la calidad. En cualquier caso, un producto singular debe contar con el factor asociado del arraigo territorial del lugar donde se produce o se elabora.

PRODUCTES SINGULARS DEL REBOST DEL BAGES

ALBERGÍNIA BLANCA

El generós regadiu de Manresa ha creant l'albergínia blanca que, sota la blancor de la seva pell, amaga una carn suau, melosa i d'agradable textura al paladar. Deliciosa quan la mengem arrebosada i fregida amb un bon oli d'oliva, farcida de carn picada o feta paté sobre una torrada cruixent. Un tresor més de la nostra terra que ens ofereix petits grans moments de felicitat.

TOMÀQUETS DEL BAGES

El tomàquet rosa del Cardener és una varietat de tomàquet del Bages que es conreava tradicionalment a Súria i altres hortes ribenques d'aquest riu a la comarca del Bages. És un tomàquet de tipus buit de dins i un vigorós color rosat. Presenta un gust molt característic, dolç i poc àcid, molt apreciat per la seva textura de pell fina i vigorosa carnositat. Al ser molt refrescant és un aliment idoni a l'estiu per menjar amb un bon raig d'oli o farcit.

COL VERDA MANRESANA

Amb el fred arriba la col verda i, una de les més saboroses que tenim en el nostre territori és la col verda Manresana; una varietat cultivada a les zones de regadiu que envolten Manresa. La fondalada on està situada la ciutat fa que el fred sigui intens, i això fa la col Manresana més tova i gustosa. És molt rica en vitamina C, més que les taronges, i ajuda absorbir el ferro de la carn i reforça el sistema immunològic.

MONGETA DE CASTELLFOLLIT DEL BOIX

Aquestes mongetes van arribar a Castellfollit del Boix fa prop de 300 anys, fruit d'un intercanvi comercial amb Amèrica. Estudis tècnics i morfològics han conclòs que es tracta d'una semilla i una planta de caràcters propis. De textura fina, aquestes mongetes no són farinoses ni pastoses. La seva pell fina aconsegueix, a més, que no siguin peludues al paladar. Presenta un gust de blat de moro marcat i una lleugera aroma que recorda a la patata.

MATÓ DE MONTSERRAT

El mató té història, i molta; a l'edat mitjana el mató eren unes postres tradicionals a Catalunya. El mató és un formatge de textura suau i fionja, i té un gust dolçenc i lletós. S'elabora principalment amb llet de vaca, però també de cabra o ovel·la i no conté ni conservants ni colorants. Les seves característiques, juntament amb l'absència de sal, permeten infinitat de combinacions gastronòmiques, com el tradicional mel i mató.

VI DO PLA DE BAGES

La DO Pla de Bages és el distintiu que agrupa cellers hereus de la tradició vitivinícola. Al segle XIX, el Bages va ser la comarca amb més vinya de Catalunya. Hi trobem varietats autòctones recuperades com la Picapoll i la Mandó. El sol i el clima del Bages donen uns vins amb molta frescor, d'amable concentració i amb bona capacitat per envellir. Vins impregnats amb notes balsàmiques d'espígol, farigola i romani, plantes dels boscos que envolten les vinyes.

OLI DE VARIETATS LOCALS DEL BAGES

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 Verdall de Manresa i la Vera, més propera a la zona limítrofa amb els vallesos. Una comarca amb uns olis d'oliva verga extra d'excel·lent qualitat, olis afruitats, equilibrats i de gust potent.

PRODUCTOS SINGULARES “DEL REBOST” DEL BAGES

BERENJENA BLANCA

El generoso regadio de Manresa ha cultivado la berenjena blanca que, bajo la blancura de su piel, esconde una carne suave, melosa y de agradable textura al paladar. Deliciosa cuando la comemos rebozada y frita con un buen aceite de oliva, rellena de carne picada o hecha paté sobre una tostada crujiente. Un tesoro más de nuestra tierra que nos ofrece pequeños grandes momentos de felicidad.

TOMATES DEL BAGES

El tomate rosa del Cardener es una variedad de tomate del Bages que se cultivaba tradicionalmente en Súria y otras huertas ribereñas de este río a la comarca del Bages. Es un tomate de tipo vacío de dentro y un vigoroso color rosado. Presenta un sabor muy característico, dulce y poco ácido, muy apreciado por su textura de piel fina y vigorosa carnosidad. Al ser muy refrescante es un alimento idóneo en verano para comer con un buen chorro de aceite o relleno.

COL VERDE MANRESANA

Con el frío llega la col verde y, una de las más sabrosas que tenemos en nuestro territorio es la col verde Manresana; una variedad cultivada en las zonas de regadio que rodean Manresa. La depresión donde está situada la ciudad hace que el frío sea intenso, y eso hace que la col Manresana sea más blanda y sabrosa. Es muy rica en vitamina C, más que las naranjas, y ayuda a absorber el hierro de la carne y refuerza el sistema inmunológico.

JUDÍA DE CASTELLFOLLIT DEL BOIX

Estas judías llegaron a Castellfollit del Boix hace cerca de 300 años, fruto de un intercambio comercial con América. Estudios técnicos y morfológicos han concluido que se trata de una semilla y una planta de carácter propio. De textura fina, estas judías no son harinosas ni pastosas. Su piel fina consigue, además, que no se note la piel al paladar. Presenta un sabor de maíz marcado y un ligero aroma que recuerda a la patata.

MATÓ DE MONTSERRAT

El mató tiene historia, y mucha; a la edad media el mató era un postre tradicional de Catalunya. El mató es un queso de textura suave y esponjosa, y tiene un gusto dulce y lechoso. Se elabora principalmente con leche de vaca, pero también de cabra u oveja y no contiene ni conservantes ni colorantes. Sus características, junto con la ausencia de sal, permiten infinitad de combinaciones gastronómicas, como el tradicional miel y mató.

VINO DO PLA DE BAGES

La DO Pla de Bages es el distintivo que agrupa bodegas herederas de la tradición vitivinícola. En el siglo XIX, el Bages fue la comarca con más viña de Cataluña. Encontramos variedades autóctonas recuperadas como la Picapoll y la Mandó. El suelo y el clima del Bages dan unos vinos con mucha frescura, de amable concentración y con una buena capacidad para envejecer. Vinos impregnados con notas balsámicas de lavanda, tomillo y romero, plantas de los bosques que rodean las viñas.

ACEITE DE ACEITUNA DEL BAGES

Desde hace unos años, una serie de pequeños productores repartidos por diferentes puntos del Bages están invirtiendo esfuerzos en la recuperación del cultivo del olivo y, en especial, en la recuperación de las variedades autóctonas, como la Corbella, que se localiza siguiendo la Vall del Cardener, la Verdall de Manresa y la Vera, más cercana a la zona limítrofe con los vallesos. Una comarca con unos aceites de oliva virgen extra de excelente calidad, aceites afruitados, equilibrados y de potente gusto.



LA RESTAURACIÓ AL BAGES

Als restaurants del Bages hi trobaràs productes d'aquí, directes de l'hort a la taula, collits i cuinats amb delicadesa i professionalitat. Aquell tomàquet que arriba a la cuina i encara manté, entre la seva pell, una mica de fang; o aquelles mongetes seques que, al cuinar-les, inunden la cuina d'olor de tradició.

Una cuina d'interior, nascuda i cuinada aquí des de temps remots, per llepar-se els dits, amb plats estrella com el bacallà a la Manresana.

El Bages ofereix moltes bel·leses per a les persones que s'interessen per conèixer-lo, la gastronomia és un dels seus atractius.

LA RESTAURACIÓN EN EL BAGES

En los restaurantes del Bages encontrarás productos de aquí, directos del huerto a la mesa, recogidos y cocinados con delicadeza y profesionalidad. Aquel tomate que llega a la cocina y todavía mantiene, entre su piel, un poco de barro; o aquellas alubias blancas que, al cocinarlas, inundan la cocina de olor de tradición.

Una cocina de interior, nacida y cocinada aquí desde tiempos remotos, para chuparse los dedos, con platos estrella como el bacalao a la Manresana.

El Bages ofrece muchas bellezas para las personas que se interesan para conocerlo, la gastronomía es uno de sus atractivos.



TURISME GASTRONÒMIC
TURISMO GASTRONÓMICO



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@marisquerianladis.com
www.marisquerianladis.com

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

11 **Restaurant Golden**
C. Artés s/n
Polígon 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**
Camí 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@laprensahotelrural.com
www.laprensahotelrural.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**
Camí 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, Balsearen
93 820 02 51
rosamarbalsearen@gmail.com
www.restaurantrosamar.net

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

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

L'Ó, RESTAURANT AMB ★ MICHELIN

Fusió de modernitat i tradició: El Restaurant L'Ó, guardonat des del 2013 amb una estrella Michelin, neix amb la voluntat de fer gaudir els clients amb tots els sentits. Receptes suggerents i atrevides, al servei dels sabors i ingredients tradicionals de la cuina de sempre. El xef: Jordi Llobet ha participat en múltiples campionats de prestigi internacional, va aconseguir el segon premi al “Millor Jove Cuiner d'Espanya” l'any 2008, i ha co-laborat en diverses ocasions amb xefs del prestigi de Martín Berasategui i Juan Mari Arzak.

L'Ó, RESTAURANTE CON ★ MICHELIN

Fusión de modernidad y tradición: El restaurante L'Ó, galardonado desde 2013 con una estrella Michelin, nace con la voluntad de hacer disfrutar a los clientes con todos los sentidos. Recetas sugerentes y atrevidas, al servicio de los sabores y ingredientes tradicionales de la cocina de siempre.

El chef: Jordi Llobet ha participado en múltiples campeonatos de prestigio internacional, logró el segundo premio al “Mejor Joven Cocinero de España” en el año 2008 y ha colaborado en diversas ocasiones con chefs del prestigio de Martín Berasategui y Juan Mari Arzak.

Restaurant l'Ó · Camí de Sant Benet s/n · Sant Fruitós de Bages · 93 875 94 29 · 630 511 971 · lo@monstbenet.com · www.monstbenet.com

Horaris: Dinars de dijous a diumenge de 13.00h a 15.00h i sopars de divendres a dissabte de 20.30h a 22.00h.

Horarios: Comidas de jueves a domingo de 13.00h a 15.00h y cenas de viernes a sábado de 20.30h a 22.00h.



Restaurant amb ★ Michelin

Sabies que a la Xarxa Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona trobaràs productes agroalimentaris d'excel·lent qualitat?

Aquesta xarxa agrupa les comarques barcelonines i presenta fins a cinquanta-cinc productes agroalimentaris singulars. Al Bages en tenim vuit! Un exemple és la col verda Manresana, els pagesos decideixen collir-la i comercialitzar-la en funció de la intensitat del

fred que hi ha hagut, perquè les baixes temperatures són les que garanteixen la qualitat i el seu sabor intens. Aquests i molts d'altres productes els trobareu a les botigues, mercats i restaurants de la comarca. T'animeu a tastar-los!

¿Sabías que en la Red de Productos de la Tierra de la Diputación de Barcelona encontrarás productos agroalimentarios de excelente calidad?

Esta Red agrupa las comarcas de Barcelona y presenta hasta cincuenta y cinco productos agroalimentarios singulares. ¡En el Bages tenemos ocho! Un ejemplo es la col verde Manresana, los agricultores deciden cosecharla y comercializarla en función de la

intensidad del frío que ha habido, porque las bajas temperaturas son las que garantizan su calidad y su sabor intenso. Estos, y muchos otros productos los encontraréis en las tiendas, mercados y restaurantes de la comarca. ¡Te animamos a probarlos!



+ info a xarxaproductesdelaterra.diba.cat