

l'ardor 2009



Per una nova cultura boletaire

La cultura boletaire al Berguedà ha evolucionat, almenys fins ara, amb la millora de les comunicacions.

A partir de finals del segle XIX; van començar a arribar algunes carreteres i el 1904 va arribar el ferrocarril a Guardiola de Berguedà, poc després a La Pobla de Lillet. Aquests fets van suposar que els nostres bolets, fins aleshores objecte de consum domèstic, es convertissin en mercaderia per un ampli mercat i les nostres àrees productores de bolets en reclam pels cercadors. Naixia un nou comerç que ha suposat uns beneficis considerables per aquestes contrades.

Avui, des de Barcelona, amb poc més d'una hora us podeu posar als boscos del Berguedà, que pel que fa als bolets no són, però, la bota de sant Fariol-aquella de la que sempre rajava vi sense afegir-n'hi- i òbviament, aquesta situació ha generat un nou repte: la preservació del medi, que els experts hauran d'estudiar.

Un altre repte considerable d'aquesta nova cultura boletaire ha estat i està, positivament, en mans dels nostres restauradors: han sabut crear un ambient gastronòmic entorn als bolets. La publicació que teniu a les mans n'és una mostra qualificada. En ella hi trobareu una àmplia i detallada oferta de propostes de la cuina dels bolets presentada per diferents restauradors de diverses poblacions.

No es tracta pas d'una improvisació per atraure clients, a l'abast de qualsevol: és fruit d'una llarga investigació culinària que es va superant any rere any.

Amb aquesta oferta els nostres restauradors posen a l'abast dels paladars més sensibles i exigents una de les primeres especificats de la cuina berguedana.

*Ara bé, la Senyora Natura és molt voluble,
no sempre ens porta els bolets a la mateixa hora,
per això cal que ens reservem el dret
de fer qualsevol canvi en els menús
per poder-ne garantir la màxima qualitat.*

Josep Noguera Canal





BAGÀ

RESTAURANT HOTEL CA L'AMAGAT

C/ Clota, 4 Tel. 93 824 40 32

Menú a escollir

- *Raviolis farcits de ceps i gratinats
- Bolets saltats amb tallarines de sípia
- *Espatlla de xai al forn amb un toc de mel i bolets saltats
- Confit de cuixa d'ànec amb bolets saltats
- *Gelats de formatge de cabra amb mermelada de rossinyols

Coulant de xocolata amb gelat de maduixa al pebre

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
 Horaris: de 13.30h a 15.30h i de 21h a 22.30h
 Festa setmanal: dilluns (excepte del 15 de juny al 15 de setembre)

33 € IVA inclòs

BAGÀ

RESTAURANT HOSTAL CAL BATISTA

C/ Raval s/n. Tel. 93 824 41 26

Menú a escollir

- Patates de pastor amb fredolics
- *Peus de porc amb ceps
- Pollastre rostit amb llenegues
- *Arròs amb llet
- logurt natural amb mermelades de la casa

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
 Horaris: de 13h a 16h i de 20.30h a 22.30h
 Festa setmanal: obrim tota la setmana

27 € IVA inclòs

BAGÀ

RESTAURANT HOTEL EL BLAT

C/ Berga, 67-69. Tel. 93 825 57 37

Menú

- Carpaccio de ceps amb pols de pernil i amanida
- Rodó de cansalada amb patates emmascarades i fredolics
- Raviolis de sèpia amb trompetes de la mort
- Torrada amb formatge de cabra i camagroc
- Inclou vi, aigua i cafè

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
 Horaris: de 13.30h a 15.30h i de 20.30h a 23h
 Festa setmanal: obrim tota la setmana

32 € IVA inclòs

BAGÀ

RESTAURANT HOTEL NIU NOU

Avinguda Vilaseca, 1 - Bxs. Tel. 93 824 42 53

Menú degustació

- Copa de cava de benvinguda
- Torrada amb paté de ceps
- Mini broqueta de formatge i carlet escabechat
- Xarrup de crema de llenegues amb oli de romaní
- Amanida de l'hort amb bolets a la vinagreta de timó
- Truiteta de fredolics, formatge de cabra i pesto
- Calamars a la cassola amb saltat de rossinyols
- Entrecot a la llosa amb rovellons
- logurt amb mermelada de trompetes
- Pastís de camagroc, fruites del bosc i gelat de tòfona
- Xarrup de licor de ceps
- El menú inclou pa blanc i de bolets
- Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
- Horaris: de 13h a 15h i de 20h a 22h
- Festa setmanal: obrim tota la setmana

35 € IVA inclòs



BERGA

RESTAUR. ABSIS- HOTEL CIUTAT DE BERGA

Passatge de la Indústria, 11. Tel. 93 821 44 22

Menú degustació

- Farcellets de pasta filo amb ceps confitats i salsa agre-dolça
- Crema de tador amb bolets, pernil ibèric i oli de tòfona
- Rotllet de lluç farcit de verdures i bolets
- Pollastre de pagès a la cassola amb pomes i rossinyols
- Mousse de iogurt amb confitura de camagroc i galeta d'ametlla
- Inclou aigües i cafès

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
 Horaris: de 13h a 15.30h i de 20.30h a 22.30h
 Festa setmanal: diumenges i dilluns

37 € IVA inclòs

BERGA

RESTAURANT SALA

Passatge de la Pau, 27. Tel. 93 821 11 85

Menú degustació

- Aperitiu boletaire
- Grana de ceps amb carpaccio de gambes
- Sopa de llenegues amb fruits de mar
- Ous de reig amb laminadura de rap al vi blanc
- Fredolics amb llomilet de porc ibèric
- Camagroc amb dolç de fruites líquides
- Cruixent de múrgoles confitades a la xocolata

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
 Horaris: de 13h a 15.30h i de 20.15h a 22.30h
 Festa setmanal: diumenges nit i dilluns

64,20 € IVA inclòs

BERGA

RESTAURANT HOTEL QUERALT

Plaça de la Creu, 4. Tel. 93 821 06 11

Menú a escollir

- *Amanida verda amb salmó, formatge fresc i bolets a la vinagreta
- Crema de bolets
- *Canelons amb bolets
- Saltat de bolets amb gambetes i verdures
- *Conill amb llenegues
- Ossobuco amb bolets (segons temporada)
- *Postres de la casa

Dies que s'ofereix el menú: dissabtes i diumenges
 Horaris: de 13h a 16h i de 20 a 22.30h
 Festa setmanal: obrim tota la setmana

30 € IVA inclòs

BERGA

RESTAURANT HOTEL ESTEL

Ctra. Sant Fruitós, 39 (entrada Berga Sud). Tel. 93 821 34 63

Menú degustació

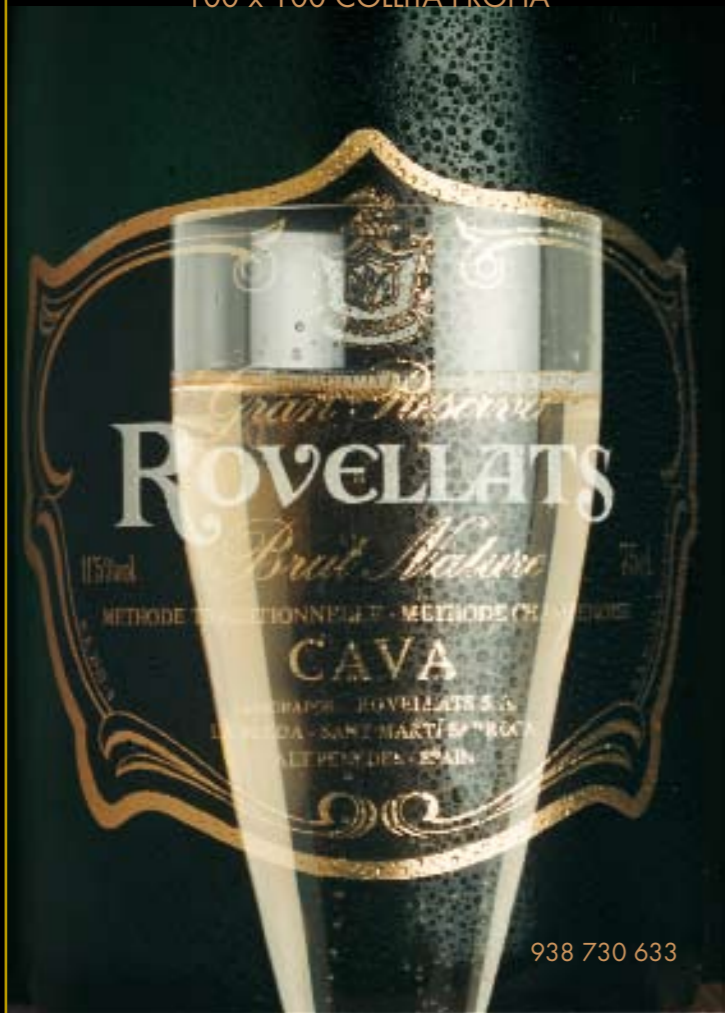
- Flam de bolets i carbassó
- Milfulls de bacallà confitat i bolets amb vinagreta de fruits secs
- Suprema de salmó amb salsa de ceps
- Confit d'ànec a la trufa i bolets de temporada
- Postres de la casa
- Inclou vi de la casa, aigües minerals i cafès

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
 Horaris: de 13h a 15.30h i de 20.30h a 22.30h
 Festa setmanal: diumenge

32,5€ IVA inclòs



100 x 100 COLLITA PRÒPIA



938 730 633



BERGA

RESTAURANT LA NOTTA

C/ Puig-Reig, 4. Tel. 93 822 18 69

Menú degustació

Degustació del cistell a la taula:
Rovellons, llenegues, Rossinyols, Moixerons,
camagroc, fredolics, ceps ... i altres

Bodega recomanada: Abadal Cabernet franc i
Cava Rovellats Brut Reserva

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
Horaris: de 13h a 16h i de 20h a 23h
Festa setmanal: diumenge i dilluns nit

25 € IVA inclòs

BERGA

RESTAURANT LA CABANA

Ctra. de Ribes, Km. 44 Tel. 93 821 04 70

Menú degustació

Fredolics
Llenegues
Rovellons...
i els bolets que el temps
ens permeti

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
Horaris: de 13h a 16h i
sopars divendres i dissabtes de 21h a 23h
Festa setmanal: dilluns

30 € IVA inclòs

CAL ROSAL (Olvan)

RESTAURANT EL 9 ROVELLÓ

Carretera de Berga, 18. Tel. 93 114 51 58

Menú

De tapes: Bolets de temporada confitats,
galefes de ceps, mousse de camagroc
amb xips de nyàmeres, rovellons del
mercat de Cal Rosal saltejats
Risotto de ceps trufat
Pastís de peu de porc i trompeta de la
mort amb *toffee* d'avellana
Gelart artesà caramel·litzat de camagroc

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
(preferible reserva prèvia)
Horaris: de 13h a 16.30h
Festa setmanal: dilluns i dimarts

30 € IVA inclòs

EL GUIXARÓ (Casserres)

RESTAURANT LA NAU

Autovia C-16. Sortides 83 i 86. Antiga C-16. Km. 84,5.
Tel. 93 825 00 12

Menú degustació

Entreteniments d'aperitius
Filopizza amb bolets
Ravioli de gambes farcit de ceps
Bacallà amb gules i rossinyols
Secret de porc ibèric, rovellons i peres al vi
Mató, fruites del bosc, barreja de bolets
amb sopa de pinya
Pastilla de xocolata, arròs inflat i camagroc

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
Horaris: de 13h a 15.45h i sopars dissabte de 21h a 22.45h
(resta de dies sopars per grups i amb reserva prèvia)
Festa setmanal: dijous

48 € IVA inclòs

ESPINALBET (Castellar del Riu)

RESTAURANT ELS ROURES

Ctra. Rasos de Peguera, Km. 4. Tel. 93 821 35 61

Menú degustació

Amanida de patata amb llom de tonyina i
bolets escabetsats
Canelons de bolets a la crema d'albergínia
Entrecot de bou a la brasa amb llenegues arrebossades
Gelat de formatge de cabra amb fruites del bosc i
camagroc confitats
Copa de cava rovellats gran reserva
Xupito de licor de rossinyols

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
(els caps de setmana i festius només per encàrrec)
Horaris: de dilluns a diumenge de 13h a 16h
Sopars divendres i dissabtes de 20.30h a 23h
Festa setmanal: dimecres i dijous

31 € IVA inclòs

GÓSOL

RESTAURANT EL FORN "CAL MOIXÓ"

C/ Canal, 2. Tel. 973 370 274

Menú a escollir

*Amanida tèbia de camagroc amb vinagreta de ceps
Arròs cremós de bolets
*Farcell de bolets i tomàquet dolç sobre bacallà
confitat amb cruixent de trompeta
Pollastre del berguedà guisat amb bolets del berguedà
*Gelat de ceps amb xocolata calenta i galeta de pinyons
Sopa de poma amb formatge de cabra d'Ossera
i mermelada de rossinyols
Inclou vi i aigua
Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
Horaris: migdies a partir de les 13h. Sopars dissabtes
a partir de les 21h (resta de dies per encàrrec)
Festa setmanal: diumenge nit

33 € IVA inclòs





d'argila d'ànima d'autor

d'aroma d'art

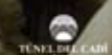


Bodega Masies d'Avinyó - 938 757 525
www.abadal.net



Berga, 3 i 4 d'octubre de 2009

53è Concurs de Boletaires
Festa declarada d'Interès Turístic



TOSTATURA ITALIANA
Firenze
Expresso

Café ☘ Caffè



MICHELANGELO DA VINCI L'ESPRESSO TOSCANA DOLCE NOTTE DESCAFEINADO

TEL.: 93 564 26 40 - FAX: 93 564 40 73 - firenze@hotmail.com



Viu l'aventura dels bolets

"Tot i que trobar-te els bolets a la taula és un plaer, no et conformis i acompanya'ns a buscar-los. Aprendràs a diferenciar les espècies comestibles de les que no ho són, participaràs en tallers per a cuinar-los...i a més podràs gaudir dels paisatges espectaculars del Berguedà".

Indòmit, Centre d'aventura
08611 Olvan Berguedà Tel. 639 980 153
indomit@quadsolvan.com
www.quadsolvan.com

GUARDIOLA DE BERGUEDÀ

RESTAURANT EL RECÓ DE L'AVI

Plaça de la Farga, 10. Tel. 93 822 76 72

Menú a escollir

- *Carpaccio de gambes amb ceps
- Sofregit de favetes amb moixernons i pernil
- Mousse d'espàrrecs verds i rovellons
- *Cua de bou amb bolet de temporada
- Magret d'ànec d'aglà al forn de llenya amb allioi de tòfona
- Calamars farcits de peix i bolets
- Postres a escollir

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
Horaris: de 13h a 16h i de 20h a 23h
Festa setmanal: dilluns

28 € IVA inclòs

PUIG-REIG

RESTAURANT HOTEL CAL MARÇAL

Ctra. de Berga, 10. Tel. 93 838 03 86

Menú a escollir

- *Amanida d'escarola amb formatge de cabra i camagroc saltats
- *Patates amb fredolics i rosta
- Pasta fresca amb salsa de ceps
- *Vedella del Berguedà amb bolets variats
- Peu de porc amb bolet de temporada
- Pollastre del Berguedà amb llenegues
- *Postres a escollir

Inclou vi i aigua
Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
Horaris: de 13h a 16h i de 20 a 22h
Festa setmanal: diumenges nit

25 € IVA inclòs

SANTA MARIA DE MERLÈS

RESTAURANT HOSTAL SANT CRISTÒFOL

Ctra. de Gironella a Vic, Km 37. Tel. 93 825 05 25

Menú a escollir

- *Entrant: Amanida amb bolets a la vinagreta
 - *Paella d'arròs amb bolets i bacallà
 - Torrada amb remenat de bolets i encenalls de pernil
 - *Cua de bou amb bolets
 - Botifarra i xai amb bolets
 - *Postres a escollir
- Inclou vi, gasosa, aigua, cava i cafès

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
Horaris: de 13h a 16h.
Festa setmanal: obrim tota la setmana

25 € IVA inclòs



SALDES

RESTAURANT CAMPING SUSÈN

Casa Susèn de Maçaners. Tel. 93 825 81 03

Menú

- Saltejat de rovellons
- Amanida de bolets amb vinagreta i formatge de cabra
- Suquet de bacallà amb rossinyols
- Postres casolans a triar

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
Horaris: de 13h a 17h. Sopars divendres i dissabtes de 20h a 22h
Festa setmanal: dilluns i dimarts

25 € IVA inclòs

SERRATEIX

RESTAURANT HOSTAL CAL FUSTER

Casa cal Fuster, s/n. Tel. 93 820 49 11

Menú degustació

- Aperitiu
- Amanida tèbia de bolets
- Ou del galliner, carbassa i escuma de pinetells
- Llom de bacallà amb samfaina de camagroc
- Cassoleta de porc, pollastre, colomí i rovellons
- Galtetes de xai al vi negre amb ceps
- Borratxo de xocolata a les tres espècies de melmelada de fruites del bosc i bolets
- Copeta de licor de bolets

Dies que s'ofereix el menú: dissabtes i diumenges
Horaris: de 13h a 16h. Sopars dissabtes de 21h a 22.30h
Festa setmanal: dilluns

45 € IVA inclòs

VILADA

RESTAURANT CAL CANDI

Carrer Clotassos, 18. Tel. 93 823 83 13

Menú a escollir

- *Crema de bolets Amanida de fredolics
- Carpaccio de bolets amb vinagreta de mores
- Espàrrecs verds saltejats amb rovellons
- *Canelons de bolets Arròs de pagès amb bolets
- Farcellet de bolets Escalivada amb cobertura de ceps
- *Vedella amb bolets Llom al forn amb salsa de bolets Xai a la brasa amb coixí de bolets Bacallà amb samfaina de bolets
- *Postres a escollir

Dies que s'ofereix el menú: dissabtes i diumenges per encàrrec com a mínim amb un dia d'antelació
Horaris: de 9h a 22h.
Festa setmanal: obrim tota la setmana

25 € IVA inclòs

Esmorzars boletaires

BAGÀ

RESTAURANT HOTEL CA L'AMAGAT

C/ Clota, 4. Tel. 93 824 40 32
Horari d'obertura: De 9h a 10.30h
(amb reserva prèvia, possibilitat a partir de les 8h)
Festa setmanal: dilluns
(excepte del 15 de juny al 15 de setembre)

BAGÀ

RESTAURANT HOSTAL CAL BATISTA

C/ Raval s/n. Tel. 93 824 41 26
Horari d'obertura: 8h
Festa setmanal: obrim tota la setmana

BAGÀ

RESTAURANT HOTEL EL BLAT

C/ Berga, 67-69
Tel. 93 825 57 37
Horari d'obertura: 7.30h
Festa setmanal: obrim tota la setmana

BAGÀ

RESTAURANT NIU NOU

Avinguda Vilaseca, 1. Bxs.
Tel. 93 824 42 53
Horari d'obertura: 8h
Festa setmanal: obrim tota la setmana

BERGA

RESTAURANT LA CABANA

Carretera de Ribes, km.44. Tel. 93 821 04 70
Horari d'obertura: 8h
Festa setmanal: dilluns

BERGA

CELLER LA TOSCA

Passeig de la Pau, 2. Tel. 93 821 02 08
Horari d'obertura: 8h
Festa setmanal: diumenge

CASSERRES

ESPAI SANT PAU RESTAURANT

Carretera de Casserres a Gironella, Km. 3.
Horari d'obertura: 9h
Festa setmanal: obert els caps de setmana

ESPINALBET (CASTELLAR DEL RIU)

RESTAURANT ELS ROURES

Ctra. de Rasos de Peguera, Km. 4. Tel. 93 821 35 61
Horari d'obertura: 9h
Festa setmanal: dimecres i dijous

GÒSOL

RESTAURANT EL FORN "CAL MOIXÓ"

C/ Canal, 2. Tel. 973 37 02 74
Horari d'obertura: 9h
Festa setmanal: diumenge nit

PUIG-REIG

CÀMPING PUIG-REIG

Cal Rector, s/n. Tel. 93 838 01 90
Horari d'obertura: de 8.30h a 11h
Festa setmanal: només obren caps de setmana

PUIG-REIG

RESTAURANT HOTEL CAL MARÇAL

Ctra. de Berga, 10 Cal Marçal. Tel. 93 838 03 86
Horari obertura: 8h
Festa setmanal: diumenges

SALDES

BAR RESTAURANT CAL CARINYENA

C/ Sant Martí, s/n. Tel. 93 825 80 25
Horari d'obertura: 10h
Festa setmanal: dilluns

SALDES

RESTAURANT CAMPING SUSÈN

Casa Susèn de Maçaners. Tel. 93 825 81 03
Horari d'obertura: de 8.30h a 11.30h
S'ofereix l'esmorzar els dissabtes i els diumenges

SANTA MARIA DE MERLÈS

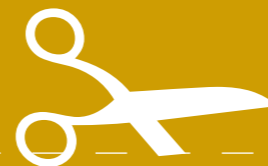
RESTAURANT HOSTAL SANT CRISTÒFOL

Ctra. de Gironella a Vic, Km.37. Tel. 93 825 05 25
Horari d'obertura: 8h
Festa setmanal: obrim tota la setmana

VILADA

RESTAURANT CAL CANDI

C/ Clotassos, 18. Tel. 93 823 83 13
Horari d'obertura: 9h
Festa setmanal: obrim tota la setmana



Enguany, els restaurants participants en la Cuina del Bolet, disposaran d'unes targetes col·leccionables que donaran segellades a les persones que facin el menú del bolet. Quan es disposi de cinc targetes segellades i diferents, si les envieu a Hostaleria i Turisme del Berguedà (Passatge Arquitecte Porta, 2Bis, 08600 Berga), rebreu l'**obsequi d'un llibre de Cuina del Berguedà**.

Si retorneu aquesta butlleta en qualsevol dels restaurants adherits a la Cuina del Bolet del Berguedà que surten en aquest fulletó, rebreu anualment informació de la Cuina del Bolet i entrareu en un sorteig d'una caixa de vi **Abadal**, d'una caixa de cava **Rovellats** i d'un cap de setmana al Berguedà per a dues persones (incloent una nit d'hotel, dinar i sopar menú degustació). La data límit per entregar butlletes és el 30 de novembre de 2009. Aquest premi caduca a l'abril de 2010.

Nom i Cognoms.....

Email..... Tel

Adreça Codi postal Població

Com heu rebut la informació de la Campanya del Bolet:

Ràdio Diari Restaurant Oficines de turisme Altres

D'acord amb la Llei Orgànica 15/1999, de Protecció de Dades de Caràcter Personal, li informem que les seves dades entraran a formar part de la base de dades del Consell Comarcal del Berguedà-Turisme amb la finalitat de promoció i difusió de les campanyes gastronòmiques que es realitzin a la comarca.

SORTEIG

Organitzadors:



hostaleria i turisme del berguedà



CONSELL COMARCAL DEL BERGUEDÀ



Berguedà Iniciatives SD, SL



Generalitat de Catalunya



Diputació Barcelona

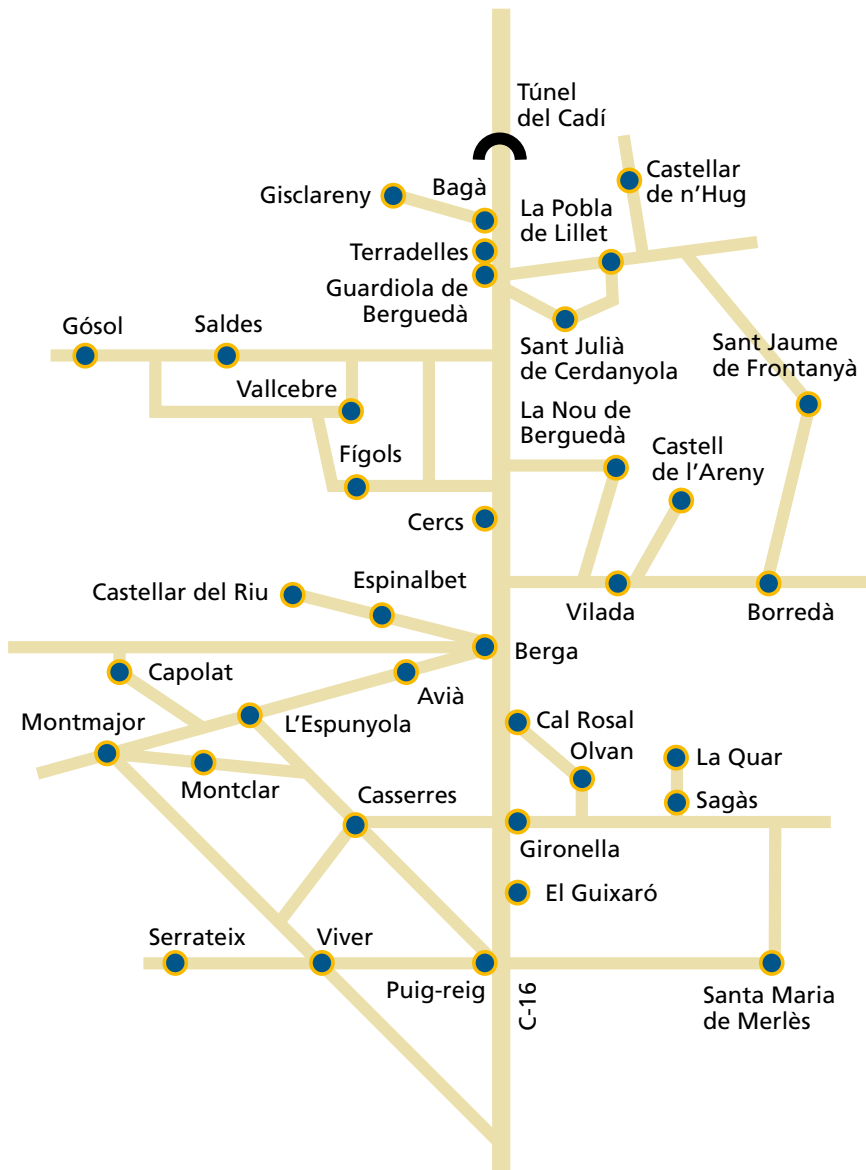
L'ALT Berguedà



EL PIRINEU DE BARCELONA



Consorci del Parc Fluvial del Llobregat



www.berguedaturisme.com

www.elbergueda.cat

www.cuinadelbolet.com

Col·laboradors:



Ajuntament de Bagà



Ajuntament de Berga



Ajuntament de Casserres



Ajuntament de Castellar del Riu



Ajuntament de Guardiola de Berguedà



Ajuntament de Puig-reig



Ajuntament de Saldes



Ajuntament de Vilada

PABEUSA

Pa i Pastisseria

