



L'AGENDA DE L'HOSTAL  
LES COLLITES DE TEMPORADA  
EL PLAT DESTACAT  
UN LLOC PER VISITAR



# ALMANAC DE L'HOSTAL



## CALENDARI LUNAR

### JUNY

- QUART CREIXENT 5 JUNY
- LLUNA PLENA 13 JUNY
- QUART MINVANT 19 JUNY
- LLUNA NOVA 27 JUNY

### JULIOL

- QUART CREIXENT 5 JULIOL
- LLUNA PLENA 12 JULIOL
- QUART MINVANT 19 JULIOL
- LLUNA NOVA 27 JULIOL

### AGOST

- QUART CREIXENT 4 AGOST
- LLUNA PLENA 10 AGOST
- QUART MINVANT 17 AGOST
- LLUNA NOVA 25 AGOST

### SETEMBRE

- QUART CREIXENT 2 SETEMBRE
- LLUNA PLENA 9 SETEMBRE
- QUART MINVANT 16 SETEMBRE
- LLUNA NOVA 24 SETEMBRE

## ESTIU 2014

## AGENDA DE L'HOSTAL

US PROPOSEM AQUESTES ACTIVITATS. PERIÒDICAMENT REBREU LA NOSTRA NEWSLETTER AMB MOLTES MÉS NOTÍCIES.

TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA  
CONSULTEU-NOS EL CALENDARI

CATA DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA  
CONSULTEU-NOS EL CALENDARI

## ESDEVENIMENTS AL BAGES

EL PRIMER CAP DE SETMANA DE JUNY/  
SANT VICENÇ DE CASTELLET, FIRA DEL VAPOR

DEL 19 AL 22 DE JUNY/ SALLENT,  
LES ENRAMADES

DEL 30 D'AGOST AL 1 DE SETEMBRE/  
MANRESA, FESTA MAJOR

SEGON CAP DE SETMANA DE SETEM-  
BRE/ SANT VICENÇ DE CASTELLET,  
APLEC DE CASTELLÈT

14 DE SETEMBRE / SALLENT,  
FESTA MAJOR

14 DE SETEMBRE/ CARDONA,  
CORRE BOU

14 DE SETEMBRE/ MOIÀ,  
FESTA BARROCA

20 DE SETEMBRE/ MANRESA,  
TROBADA D'HAVANERES

21 DE SETEMBRE/ CABRIANES,  
FESTA MAJOR

## LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

### SANT CUGAT DEL RACÓ O DE SALOU.

Aneu direcció a Navas per l'antiga C-16 i just abans d'entrar-hi, tom-  
beu a l'esquerra per la carretera cap el Mjyal. A uns 7 km passat el  
Mjyal, es troba el petit nucli rural de Sant Cugat del Racó amb la seva  
Església i quatre cases. L'Església, molt ben conservada, és del segle  
XI d'estil romànic. Està situada en un turó envaïrat a prop de Castella-  
dral amb una fantàstica vista i rodejada de boscos, camps de conreu  
i cases patrats difuminades pels voltants. La seva construcció és de  
fau única a tot Catalunya. La decoració dels absis i murs exteriors és  
lombarda i el portal del segle XVI.

Direcció nord, en el Pla de Sant Pere de les Cigales, hi trobareu un  
important assentament iberoromà; tombes excavades a la roca, sit-  
ges, tines de vi... Una bona excursió per descobrir paisatges i cultura!

### I PER L'ESTIU... DUES RECOMANACIONS

Si encara no heu vist l'Hort de l'Hostal que està situat a l'esquerra de les  
instal·lacions, us proposem que hi aneu a donar un tomb per veure la vare-  
ta de productes autòctons que tenim a la nostra comarca. En aquest temps  
de calor, cada dia pot canviar el seu aspecte.

**I a les tardes o vesprades**, ja sigui als jardins o a peu de piscina, gaudiu  
amb bona companyia fent un gintonic amb la nostra pròpia ginebra premi-  
um **Els Plans de La Sala**, elaborada amb ingredients del nostre voltant:  
romani, farrigola i flor d'arnella; entre d'altres. Segur que us sorprendrà!

## HOLA!

D'**Almanac** en Almanac i ja anem per la **5a. edició!** Ja fa l'any de l'aparició del primer Almanac de l'Hostal i la seva acollida s'ha consolidat entre els nostres clients i amics; **moltes gràcies a tots** per donar-nos la vostra confiança i per molts anys puguem anar editant almanacs!

Amb el **bon temps** arriben les **festes majors** i la gresca per totes les contrades de la nostra bonica i diversa comarca. Una molt bona opció per gaudir dels caps de setmana d'estiu entre ballaruga i **turisme de proximitat**. Pot ser una gran oportunitat per descobrir els **secrets**, tant **naturals com culturals**, que ens amaga el nostre **territori** i esdevenir sense, quasi bé voler, uns grans ambaixadors turístics en pro al Bages.

**Visca la Festa Major!**



# COLLITA KMO. TEMPS DE...

**EL POTI POTI;  
TOMÀQUETS,  
ALBERGÍNIES,  
PEBROTS...  
PRÉSSECS, FIGUES,  
PERES...  
I ELS PRIMERS  
BOLETS ESTIUENCs...**



I parlant una mica de menjar, **ELS FOGONS GASTRONÒMICS DEL BAGES**, no es queden indiferents amb la quantitat i qualitat de productes hortícoles que l'horta bagenca ens ofereix en temps de recol·lecta i ens proposen la temporada gastronòmica del "poti poti" on la verdura i l'hortalissa és l'estrella en els plats dels restaurants que conformen l'Associació ([www.elsfogonsdelbages.cat](http://www.elsfogonsdelbages.cat)).

**CAP A FINALS D'ESTIU ARRIBEN ELS CODONYS QUE ENS PERMETEN FER UN ALL I OLI EXCEPCIONAL.** Originari de les comarques pirenaïques, el seu ús s'ha arrelat a tot el territori català. Altrament, el codonyat (parts iguals de codony i sucre) és un altre elaborat extraordinari.

## LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

### **A l'estiu tota cuca viu.**

Vol dir que en l'estiu és relativament fàcil conservar la salut i procurar-se aliment. Alhora implícitament, l'estiu s'erigeix com la millor estació de l'any, o si més no, la més plàcida. L'ús d'aquesta dita està estès per tot el territori català i es té constància de la seva existència des del segle XVIII.

### **PROPOSTA PELS ÀPATS D'ESTIU... TIMBAL DE XAI I ALBERGÍNIA BLANCA AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET COR DE BOU ACOMPANYAT DEL VI NEGRE ABADAL 3.9**

**INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:** 400 grs xai · 400 grs albergínia blanca · 600 grs tomàquet cor de bou · 200 grs ceba · 2 dents all · Formatge parmesà, oli d'oliva, sal, pebre i sucre

**Elaboració:** Aprofitem els talls menys agraïts del xai. Traieu els ossos i talleu ben petita la carn. Escaliveu l'albergínia, peleu-la i la talleu petita. Salteu amb oli la carn salpebrada i, en una altra paella, l'albergínia salada. Pel sofregit, confiteu a foc baix la ceba ben petita amb l'all, escaldeu els tomàquets per pelar-los, barregeu amb la ceba, saleu, afegiu el sucre, deixeu reduir. Al plat poseu una base de sofregit i en forma de timbal, primer el xai i a sobre l'albergínia. Acabeu amb el formatge parmesà rallat i gratineu-ho.

*Abadal 3.9 del Cellar Abadal d'Horta d'Avinyó. Una vinya rodejada de bosc a la parcel·la 3.9. Tanins rodons, aroma balsàmic. 85% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah i una any de barrica nova*



## L'ENTREVISTA...

**AMB JOAN COLL FERRER; PAGÈS, EMPRESARI I, ACTUALMENT, PRESIDENT DE AGROCAT.**

**Des d'una família històricament arrelada al territori, com veus la convivència entre els móns agrícola i urbanita a la comarca?** Cada vegada és més bona perquè la societat ha descobert que també necessita gaudir dels espais naturals propers.

**Creus que la indústria agrària s'ha de potenciar per conservar els espais naturals que encara conservem?** Les explotacions agràries són bàsiques; produeixen aliments, gestionen recursos paisatgístics, fixen la població al territori... Tot i així, han de ser rendibles com qualsevol altre activitat econòmica.

**Com a veïns, sempre heu estat el nostre proveïdor d'ous. Veus avantatges en una economia local?** Si es pot, s'ha de consumir productes de temporada i de proximitat. El repte dels productors locals és oferir productes de màxima qualitat i competitiu.

**Com veus la possibilitat de compartir el territori amb un turisme sostenible i creador de riquesa?** Som atractius en la mesura que sabem preservar els nostres recursos i la nostra identitat. Al Bages tenim molt patrimoni. L'hem de saber gestionar i donar a conèixer.

**En un futur proper, teniu previst oferir algun tipus d'activitat turística a casa vostra?** Estem en un entorn privilegiat, tenim bones comunicacions i serveis. La nostra empresa no s'orienta al turisme, però ens agrada facilitar que la gent gaudeixi del nostre entorn com ho fem nosaltres.

