

CATALÀ / CASTELLANO



EL BAGES UNA TERRA PER MENJAR-SE-LA

Assaboreix-lo!



EL BAGES UNA TIERRA PARA
COMÉRSELA
¡saboréalo!



GeoParc
Mundial UNESCO
de la Catalunya Central



elrebotdelBages



EL BAGES ET CONVIDA A VENIR. THI AVENTURES?

El Bages, reflex d'una gran varietat arquitectònica i paisatgística, és també el reflex d'una gran diversitat d'aliments; una riquesa gastronòmica que fa, del Bages, un rebost de productes naturals i una comarca on venir a assaborir la bona cuina.

Quan parlem d'identitat, el primer que ens ve el cap és la llengua, la cultura, les tradicions o els costums... Però hi ha una identitat que ens arriba per mitjà dels sentits: uns paisatges vistos i viscuts gravats a la memòria; uns olors que ens acompanyen tota la vida, uns sons que ens transporten a records llunyans.

La identitat dels sabors ocupa un lloc remarcable. Els productes que hem vist créixer a la terra o els menjars que ens han acompanyat des de la infantesa i que són propis del nostre entorn posseeixen una força especial.

EL BAGES TE INVITA A VENIR. ¿TE ATREVES?

El Bages, reflejo de una gran variedad arquitectónica y paisajística, es también el reflejo de una gran diversidad de alimentos, una riqueza gastronómica que hace del Bages una despensa de productos naturales y una comarca donde venir a saborear la buena cocina.

Quando hablamos de identidad, lo primero que nos viene a la cabeza es la lengua, la cultura, las tradiciones o las costumbres... Pero hay una identidad que nos llega a través de los sentidos: unos paisajes vistos y vividos, grabados en la memoria; unos olores que nos acompañan toda la vida, unos sonidos que nos transportan a recuerdos lejanos.

La identidad de los sabores ocupa un lugar remarcable. Los productos que hemos visto crecer a la tierra, o la comida que nos ha acompañado desde de la infancia, y que es propia de nuestro entorno, poseen una fuerza especial.



Índex

Índice

Oleoturisme	p. 3
Oleoturismo	
Experiències oleoturístiques	p. 4
Experiencias oleoturísticas	
Enoturisme	p. 6
Enoturismo	
Cellers DO Pla de Bages	p. 7
Bodegas DO Pla de Bages	
Experiències enoturístiques	p. 10
Experiencias enoturísticas	
Restauració	p. 11
Restauración	
Restaurant amb * Michelin	p. 11
Restaurante con * Michelin	
Els Fogons Gastronòmics del Bages	p. 12
Los Fogones Gastronómicos del Bages	
Productes singulars	p. 13
Productos singulares	

El Bages
terra de contrastos
El Bages
tierra de contrastes



EL BAGES, TERRITORI D'OLIVERES AMB HISTÒRIA

El conreu de l'olivera al Bages es remonta a temps llunyans 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 i les gelades dels anys 1956 i 1962 van fer retrocedir el cultiu d'olivera a la zona. Malgrat les inclemències, sortosament alguns dels cultius es van mantenir i els peus de les oliveres afectades no van morir, sinó que van rebrotar.

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

Un seguit de petits productors 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.

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 trulls i les construccions de pedra seca, i descobrir l'oli d'oliva verge extra d'excel·lent qualitat que se n'obté.

EL BAGES, TERRITORIO DE OLIVOS CON HISTORIA

El cultivo del olivo al Bages se remonta a tiempos lejanos y así nos lo evidencian ciertos vestigios que nos demuestran la tradición de este cultivo y la obtención de aceite en el territorio: prensas de aceite, cubos de piedra, piedras de molino, construcciones de piedra seca, piedras de prensa, entre otros. La llegada de la industrialización textil, con una fuerte presencia en las concas fluviales del Bages y las heladas de los años 1956 y 1962 hicieron retroceder el cultivo del olivo en la zona. A pesar de las inclemencias, afortunadamente algunos de los cultivos se mantuvieron y los pies de los olivos afectados no murieron, sino que rebrotaron.

LA ILUSIÓN DE RECUPERAR LAS VARIETADES AUTÓCTONAS Y DE OBTENER UN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE EXCELENTE CALIDAD

Una serie de pequeños productores 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.

DESCUBRE EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE LA MANO DE LOS PRODUCTORES

Los productores del Bages te abren las puertas de su casa para que vivan en primera persona la experiencia de pasear rodeado de olivos, conocer cómo se están recuperando las variedades autóctonas, visitar los elementos de su valioso patrimonio como son los molinos de aceite o almazaras y las construcciones de piedra seca, y descubrir el aceite de oliva virgen extra de excelente calidad que se obtiene.

Experiències oleoturístiques

Experiencias oleoturísticas

Cal trucar prèviament per concretar la visita

Llamar previamente para concretar la visita.

NAVÀS

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

Passejades entre oliveres per 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.

VISITA GUIADA A LOS OLIVOS, CATA DE ACEITES Y MARIDAJE GASTRONÓMICO

Paseos entre olivos para conocer las variedades arbequina y corbella. Visitaremos el obrador y la bodega, haremos una cata de aceites profesional, degustaremos tapas maridadas con los aceites vírgenes extra, vinos y productos del valle. Opcional: menú degustación Oli Migjorn.

1 Oli Migjorn Casa Migjorn · Navàs · 690 023 117 · 666 421 406 · comunicacio@olimigjorn.com · www.olimigjorn.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 olfatiu i gustatiu, els defectes i les propietats que hi podem trobar.

INICIACIÓN A LA CATA DE ACEITES

El curso quiere introducir al mundo de la cata de aceites. Hablaremos de las distintas categorías comerciales, los elementos clave a lo largo del proceso de producción (las tareas del campo, la cosecha de las aceitunas y el molino) que nos permiten conseguir aceites de calidad. Finalmente, aprenderemos a hacer una cata de aceites, el análisis olfativo y gustativo, los defectos y las propiedades que podemos encontrar.

2 Oli Migjorn Casa Migjorn · Navàs · 690 023 117 · 666 421 406 · comunicacio@olimigjorn.com · www.olimigjorn.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 la collita i visitarem les instal·lacions. Opcional: menú degustació d'Oli Migjorn (consultar).

COSECHA DE LAS ACEITUNAS CON DESAYUNO

¿Quieres vivir la experiencia de recoger las aceitunas? ¿Quieres empezar con un desayuno de pan tostado, aceite virgen extra y botifarra? Aprenderemos y compartiremos el proceso de la cosecha y visitaremos las instalaciones. Opcional: menú degustación Oli Migjorn (consultar).

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

TAST DELS OLIS DE LES DUES VARIETATS AUTÒCTONES DEL BAGES, LA CORBELLA I LA VERDAL.

Recorregut per 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.

CATA DE LOS ACEITES DE LAS DOS VARIETADES AUTÓCTONAS DEL BAGES, LA CORBELLA Y LA VERDAL.

Recorrido por los olivos centenarios de más de 400 años de historia. Visitaremos los cultivos de los nuevos olivos Corbella, hijos de los antiguos que ya existían en la finca, y os explicaremos el proceso de recuperación que estamos llevando a cabo. Finalmente, acabaremos haciendo una cata de aceite virgen extra de las dos variedades autóctonas.

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



SANT FRUITÓS DE BAGES

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.

VISITA PARA GRUPOS EN EL MOLÍ D'OLI ROCH DEL BAGES

Actividad para grupos en la que visitaremos el molino de aceite y explicaremos el proceso de la elaboración del aceite paso a paso a través de un video. Al terminar la visita, pasaremos a la agrotienda y degustaremos el aceite.



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

MANRESA

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

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

RUTA EN 4X4 ENTRE OLIVARES, VIÑAS Y BARRACAS DE VIÑA

Explicación histórica de la finca y del castillo Oller del Mas, originario del s.X. Recorrido en 4x4 por los olivares y viñas para descubrir barracas de viña del s. XIX, típicas del Bages. Seguidamente, visita a la bodega para conocer el proceso productivo que siguen los vinos, visita al castillo y a la sala de crianza en bota para finalizar con una cata de aceite y vinos.



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

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.

DESCUBRID LA UMBRÍA DE L'AGNETA CON UNA EXPERIENCIA A MEDIDA

¿Sabíais que durante muchos años el Bages se conocía por la calidad de sus vinos, pero también de sus aceites? ¿Queréis entrar en el mundo de la cata de aceites? Disfrutad del Bages secreto con una experiencia a medida alrededor de los olivares de una finca con más de 500 años de historia.



7 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

SÚRIA

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, també, els diferents processos que s'han seguit per tal de recuperar-la.

VISITA EL HUERTO DEL NAVARRO

Durante la visita a la finca, podréis ver plantaciones nuevas y viejas de la variedad Corbella; os daremos a conocer esta variedad autóctona de la Vall del Cardener y, también, los distintos procesos que se han aplicado para recuperarla.



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

MURA

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 Verdàl.

VISITA PARA GRUPOS EN EL MOLÍ DEL MIG

Haremos un recorrido entre los olivares y conoceremos el entorno. Seguidamente, visitaremos el Molí del Mig de Mura, un molino antiguo del siglo X, y finalmente haremos una cata de aceite virgen extra de los olivos de las variedades Vera y Verdàl.



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

LA VINYA I EL VI DEL BAGES, LA FORÇA DE LA TERRA

El Pla de Bages és una zona privilegiada, situada enmig de formacions muntanyoses mítiques com Montserrat, la Serra de Castellallat i el Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac.

Situat en un territori designat com a Geoparc Mundial UNESCO de la Catalunya Central, al Pla de Bages la relació entre geologia i vi existeix des que el ser humà va fer-se viticultor. La història geològica ha determinat les roques, l'orografia i el microclima que conformen el paisatge.

Quan fa cent cinquanta anys la comarca del Bages estava pràcticament entapissada de vinyes, els pagesos van excel·lir en la construcció d'elements que els ajudaven a treballar més còmodament i evitaven que la collita es malmetés. Són les barraques de vinya i les tines de vi, construccions de pedra seca que es van fer necessàries per als pagesos davant del treball continuat al camp, per guardar l'utillatge agrícola o bé per protegir-se de les inclemències del temps. Antigament es trobaven a peu de vinya i, degut als canvis produïts en el món rural, en l'actualitat moltes d'elles es troben situades dins el bosc.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN PLA DE BAGES

La DO Pla de Bages és el distintiu que agrupa els cellers hereus de la llarga tradició vitivinícola de la que va ser, al segle XIX, la comarca amb més vinya de Catalunya.

El ric passat vitícola del Bages fa que l'estudi i la recuperació de les varietats autòctones, com la coneguda Picapoll i la recent recuperada Mandó, donin identitat i molta projecció de futur al territori.

Els cellers del Bages són, en gran mesura, familiars, i tots tenen vinyes pròpies. Aquestes característiques impliquen una cura tradicional i molt personalitzada de la vinya, que es tradueix en la qualitat dels seus vins.

ENOTURISME AL BAGES

Els cellers de la DO Pla de Bages ofereixen activitats per enriquir la cultura del vi: visites guiades, tast de vins, concerts, excursions, botiga... Aproveu per allotjar-vos entre vinyes, tastar la gastronomia, participar en les festes populars, i descobrir el patrimoni vitícola i el territori amb les rutes entre vinyes.

Si no vols parar de sorprendre't i vols gaudir noves experiències enoturístiques, endinsa't a la comarca del Bages, als seus singulars paisatges del vi i a la seva història vinícola.

LA VIÑA Y EL VINO DEL BAGES, LA FUERZA DE LA TIERRA

El Pla de Bages es una zona privilegiada, situada en medio de formaciones montañosas míticas como Montserrat, la Serra de Castellallat y el Parque Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac.

Situado en un territorio designado como a Geoparque Mundial UNESCO de la Catalunya Central, en el Pla de Bages la relación entre geología y vino existe desde que el ser humano se hizo viticultor. La historia geológica ha determinado las rocas, la orografía y el microclima que conforman el paisaje. Cuando hace ciento cincuenta años la comarca del Bages estaba prácticamente tapizada de viñas, los payeses destacaron en la construcción de elementos que les ayudaban a trabajar más cómodamente y evitaban que la cosecha se estropeará. Son las barracas de viña y las tinas de vino, construcciones de piedra seca que se hicieron necesarias para los payeses delante del trabajo continuo al campo, para guardar las herramientas agrícolas o bien para protegerse de las inclemencias climáticas. Antiguamente situadas a pie de las viñas y que, debido a los cambios producidos en el mundo rural, en la actualidad muchas de ellas se encuentran engullidas por los bosques.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PLA DE BAGES

La DO Pla de Bages es el distintivo que agrupa las bodegas heredadas de una larga tradición vitivinícola de la que fue, en el siglo XIX, la comarca con más viñas de Catalunya. El rico pasado vitícola del Bages hace que el estudio y la recuperación de las variedades autóctonas, como la conocida Picapoll y la reciente recuperada Mandó, den identidad y mucha proyección de futuro al territorio.

Las bodegas del Bages son mayoritariamente, empresas agrarias familiares, y todas tienen viñas propias. Estas características implican un cuidado tradicional y muy personalizado de la viña, que se traduce en la calidad de sus vinos.

ENOTURISMO EN EL BAGES

Las bodegas de la DO Pla de Bages ofrecen actividades para enriquecer la cultura del vino: visitas guiadas, cata de vinos, conciertos, excursiones, tiendas... Aprovechad para alojaros entre viñas, degustar la gastronomía, participar en las fiestas populares y descubrir el patrimonio vitícola y el territorio con las rutas entre viñas.

Si no quieres dejar de sorprenderte y quieres disfrutar de nuevas experiencias enoturísticas, adéntrate a la comarca del Bages, a sus singulares paisajes del vino y a su historia vinícola.



Cellers DO Pla de Bages

Bodegas DO Pla de Bages



Cal trucar prèviament per concretar la visita.

Llamar previamente para concretar la visita.

ABADAL

Amb una tradició familiar en el món vinícola de més de 8 segles, Abadal és identitat, singularitat, varietats locals, cultura, passió pel vi i innovació. Aquests valors s'expressen en experiències enoturístiques de proximitat que acosten al visitant a l'origen i l'essència del celler, permetent mostrar qui són als qui estimen el vi i el patrimoni històric.

ABADAL

Con una tradición familiar en el mundo vinícola de más de 8 siglos, Abadal es identidad, singularidad, variedades autóctonas, cultura, pasión por el vino e innovación. Estos valores se expresan en experiencias enoturísticas de proximidad que acercan al visitante al origen de la esencia de la bodega, permitiendo mostrar quién son a los que aman el vino y el patrimonio histórico.

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



CAVES GIBERT

Caves Gibert és un dels cellers històrics del Bages, amb tres segles de tradició en l'elaboració de vins i elaboradors de cava des de 1920. Es tracta d'una visita única, ja que permet conèixer el procés d'elaboració i visitar un celler concebut exclusivament per a l'elaboració de cava, amb unes caves subterrànies i accessos petits que mostren la manera artesanal de treballar.

CAVES GIBERT

Caves Gibert es una de las bodegas históricas del Bages, con tres siglos de tradición en la elaboración de vinos y elaboradores de cava desde 1920. Se trata de una visita única, ya que permite conocer el proceso de elaboración y visitar una bodega concebida exclusivamente para la elaboración del cava, con unas cavas subterráneas y pequeños accesos que muestran el modo artesanal de trabajar.

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



CELLER COOPERATIU D'ARTÉS

En la seva visita fareu un recorregut pels més de 100 anys d'història de la cooperativa a través de la visita al celler, els 3 pisos subterrànies de caves i el tast dels vins representatius de la cooperativa, entre els quals en destaca el Picapoll. Actualment compta també amb una Agrobotiga i l'Espai Artium, un espai de degustació dels productes locals i de proximitat.

BODEGA COOPERATIVA DE ARTÉS

En esta visita haréis un recorrido por los más de 100 años de historia de la cooperativa a través de la visita a la bodega, a los 3 pisos subterráneos de cavas y la cata de los vinos representativos de la cooperativa, entre los que destaca el Picapoll. Actualmente cuenta también con una Agrotienda y Espai Artium, un espacio de degustación de los productos locales y de proximidad.

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



CELLER COOPERATIU DE SALELLES

El Celler Cooperatiu de Salelles, es fundà l'any 1926 en l'activitat en l'activitat d'elaboració i venda dels vins produïts pels seus socis. Dóna servei a l'agricultura i ramaderia de la zona, transformant i comercialitzant els seus productes. Actualment elabora vins i pinso ecològics. Disposa d'una Agrobotiga amb productes agropecuaris i productes locals de la zona.

BODEGA COOPERATIVA DE SALELLES

La bodega cooperativa de Salelles se fundó el año 1926 en la actividad de la elaboración y venta en común de los vinos producidos por sus socios. Da servicio a la agricultura y ganadería de la zona, transformando y comercializando sus productos. Actualmente elabora vinos y piensos ecológicos. Dispone de una Agrotienda con productos agropecuarios y productos locales de la zona.

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



CELLER LES ACÀCIES

Petita finca situada a Avinyó que va reprendre el cultiu de la vinya sobre terrenys que, antigament, ja ho havien estat. La transformació d'una vella quadra en celler; aquesta és la història d'un celler que començà a partir de l'afició a la cultura del vi per compartir-la amb les amistats i que, poc a poc, està esdevenint tota una producció artesanal a petita escala. Visites només per a professionals amb reserva prèvia.

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

BODEGA LES ACÀCIES

Pequeña finca situada en Avinyó que retomó el cultivo de la viña sobre terrenos que, antiguamente, ya lo habían sido. La transformación de una vieja cuadra en bodega; esta es la historia de una bodega que empezó a partir de la afición a la cultura del vino para compartirla con las amistades y que, poco a poco, se está convirtiendo en una producción artesanal a pequeña escala. Visitas sólo para profesionales con reserva previa.



CELLER SANMARTÍ

El Mas Sanmartí de Serrahima és una propietat familiar dedicada al conreu de la vinya i a la producció de vi des de que es coneix la seva existència documentada a l'any 996. Les instal·lacions del celler històric han estat renovades i adaptades als nous temps. El vi s'elabora amb varietats autòctones, escollides entre les que existien a la propietat a finals del segle XIX.

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

BODEGA SANMARTÍ

El Mas Sanmartí de Serrahima es una propiedad familiar dedicada al cultivo de la viña y a la producción de vino desde que se conoce su existencia documentada en el año 996. Las instalaciones de la bodega histórica han sido renovadas y adaptadas a los nuevos tiempos. El vino se elabora con variedades autóctonas, escogidas entre las que existían en la propiedad a finales del siglo XIX.



CELLER SOLERGIBERT

Un total de 10 generacions dedicades al conreu de la vinya. Podríem parlar dies i dies de les il·lusions fetes realitat i dels projectes que tenen, però tot això ho trobareu dins d'unes ampolles de vi que porten a l'etiqueta el cognom: Solergibert; que, per a molts, és sinònim de tradició. La seva visita és per a conèixer el treball d'una vida dedicada al vi. Botiga de dilluns a dissabte de 9 h a 13 h i de 17 h a 20 h.

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

BODEGA SOLERGIBERT

Un total de 10 generaciones dedicadas al cultivo de la viña. Podríamos hablar días y días de las ilusiones hechas realidad y de los proyectos que tienen, pero todo esto lo encontraréis dentro de unas botellas que llevan en la etiqueta un apellido: Solergibert; que, para muchos, es sinónimo de tradición. Su visita es para conocer el trabajo de una vida dedicada al vino. Tienda de lunes a sábado de 9h a 13h y de 17h a 20h.



CELLER EL MOLÍ – COLLBAIX

Després de quatre generacions dedicades al conreu de la vinya, es continua treballant amb noves varietats i sistemes adaptats a la vitivinicultura actual. Tot un referent de la viticultura ecològica. Situat al peu de la muntanya del Collbaix, us convidem a pujar al cim on gaudireu d'una magnífica vista de les vinyes i de tot el 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

BODEGA EL MOLÍ – COLLBAIX

Después de cuatro generaciones dedicadas al cultivo de la viña, se sigue trabajando con las nuevas variedades y sistemas adaptados a la vitivinicultura actual. Todo un referente de la viticultura ecológica. Situado al pie de la montaña del Collbaix os invitamos a subir a la cima, donde disfrutaréis de una magnífica vista de las viñas y de todo el Pla de Bages



EXIBIS

Exibis neix amb la voluntat de recuperar el caràcter singular històric dels vins de la zona, amb una clara aposta per les varietats velles com la Sumoll i la Mandó, articulades mitjançant la Cabernet Sauvignon. Vinyes de cultiu en ecològic. Es tracta de les primeres vinyes al Bages acompanyades amb el treball i la mirada biodinàmica. Visites només per a professionals amb reserva prèvia.

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

EXIBIS

Exibis nace con la voluntad de recuperar el carácter singular histórico de los vinos de la zona, con una clara apuesta para las variedades antiguas como la Sumoll y la Mandó, articuladas mediante la Cabernet Sauvignon. Viñas de cultivo en ecológico. Se trata de las primeras viñas al Bages acompañadas con el trabajo y la mirada biodinámica. Visitas sólo para profesionales con reserva previa.



FARGAS-FARGAS

Celler situat al poble de Salelles, dedicat al cultiu de la vinya i a l'elaboració dels seus vins. Respecte per la terra, acurat treball de la vinya al pas de les estacions, il·lusió en cada nou vi posat a l'ampolla. Us convidem a descobrir i tastar un paisatge entre vinyes i botes quan us vingui de gust. Venda de vi de dimarts a dissabte de 9h a 13h i de 16h a 19h. Diumenges de 10h a 13h.

FARGAS-FARGAS

Bodega situada en el pueblo de Salelles, dedicada al cultivo de la viña y a la elaboración de sus vinos. Respeto por la tierra, acurado trabajo de la viña al paso de las estaciones, ilusión en cada nuevo vino puesta en la botella. Os invitamos a descubrir y catar un paisaje entre viñas y botas cuando os apetezca. Venta de vino de martes a sábado de 9h a 13h y de 16h a 19h. Domingos de 10h a 13h.



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

HERETAT OLLER DEL MAS

La família Margenat aposten per vins de qualitat seguint els valors dels seus avantpassats: la família, el respecte pel medi ambient i el compromís amb el territori. En una finca de 600ha, hi trobareu un castell del s.X, un celler ecològic, un restaurant i una zona esportiva amb piscina, camp de futbol i voleibol, pàdel i un Pitch and Putt de 18 forats.

HERETAT OLLER DEL MAS

La familia Margenat apuestan por vinos de calidad siguiendo los valores de sus antepasados: la familia, el respeto por el medio ambiente y el compromiso por el territorio. En una finca de 600ha, encontraréis un castillo del s.X, una bodega ecológica, un restaurante y una zona deportiva con piscina, campo de fútbol y voleibol, pádel y un Pitch&Putt de 18 hoyos.



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

MAS DE SANT ISCLE

La propietat del Mas de Sant Iscle, documentada l'any 950, té el privilegi d'estar situada en un entorn únic al costat de Manresa, a tocar del canal de la Sèquia i amb unes espectaculars vistes a Montserrat. El celler treballa amb gran interès per les varietats autòctones, com la Picapoll i la Picapoll Negre. Disposa d'agrobotiga i de servei de bar amb terrassa.

MAS DE SANT ISCLE

La propiedad del Mas de Sant Iscle, documentada el año 950, tiene el privilegio de estar situada en un entorno único al lado de Manresa, cerca del canal de la Sèquia y con unas espectaculares vistas a Montserrat. La bodega trabaja con mucho interés para las variedades autóctonas, como la Picapoll y la Picapoll Negro. Dispone de agrotienda y de servicio de bar con terraza.



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

VINS COLLTOR

Vins Colltor és un petit celler situat en plena natura, amb un mètode de treball completament artesanal i sostenible. La finca també compta amb ametllers, oliveres i alzines. Cuiden amb respecte les parets de pedra originals. Passejar per les vinyes i el bosc de Colltor us permetrà gaudir de l'única vinya de Catalunya amb vistes a Montserrat i al Pirineu alhora.

VINOS COLLTOR

Vinos Colltor es una pequeña bodega situado en plena naturaleza, con un método de trabajo completamente artesanal y sostenible. La finca también cuenta con almendros, olivos y encinas. Cuidan con respecto las paredes de piedra originales. Pasear por las viñas y el bosque de Colltor os permitirá disfrutar de la única viña de Cataluña con vistas a Montserrat y al Pirineo al mismo tiempo.



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

VINS GRAU

Celler situat just al costat de l'antic Castell Lombard de Maians Vell, un edifici romànic construït poc abans de l'any 924. Amb el pas del temps, no sols han treballat la vinya amb dedicació, sinó que, en ella, han consolidat la seva passió pels vins, dedicant-hi tot l'esforç per aconseguir el millor de cada collita.

VINOS GRAU

Bodega situada justo al lado del antiguo Castillo lombardo de Maians Vell, un edificio románico construido poco antes del año 924. Con el paso del tiempo, no sólo han trabajado la viña con dedicación, sino que, en ella, han consolidado su pasión por los vinos, dedicando todo el esfuerzo para conseguir lo mejor de cada cosecha.



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

Experiències enoturístiques

Experiencias enoturísticas

RUTA DE LES TINES A PEU DE VINYA

Quan fa cent cinquanta anys la comarca del Bages estava pràcticament entapissada de vinyes, la llunyania, les dificultats, els riscos i el cost addicional de transportar la verema fins als masos van provocar que es construïssin les tines a les pròpies vinyes. És el cas de la vall del Flequer, on un senzill recorregut circular i amb escassos desnivells permet descobrir unes construccions espectaculars. Possibilitat de visita lliure o guiada.

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

RUTA DE LAS TINAS A PIE DE VIÑA

Quando hace ciento cincuenta años la comarca del Bages estaba prácticamente tapizada de viñas, la lejanía, las dificultades, los riesgos y el coste adicional de transportar la vendimia hasta los masos provocó que se construyesen tinas en las mismas viñas. Es el caso de la Vall del Flequer, donde un sencillo recorrido circular y con poco desnivel permite descubrir unas construcciones espectaculares. Posibilidad de visita libre o guiada.



EL PLA DE BAGES A CAVALL

Descobreix el Pla de Bages a cavall. Els carrerons estrets del nucli antic de Sant Fruitós de Bages i els seus horts deixen pas als grans camps de conreu que actualment predominen al Bages. Les vinyes del Mas de Sant Iscle són el testimoni d'una comarca que manté les seves arrels vitivinícoles. Visitareu el celler i tastareu alguns dels seus vins.

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

EL PLA DE BAGES EN CABALLO

Descubre el Pla de Bages en caballo. Las calles estrechas del núcleo antiguo de Sant Fruitós de Bages y sus huertos dejan paso a grandes campos de cultivo que actualmente predominan el Bages. Las viñas del Mas de Sant Iscle son el testimonio de una comarca que mantiene sus orígenes vitivinícolas. Visitaréis la bodega y cataréis algunos de sus vinos.



PEDALANT ENTRE VINYES DEL BAGES: UNA EXPERIÈNCIA PER ALS SENTITS

Gaudiu d'una magnífica ruta en BTT o bici elèctrica (e-bike) per la DO Pla de Bages. Visiteu monuments històrics i els cellers més representatius, degusteu els millors vins i gaudiu dels allotjaments més acollidors i de l'exquísida gastronomia de la nostra terra.

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

PEDALEANDO ENTRE VIÑAS DEL BAGES, UNA EXPERIENCIA PARA LOS SENTIDOS

Disfrutad de una magnífica ruta en BTT o bici eléctrica (e-bike) por la DO Pla de Bages. Visitad monumentos históricos y las bodegas más representativas, degustad los mejores vinos y disfrutad de los alojamientos más acogedores y de la exquisita gastronomía de nuestra tierra.



RUTA DE LES BARRAQUES DE VINYA

Un singular recorregut per camins de terra, vinyes i boscos, que permet descobrir als visitants aquestes magnífiques construccions de pedra seca, testimonis d'una forma de vida tradicional dels viticultors. Les més antigues daten de 300 anys enrere, i les més modernes, de mitjans del segle XIX. Al finalitzar la passejada, es culmina la visita amb un esmorzar i amb una degustació de vi al celler.

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

RUTA A LAS BARRACAS DE VIÑA

Un singular recorrido por caminos de tierra, viñas y bosques, que permite descubrir a los visitantes estas magníficas construcciones de piedra seca, testigos de una forma de vida tradicional de los viticultores. Las más antiguas datan de 300 años atrás, y las más modernas, de mediados del siglo XIX. Al finalizar el paseo, se culmina la visita con un desayuno y con una degustación de vino en la bodega.



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 belleses 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.



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 col·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 amb ★ Michelin

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.





I, A MÉS, AL BAGES TAMBÉ PODRÀS GAUDIR DELS SEGÜENTS RESTAURANTS AMB PRODUCTES DE LA TERRA

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

Y, ADEMÁS, EN EL BAGES TAMBIÉN PODRÁS DISFRUTAR DE LOS SIGUIENTES RESTAURANTES CON PRODUCTOS DE LA TIERRA

Els Fogons Gastronòmics del Bages es un colectivo de cocina formado, actualmente, por 23 chefs que colaboran para promocionar la gastronomía de la comarca con productos locales: los vinos de la DO, las variedades autóctonas de aceite de oliva y el Porc (cerdo) Ral d'Avinyó, entre otros. Su plato estrella es el "Bacalao de los Fogones; reinterpretación del Bacalao a la Manresana de Ignasi Domènech", maestro cocinero de Manresa de finales del s.XIX y principios del s.XX. Incidiendo en las arraigadas tradiciones al territorio, el bacalao se combina durante el año con el tiempo de matanza en invierno, con el poti poti cuando los huertos están en su esplendor, y con la época de las setas cuando hay para recogerlas.

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 Aligüé**
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@cubeFd.com
www.cubeFd.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**
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
lapremsa@lapremsahtelrural.com
www.lapremsahtelrural.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
rosamarsalsareny@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

Sabies que a la Xarxa Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona trobaràs productes agroalimentaris d'excellent 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!



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.

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 llegan 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.



ALBERGÍNIA BLANCA

El generós regadiu de Manresa ha conreat 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 arreboçada 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.

BERENJENA BLANCA

El generoso regadío 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.

**TOMÀQUETS DEL BAGES**

El tomàquet rosa del Cardener és una varietat de tomàquet del Bages que es conreava tradicionalment a Súria i altres hortes riberenques 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.

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 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.

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 regadío 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.

**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 llavor 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 pelludes al paladar. Presenta un gust de blat de moro marcat i una lleugera aroma que recorda a la patata.

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 té història, i molta; a l'edat mitjana el mató eren uns postres tradicionals a Catalunya. El mató és un formatge de textura suau i fionja, i té un gust dolcenc 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.

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 infinidad de combinaciones gastronómicas, como el tradicional miel y 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 sòl 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'espigol, farigola i romani, plantes dels boscos que envolten les vinyes.

VINO DO PLA DE BAGES

La DO Pla de Bages és el distintiu que agrupa bodegas herederas de la tradició 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.

**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 Verdal 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 afruïtats, equilibrats i de gust potent.

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 Verdal 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 afrutados, equilibrados y de potente gusto.



- Centre d'Informació PN St Llorenç del Munt i l'Obac** Ctra. Terrassa a Navarclles, km 14,8 · Parc Sant Llorenç (Mura) · 93 831 73 00 · p.santllorenç.es-tena@diba.cat
- Centre d'Informació de Mura Pl.** Ajuntament s/n · Mura · 93 831 83 75 · mura@diba.cat; p.santllorenç.mura@diba.cat
- Centre d'Informació de Rocafort** Casal de Rocafort. Pl. Gran, s/n. Rocafort (el Pont de Vilomara i Rocafort) · 93 831 71 49 · 629 559 413 · santllorenç.rocafo@diba.cat
- Oficina d'Informació de Montserrat** Pl. de la Creu, s/n, Monestir de Montserrat · Montserrat · 93 877 77 01 · informacio@larsa-montserrat.com
- Oficina d'Informació de Sant Benet de Bages** Camí de Sant Benet de Bages s/n, Sant Fruitós de Bages · 93 875 94 01 · info@monstbenet.com
- Oficina de Turisme de Cardona** Av. del Rastrillo, s/n · Cardona · 93 869 27 98 · oficinaturisme@cardona.cat
- Oficina de Turisme de Manresa** Pl. Major, 10 · Manresa · 93 878 40 90 · turisme@manresaturisme.cat
- Oficina de Turisme de Rajadell** L'Estació, s/n · Rajadell · 93 836 82 54 · tur.rajadell@diba.cat
- Oficina de Turisme de Súria** C. Sant Climent, 21 · Súria · 93 131 34 45 · turisme@suria.cat
- Punt d'Informació de Sant Vicenç de Castellet** Pl. de l'Ajuntament, 10 · Sant Vicenç de Castellet · 93 693 06 11 · p.santllorenç.santvi@diba.cat
- Punt d'Informació de Talamanca** Pl. del Raval 2 · Talamanca · 699 963 598 · p.santllorenç.pital@diba.cat
- Punt d'Informació de Sallent** C. Cos 89 – baixos, Sallent · 93 837 09 66 · info@sallenturisme.cat
- Punt d'Informació Turística els 3 monts** C. Sant Pere, 8 · Monistrol de Montserrat · 93 828 45 36 / 93 835 00 11 / 638 850 197 · mdm.turisme@monistroldemontserrat.cat

Punts d'Informació Turística / Puntos de información turística / Tourist Information Points / Points d'Information Touristique

- Biblioteca Cal Gallifa** - Passeig Gallifa, 1, 1r · Sant Joan de Vilatorrada · 93 876 77 05 · b.st.joan@diba.cat
- Biblioteca d'Artés** · C. Les Parres, 44 · Artés · 93 830 50 02 · bartés@diba.cat
- Biblioteca de Navarclles** · Mura, 1. Centre Cultural La Creueta · Navarclles · 93 827 67 19 · b.navarclles.sv@diba.cat
- Biblioteca del Casino** - Passeig Pere III, 29 · Manresa · 93 875 36 36 · b.manresa@diba.cat
- Biblioteca del Pont de Vilomara i Rocafort** - St Pere Regalat, 72 Baixos · El Pont de Vilomara i Rocafort · 93 831 83 24 · b.pont@diba.cat
- Biblioteca Marc de Cardona** · Av. Pau Casals, s/n · Cardona · 93 868 49 38 · b.cardona@diba.cat
- Biblioteca Municipal de Sant Fruitós de Bages** - Carles Buïgas, 35-37 · Sant Fruitós de Bages · 93 878 82 05 · b.st.fruitos@diba.cat
- Biblioteca Pere Casaldàliga** · C. del Nord, 3 · Balsareny · 93 839 62 60 · b.balsareny@diba.cat
- Biblioteca Salvador Vives Casajuana** · C. de Creixell, 6 · Sant Vicenç de Castellet · 93 833 08 56 · b.stvicencs.svc@diba.cat
- Bagesterradevins La Brocada Serveis** · C. Circumvallació, 40 · Manresa · 686 10 87 24 · bagesterradevins@bagesterradevins.cat
- Basilica Santa Maria de la Seu de Manresa** - Baixada de la Seu, número 1 · Manresa · 93 872 15 12 · gestio@seudemansera.cat
- Cardonaevents** - Passatge de Joan Coromines, 9 · Cardona · 630 25 17 84 / 610 43 03 00 info@cardonaevents.com
- Castell de Balsareny** - Bros Germans Alòs · Castell de Balsareny · Balsareny · 635 03 14 31 · casbalsareny@gmail.com

- Catalonia Horse Trails** · C. Esquirols, 11 · Sant Fruitós de Bages · 699 93 20 22 · hipic_st.fruitos@hotmail.com
- Centre d'Interpretació del carrer del Balç** · Baixada del Pòpül s/n · Manresa · 93 872 14 66 · carrerdelbalç@ajmanresa.cat
- Collectiu de Recerca Històrica** · Rectoria Vella, s/n · Sant Fruitós de Bages · 620 564 449 · museu.sfb@gmail.com
- El Llac, El Parc Actiu** · Camí al Galobart, El Llac · Navarclles · 93 827 01 26 · el-llac@el-llac.com
- GAIA-Guies** · C/sant Josep, 4 · Moia · 93 830 05 42 · gaia@gaiamoia.com
- Infosèquia (Parc de La Sèquia)** · Parc de l'Agulla de Manresa, s/n · Manresa · 93 877 22 31 · cvisitants@parcdelasequia.cat
- La Sala (Ajuntament Sant Salvador Guardiola)** · C. De La Creu, 7-9 · Sant Salvador de Guardiola · 938 35 80 25 · ssg.ajuntament@diba.cat
- Lleure dos mil** · C. Girona 1-3-5 · Navarclles · 902 13 20 00 · 93 878 75 87 · comercial@lleuredosmil.com
- Mas de Sant Iscle** · Casa Vilanova S/n · Sant Fruitós de Bages · 93 874 38 06 · info@masdesantiscle.com
- Mbici** · C. del Bruc, 59 · Manresa · 93 872 58 28 · mbici@mbici.cat
- Moiatravel** · Pl. Colom, 5 · Moia · 93 676 65 68 · info@moiatravel.com
- Museu de la Tècnica (Fundació Parc de la Sèquia)** · Ctra. Santpedor 55 · Manresa · 93 877 22 31 · info@parcdelasequia.cat
- Observatori Astronòmic de Castelletallat** · Ctra. De l'observatori S/n · Sant Mateu de Bages · 667 52 90 51 · info@observatoriacastelletallat.com
- Rutes Silvia Rovira** · C. Generalitat 26 · Cardona · 636 25 72 82 · silviarovira@rutes.es
- Alberg/restaurant de Castelladral** · Poble De Castelladral · Navàs · 93 869 53 11 · albergdecastelladral@gmail.com

- Camping/restaurant Cal Paradís** · Cal Paradís, Saló · Sant Mateu de Bages · 93 869 56 52 / 673 977 606 · calparadis@campingcalparadis.com
- Casa Cal Pastor** · Casa Cal Pastor, S/n. Saló · Sant Mateu de Bages · 93 869 59 88 / 647 850162 · casacalpastor@gmail.com
- Casa de Colònies Dom Bosco** · Pl. de l'església, s.n · Castellnou de Bages · 652 62 09 93 / 93 832 01 40 · colonies@castellnou.cat
- Les Cortes de Biosca i el Mas de Castelltallat** · Casa Biosca de Castelltallat · Sant Mateu de Bages · 648 05 76 62 · bioscaielmas@gmail.com
- Hostal/restaurant Guilleumes** · C. Escolés 5 · Monistrol de Montserrat · 93 828 40 65 · hostel@guilleumes.com
- Hostal/restaurant Soler** · C. Major, 87 · Sant Joan de Vilatorrada · 93 875 19 07 · info@hostalsoler.com
- Hotel 1948** · Ctra. Santpedor, 54-58 · Manresa · 93 874 82 16 · info@1948hotel.com
- Hotel Bremon** · C. Cambres, 15 · Cardona · 93 868 49 02 · info@hotelbremon.com
- Hotel La Sagrera SFB** · Av. Bertrand i Serra, 2 · Sant Fruitós de Bages · 93 626 27 92 · info@hotelsagrera.cat
- Hotel / Restaurant Mas de la Sala** · Ctra. C-16 sortida 59 · Sallent · 93 837 08 77 · info@masdelasala.com
- L'Hotellet Casa Padró** · Pg. Pere III, n°38 2-1 · Manresa · 93 872 37 51 · info@hotelletmanresa.com
- Hotel/restaurant Cal Segudet** · Cal Segudet, s/n · Castellnou de Bages · 649 98 12 15 · calsegudet@calsegudet.com
- Les Feixes de Coaner** · Ctra. Saló, 0 Km 4 · Sant Mateu de Bages · 93 835 86 21 · 663 284 933 · info@feixesdecoaner.com

- Masia Rural Casajoana** - Masia Casajoana · Rellinars · 609 15 24 35 · marcepepa@gmail.com
- Espai Era. Turisme Rural Can Junyent** · Can Junyent, s/n · Rajadell · 666 12 70 93/661 43 10 38 · espaiera@gmail.com
- Refugi de Castellgali** · Pl. de Catalunya, 1 · Castellgali · 93 833 00 21 - 93 833 19 75 · casal.castellgali@diba.cat
- Braseria Sant Mateu** · C. Afores, s/n · Sant Mateu de Bages · 660 18 27 06 · braseriasantmateu@gmail.com
- Cal Carter** · Pl. Tomàs Viver · Mura · 93 831 70 36 · restaurant@calcarter.net
- Cal Magre** · Cal Magre s/n · Callús · 93 836 04 51 · reserves.calmagre@gmail.com
- Carnisseria Ca la Pilar** · Pl. Major 10 · Avinyó · 679 49 63 61 · carnisseriapilar@yahoo.es
- ARTELAC Làctics Casanueva S.L.** · Las Boadas s/n. · Sant Vicenç de Castellet · 646 22 81 93 · lacticscasanueva.sl@gmail.com
- Artium - Celler Cooperatiu d'Artés** · C. Rocafort, 44 · Artés · 93 830 53 25 · artium@cavesartium.com
- Bodegas Abadal** · Masia Oliveras, s/n. Sta Maria d'Horta d'Avinyó · Avinyó · 666 73 29 69 · visita@abadal.net
- Celler Heretat Oller del Mas** · Ctra. D'igualada (C-37), Km 91 · Manresa · 93 876 83 15 · info@ollerdelmas.com
- Celler Solergibert** · C. Barquera, 40 · Artés · 93 830 50 84 · josep@cellersolergibert.com
- Centre Agro-Social Urpina - Ampans** · Mas Urpina, s/n · Sant Salvador de Guardiola · 93 827 23 00 · formatgesmuntanyola@ampans.cat
- Mel Cal Fuster** · Masia Cal Fuster · Castelladral (Navàs) · 636 04 40 80 · melcalfuster@gmail.com



PUNTS D'INFORMACIÓ TURÍSTICA

Equipaments i entitats que complementen el servei d'atenció al turista/visitant que s'està oferint a la comarca, dotats dels coneixements i les eines per a informar, orientar i acompanyar els turistes/visitants durant la seva estada.

BIOSPHERE

Biosphere responsible tourism és una certificació voluntària i independent que suposa una garantia pels turistes en matèria de gestió mediambiental, protecció del patrimoni cultural i defensa de les variables socioeconòmiques d'una empresa o destinació.

CETS

La Carta Europea de Turisme Sostenible està orientada al desenvolupament d'una activitat turística sostenible i en equilibri amb les necessitats dels visitants, la població local i les empreses turístiques del territori.

PUNTOS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA

Equipamientos y entidades que complementan el servicio de atención al turista/visitante que se está ofreciendo en la comarca, dotados de los conocimientos y las herramientas necesarios para poder informar, orientar y acompañar a los turistas/visitantes durante su estancia.

BIOSPHERE

Biosphere responsible tourism es una certificación voluntaria e independiente que supone una garantía para los turistas en materia de gestión medioambiental, protección del patrimonio cultural y defensa de las variables socioeconómicas de una empresa o destino.

CETS

La Carta Europea de Turismo Sostenible está orientada al desarrollo de la actividad turística sostenible y en equilibrio con las necesidades de los visitantes, la población local y las empresas del territorio.



