



Enhorabona a les tres iniciatives que busquen la promoció conjunta del territori en que vivim.

S'acosta el dia en que **Les Nits de l'Hostal** visquin un dels seus concerts estel·lars amb l'actuació de la **Beth** en commemoració de l'any del **20è aniversari de l'Hostal del Camp**.  
Ja tenim entre nosaltres els **"Restaurant amb DO"** promoguts pel Gremi d'Hoteleria i Turisme del Bages, la nova associació de cuiners **"Els Fogons Gastronòmics del Bages"** i per últim ja s'han iniciat les actuacions de **Bages Impuls**, associació aglutinadora per fer del Bages un destí turístic únic i encantador! D'uen que **la unió fa la força**... i encara més, com més acostarem a prendre les millors decisions possibles.

# HOLA!



## LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

### EL MOIANÈS, tot un territori per descobrir.

Arribeu a Moia i abans de res, us proposem que estireu les cames fent tot un passeig pel centre històric... Visita obligada és el Museu Arqueològic i Paleontològic i alhora podreu visitar la Casa Natal de Rafael Casanova ara que es compleix el tricentenari dels fets de 1714. Acabada l'experiència, aneu direcció a Collsuspina i, abans d'arribar-hi, trobareu les Coves del Toll que tenen 158 metres visitables... Us sorprendran tant que segur que tornareu amb algun conegut per ensenyar-li la gran troballa. Tan sols, impressionant!

I per acabar el dia, us recomanem el Restaurant Magadins Vell a la carretera de l'Estany –un altre lloc per visitar- on el producte del moianès és l'estrella o el Restaurant Les Voltes de Sant Sebastià, a Moia, on la cuina d'autor no us deixarà indiferent.

Bon camí!

**I PER PRIMAVERA...**  
COMENCEN ELS CASAMENTS I PEL MAIG LES COMUNIONS.

**Veniu a informar-vos de la nostra oferta, els monitors pels infants i els espais que tenim destinats a les celebracions.**

En el marc de les temporades gastronòmiques impulsades pels Fogons Gastronòmics del Bages, **del 4 d'abril al 4 de maig, arriba el "temps de bacallà"**, tot un clàssic a la cuina d'interior i dignificat amb la figura del nostre gran cuiner manresà, reconegut internacionalment, **Ignasi Domènec**.

Ctra. C-16, sortida 59  
08650 Sallent (Barcelona)  
GPS: 40.79° i 898°

t 938 370 877

hostaldelcamp@hostaldelcamp.com  
HOSTALDELCAAMP.COM



HOSTAL DEL CAMP  
Restaurant-Hotel \*\*\*\*

## AGENDA DE L'HOSTAL

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

TOTS ELS DIVENDRES A LA NIT, SOPAR I MÚSICA EN DIRECTE A "LES NITS DE L'HOSTAL" Consultar calendari d'actuacions

PRIMAVERA  
2014

**06/03**  
1è SOPAR DEL FÒRUM ECONÒMIC DE LA CATALUNYA CENTRAL amb ponència del Sr. Alfons Cornella i Solans.  
**28/03**  
EN EL MARC DEL CICLE DE "LES NITS DE L'HOSTAL" I PER CELEBRAR L'ANY DEL NOSTRE 20è ANIVERSARI, actuació de la surtència Beth  
**21/04**  
DILLUNS DE PASQUA, ACTUACIÓ ALS JARDINS DE LES CARAMELLES DE CABRIANES pels voltants de les 3:00H.

### ESDEVENIMENTS AL BAGES

2è CAP DE SETMANA DE JUNY/  
SANT PEDOR, FESTA MAJOR  
19 DE JUNY/ SALLENT,  
LES ENRAMADES  
4 DE MAIG/ CASTELLFOLLIT DEL BOIX,  
FESTA MAJOR  
23 DE JUNY/ BALSARENY,  
FESTA MAJOR  
FIRA DE L'ASCENSIO  
27 MAIG  
LLUNA NOVA

### CALENDARI

### MARÇ

● LLUNA NOVA

● QUART CREIXENT

● 1 MARÇ

● 8 MARÇ

● QUART CREIXENT

● 15 ABRIL

● QUART MINVANT

● 22 ABRIL

● LLUNA NOVA

● QUART CREIXENT

● 7 MAIG

● 14 MAIG

● QUART MINVANT

● 21 MAIG

● LLUNA NOVA

● 27 MAIG



## ALMANAC DE L'HOSTAL



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



HOSTAL DEL CAMP  
Restaurant-Hotel \*\*\*\*



# COLLITA KMO. TEMPS DE...

**ALLS TENDRES, FAVES,  
PÈSOLS, ESPÀRRECS,  
CARBASSONS... I  
ROSSINYOLS...**

Arriba el bon temps i l'horta comença a donar els seus fruits!

**ELS SABORS DEL POTI POTI DE L'HORTA BAGENCA COMENCEN A ALLIBERAR-SE DE LA HIBERNACIÓ PEL FRED RIGORÓS.** Els primers, els alls tendres, amb els quals elaborem la nostra botifarra amb l'estimada col·laboració de la carnisseria Cal Serra de Cabrianes.

**QUI TINGUI LA SORT DE CONÈIXER ALGUN PAGÈS PROPER I PUGUI ACONSEGUIR ELS PÈSOLS I LES FAVES** quan tot just comencen a créixer li serà un plaer tan sublim pel paladar que esperarà tot l'any per poder-lo experimentar de nou.

**VERDURA ACABADA DE COLLIR, REMULLADA PER LA ROSADA, PORTADA A CASA I MENJADA PEL DINAR O SOPAR ÉS UN PRIVILEGI** i una font alimentària a l'abast de tothom, perquè, en el nostre territori, a part de conrear una gran horta, tenim gent que ens acosten aquests productes, com pot ser la cooperativa Mengem Bages.

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

El nostre avi, en boca del nostre pare, ja que no el varem arribar a conèixer, ens deia:

**L'hereu no és el propietari de l'heretat, és el seu administrador.**

I com a bon administrador ha de traspasar l'heretat a la següent generació amb la plusvàlua de la seva gestió. Però no cal quedar-nos aquí, tots tenim l'obligació de transmetre als nostres fills la cultura, l'educació, els valors... Tot el què hem rebut, posat al dia, perquè no perdin la seva identitat en un món cada més global i impersonal.

### PROPOSTA PELS ÀPATS DE PRIMAVERA...

## ARRÒS CREMÓS DE CARBASSÓ ACOMPANYAT DEL VI BLANC JOVE PICAPOLL ARTIUM

**INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:** 600 grams arròs tipus bomba · 2 cebes grosses · 3 carbassons · 2 litres brou de verdura · mantega, oli d'oliva, sal i formatge sec de cabra

**Elaboració:** Daureu la ceba tallada petita i salada amb l'oli i mantega. Feu (o compreu) un brou de verdures i manteniu-lo calent. Quan la ceba sigui tova, afegiu el carbassó, talladet i salat. Unes voltes i hi poseu l'arròs. Torneu a remenar i afegiu caldo fins a cobrir. Jugueu amb la intensitat del foc i remeneu amb freqüència. Afegiu caldo fins que l'arròs estigui cuit al gust. Al final rectifiqueu de sal, l'aparteu del foc i afegiu mantega i el formatge rallat, remeneu i ja està llest per servir. Decoreu amb la flor del carbassó.

**Picapoll Artium;** Aquesta varietat autòctona del Pla de Bages dona un vi blanc suau, elegant i transparent, d'aroma afrutit.

Bon profit!



## L'ENTREVISTA...

**AMB LAIA MUNS I SERRA, COORDINADORA DEL PARC DE LA SÈQUIA**

**«Fa temps que corres pel món del turisme al Bages en la teva responsabilitat professional. Explica'ns quines activitats turístiques oferia al visitant?»** És un projecte turístic que engloba les visites al canal medieval de la Sèquia, el Parc de l'Agulla i 3 equipaments: el Centre de visitants, el Centre de l'Aigua de Can Font i el Museu de la Tècnica de Manresa. Oferim diferents activitats: visites guiades, tallers didàctics, activitats familiars...

**«Dins el territori ja sou un actiu turístic de primer ordre, quina estratègia teniu per fer venir el turisme?»**

Fins ara ens hem centrat en acabar els equipaments, que són una peça clau per poder desenvolupar una estratègia turística. En aquests moments, estem treballant amb el territori, buscant sinèrgies i formes de promoció i difusió conjunta.

**«Quina percepció tens del canvi que s'està experimen-**

**tant entre els bagencs, de veure el Bages com a una destinació turística important?»** Ja és hora que al territori ens sentim orgullosos del que tenim. Cal mostrar als de casa els "tresors" del Bages, perquè ells en seran els millors ambaixadors.

**«Heu recolzat públicament l'associació en pro del turisme, BagesImpuls!, li augures un bon futur?»** I tant que sí, felicito la iniciativa. Crec que en aquest moments projectes com aquest transmeten il·lusió i ganes de fer pinya. Endavant amb el projecte!

