

LA SAL DE CARDONA



GUIES DEL REBOST
DEL BAGES



elrebotdelBages



ÍNDEX

La sal de Cardona3

 La muntanya de Sal de Cardona..... 4

 El mar n’és l’origen 6

 Una sal amb història..... 8

 Descobriment de la potassa 9

Un producte universal 10

 La funcionalitat de la sal..... 10

 Com s’extreu la sal de Cardona?..... 10

 Formats i tipus de sal12

 Salut, què cal considerar?..... 14

Les possibilitats de la sal a la cuina 15

Receptes 20

Restaurants del Bages amb distintius de qualitat33

Altres productes singulars del Bages 34

Guies del Rebot del Bages (Guia de la Sal de Cardona) Consell Comarcal del Bages i Patronat del Parc Geològic i Miner de la Catalunya Central.
Edició: Rebot del Bages, Consell Comarcal del Bages. Octubre 2025.
Autoria: Fundació Alícia.
Informació tècnica: Fundació Cardona Històrica. Geoparc Mundial UNESCO de la Catalunya Central.
Col·laboracions: Fundació Cardona Històrica, Ajuntament de Cardona.
Fotografies: Bages Turisme i Geoparc Mundial UNESCO de la Catalunya Central (autor: Carles Fortuny), Ajuntament de Cardona (autor: Òscar Rodbag), Diputació de Barcelona (autor: Domènech Fernández)



LA SAL DE CARDONA

Cardona és una població situada a la comarca del Bages amb una important tradició minera, on la sal i la seva situació geogràfica han estat clau per fer del municipi protagonista de la història de Catalunya.

A diferència de les sals marines, que s’extreuen per evaporació de l’aigua del mar, la sal de Cardona prové d’un jaciment de sal que es va formar fa milions d’anys per l’evaporació d’un mar que cobria la zona. Diverses capes es van quedar atrapades sota terra i amb el temps van emergir formant el diapir de la Muntanya de Sal de Cardona.

La sal de Cardona sempre ha gaudit de prestigi i reconeixement arreu, per la seva qualitat i puresa. Tanmateix, hi va haver un període en què els usos culinaris d’aquesta sal van disminuir, donat que es va començar a explotar per a altres finalitats. Des de fa uns anys, es torna a comercialitzar en diferents formats.

Actualment, la sal de Cardona rep el distintiu de producte singular dins la Xarxa de Productes de la Terra, impulsada per la Diputació de Barcelona, amb l’objectiu de posar en valor els productes de qualitat de la demarcació de Barcelona.

Utilitzar sal de Cardona avui és possible

La sal que podem trobar al mercat ha estat envasada i etiquetada per persones amb discapacitat intel·lectual de l’Associació AMISOL. Els beneficis de la venda d’aquesta sal es destinen a la conservació del Parc Cultural de la Muntanya de Sal. Tota la informació per comprar-la està disponible al web: www.saldecardona.cat



La sal extreta del jaciment de Cardona és considerada de màxima puresa, amb un 99,97% de clorur sòdic.



GEOPARC MUNDIAL

La Muntanya de Sal de Cardona

El Parc Cultural de la Muntanya de Sal de Cardona forma part del Geoparc Mundial UNESCO de la Catalunya Central. Aquest organisme vetlla per enfortir els llaços entre el patrimoni geològic i la resta d'aspectes naturals i culturals del territori. El Geoparc de la Catalunya Central té una extensió de 1.300 km² i inclou 36 municipis distribuïts en tres comarques. El paisatge que veiem avui dia és el resultat de milions d'anys de processos geològics, però també de l'activitat humana, una suma de factors que fa únic el paisatge de la sal.

Actualment, el patrimoni salí de Cardona es pot visitar i explorar a través d'un recorregut dins la Muntanya de Sal, per una antiga galeria minera. Aquest equipament cultural, gestionat per la Fundació Cardona Històrica, es va inaugurar el 2003 amb l'objectiu de divulgar la importància de la sal, l'excepcionalitat geològica del jaciment i l'aprofitament que l'home ha fet d'aquest recurs natural durant segles, així com la història i la memòria de la seva explotació industrial.

Des de fa uns anys, Cardona ha reconvertit l'antiga Fira Medieval en la Festa de la Sal, que se celebra a la primavera, per festejar els orígens de la vila ducal i potenciar el vincle amb la sal.



Visita també...



LA MUNTANYA DE SAL

Un lloc únic al món.
Visiteu-la!

cardonaturisme.cat



EL CAMÍ DE LA SAL

Pels amants de recórrer el país a peu o en bicicleta existeix el Camí de la Sal, un itinerari turístic que recrea el traçat dels traginers per portar la sal de Cardona fins a Manresa.

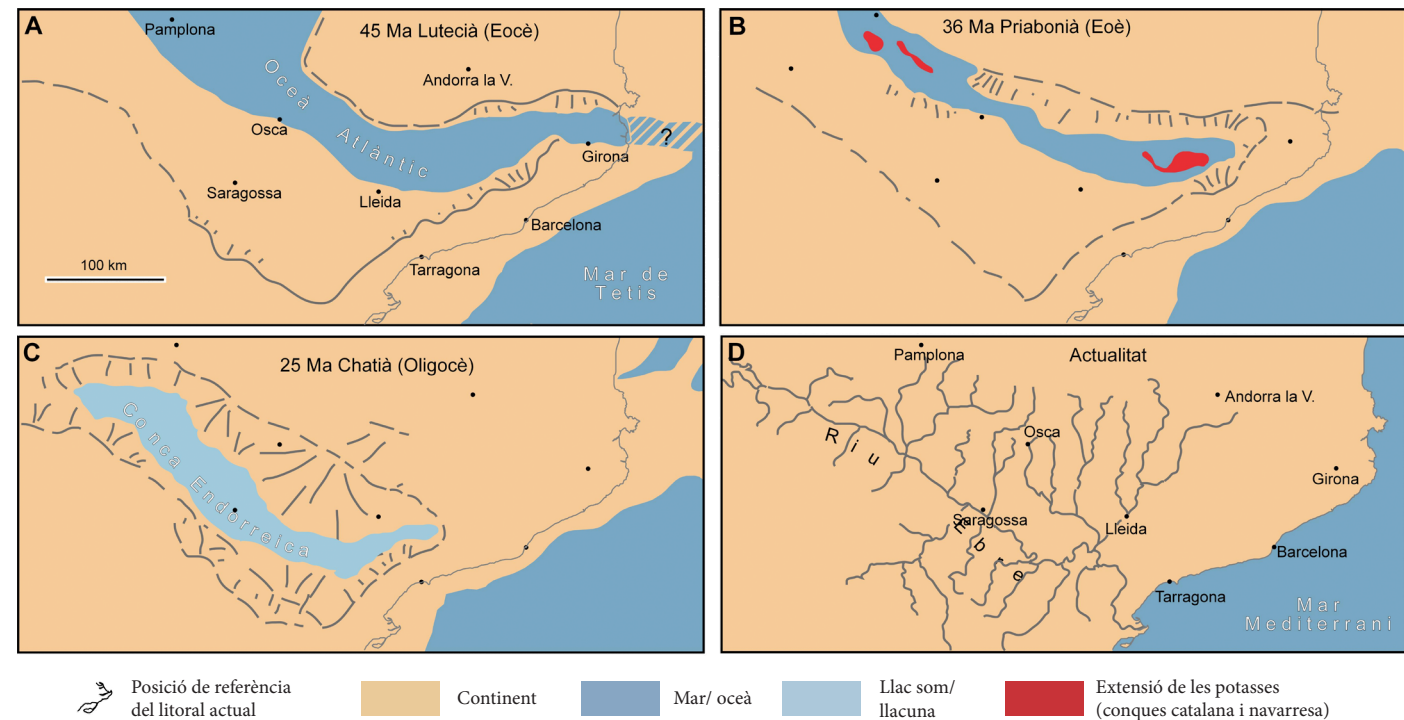
bagesturisme.cat/rutes



EL MAR *n'és l'origen*

Fa milions d'anys, Cardona formava part d'un gran golf marí connectat amb l'oceà Atlàntic. Fa uns 36 milions d'anys, el mar que banyava l'actual Catalunya Central es va evaporar i els sediments del seu fons van quedar coberts per centenars de metres de capes de sal que es van formar durant la seva dessecació. Avui dia, aquestes capes de sal es troben al subsol, a les mines de Cardona, Súria, Sallent i Balsareny.

La Muntanya de Sal de Cardona és un jaciment geològic que es forma quan les capes de sal ascendeixen a través dels estrats geològics i afloren a la superfície, a causa de diferències en la pressió i la densitat. Aquesta estructura geològica s'anomena diapir.



Font: Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya (Oms et al).

L'aflorament d'un diapir és un fenomen natural poc comú i encara avui dia continua creixent uns pocs centímetres l'any, malgrat l'erosió. La part del diapir que s'observa a la superfície mesura uns 90 metres, però és només la punta d'una enorme estructura d'1,5 quilòmetres de profunditat.



GEOPARC
MUNDIAL
UNESCO DE
LA CATALUNYA
CENTRAL

Viu, trepitja, tasta
40 milions d'anys
d'història.

geoparc.cat

Una sal amb història

Al llarg dels segles, la sal de Cardona ha estat clau per al desenvolupament econòmic del municipi i de la Catalunya Central. La Vall Salina, o salí, s'ha explotat durant més de 6.500 anys, des del neolític, passant per l'edat del bronze i l'època romana. La sal ha estat la raó de ser de la vila i del castell, des de l'esplendor medieval dels senyors de la sal, els comtes i ducs de Cardona, coneguts com "els reis sense corona", fins a l'actualitat.

La sal de Cardona ja era apreciada antigament, sobretot per la seva intensitat i fàcil accés. Pere Gil Estadella, religiós jesuïta, escriptor i geògraf, el 1600 narra la força de la sal de Cardona i fins i tot assegurava que els aliments conreats, les herbes aromàtiques i els animals criats en aquelles terres eren més gustosos.

"Y així com lo saler com esta dit se posa la mitg dela taula; ayxi ha volgut Deu nostre Senyor en mitg de Cathalunya posar las Montanyas de sal de Cardona"

Pere Gil i Estadella

"Cada dijous, podreu per sempre més, arrencar sal per a vosaltres, tal com és costum des del principi"

A l'època medieval tots els cardonins tenien dret a accedir a la muntanya els dijous per extreure'n sal, tal com incloïa la carta de poblament de Cardona, del 986, atorgada pel comte Borrell II de Barcelona.

Al llarg del temps, s'han traçat rutes comercials vinculades a la sal. Des del salí de Cardona sortien almenys quatre grans camins de distribució: el primer anava a Solsona i la Seu d'Urgell; el segon, a Berga i la Cerdanya; el tercer, a Vic, Manresa i Barcelona, i el quart, a Calaf i la Segarra. Aquestes rutes eren conegudes com a camins cardoners o camins de la sal (Via Salària).

Descobriment de la potassa

El descobriment de la sal potàssica a Sùria l'any 1912, per Emili Viader i René Macary, va suposar una segona onada d'industrialització i transformació per a Cardona. Aquest mineral ric en potassi s'utilitzava per fabricar explosius, blanquejar teixits, com a fertilitzant agrícola i en la producció de vidre. L'inici de l'explotació minera va fer que la població es duplicués, comportant canvis socials i transformacions en l'àmbit urbà. Cardona va passar de ser una població agrícola i industrial a esdevenir un poble miner.

L'any 1925 es van obrir els primers pous i galeries. El material extret es transportava en ferrocarril des de Sùria fins a Barcelona, des d'on s'exportava. El 1986 la mina donava feina a 560 treballadors, però el 1990, per falta de rendibilitat econòmica, va finalitzar l'explotació de potassa. De l'interior de la muntanya se n'havien extret gairebé 38 milions de tones de mineral, amb excavacions de fins a 1.300 metres de profunditat, esdevenint la mina més profunda del país.

La mina de potassa tenia més de 200 km de galeries horitzontals i cambres de gran mida, algunes més grans que dos camps de futbol junts. A dintre hi havia una benzina, un taller mecànic i, fins i tot, un menjador pels obrers.



UN PRODUCTE UNIVERSAL

La funcionalitat de la sal

La sal s'utilitza des de fa milers d'anys. Civilitzacions com la xinesa, l'egípcia o la romana ja la feien servir per conservar aliments, a més de com a moneda de canvi. Els romans la van batejar com l'or blanc d'Europa i fins i tot, van arribar a pagar als seus treballadors amb mesures de sal, conegut com a *salarium*, que ha donat origen al mot actual "salari".

El salat com a potenciador de sabor

El clorur sòdic és el compost que ens dona la percepció salada. El salat és un gust bàsic que ajuda a potenciar el sabor dels aliments, equilibrant i reforçant altres gustos, com el dolç, per exemple, afegint una mica de sal a la xocolata o a la fruita.

El paper de la sal en la conservació

Quan no es disposava ni de neveres ni congeladors, elaboracions com els salaons, curats o fermentats eren els mètodes més habituals de conservació per allargar la vida dels aliments i poder-los gaudir durant més temps.

La paraula 'salsa' prové del llatí *salsus*, participi del verb *sallere* que significa "posar en sal", que fa referència a aquells aliments que s'han condimentat amb sal durant la seva elaboració. Per exemple: **salsitxes, salses, cansalada**, entre d'altres.

La composició de la sal fa que tingui un paper destacat en el procés físic anomenat **osmosi**. Sigui directament sobre l'aliment o en una dissolució, la sal ajuda a extreure l'aigua de l'interior de les cèl·lules per equilibrar les concentracions de soluts entre dins i fora de les membranes.

Per una banda, la sal ajuda a reduir l'aigua dels aliments, fomentant la seva deshidratació, fet que evita el creixement de microorganismes que descomponen els aliments i comprometen la seva seguretat alimentària. A més, la pèrdua d'aigua fa que els aliments concentrin els sabors i resultin més gustosos.

A Catalunya, la matança del porc ha estat sempre un clar exemple de com la sal s'aplica en diferents elaboracions per disposar d'un rebost d'elaborats carnis, font de proteïna, durant més temps. Per exemple, els embotits per assecat com les llonganisses, fuets, secallones; o altres peces diferenciades anatòmicament com els pernills, lloms, baiones i cansalada curada, entre d'altres.

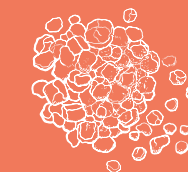


D'altra banda, la sal també ajuda a l'hora de crear un ambient favorable perquè certs microorganismes bons i tolerants a la sal creixin. Durant la fermentació, aquests creen un medi àcid que ajuda a la conservació dels aliments. A més, modifiquen les qualitats organolèptiques donant lloc a nous productes amb gustos i olors que caracteritzen les diferents tradicions gastronòmiques, per exemple les verdures fermentades i envinagrats amb sal, com coliflor, pastanagues, cogombre, col, raves, etc.

COM S'EXTREU la sal de Cardona?

Aquesta sal s'obté esmicolant la roca del subsol. Les formes d'extracció han evolucionat paral·lelament a les innovacions tecnològiques, amb tronc de fusta i pedres polides durant el neolític, amb pics i picots de metall i barrines durant l'època dels romans i l'edat mitjana, etc. L'explotació a cel obert es va mantenir fins a la introducció de la pólvora, amb l'obertura de la primera mina subterrània entre 1902 i 1905.

Actualment, el processament de la sal de la muntanya de Cardona segueix els següents paràmetres:



Extracció manual i selectiva en aquelles zones on la sal aflora de manera natural, la qual cosa ajuda a conservar la seva estructura i puresa.



Processament mínim i sense refinar. La sal es neteja i s'esmicola de manera suau per mantenir totes les seves propietats, sense afegir-hi additius ni agents antiaglomerants.

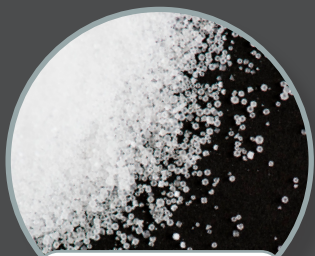
FORMATS I TIPUS DE *sal*

Existeixen diferents tipus de sal segons l'origen, la producció i l'extracció, ja provenguin de mines, fonts o de les salines marines. Els diversos formats condicionaran el seu ús i aplicació a la cuina.



DIAPIR

Com el que es troba a Cardona, correspon a la peça sencera del mineral i la seva comercialització no és molt comuna. És interessant per fomentar una altra manera d'utilitzar i aplicar la sal a la cuina, per exemple permet ratllar-la sobre l'elaboració final amb la mida i granulometria que es desitgi.



SAL FINA

Pot ser refinada o sense refinar, de granulometria més fina, anomenada sal de taula o sal comuna. És la més utilitzada a la cuina per salar els aliments o bé per dissoldre en aigua i fer-ne salmorres.



SAL GRUIXUDA

Té una granulometria major i normalment s'utilitza per a cuinar a la sal o bé barrejar-la amb sucre per fer-ne curats. S'utilitza com a tècnica culinària per coure peces grans o senceres al forn, protegir-les de l'escalfor i mantenir-les sucoses i tendres.



FLOR DE SAL

Es crea quan la sal de la superfície de les salines marítimes es cristal·litza. Es recull manualment i després es deixa assecar per obtenir una sal de color blanc o gris, derivat de la presència d'altres minerals.



SAL EN ESCATES

De forma piramidal, normalment s'utilitza per finalitzar les elaboracions i aportar una textura cruixent que contrasta amb la resta d'ingredients del plat.

ALTRES TIPUS DE *sal*

Hi ha una gran varietat de sals provinents de diversos llocs del món, les més properes com la del Delta de l'Ebre, d'Eivissa o d'Es Trenc; o tractades de maneres diferents, que aporten altres colors i sabors. El que les diferencia és un percentatge mínim d'altres minerals més enllà del sodi i el clor, algunes de les més reconegudes i diferencials:



SAL ROSA DE L'HIMÀLAIA

És una sal mineral amb origen al Pakistan i es caracteritza pels minerals com el ferro que li dona aquest color rosat.



SAL NEGRA O KALA NAMAK

Es caracteritza per tenir compostos de sofre que li atorga un gust i aroma a ou molt destacada.



SAL FUMADA

Correspon a la sal que ha estat exposada al fum de la fusta per aportar-li un toc fumat durant la seva aplicació culinària.

¿La sal iodada?

És sal fina a la què se li afegeix iode. Tot i que algunes sals contenen iode de forma natural, es troba en tan poca concentració que no es poden etiquetar com a tal. Es recomana el consum de sal iodada per ajudar a prevenir el dèficit de iode o hipotiroïdisme. Un consum adequat de iode és essencial, ja que aquest intervé en la formació de les hormones tiroïdes, participa en diverses funcions metabòliques, i en dones embarassades és imprescindible pel desenvolupament del sistema nerviós del fetus.

SALUT, QUÈ CAL CONSIDERAR?

La sal en la seva gran majoria està composta per clorur sòdic i un percentatge mínim d'altres minerals com el magnesi, sulfats, calci, potassi, iode i fluor. Tots aquests minerals en dosis baixes desenvolupen funcions essencials pel nostre organisme.

- Ajuda a mantenir l'equilibri electrolític, evitant condicions com ara la deshidratació.
- Durant l'activitat física, els minerals com el sodi, potassi i magnesi són essencials per la funció muscular i nerviosa, especialment quan hi ha majors pèrdues a través de la suor.

D'on prové la sal que ingerim?

Algunes de les malalties més freqüents, derivades d'uns mals hàbits alimentaris, es relacionen amb l'elevat consum de productes i aliments ultraprocessats els quals, per tal de fer-los més saborosos, tenen grans quantitats de sal. Aquesta **sal afegida als aliments processats i ultraprocessats resulta en una ingesta excessiva de sal**. L'Organització Mundial de la Salut estableix que s'ha de reduir el consum de sal diària a menys de 5 g.

Per tant, seguir una alimentació basada en el patró de Dieta Mediterrània i cuinar a casa fomentant el consum de productes frescos, locals i de temporada ens permet controlar millor aquest consum de sal.



Algunes estratègies per reduir i diversificar el consum de sal

Cuinar a casa, utilitzant aliments frescos, de temporada i proximitat, reduint el consum d'ultraprocessats (plats preparats, salses industrials, snacks salats, carns processades com ara hamburgueses, salsitxes tipus Frankfurt, entre d'altres).



Condimentar i barrejar la sal amb altres ingredients, tan secs com orenga, nou moscada, pebre vermell, all en pols, herbes provençals, etc., com frescos tipus pell de cítrics, julivert, fulles de coriandre, fonoll o gíngebre ratllat, entre d'altres. D'aquesta manera s'aportarà altres sabors als plats i es condimentarà amb menys sal però amb el mateix volum.



Utilitzar tècniques de cocció que respectin i conservin millor el sabor propi dels aliments com al vapor, al microones o a la planxa; o altres que aportin altres aromes i sabors intensos com els escabetxos o marinats.

La sal a la nostra dieta



Font: La Ciència de la Microbiota (Fundació Alicia, 2022. Libros Cúpula)

POSSIBILITATS DE LA SAL A LA CUINA

La sal de Cardona que es comercialitza per a usos gastronòmics destaca per les seves característiques organolèptiques, per la tradició històrica i també pel seu impacte social. Totes aquestes característiques, història i significats aporten valor afegit també als restauradors per tal d'argumentar i explicar la sal de Cardona als clients i població general.

A continuació, es detallen algunes tècniques culinàries on la sal de Cardona pot tenir un paper destacat, més enllà d'utilitzar-la només per salar.



CURATS

Es tracta d'una tècnica ancestral per conservar els aliments i que consisteix a cobrir l'aliment directament amb sal o, sal i sucre, per extreure'n l'aigua.



Sobretot s'utilitza per curar peces senceres de carn i peix, com per exemple les anxoves en salaó, el pernil, el bacallà salat o el salmó marinat.

Com més llarg és el temps de curació, més sec i salat resulta l'aliment, incrementant-ne el temps de conservació. Els japonesos fan una curació molt breu, d'uns 10-30 minuts, a peixos com el verat o els seitons per fer-los més fermes de textura i per concentrar el seu sabor, especialment en elaboracions de peix cru.

Per aromatitzar els aliments, es pot barrejar la sal amb altres condiments com espècies, herbes aromàtiques, ratlladura de cítrics..., per aportar'ls-hi altres matisos d'aroma i sabor.



SALMORRES I MARINATS HUMITS

Consisteix en una dissolució d'aigua i sal amb l'objectiu de salar més uniformement l'aliment i hidratar-lo perquè quedi més sucós a l'hora de coure'l.

La quantitat recomanada per les salmorres és d'entre 60-100 g de sal per 1 l d'aigua. Depenent de la mida, el temps de la salmorra variarà entre 5 minuts i 2 hores, com més gran, més temps perquè actuï i penetri a l'interior de l'aliment.

Es pot aplicar tant en petit format (filet de peix, contra cuixa de pollastre,...) com en peces senceres (pollastre per a rostir, llom adobat,...).



COCCIÓ A LA SAL

Aquesta és una tècnica de cocció on s'utilitza sal gruixuda amb una mica d'aigua o clara d'ou per recobrir peces senceres tipus llom de porc, pollastre, llobarro, orada o verdures com la remolatxa, les pastanagues o el celerí.

Els aliments a la sal es poden coure al forn a altes temperatures. És important fer servir peces grans i amb pell per evitar que la sal penetri a l'interior en excés i poder retirar la capa exterior abans de servir. Més que salar el producte, amb aquesta capa de sal el producte queda protegit i es cou amb la mateixa humitat, concentrant els seus sabors i aromes.



FERMENTATS



Amb sal o sal i aigua es poden fermentar certs aliments creant un medi ideal pel creixement dels bacteris bons i tolerants a la sal, principalment els anomenats bacteris de l'àcid làctic. La fermentació indica la transformació dels aliments a través de l'acció de diversos microorganismes. De manera simple, podem dir que aquests s'alimenten dels sucres existents a l'aliment i es generen molècules que aporten aromes i sabors diferents.

Normalment, la referència de sal a utilitzar per fermentar oscil·la entre un 2-3% del pes de l'aliment, variant en funció del tipus, la mida i el temps. Vegeu la recepta de verdures fermentades de la pàgina 21.

Alguns productes fermentats on la sal té un paper destacat són els vegetals confitats o envinagrats que són aquells que han estat tractats amb salmorra o sofert una fermentació làctica, però també productes com les olives, el xucrut, la salsa de soja, el miso o el gàrum, entre d'altres.





COM A CONDIMENT

Salar abans o després de la cocció, dependrà del tipus d'aliment i la sal que s'utilitzi.

Abans de la cocció

- Salar verdures com les albergínies o cogombres per extreure'n el sabor amarg.
- A l'hora de fer un sofregit, incorporar una mica de sal per accelerar la cocció, ja que les verdures extreuen l'aigua per osmosi.
- Algunes peces de carn es poden salar abans de la cocció. Salar, deixar reposar uns minuts, retirar l'excés de sal i assecar amb paper absorbent abans de la cocció.

Al final de la cocció

- En guisats, sopes o salses en què hi ha ebullició, reducció i concentració de sabors, millor afegir-hi la sal al final per evitar tenir elaboracions massa salades i poder rectificar-ho en cas que sigui necessari.
- Els plats es poden acabar amb un toc de sal per aportar gust i també un toc cruixent.

BARREGES DE SAL CONDIMENTADA

També es pot condimentar la sal per afegir el sabor personal en funció del tipus de plat que s'elabori.

PER A PEIXOS

- Sal de Cardona
- Algues seques
- Ratlladura de llimona
- All en pols
- Pebre negre



Utilitzar ingredients amb un toc marí o que normalment es combinin amb elaboracions de peix per ressaltar les seves característiques.

PER A CARNS

- Sal de Cardona
- Pebre vermell fumat
- Orenga
- Bitxo
- Sucre
- Pebre negre
- All en pols
- Ceba en pols
- Cafè molt



Amb espècies i herbes seques conservades amb oli. Untar les peces de carn per rostir-les al forn, a la planxa o a la brasa.

TIPUS PICADA

- Sal de Cardona
- Fruits secs (ametlla, avellana, pinyons,...)
- Oli d'oliva verge extra
- Polpa de nyora
- Pebre negre
- Julivert
- All



Barrejar els ingredients secs i també humits en un morter com si fos una picada per salar, potenciar el sabor i lligar elaboracions amb suc. Conservar a la nevera per disposar-ne durant més temps.

BARREJA CÍTRICA

- Sal de Cardona
- Sucre
- Ratlladura de taronja
- Vainilla
- Farigola



La sal ajuda a potenciar el gust dolç, per tant, afegir una barreja d'ingredients amb sal és una opció diferent per condimentar unes postres.

RECEPTES

ENSALADA RUSSA

AMB SALMÓ MARINAT EN SAL DE CARDONA

INGREDIENTS (per a 4 persones)

Per al salmó marinat:

- 250 g de filet sencer de salmó
- 300 g de sal de Cardona
- 300 g sucre
- 1 culleradeta de sal fumada
- 2 cullerades d'anet sec
- Oli d'oliva verge extra Corbella

Per a l'ensalada russa:

- 300 g pastanaga
- 300 g de patata
- 150 g pèsols
- 3 ous
- Porradell

Per a la maionesa:

- Oli d'oliva verge extra
- 2 rovells d'ou
- 1 cullerada de suc de llimona
- Sal de Cardona



ELABORACIÓ

1. Per al salmó marinat, barregeu la sal, el sucre, la sal fumada i l'anet sec.
2. En un recipient, feu una capa fina de la barreja i col·loqueu-hi el llom de salmó net, sense espines ni pell. Cobriu-lo amb una altra capa de la barreja i deixeu-lo marinar a la nevera unes 8 hores.
3. Passat aquest temps, netegeu el salmó amb aigua per treure-hi l'excés de sal i eixugueu-lo amb un paper absorbent. Submergiu el salmó en oli d'oliva verge extra i deixeu-lo reposar un mínim de 24 hores a la nevera.
4. Netegeu les patates i les pastanagues. Bulliu-les senceres juntament amb els pèsols fins que estigui cuit. En un altre cassó bulliu els ous uns 10 minuts i refredeu ràpidament amb aigua freda.
5. Peleu i tal·leu les patates i les pastanagues a daus petits, piqueu els ous i barregeu-ho tot amb els pèsols.
6. Per fer la maionesa, en un vas batedor tritureu amb un braç elèctric els rovells d'ou, l'oli, el suc de llimona i condimenteu amb sal de Cardona. Integreu la maionesa a la barreja anterior i reserveu-ho a la nevera.
7. Per emplatar, feu una base d'ensalada, tal·leu el salmó a làmines fines i disposeu-les per sobre. Serviu amb una mica d'oli i porradell picat.

ELABORADA PER
La Volta del Rector
C/ De les Flors, 4 Cardona
93 869 16 37
www.lavoltadelrector.cat

AMANIDA

DE VEGETALS ENVINAGRATS

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- Vegetals variats (coliflor, pastanaga, raves, ceba vermella, cogombres, remolatxa, etc.)
- 750 ml d'aigua mineral
- 300 ml de vinagre de vi
- 80 g de sal de Cardona
- 1/2 cullerada de sucre
- Pebre negre en gra
- Fulles de llorer

Per a l'amanida:

- 1 enciam petit
- 1 ceba tendra
- 1 tomàquet del Bages
- Vinagre de vi blanc
- Sal de Cardona
- Pebre negre



ELABORACIÓ

1. Barregeu el vinagre i l'aigua. Aboqueu-ne una petita part en un cassó i escalfeu-ho lleugerament amb la sal, el sucre i els aromàtics fins que es dissolgui la sal. Deixeu-ho infundir, afegiu la resta d'aigua i vinagre, i deixeu-ho refredar completament.
2. Renteu i tal·leu els vegetals a mida petita. Poseu-los en pots hermètics de vidre, prèviament esterilitzats i nets.
3. Ompliu-los amb la barreja freda de vinagre, aigua i aromatitzants.
4. Tapeu la boca dels pots amb paper sulfurat i després amb la seva tapa.
5. Guardeu-los a la nevera entre 2-3 setmanes.
6. Per a l'amanida, renteu i tal·leu l'enciam, la ceba i el tomàquet.
7. Emplateu-la i col·loqueu per sobre els vegetals envinagrats. Salpebreu i serviu.

ELABORADA PER
Fundació Alícia
Camí de Sant Benet, s/n
Sant Fruitós de Bages
www.alicia.cat

TÀRTAR

DE REMOLATXA A LA SAL AMB ESTRAGÓ I SARDINA FUMADA

INGREDIENTS (per a 4 persones)

Per a la remolatxa:

- 6 remolatxes (opcionalment de diferents colors)
- 1 kg de sal de Cardona
- Farigola fresca
- Orenja fresca
- Aigua

Per a la maonesa estragó:

- 200 ml d'oli d'oliva verge o gira-sol
- 1 ou
- 1 cullerada de tàperes
- 1 cullerada de cogombrets envinagrats
- 5 g de fulles d'estrage
- Suc de llimona
- Sal de Cardona

Per a decorar:

- 80 g de sardina fumada
- 2 cullerades d'ous de truita de riu
- Llavors de sèsam
- Porradell picat
- Fulles d'alfàbrega
- Pa de croissant



ELABORACIÓ

1. Barregeu la sal amb les herbes fresques picades i una mica d'aigua per humitejar-la una mica.
2. En una safata apta per a forn, poseu una capa de sal a la base, a sobre les remolatxes senceres, ben netes i cobriu-les amb la resta de sal.
3. Coure-les a 180 °C fins que estiguin toves, uns 90 minuts aproximadament. Un cop cuites, deixeu-les refredar, peleu-les i tallem-les a daus petits. Reserveu.
4. Per a la maonesa d'estrage, poseu tots els ingredients dins un vas batedor i tritureu a poc a poc amb l'ajuda d'un braç elèctric. Condimenteu al vostre gust amb sal de Cardona i suc de llimona.
5. Amaniu els daus de remolatxa amb una mica de maonesa d'estrage, sèsam, porradell i sardina fumada tallada a daus petits, i barregeu perquè s'integrin bé tots els ingredients. Condimenteu amb sal de Cardona al gust i reserveu.
6. Tallem el pa de croissant i torreu-ho en una paella per a les dues cares.
7. A l'hora de servir, disposeu el tàrtar de remolatxa condimentat sobre la torrada. Decoreu amb uns punts de maonesa d'estrage, uns daus de sardina fumada, uns ous de truita de riu i unes fulles d'alfàbrega. Serviu.

ELABORADA PER
L'Ò
Camí de Sant Benet, s/n
Sant Fruitós de Bages
93 875 94 29
www.monsantbenet.com

TATIN DE TOMÀQUET

DE MONTSERRAT, ALBERGÍNIA BLANCA I SARDINES MARINADES AMB SAL DE CARDONA

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 12 sardines netes i sense espines
- 400 g de sal de Cardona
- 200 g de sucre
- Oli d'oliva verge extra Corbella
- 300 g de tomàquets madurs de Montserrat
- 1 albergínia blanca escalivada
- 1 làmina de pasta de full rectangular
- Mel
- Mantega
- Mostassa
- Vinagre
- Sal de Cardona
- Enciam, brots tendres, tomàquet, ceba (opcional)

ELABORACIÓ

1. Barregeu la sal i el sucre. En un recipient, feu una capa fina d'aquesta barreja, col·loqueu les sardines a sobre i cobriu amb una altra capa fina de la barreja de sal i sucre. Deixeu-les marinar durant unes 3 hores a la nevera.
2. Netegeu les sardines amb aigua per treure l'excés de sal i sucre i assequeu-les amb un paper absorbent. Disposeu-les en un recipient i cobriu-les amb oli d'oliva verge extra Corbella, mostassa i vinagre. Deixeu-les marinar a la nevera mínim 24 hores.
3. Per fer la tatin, escalfeu el forn a 180 °C.
4. Pinte amb mel i mantega un motlle o safata apta per a forn. Tallem els tomàquets a rodells fines i

disposeu-les a sobre de la safata juntament amb l'albergínia tallada a tires.

5. Estireu la pasta de full rectangular, punxeu-la amb una forquilla i cobriu els tomàquets i l'albergínia. Coeu al forn a 180 °C fins que la pasta de full quedi ben daurada. Un cop cuita, deixeu-la reposar 10 minuts abans de desemmotllar-la.
6. Tallem una porció de tatin i col·loqueu les sardines marinades al damunt amanides amb una vinagreta de mel, mostassa, oli i vinagre. Acabeu amb una mica de sal de Cardona pel damunt. Podeu acompanyar-la amb una mica d'amanida.



ELABORADA PER
El Centru
Plaça de la Fira, 21
Cardona
93 869 17 88
[@elcentru](https://www.elcentru.com)

PÈSOLS OFEGATS

AMB ROVELL CURAT AMB
SAL DE CARDONA

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 400 g de pèsols
- 200 ml d'aigua
- 1 manat de ceba tendra
- 2 patates mitjanes
- 2 grans d'all
- 1/2 copa de vi ranci
- 1 branca petita de menta fresca
- Oli d'oliva verge extra
- Sal de Cardona
- Pebre negre

Pels rovellls curats:

- 4 rovellls d'ou
- 150 g de sal de Cardona
- 150 g de sucre

ELABORADA PER
Fundació Alícia
Camí de Sant Benet, s/n
Sant Fruitós de Bages
www.alicia.cat



ELABORACIÓ

1. Barregeu la sal i el sucre. Poseu una capa d'un dit de gruix en una safata, col·loqueu-hi els rovellls i cobriu-los amb una altra capa de la barreja de sal i sucre.
2. Reserveu-ho a la nevera 1 o 2 dies, fins que estiguin curats. Netegeu els rovellls amb aigua, assequeu amb paper absorbent i reserveu-los a la nevera.
3. Peleu i piqueu l'all, tal·leu la ceba a juliana i la patata a daus. En una cassola amb un bon raig d'oli sofregiu l'all i la ceba a foc mitjà. Afegiu-hi el vi ranci i deixeu-ho reduir. Seguidament, afegiu-hi la patata i l'aigua, tapeu-lo i ho bulliu a foc suau fins que la patata sigui tendra.
4. Incorporeu-hi els pèsols i cuineu-ho uns minuts. Salpebreu.
5. Serviu els pèsols ofegats, amb el rovell ratllat per sobre i, per acabar, unes fulles de menta al damunt.

LAMINAT

DE LLOM DE PORC RAL CUINAT A LA
SAL DE CARDONA AMB ENCENALLS
DE FOIE I OLI DE MOSTASSA

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 1/2 canya de llom de porc Ral
- 2 kg de sal de Cardona
- 75 g de pebre negre
- 40 g de pebre vermell dolç
- 25 g de romaní
- 25 g de farigola
- 40 g de foie micuit
- 40 ml d'oli d'oliva verge extra
- 1 cullerada de mostassa a l'antiga
- 1 cullerada de mel

ELABORACIÓ

1. Assequeu la peça de llom amb un paper absorbent i traieu-li l'excés de greix i cartílags.
2. Barregeu totes les espècies i unteu la canya de llom.
3. Poseu la sal a la base d'una safata de forn, col·loqueu-hi la canya de llom i afegiu-hi més sal per sobre fins que quedi coberta. Humitegeu-la amb una mica d'aigua i enforneu durant 45 minuts a 180 °C.
4. Un cop cuïta, deixeu-la refredar i traieu-hi tot l'excés de sal.
5. Per fer l'oli de mostassa, barregeu l'oli amb la mostassa i la mel. Reserveu.
6. Lamineu el llom i poseu-lo com a base en un plat. Afegiu-hi encenalls de foie micuit i ho amaniu amb l'oli de mostassa i mel. Serviu.



ELABORADA PER
La Premsa
C/ Església, 53
Cardona
93 869 17 83
www.lapremsahotelrural.com

ESPARDENYA

AMB PEBROT I ALBERGÍNIA BLANCA
ESCALIVATS I SARDINA SALADA

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 4 sardines fresques grans
- 100 g de sal de Cardona
- 1 l d'aigua
- 1 pebrot vermell gran escalivat
- 1 albergínia blanca escalivada
- 2 tomàquets de penjar
- 4 llesques de pa de pagès
- Oli d'oliva verge extra Corbella
- 1 gra d'all
- Sal de Cardona

ELABORACIÓ

1. Netegeu bé les sardines i filetegeu-les. Diluïu la sal amb l'aigua i submergiu-hi els filets. Deixeu-ho marinar uns minuts a la nevera. Descarteu la salmorra i assequeu-les.
2. Daureu-les en una paella antiadherent sols per la part de la pell amb un fil d'oli. Reserveu-les.
3. Les podeu reservar a la nevera 1-2 dies més.
4. Torreu el pa, fregueu-lo amb all, suqueu-lo amb tomàquet i afegiu-hi un raig d'oli.
5. Sobre la torrada de pa, disposeu tires de pebrot vermell i albergínia blanca i saleu amb sal de Cardona. Col·loqueu dos filets de sardina i regueu-ho amb un bon raig d'oli d'oliva verge extra Corbella.



ELABORADA PER
Mas de la Sala
Ctra. C16, sortida 59
Plans de la Sala, Sallent
93 837 08 77
www.masdelasala.com

POLLASTRE

AMB GAMBES MARINADES A
L'ALLET, HERBES I CÍTRICS

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 450 g de pollastre a trossos mitjans
- 450 g de gambes
- 250 g de brou de pollastre
- 80 g de vi blanc
- Alls tendres
- Oli d'oliva verge extra
- Ratlladura de llimona i taronja
- Porradell
- Sal de Cardona
- Pebre negre

Per a la salmorra:

- 1 l d'aigua mineral
- 60 g de sal de Cardona
- 4 grans d'all
- Ratlladura de cítrics (llimona, llima, taronja...)
- Herbes aromàtiques fresques (romani, farigola, julivert...)
- Anís estrellat
- Pebre negre en gra



ELABORADA PER
Fundació Àlicia
Camí de Sant Benet, s/n
Sant Fruitós de Bages
www.alicia.cat

ELABORACIÓ

1. Per a la salmorra escalfeu mig litre d'aigua amb la sal i barregeu-ho fins que es dissolgui completament. Piqueu els alls tendres i les herbes. Incorporeu tots els ingredients aromàtics amb l'aigua calenta i infusioneu-los durant un parell de minuts. Per acabar, incorporeu-hi la resta d'aigua.
2. Peleu les gambes i reserveu-ne els caps i les closques.
3. Repartiu la salmorra en dos envasos. En un, hi afegiu el pollastre trossejat i ho deixeu reposar a la nevera durant 2 hores. En l'altre envàs, hi afegiu les cues i ho deixeu marinar a la nevera durant 5 minuts aproximadament.
4. Mentrestant, en un cassó amb una mica d'oli, daureu lleugerament els caps i les closques de les gambes i reserveu-ne 4 caps. Afegiu-hi el vi blanc i el brou i coeu-ho durant 10 minuts a foc suau. Amb un colador fi ho coleu i reserveu el líquid.
5. En una altra cassola amb oli a foc fort daureu el pollastre i les gambes. Reserveu.
6. Netegeu i lamineu els alls tendres i els sofregiu en aquesta mateixa cassola. A continuació, afegiu-hi el pollastre i el brou i cuineu a foc mitjà fins que el pollastre estigui tendre i el brou s'hagi reduït una mica.
7. Fora del foc, afegiu-hi les gambes. Salpebreu si és necessari. Disposeu el pollastre i les gambes amb la seva salsa. Decoreu amb un cap de gamba i serviu amb porradell picat, ratlladura de cítrics i sal de Cardona.

FILET

DE GALL DINDI A LA TARONJA AMB SAL DE CARDONA

INGREDIENTS
(per a 4 persones)

- 600 g de pit de gall dindi
- 2 cebes grans
- 100 g de pa ratllat
- 2 tomàquets ratllats
- 2 taronges en suc
- Sucre
- Brandi
- Ratlladura de taronja
- Oli d'oliva verge extra
- Sal de Cardona
- Pebre negre
- Mongetes blanques cuites
- Julivert picat



ELABORADA PER
Ca La Pili
C/ Major, 3
Cardona
93 869 18 64
@calapilicardona

ELABORACIÓ

1. Talleu la ceba a juliana i sofregiu-la en una paella amb un raig d'oli. Afegiu-hi una mica de sucre i un raig de brandi i ho coeu fins que l'alcohol s'evapori completament. Incorporeu-hi el suc de les taronges i el tomàquet ratllat i deixeu coure uns 5 minuts més a foc suau. Reserveu.
2. Filetegeu el gall dindi, salpebreu i arrebosseu-lo amb pa ratllat. Opcionalment, podeu fer una salmorra amb aigua, sal de Cardona, ratlladura de taronja i el deixeu submergit durant 24 hores perquè la carn quedi més tendra.
3. En una paella, afegiu oli i fregiu els filets de gall dindi arrebossats. Escorreu-los i col·loqueu els filets en una safata apta per a forn.
4. Cobriu els filets de gall dindi amb la salsa i fornegeu a 180 °C durant 10 minuts.
5. Emplateu el gall dindi i acabeu-lo amb una mica de sal de Cardona i ratlladura de pell de taronja per aportar un toc refrescant i aromàtic. Podeu servir-lo amb unes mongetes i julivert picat com a guarnició.

RAP DE COSTA

EN ADOB MEDITERRANI, CREMÓS D'ALBERGÍNIA I CEBA ENVINAGRADA

INGREDIENTS (per a 4 persones)

Per a la salmorra:

- 500 ml d'aigua mineral
- 50 g de sal de Cardona

Per al rap en adob:

- 600 g de rap de costa
- 100 ml de vinagre de vi blanc
- 100 ml de vi blanc D.O. Pla de Bages
- 100 ml d'aigua mineral
- 20 g de pebre vermell
- 20 g de comí en gra
- 5 grans d'all xafats
- 3 fulles de llorer
- 1 branca de farigola
- 1 branca de romaní
- 1 culleradeta de pebre negre en gra
- Farina
- Oli de gira-sol
- Porradell

Per al cremós d'albergínia:

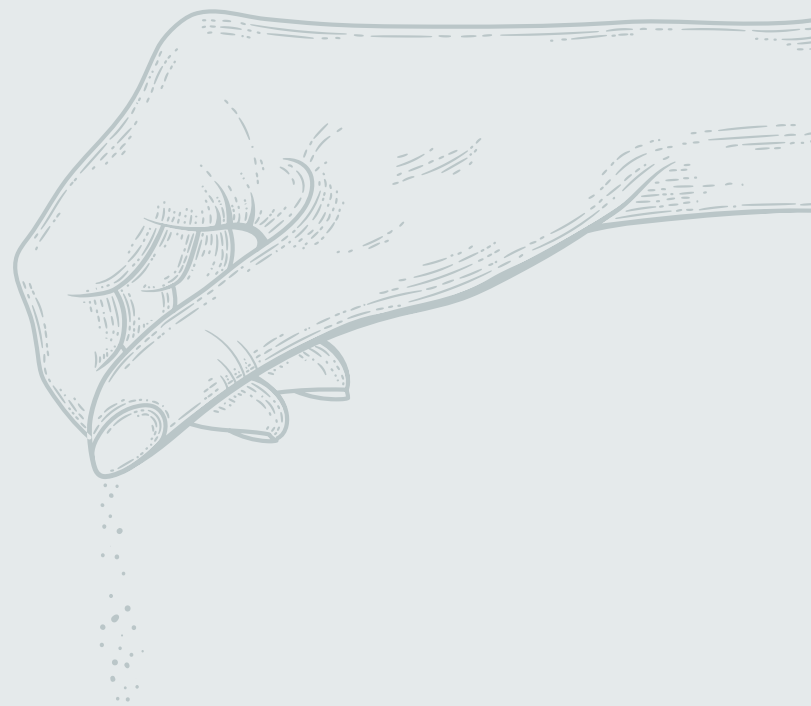
- 2 albergínies blanques del Bages
- Oli d'oliva verge extra
- Sal de Cardona
- Pebre negre

Per a la ceba envinagrada:

- 1 ceba vermella
- 150 ml vinagre de vi blanc
- 150 ml aigua mineral
- 1 cullerada de sal de Cardona
- 1 culleradeta de sucre
- 1 culleradeta de mostassa a l'antiga
- 1 culleradeta de pebre negre en gra



ELABORADA PER
Voci Gastrovinoteca
Pl. Sant Ignasi Malalt, 1
Manresa
626 169 548
@voci_gastrovinoteca



ELABORACIÓ

1. Per a la salmorra, dissoleu la sal amb l'aigua i submergiu-hi el rap tallat a daus durant 15 minuts. Retireu-lo, eixugueu-lo bé i ho reserveu a la nevera.
2. En un cassó afegiu el vinagre, el vi blanc, l'aigua i la resta d'espècies i condiments (pebre vermell, comí, all, llorer, farigola, romaní i pebre negre en gra) i ho porteu a ebullició. Deixeu-lo refredar, hi submergiu el rap i ho deixeu tota una nit amb l'adob.
3. Escaliveu al forn les albergínies blanques a 180 °C. Un cop cuites, deixeu-les refredar lleugerament i les peleu i tritureu amb oli, sal i pebre fins a aconseguir una textura cremosa. Reserveu.
4. Peleu i tallem la ceba a juliana. Disposeu la ceba tallada dins un pot hermètic de vidre.
5. En un cassó al foc, afegiu el vinagre, la sal, el sucre, la mostassa i els grans de pebre negre fins que bulli i ho afegiu directament al recipient amb la ceba, sense que perdi la temperatura. Tanqueu-lo i gireu-lo perquè faci el buit. Deixeu reposar a la nevera com a mínim 12 hores.
6. Escorreu, assequeu i enfarineu els daus de rap i fregiu-los en un cassó amb oli a foc fort. Reserveu.
7. Per emplatar, feu una base de puntets amb el cremós d'albergínia, repartiu els daus de rap pel plat i col·loqueu al damunt de cada dau una làmina de ceba envinagrada. Serviu amb porradell picat per sobre i un raig d'oli d'oliva verge extra.

TRUFES DE XOCOLATA AMB OLI I SAL DE CARDONA

INGREDIENTS (per a 4 persones)

- 200 g de xocolata negra
- 150 g de nata 35% MG
- 10 g de licor de Cardona
- Oli d'oliva verge extra
- Sal de Cardona
- Cacao en pols



ELABORACIÓ

1. En un cassó, bulliu la nata. Afegiu-hi la xocolata i barregeu fins que es fongui. Un cop desfeta, afegiu-li el licor de Cardona i barregeu bé fins que quedi ben emulsionat.
2. Poseu la barreja en un motlle quadrat i deixeu refredar.
3. Un cop freda, tallem a daus i arrebosseu-los amb cacao en pols.
4. Emplateu les trufes i amaniu-les amb un raig d'oli d'oliva verge extra i sal de Cardona pel damunt. Serviu.

ELABORADA PER
Espai Gastro Jordi Llobet
C/ Nou, 8 Manresa
629 107 063
[@jordillobet_espaigastro](#)

SORBET

DE LLIMONA AMB SAL DE CARDONA CÍTRICA

INGREDIENTS
(per a 4-6 persones)

- 4 llimones grans
- 325 ml d'aigua
- 150 g de sucre
- 40 g de nata 35% MG

Per a la sal condimentada:

- Sal de Cardona
- Ratlladura d'una llimona
- 1 branca de farigola
- 1/2 beina de vainilla
- Oli d'oliva verge extra del Bages



ELABORADA PER
Fundació Alícia
Camí de Sant Benet, s/n
Sant Fruitós de Bages
www.alicia.cat

ELABORACIÓ

1. Ratlleu la pell de 2 llimones, espremeu-ne el suc i reserveu per separat. Talleu les altres 2 llimones longitudinalment a meitats, buideu-les, aprofiteu el suc i poseu-lo amb la resta. Reserveu les meitats de llimona al congelador.
2. Escalfeu en un cassó l'aigua, el sucre, el suc i la ratlladura de llimona. Quan el sucre s'hagi dissolt, disposeu la barreja en un recipient i congeleu-ho. Passades 2-3 hores al congelador, afegiu la nata, barregeu bé amb un braç elèctric i ho torneu a congelar. Es recomana congelar durant 8-12 hores, com a mínim, per aconseguir la textura adequada.
3. Per a la barreja de sal cítrica, afegiu segons la vostra preferència, la sal de Cardona amb les fulles de farigola, la polpa de la vainilla i la ratlladura de llimona.
4. A l'hora de servir, tritureu de nou el sorbet amb un braç elèctric i empleneu les 4 meitats de llimona. Decoreu-ho amb un polsim de sal de Cardona cítrica i un raig d'oli d'oliva verge extra.

RESTAURANTS DEL BAGES AMB DISTINTIUS DE QUALITAT

Al Bages podràs gaudir de restaurants amb productes de la terra



Consulta els restaurants de la comarca del Bages



Al Bages, hi trobaràs restaurants per a tots els gustos amb gran diversitat de productes d'aquest territori. Tot sempre maridat amb els vins de la DO Pla de Bages. Et recomanem els restaurants gastronòmics perquè són aquells que tenen un compromís envers els productes locals i de proximitat. Els reconeixeràs perquè tenen distintius com el certificat Biosphere, les 4 Temporades Gastronòmiques del Bages, Ruta del vi DO Pla de Bages o són membres de la Comunitat Slow Food de la Catalunya Central entre d'altres.



Consulta els restaurants amb segell Biosphere:



El programa del Compromís per a la Sostenibilitat Turística Destinació Barcelona, certificació Biosphere, és un distintiu voluntari i independent que suposa una garantia per als turistes en matèria de gestió mediambiental, protecció del patrimoni cultural i defensa de les variables socioeconòmiques d'una empresa o destinació. Impulsat per la Diputació de Barcelona i la Cambra de Comerç de Barcelona, al Bages diversos restaurants tenen aquesta certificació i, per tant, el compromís amb el territori i els seus productes.

L'Ó, restaurant amb ★ Michelin

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 els ingredients tradicionals de la cuina de sempre. Ivan Margalef neix a Sabadell i comença la seva carrera professional a l'Escola Joviat de Manresa, on després torna com a formador. Va treballar en diversos restaurants i hotels de Catalunya, i fa el salt internacional dirigint equips de cuina a Londres i Budapest. El 2020 torna al Bages, on va començar la seva carrera per encarregar-se de la direcció executiva de la cuina de L'Ó.



ALTRES PRODUCTES SINGULARS DEL BAGES

MATÓ DE MONTSERRAT

El mató té història, i molta; a l'edat mitjana el mató ja eren unes postres tradicionals a Catalunya. El mató és un formatge de textura suau i flonja, d'un gust dolçenc i lletós. Actualment, s'elabora principalment amb llet de vaca, però també de cabra o ovella, 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.



TOMÀQUETS DEL BAGES

La qualitat i la diversitat són la riquesa dels tomàquets del Bages. El repertori de tomàquets del Bages està en constant evolució, ja que a les varietats més antigues que plantaven els nostres rebesavis, com l'esquena verd, el de Montserrat o el quatre cantos, n'hem afegit de noves, com el cor de bou, el pebroter o el pare Benet, entre d'altres.



ALBERGÍNIA BLANCA

El generós regadiu del Bages 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 arrebossada 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.



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 a 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 a absorbir el ferro de la carn i reforça el sistema immunitari.



VI DO PLA DE BAGES

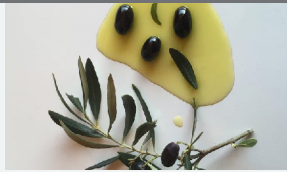
La DO Pla de Bages és el distintiu que agrupa cellers hereus de la tradició vitivinícola. Al segle XIX, el Bages va ser la comarca amb més vinya de Catalunya. Hi trobem varietats autòctones recuperades com la picapoll i la mandó. El sol i el clima del Bages donen uns vins amb molta frescor, d'amable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



ALTRES PRODUCTES SINGULARS DEL BAGES

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 especialment 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 verge extra d'excel·lent qualitat, olis afruitats, equilibrats i de gust potent.



MONGETA DE CASTELLFOLLIT DEL BOIX

Aquesta mongeta va arribar a Castellfollit del Boix fa prop de tres-cents anys fruit de l'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, aquesta mongeta no és farinosa ni pastosa. La seva pell fina aconsegueix, a més, que no sigui pelluda al paladar. Presenta un gust de blat de moro marcat i un lleuger aroma que recorda la patata.



GUIES DISPONIBLES A EL REBOST DEL BAGES



Disponibles a www.rebostbages.cat/guies

Una guia de:



**CONSELL COMARCAL
DEL BAGES**

elrebotdel**Bages**

rebotbages.cat



bagesturisme.cat



geoparc.cat



Amb la col·laboració de:

alícia



Ajuntament de Cardona

**CARDONA
GASTRO-
NOMIA**

Amb el suport de:



**Diputació
Barcelona**



**Barcelona
és molt més**



**Diputació
Barcelona**



**Generalitat
de Catalunya**



**REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025**

**SOM
GASTRO-
NOMIA**