



# UNA RUTA AQUESTA TARDOR **PER TASTAR** LA NOSTRA TERRA

ELS PRODUCTES  
DEL BERGUEDÀ I  
OSONA

La Diputació de Barcelona proposa una ruta per les comarques del Berguedà i Osona. L'objectiu: gaudir dels productes singulars i de la seva alta qualitat.

**DANI LÓPEZ**  
ocicat@20minutos.es / twitter: @20m  
**20minutos**

La tardor arriba. La gamma de colors s'enfosqueix, es tenyeix de marró i taronja, la terra sent el pes de les fulles que cauen i el brot dels aliments que neixen d'ella.

Els bolets, les carbasses, els tubercles i els llegums cobren protagonisme a les nostres cuines, malgrat la temperatura exterior encara sigui temperada. Es tracta de productes singulars i el seu reconeixement significa ser un producte amb alta qualitat, tradició o bé innovació i, en tot cas, amb característiques distintives que el fan únic. Una cinquantena de productes agroalimentaris dels gairebé 3.000 que conformen la Xarxa Productes de la Terra ha estat distingida amb aquesta etiqueta, garantia d'una experiència autèntica pel paladar. Són la demostració de la nostra riquesa territorial i de la seva estreta vinculació amb el bon fer dels professionals que cuiden de la terra. Són productes singulars a partir dels quals la Diputació de Barcelona proposa una ruta per les comarques d'interior: el Berguedà i Osona. Una experiència que estimula els sentits.

## ● EL BERGUEDÀ

**A la caça del bolet.** El Berguedà es converteix en destí de pelegrinatge per retrobar-nos amb la natura, un espai ideal per collir, menjar i comprar bolets frescos i productes elaborats amb aquests preuats fongs. Aquest producte tan característic i, a la seva vegada, tan difícil de trobar és l'exemple tangible de l'arribada de la tardor i de la seva influència a la comarca. Però la cuina berguedana a la tardor també presenta altres tresors singulars que de ben segur també es poden trobar als mercats locals dedicats als bolets: les nyàmeres, la patata de muntanya de Peguera i Gósol, el pèsol negre i el blat de moro escarlat. En aquesta línia, a partir de demà fins al 27 de setembre hi haurà mercat del bolet i d'altres productes agroalimentaris del Berguedà cada dia a Guardiola de Berguedà i a Cal Rosal - Olvan. A partir d'octubre s'hi sumaran els municipis de Berga, la Pobla de Lillet i Vilada. A 16 restaurants de la comarca ofereixen menús gastronòmics amb bolets des de 25 a 55 euros amb plats tradicionals i cuina d'autor. Sens dubte, una oportunitat especial per tastar l'alta qualitat dels pro-

**Els bolets dels Berguedà (a dalt). A la dreta: la castanya de Viladrau, la ceba vigatana, la carabassa del ferro i la patata del bufet d'Orís.**

AGÈNCIA DEL  
DESENVOLUPAMENT  
DEL BERGUEDÀ |  
CONSELL COMARCAL  
D'OSONA |  
DIPUTACIÓ DE  
BARCELONA



ductes de la nostra terra.

**La nyàmera.** La nyàmera, tubercle d'aspecte similar a la patata però de forma més irregular, de gust dolçenc que recorda fins i tot la carxofa, de polpa blanca i textura cruixent, va ser apartat de la nostra dieta en èpoques de bonança i deixat al consum animal. No obstant, és un aliment de molta qualitat que el trobarem cuinat als seus restaurants en aquesta època o bé en conserva durant tot l'any.

**El pèsol negre.** Un llegum autòcton i de cultiu exclusiu al territori que té un gust més dolç que d'altres varietats. La seva producció és reduïda i és difícil trobar en fresc amb les seves tonalitats verdoses, marrons i violetes.

**El blat de moro escairat.** Un producte típic que acompanya l'escudella a les festes de Nadal. Aquest cereal, que s'acaba de collir els mesos de juliol i agost, té un color blanc característic que s'aconsegueix mitjançant el procés d'escairar, que no és res més que pelar o treure la pellofa al cereal, acció que es realitza en molins especialitzats. En una alimentació equilibrada els cereals han de ser-hi presents cada dia i, en no contenir gluten, és bo pels celíacs.

#### ALTA QUALITAT AMB MOLTES POSSIBILITATS

**Els productes agroalimentaris que podem trobar en aquesta ruta que proposa la Diputació de Barcelona ens fan visitar, aprendre i gaudir de la cultura i de la manera de fer dels experts que conreen, tracten i elaboren aquests aliments. Hi han moltes maneres de cuinar-los i també molts llocs diferents on poder trobar-los.**

**LA NYÀMERA** ▶ En conserva o fresc. Si volem el producte en conserva o fresc per cuinar a casa, podem acostar-nos a Casabella Natura (Olvan) o a Cal Andreuet (Gósol), on també podem trobar altres varietats d'horta del territori com la patata de muntanya de Peguera i Gósol.

**EL PÈSOL NEGRE** ▶ En sec o cuit. De forma habitual, aquesta llegum autòctona i de cultiu exclusiu es pot adquirir en sec o cuita als següents productors i distribuïdors: a l'horta de Capolat, a Cal Puxica i Can Andreuet de Gósol, a La Cuina de Berga, a la Rovira de Sagàs i a Montclar.

**LA SOMALLA** ▶ Embotit curat de Vic. S'elabora a partir de la mateixa pasta que la botifarra crua, la qual s'emboteix en el budell prim del porc i es deixa somallar, és a dir, mig assecar. Com a resultat d'aquest procés, s'obté un embotit de color rosat-vermellós amb taques blanquinoses.

**PATATA DEL BUFET** ▶ Blanca i negra. Amb dues varietats, aquesta patata destaca per la seva pell fina i la seva polpa molt cremosa. Ambdues es poden trobar al Mas Torrecans, Mas Font de Conangle, Mas Fontferri, Masia La Noguera i Mas del Martí, tots al municipi d'Orís, a Osona.



OCIPèdia

#### LA LLONGANISSA DE VIC

Aquest producte preuat i característic de la capital d'Osona es pot trobar, a banda de a la

mateixa ciutat, passant per alguna cansaladeria-xarcuteria de Seva, Taradell, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes o d'altres

pobles, on també trobarem la somalla. **EL PA D'OSONA** No fa gaires anys, alguns especialistes flequers osonencs van voler fer un pa

nou, adaptat a l'actualitat i que representés a la comarca tant per la forma com per la composició dels seus ingredients.

#### ● OSONA

**La Mercè i el comerç.** Amb motiu de l'arribada de la tardor, la comarca d'Osona també disposa d'una ruta agroalimentària, així com de diverses activitats. El 26 de setembre al municipi de Calldetenes se celebrarà el Mercat de pagès i la degustació de productes locals a la Plaça 11 de Setembre. Hi haurà activitats lúdiques, espai artesanal i possibilitat de dinar o sopar a la fresca a preus d'escàndol. L'excusa perfecta per fer una escapada i gaudir dels productes característics d'aquesta terra.

**Porc i cervesa.** Del 25 al 27 de setembre Manlleu acollirà la Festa del Porc i la Cervesa, l'espectacle que combina gastronomia i oci. La matança del porc, l'elaboració d'embotits, la degustació de productes, el mercat, els tastos de cerveses artesanes, els espais infantils, els concerts o els tallers de cuina, són algunes de les activitats programades per a l'ocasió.

**Mercat de la Patata del Bufet d'Orís.** El primer cap de setmana d'octubre arrencarà al municipi d'Orís el mercat setmanal i mostra gastronòmica que inclourà degustacions de patates del Bufet. També s'hi podran trobar altres productes singulars de la comarca.

**La castanya de Viladrau.** Aquest municipi, conegut pels seus boscos de bruixes i bandolers, és una parada obligada en aquesta ruta rica en productes singulars i

## 3.000

són els productes agroalimentaris que conformen **la Xarxa Productes de la Terra**, garantia d'experiència autèntica pel paladar.

de la qual destaca la castanya de Viladrau. Durant aquesta ruta, els visitants poden caminar fins al castanyer de les nou branques, un dels arbres més emblemàtics del Montseny que s'inclou a l'escut del municipi. Els seus fruits i els dels altres castanyers que l'envolten són saborosos, rics en proteïnes, vitamines, minerals i amb baix contingut de greixos. El Centre de Manipulació de la Castanya n'és productora. **La carabassa del ferro.** Aquesta verdura, tradicionalment conreada a Osona, presenta una pell de color verd pàl·lid amb taques de color rovellat i una carn suculent. Es pot degustar sofregida, bullida, gratinada, en sopes o en cremes. L'Horta Gamisans Bou de Vic i Mas el Jalech de Balenyà conreen la Carabasa del ferro.

**La ceba vigatana.** Una hortalissa d'aspecte allargat i gust dolçenc, preuada per consumir en fresc, tot i que també es pot asaborir cuita, sent deliciosos els seus ceballots escalivats. Molts restaurants de la comarca l'han incorporat als seus menús. **La mongeta de Collsacabra.** Una mongeta blanca i de petit calibre que trobarem a Manlleu, capital del Ter, i que es produeix de forma reduïda, tot i que es tracta d'una lleguminosa molt preuada atès que té una pell molt fina, es cou ràpid i un cop cuita és tova i cremosa. L'Hort Viu i Sambucus de Manlleu és terra de mongeta de Collsacabra.

➕ Trobareu totes les propostes a:

<http://productesdelaterra.diba.cat>

@economieslocals

Diputació de Barcelona