

## Restaurants amb Menú del Pelegrí

Aquests són els restaurants on podràs degustar la gastronomia ignasiana durant tot el cap de setmana. Receptes originals del temps de Sant Ignasi, el Brou del Pelegrí, vins de varietats locals de la DOP Pla de Bages i un dolç molt especial que han creat els nostres forners artesans.

### Restaurants a Manresa

#### VERMELL

Piques 3, Manresa. Tel. 93 013 17 14

#### TRASTER

Parquing Saclosa s/n, Manresa.  
Tel. 93 872 56 36

#### L'OM

Alfons XII 26, Manresa. Tel. 93 872 51 72

#### MAIAMI

Muralla St Domènec 1-3, Manresa.  
Tel. 93 876 92 16

#### LA CUINA

Alfons XII 18, Manresa. Tel. 93 872 89 69

#### LA TAVERNA D'EN MALLOL

Ctra. del Pont de Vilomara 81, Manresa.  
Tel. 93 873 10 59

#### LAS VEGAS

Born 28, Manresa. Tel. 93 872 11 14

#### CIRCUS

Passeig Pere III 36, Manresa. Tel. 938769226

#### KURSAAL ESPAI GASTRONÒMIC

Passeig Pere III, 35, 1a planta, Manresa.  
Tel. 639 20 73 88

#### CANONGE

Passatge Canonge Montanyà 2, Manresa.  
Tel. 93 872 56 58

#### CUBE

Polígon industrial Els Trullols, Agustí Coll,  
2-12, Manresa. Tel. 93 877 35 21

#### PIZZA STICK

Abat Oliva 76-78, Manresa. Tel. 93 701 31 11

#### TURÓ DE LA TORRE

Sallent s/n (Masia Torre Alberni), Manresa.  
Tel. 93 873 32 86

#### L'ERMITANET

Camí Tovots 21, Manresa. Tel. 93 873 18 62

#### CIBUS

Av. Bases de Manresa 84, Manresa. Tel. 93  
876 92 34

#### COMPLEX CONGOST

Plana del Pont Nou, s/n (Zona Esportiva el  
Congost), Manresa. Tel. 93 007 55 14

#### ALIGUÉ

Ctra. Vic El Guix 8 i 10, Manresa.  
Tel. 93 873 25 62

### Restaurants al Bages

#### L'Ó

Camí de Sant Benet de Bages, Sant Fruitós  
del Bages. Tel. 93 875 94 01

#### CASA LAGULLA

Casa Pairal l'Agulla S/N, Manresa.  
Tel. 93 875 77 26

#### MARISQUER CAN LADIS

Ctra. Vic 56, Sant Fruitós de Bages.  
Tel. 93 876 00 19

#### TESI

Verge de Juncadella 1, Santpedor.  
Tel. 93 832 16 25

#### CAN PATOI

Plaça d'Anselm Clavé 12, Navarrels.  
Tel. 93 831 00 28

#### HOSTAL MUNTANÉ

Carrer Fortià Solà 1, Navarrels.  
Tel. 93 831 04 40

#### EL MIRADOR DE MONTSERRAT

Boix 2, 08251 Santpedor.  
Tel. 93 832 02 07

#### LA FONDA

Camí de St. Benet s/n, Sant Fruitós de Bages.  
Tel. 93 875 94 04

#### MAS DE LA SALA

Ctra. C-16, sortida 59, Plans de La Sala,  
Sallent. Tel. 93 837 08 77

#### CAL JAUME

Sant Esteve 38, Marganell. Tel. 93 835 71 50

#### CAN FERREROLES NOU

Ctra. Castellbell a Marganell bv-1123 Km. 2,5,  
Castellbell i el Vilar. Tel. 93 835 71 88

#### OSPI

Estació 4, Sallent. Tel. 93 820 64 98

#### ROSA MAR

Creu 16, Balsareny. Tel. 93 820 02 51

Patrocina:



Obra Social "la Caixa"

Organitza:



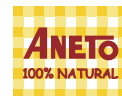
Amb el suport:



Col·laboren:



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA



Manresa, 12 i 13 de novembre

# Les Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià

## Fira Gastronòmica del Geoparc



## Les Jornades i el projecte Manresa 2022



L'any 2022 tindrà lloc la commemoració del 500 aniversari de l'estada de Sant Ignasi de Loiola a Manresa.

Amb motiu d'aquesta celebració, l'Ajuntament de Manresa ha impulsat el projecte Manresa 2022, que és una aposta estratègica transversal i participativa per promoure la projecció exterior de Manresa i generar un dinamisme de l'economia que permeti millorar la ciutat i la qualitat de vida dels manresans i les manresanes.

En el marc d'aquest projecte, s'ha escollit la gastronomia com a una de les peces clau per incentivar l'activitat econòmica a través de la comercialització de productes alimentaris o turístics i l'ampliació de l'oferta gastronòmica de Manresa i del Bages. Per treballar en aquest àmbit, l'Ajuntament de Manresa ha impulsat la creació d'un grup de treball, del qual formen part la Fundació Alícia i restaurants i professionals de la gastronomia a casa nostra.

El Camí Ignasià, que uneix la ciutat natal d'Ignasi -Loiola, al País Basc- amb Manresa al llarg de 650 km, passant per Navarra, La Rioja i Aragó, és també un element fonamental en aquesta estratègia.

Així, les primeres Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià que se celebren el 12 i el 13 de novembre a Manresa tindran el doble objectiu de donar a conèixer el Camí i la seva gastronomia i, al mateix temps, acostar el projecte Manresa 2022 a la ciutadania de Manresa, del Bages i de la resta de comarques de la Catalunya Central.

## Fira Gastronòmica del Geoparc

Dissabte 12 de novembre de 16 a 21 h  
Plaça Sant Domènec

Geoparc: geologia, paisatge, turisme, gastronomia i productes de qualitat i proximitat.  
Coneix, degusta i compra els millors productes del territori, i gaudeix de les activitats programades.

Parades de productors agroalimentaris:

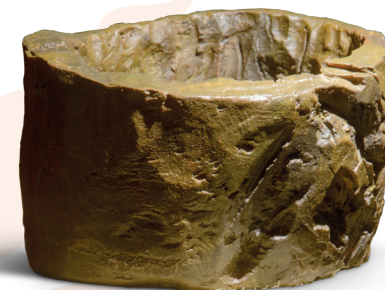
- Col·lectiu Terra de profit
- Hort del Navarro i Mas Cebrià
- Oli Migjorn
- Formatgeria Cal Pujolet
- Forn de Fonollosa
- Embotits Bosch i Canals
- Tatjé de Viladordis
- Mongetes de Castellfollit del Boix
- Mel de Cal Fuster
- Forn de pa Coma
- Les Arnaules, horta de Viladordis
- Oli Obaga de l'Agneta
- Pastures de Castelltallat
- Bagesterradevins

Experiències gastronòmiques:

- Tast d'olis de varietats locals, Obaga de l'Agneta
- Tast de carn de conill i colomí, Tatjé de Viladordis
- Presentació del col·lectiu Terra de profit
- Tast de pans i coques, Forn Coma

Tallers Infantils del Geoparc:

- Pintura facial i el Taller del Brunzidor, *Les Coves del Toll de Moià*
- Construïm el nostre Dolmen, *Museu Comarcal de Manresa*
- Aventura't, *Coves de Montserrat*



## Els vins del Camí Ignasià, paisatge i patrimoni cultural

Dissabte 12 de novembre a les 18 h  
Auditori Espai Plana de l'Om

Josep Pelegrín, millor sommelier d'Espanya 2016 i empeltat al Bages, ens presentarà un tast únic en el qual, mentre degustarem vins molt singulars, descobrirem els paisatges, els raïms autòctons i la cultura vinícola dels territoris per on transcorre el Camí Ignasià, des de Lioiola (Azpeitia, Euskadi) fins a Manresa.

Preu entrada: 6 euros

Venda anticipada a l'Oficina de Turisme de Manresa: 5 euros

Adreça: Plaça Major, 10 baixos. Tel. 93 878 40 90



## Mostra Gastronòmica del Camí Ignasià

Diumenge 13 de novembre, de les 11 a les 14 h  
Plaça Sant Domènec

Vine a conèixer la riquesa gastronòmica i turística del Camí Ignasià.

- Degustació de productes del Pelegrí: el Dolç i el Brou del Pelegrí, el vi bullit i la Cervesa del Pelegrí
- Tast de plats del Camí Ignasià: Catalunya, La Rioja, Navarra i Euskadi
- Degustació de vins de la DOP Pla de Bages
- Visites guiades a la Manresa Ignasiana
- Activitats infantils
- Punt d'informació turística sobre els territoris del Camí Ignasià



## Les cuines del Camí Ignasià, gastronomia i bons aliments

Diumenge 13 de novembre de 11.15 a 13 h  
Auditori Espai Plana de l'Om

Al llarg dels seus 650 quilòmetres, el Camí Ignasià recorre cultures i productes molt diversos. En aquest *showcooking* coneixerem el Camí de la mà de quatre cuiners que ens mostraran en directe les receptes i els productes agroalimentaris més representatius i singulars que hi podem trobar. Una oportunitat única per descobrir la diversitat gastronòmica del Camí Ignasià.

- Roberto Ruiz, restaurant Frontón de Tolosa (Euskadi)
- Santi Cerdón, restaurant El Trinquete de Tudela (Navarra)
- Miguel Martínez Losa, restaurant Kabanova de Logroño (La Rioja)
- Jordi Llobet, restaurant L'Ó de Sant Fruitós de Bages (Catalunya)

L'espectacle finalitzarà amb la presentació de la publicació "La Cuina del Pelegrí. Guia gastronòmica de la Manresa ignasiana i el Bages".

Entrada gratuïta.