



amb tots vosaltres...

Segur que l'any que començarem ens portarà moltes altres novetats, sorpreses i celebracions que ens agradarà compartir

!Hostal. Una nova ruta per descobrir.

D'altra banda, el 24 de novembre d'enguany la cursa **Bell Race de Terra de Maquis** ens honora amb la seva sortida i arribada a Pla de Bages.

**A la nova Botiga de l'Hostal** hi trobareu una exposició de productes de proximitat, potenciant especialment la DO

protagonistes.

km.0 i diferents grups musicals com a gastronomia i la música, amb els productes seran un punt de trobada entre la

territori i cultura. Les **Nits de l'Hostal** iniciem un projecte engrescador, unit

lusió, farcida de novetats:

estem immersos en una etapa plena d'il·l·lustem tps de tanta crisi, la veritat és que el nostre **20è aniversari** o per què ja

la sigui per què l'1 de desembre encetarem

# HOLA!



**ESDEVENIMENTS AL BAGES**  
DEL 7 AL 10 NOV/MANRESA  
16A FIRMA MEDITERRÀNIA D'ARRÈLS  
TRADICIONALS  
4 OCT/ FUNDACIÓ ALICIA PRESENTA  
- BAGES I LA 18A FESTA DE LA VEREMA  
CÍO GUIA D'ENOTURISME DEL PLA DE  
SOPAR I 15 NOV/ SALLENT PRIMER SOPAR  
MUNICIPAL AMB LA COOPERACIÓ DE  
LA RESTAURACIÓ SALLENTINA  
14 I 15 DE DESEMBRE/ PLACA MAJOR  
MANRESA MERCAT DE SANTA LLÚCIA  
27 OCT/ CARDOÑA FIRMA DE LA LLENGUA  
MON GEGANTER

**19è ANIVERSARI DE L'HOSTAL DEL CAMP**  
www.terrademaquis.com  
Consultar www.out.cat o

**24 CURSA BELL RACE DE 15 KM AMB SORTIDA**  
Consultar calendari d'actuacions

**22 PRIMER CONCERT DEL PROGRAMA "LES NITS DE L'HOSTAL"**

**11/11**  
- Sopar degustació amb productes de proximitat

**08/11**  
- Concert a càrrec de Carles Cases Sòxet

**\*PRESENTACIÓ DE PRODUCTORS DE ACTIVITATS, PERIÒDICAMENT**

**REBREU LA NOSTRA NEWSLETTER**  
AMB MOLTES MÉS NOTÍCIES.

**US PROPOSEM AQUESTES**

**AGENDA DE L'HOSTAL**

## TARDOR 2013

CALENDARI LUNAR	
●	25 DESEMBRE
○	QUART MINVANT
○	17 DESEMBRE
○	LUNA PLENA
○	9 DESEMBRE
○	QUART CREIXENT
●	3 DESEMBRE
●	LUNA NOVA
DESEMBRE	
○	25 NOVEMBRE
○	QUART MINVANT
○	17 NOVEMBRE
○	LUNA PLENA
○	10 NOVEMBRE
○	QUART CREIXENT
●	3 NOVEMBRE
●	LUNA NOVA
NOVEMBRE	
○	26 OCTUBRE
○	QUART MINVANT
○	18 OCTUBRE
○	LUNA PLENA
○	11 OCTUBRE
○	QUART CREIXENT
●	5 OCTUBRE
●	LUNA NOVA
OCTUBRE	
○	27 SETEMBRE
○	QUART MINVANT
○	19 SETEMBRE
○	LUNA PLENA
○	12 SETEMBRE
○	QUART CREIXENT
●	5 SETEMBRE
●	LUNA NOVA
SEPTEMBRE	

## LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

### LA SÈQUIA (TRAM DEL BOSC DE LA SALA)



Una ruta de poca dificultat per a fer en família d'uns 4 kms tot vorejant la Sala de St. Ponç. Sortint de l'Hostal del Camp s'ha de creuar la ctra. C-16 pel pont de canvi de sentit i anar recte direcció a la casa de pagès de Mas Martorell; a l'alçada de Mas Tarradelles continuar el camí cap a l'esquerra fins arribar al Roure Gros als peus de la Sèquia. A partir d'aquí es pot fer la volta seguint l'itinerari marcat a <http://www.parcdelesequia.cat/rutes/ruta/titol/els-plans-de-la-sala> passant pel Torrent de la Sala o anar i tornar seguint el recorregut de la Sèquia.

### COL-LABORADORS

DEL SOPAR DE  
PROVEÏDORS  
DE PROXIMITAT\*

[www.hostaldelcamp.com/soparproximitat](http://www.hostaldelcamp.com/soparproximitat)

CASA COLL DE SALLENT  
CAL SERRA DE CABRIANES  
FORN DE CABRIANES  
CAL CLIMENT DEL POAL

CASA TATJÉ DE VILADORDIS  
FÀBRICA DE LICORS LA MANRESANA (FALIMA)  
CELLER OLLER DEL MAS - D.O. PLA DE BAGES  
VINS GRAU - D.O. PLA DE BAGES  
CASA ENFRUNS DE CASSERRES  
CAL ROVIRA DE SAGÀS  
ÀNEC 5 AGLANS DE STA. MARIA DE MERLÈS  
ELS MASOVERS DE SOLSONA  
ELS MASOVERS DE SOLSONA  
ELS MASOVERS DE SOLSONA  
ELS MASOVERS DE SOLSONA

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

t 938 370 877

hostaldelcamp@hostaldelcamp.com  
HOSTALDEL CAMP.COM



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

# 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...

## BOLETS, CASTANYES I CARBASSES...

**UN BON LLOC PER TROBAR ROVELLONS I LLE-  
NEGUES... Cal Mujal a Cardona.** La mil·lenària vila  
dual i minera, als peus del castell, està envoltada de conreus i  
boscos. El pi és l'arbre per excel·lència, tot i que de fagedes i  
alzines també hi tenen presència. Cal Mujal es troba a la carre-  
tera de Cardona a Bergús, direcció al Santuari del Miracle.

### **SABIÉU QUE LA CLIMATOLOGIA DE LA ZONA DEL MONTSENY ÉS IDEAL PELS CASTANYERS...**

Arriba el temps de la castanyera i de menjar castanyes ben  
torradetes. Entreu al web [www.castanyadeviladrau.cat](http://www.castanyadeviladrau.cat)  
i descobrireu tot un món força desconegut al voltant del  
castanyer català, tota una experiència!

**QUI DIU QUE LES CARBASSES DE HALLOWE-  
EN SÓN UN INVENT AMERICÀ? Segons el blog  
de Maria Estruch,** <http://mariaestruch.blogspot.com.es/2012/10/blog-post.html>,  
són ben catalanes! Buidar la car-  
bassa i simular ulls, nas i boca té les arrels en la festa celta  
anomenada Samuhin que es celebrava entre els dies de Tots  
Sants i Sant Martí actuals. En aquells dies s'obrien les portes de  
l'altre món i les ànimes tornaven a visitar els seus descendents  
per beneir-los... o no! Depenia de si els familiars obsequiaven  
als difunts amb diverses llaminadures... i aquí tenim l'inici dels  
panellets, castanyes, moniatos i vi dolç.

## LES DITES DE L'AVI...

### SABIÉU QUE...

**“Any de neu, any  
de Déu”**

Amb aquesta dita popular i  
que ha passat de pares a fills,  
es fa constar la importància  
de l'aigua per les collites i per  
la vida en general. I afegint...

**“Any de neu, any de  
Déu; però que no  
caigui en sòl meu”**

Reflexa la condició humana  
de gaudir de les avantatges  
comunes preservant al màxim  
les pertinences d'un mateix.

## PROPOSTA PELS ÀPATS DE TARDOR... SALTAT DE BOLETS AMB OU PASSAT PER AIGUA ACOMPANYAT PEL VI NEGRE PETIT BERNAT

**INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:** 1 quilo de bolets de temporada · 2  
dents d'all · Sal, pebre, oli verge del Molí Roch del Bages i porradell ·  
4 ous frescos campers de Casa Coll · Sal i vinagre.

**Elaboració:** Netegeu els bolets amb cura. Daureu els alls picats, salteu-hi  
els bolets fins que l'aigua que deixen anar s'evapori, salpebreu i, sense  
deixar de remenar, afegiu al final el porradell picat. Dues voltes més i llest.  
Pels ous necessiteu un cassola amb aigua; quan arrenqui el bull afegir  
la sal i el vinagre, després els ous amb closca durant 4 minuts justos.  
Refredar amb aigua i gel, pelar-los sense que es trenquin; la clara ha de  
ser cuita i el rovell líquid.

Emplatar els bolets en forma de muntanyeta i a sobre l'ou amb un rajolí  
d'oli. Per menjar, trencar l'ou i remenar-ho tot.

*Petit Bernat. Syrah, cabernet franc i merlot; elegant i profund amb aromes  
a mora, cirera, herbes silvestres, pa torrat, espècies i tocs balsàmics.*



## L'ENTREVISTA...

AMB BENVINGUT ALIGUÉ, COPROPIETARI I XEF  
DEL RESTAURANT ALIGUÉ.

**RECENTMENT HEU REBUT  
EL PREMI AL MILLOR RES-  
TAURANT CATALÀ DEL 2012  
QUE DÓNÀ L'ASSOCIACIÓ  
ACADÈMICA CATALANA DE  
GASTRONOMIA; Com valors  
aquest reconeixement pel  
conjunt de la restauració de  
la Comarca? Tots els premis  
donen a conèixer el territori.  
Per a Catalunya, per exemple,  
la repercussió que té el Celler  
de Can Roca i abans El Bullí és  
valuosíssima.**

**“S'acaba de constituir l'as-  
sociació “Els Fogons Gas-  
tronòmics del Bages”, com  
a primer President, quin és  
l'objectiu fundacional? El  
principal és promoure la gas-  
tronomia del Bages per la gent  
de fora.**

**“Ja hi ha alguna acció pre-  
vista? Treballarem per tem-  
porades. La primera és la dels  
bolets. El Bages a part de ser-ne  
productor en rep molts de les  
comarques veïnes. Són una de  
les joies de la cuina d'interior.  
Sóc un enamorat i estudiós de la**

*cuina del bolet i de la tòfona.*

**“Quin potencial creus que  
té la restauració bagenca?”**

*Penso que és poc coneguda i  
es pot projectar molt més per  
què tenim molt bons productes i  
bons preus.*

**“La restauració va lligada  
amb el turisme, consideres  
que el Bages pot ser un destí  
turístic important? Hem de  
fer molt més, tenim coses molt  
interessants com La Cova, Mont-  
serrat, la Muntanya de Sal, rutes  
senyalitzades de senderisme...  
però ens ho hem de creure i  
aprofitar que estem molt a prop  
de Barcelona.**





Segur que l'any que començarem ens portarà moltes altres novetats, sorpreses i celebracions que ens agradarà compartir amb tots vosaltres...

D'altra banda, el 24 de novembre d'enguany la cursa **Bell Race de Terra de Maquis** ens honora amb la seva sortida i arribada a Pla de Bages.

**A la nova Botiga de l'Hostal** hi trobareu una exposició de productes de proximitat, potenciant especialment la DO de Bages.

**La nova Botiga de l'Hostal** hi trobareu una exposició de productes de proximitat, potenciant especialment la DO de Bages.

km.0 i diferents grups musicals com a gastronomia i la música, amb els productes seran un punt de trobada entre la terra i la cultura. Les **Nits de l'Hostal** iniciem un projecte engrescador, unit al nostre **20è aniversari** o per què ja el nostre **20è aniversari** o per què ja n'estem tants de tanta crisi, la veritat és que estem immersos en una etapa plena d'il·lusió, farcida de novetats:

la sigui per què l'1 de desembre encetarem el nostre **20è aniversari** o per què ja n'estem tants de tanta crisi, la veritat és que estem immersos en una etapa plena d'il·lusió, farcida de novetats:

# HOLA!



**ESDEVENIMENTS AL BAGES**  
DEL 7 AL 10 NOV/MANRESA  
16A FIRMA MEDITERRÀNIA D'ARELS  
TRADICIONALS  
4 OCT/ FUNDACIÓ ALICIA PRESENTA  
SOLIDARI PER CÀRITES A L'EMBALAT  
BAGES I LA 18A FESTA DE LA VEREMA  
CÍO GUIA D'ENOTURISME DEL PLA DE  
15 NOV/ SALLENT PRIMER SOPAR  
MUNICIPAL AMB LA COOPERACIÓ DE  
LA RESTAURACIÓ SALLENTINA  
14 I 15 DE DESEMBRE/ PLAGA MAJOR  
27 OCT/ CARDOÑA FIRMA DE LA LLENGUA  
MON GEGANTER  
12 I 13 OCT/ SALLENT 7A FIRMA DEL

**19è ANIVERSARI DE L'HOSTAL DEL CAMP**  
Copa de cava de benvinguda  
www.terrademauquis.com  
Consultar www.out.cat o

**24 CURSA BELL RACE DE 15 KM AMB SORTIDA**  
Consultar calendari d'actuacions

**22 PRIMER CONCERT DEL PROGRAMA "LES NITS DE L'HOSTAL"**  
Consultar calendari d'actuacions

**11/08 \*PRESENTACIÓ DE PRODUCTORS DE ACTIVITATS, PERIÒDICAMENT REBREU LA NOSTRA NEWSLETTER AMB MOLTES MÉS NOTÍCIES.**  
- Concert a càrrec de Carles Cases Sextet  
- Sopar degustació amb productes de proximitat

**11/11**  
Consultar calendari d'actuacions

# AGENDA DE L'HOSTAL

# TARDOR 2013

CALENDARI LUNAR	
● LLUNA NOVA	3 DESEMBRE
○ QUART CREIXENT	9 DESEMBRE
○ LLUNA PLENA	17 DESEMBRE
○ QUART MINVANT	25 DESEMBRE
<b>DESEMBRE</b>	
● LLUNA NOVA	3 NOVEMBRE
○ QUART CREIXENT	10 NOVEMBRE
○ LLUNA PLENA	17 NOVEMBRE
○ QUART MINVANT	25 NOVEMBRE
<b>NOVEMBRE</b>	
● LLUNA NOVA	5 OCTUBRE
○ QUART CREIXENT	11 OCTUBRE
○ LLUNA PLENA	18 OCTUBRE
○ QUART MINVANT	26 OCTUBRE
<b>OCTUBRE</b>	
● LLUNA NOVA	27 SETEMBRE
○ QUART CREIXENT	4 SETEMBRE
○ LLUNA PLENA	12 SETEMBRE
○ QUART MINVANT	19 SETEMBRE
<b>SEPTEMBRE</b>	

## LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

### LA SÈQUIA (TRAM DEL BOSC DE LA SALA)



Una ruta de poca dificultat per a fer en família d'uns 4 kms tot vorejant la Sala de St. Ponç. Sortint de l'Hostal del Camp s'ha de creuar la ctra. C-16 pel pont de canvi de sentit i anar recte direcció a la casa de pagès de Mas Martorell; a l'alçada de Mas Tarradelles continuar el camí cap a l'esquerra fins arribar al Roure Gros als peus de la Sèquia. A partir d'aquí es pot fer la volta seguint l'itinerari marcat a <http://www.parcdelesequia.cat/rutes/ruta/titol/els-plans-de-la-sala> passant pel Torrent de la Sala o anar i tornar seguint el recorregut de la Sèquia.

### COL-LABORADORS

DEL SOPAR DE  
PROVEÏDORS  
DE PROXIMITAT\*

[www.hostaldelcamp.com/soparproximitat](http://www.hostaldelcamp.com/soparproximitat)

CASA COLL DE SALLENT  
CAL SERRA DE CABRIANES  
FORN DE CABRIANES  
CAL CLIMENT DEL POAL

CASA TATJÉ DE VILADORDIS  
FÀBRICA DE LICORS LA MANRESANA (FALIMA)  
CELLER OLLER DEL MAS - D.O. PLA DE BAGES  
VINS GRAU - D.O. PLA DE BAGES  
CASA ENFRUNS DE CASSERRES  
CAL ROVIRA DE SAGÀS  
ÀNEC 5 AGLANS DE STA. MARIA DE MERLÈS  
ELS MASOVERS DE SOLSONA  
ELS MASOVERS DE SOLSONA  
ELS MASOVERS DE SOLSONA  
ELS MASOVERS DE SOLSONA

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

t 938 370 877

hostaldelcamp@hostaldelcamp.com  
HOSTALDEL CAMP.COM



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

# 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...

## BOLETS, CASTANYES I CARBASSES...

**UN BON LLOC PER TROBAR ROVELLONS I LLE-  
NEGUES... Cal Mujal a Cardona.** La mil·lenària vila  
dual i minera, als peus del castell, està envoltada de conreus i  
boscos. El pi és l'arbre per excel·lència, tot i que de fagedes i  
alzines també hi tenen presència. Cal Mujal es troba a la carre-  
tera de Cardona a Bergús, direcció al Santuari del Miracle.

### **SABIÉU QUE LA CLIMATOLOGIA DE LA ZONA DEL MONTSENY ÉS IDEAL PELS CASTANYERS...**

Arriba el temps de la castanyera i de menjar castanyes ben  
torradetes. Entreu al web [www.castanyadeviladrau.cat](http://www.castanyadeviladrau.cat)  
i descobrireu tot un món força desconegut al voltant del  
castanyer català, tota una experiència!

**QUI DIU QUE LES CARBASSES DE HALLOWE-  
EN SÓN UN INVENT AMERICÀ? Segons el blog  
de Maria Estruch,** <http://mariaestruch.blogspot.com.es/2012/10/blog-post.html>,  
són ben catalanes! Buidar la car-  
bassa i simular ulls, nas i boca té les arrels en la festa celta  
anomenada Samuhin que es celebrava entre els dies de Tots  
Sants i Sant Martí actuals. En aquells dies s'obrien les portes de  
l'altre món i les ànimes tornaven a visitar els seus descendents  
per beneir-los... o no! Depenia de si els familiars obsequiaven  
als difunts amb diverses llaminadures... i aquí tenim l'inici dels  
panellets, castanyes, moniatos i vi dolç.

## LES DITES DE L'AVI...

### SABIÉU QUE...

**“Any de neu, any  
de Déu”**

Amb aquesta dita popular i  
que ha passat de pares a fills,  
es fa constar la importància  
de l'aigua per les collites i per  
la vida en general. I afegint...

**“Any de neu, any de  
Déu; però que no  
caigui en sòl meu”**

Reflexa la condició humana  
de gaudir de les avantatges  
comunes preservant al màxim  
les pertinències d'un mateix.

## PROPOSTA PELS ÀPATS DE TARDOR... SALTAT DE BOLETS AMB OU PASSAT PER AIGUA ACOMPANYAT PEL VI NEGRE PETIT BERNAT

**INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:** 1 quilo de bolets de temporada · 2  
dents d'all · Sal, pebre, oli verge del Molí Roch del Bages i porradell ·  
4 ous frescos campers de Casa Coll · Sal i vinagre.

**Elaboració:** Netegeu els bolets amb cura. Daureu els alls picats, salteu-hi  
els bolets fins que l'aigua que deixen anar s'evapori, salpebreu i, sense  
deixar de remenar, afegiu al final el porradell picat. Dues voltes més i llest.  
Pels ous necessiteu un cassola amb aigua; quan arrenqui el bull afegir  
la sal i el vinagre, després els ous amb closca durant 4 minuts justos.  
Refredar amb aigua i gel, pelar-los sense que es trenquin; la clara ha de  
ser cuita i el rovell líquid.

Emplatat els bolets en forma de muntanyeta i a sobre l'ou amb un rajolí  
d'oli. Per menjar, trencar l'ou i remenar-ho tot.

*Petit Bernat. Syrah, cabernet franc i merlot; elegant i profund amb aromes  
a mora, cirera, herbes silvestres, pa torrat, espècies i tocs balsàmics.*



## L'ENTREVISTA...

AMB BENVINGUT ALIGUÉ, COPROPIETARI I XEF  
DEL RESTAURANT ALIGUÉ.

**RECENTMENT HEU REBUT  
EL PREMI AL MILLOR RES-  
TAURANT CATALÀ DEL 2012  
QUE DÓNÀ L'ASSOCIACIÓ  
ACADÈMICA CATALANA DE  
GASTRONOMIA; Com valors  
aquest reconeixement pel  
conjunt de la restauració de**

**la Comarca? Tots els premis  
donen a conèixer el territori.  
Per a Catalunya, per exemple,  
la repercussió que té el Celler  
de Can Roca i abans El Bullí és  
valuosíssima.**

**—S'acaba de constituir l'as-  
sociació “Els Fogons Gas-  
tronòmics del Bages”, com  
a primer President, quin és  
l'objectiu fundacional? El  
principal és promoure la gas-  
tronomia del Bages per la gent  
de fora.**

**—Ja hi ha alguna acció pre-  
vista? Treballarem per tem-  
porades. La primera és la dels  
bolets. El Bages a part de ser-ne  
productor en rep molts de les  
comarques veïnes. Són una de  
les joies de la cuina d'interior.  
Sóc un enamorat i estudiós de la**

*cuina del bolet i de la tòfona.*

**—Quin potencial creus que  
té la restauració bagenca?**

*Penso que és poc coneguda i  
es pot projectar molt més per  
què tenim molt bons productes i  
bons preus.*

**—La restauració va lligada  
amb el turisme, consideres  
que el Bages pot ser un destí  
turístic important? Hem de  
fer molt més, tenim coses molt  
interessants com La Cova, Mont-  
serrat, la Muntanya de Sal, rutes  
senyalitzades de senderisme...  
però ens ho hem de creure i  
aprofitar que estem molt a prop  
de Barcelona.**

