

La presentació de la guia «Bages Proper» reuneix unes seixanta persones

La jornada, organitzada per Bages Impuls i Proper, va comptar amb la col·laboració dels xefs Benvingut Aligué i Jordi Llobet, que van preparar els tastos dels productes



Presentació de «Bages Proper» al Mas de la Sala | Jordi Vila

Més de seixanta persones van assistir, dilluns, a la trobada entre productors locals i cuiners del Bages, que es va celebrar al **Mas de la Sala**, a Sallent. La jornada, organitzada per Bages Impuls i Proper, va comptar amb la col·laboració dels xefs **Benvingut Aligué** i **Jordi Llobet**, que van preparar els tastos dels productes.

[nointext]

La jornada, programada com a presentació de la guia *Bages Proper*, que editaran conjuntament **Edicions Parcir** i **Proper**, tenia l'objectiu d'afavorir el contacte entre els pagesos i productors locals, per una banda, i els professionals de la restauració, per una altra. L'acte va estar presentat per **Pep Garcia**, gestor cultural.

[intext1]

La sessió celebrada dilluns partia de la premissa que el tret distintiu del Bages, pel que fa a productes agroalimentaris, és que té una gran riquesa i una gran varietat, que hi ha molts projectes nous i d'altres no tan nous que són poc coneguts, i que els restauradors poden jugar un paper molt important en el reconeixement del valor d'aquests productes, incloent-los i visibilitzant-los en els seus menús i les seves cartes.

[h3]Dotze productors, dotze productes[/h3]

La seixantena d'assistents, entre els quals hi havia els responsables de les cuines dels millors restaurants de la comarca, van poder tastar els dotze productes que es van presentar. El **menú de la jornada** incloïa els cigrons de les Arnaules; una hamburguesa de bou de Masiets & Perich de Rajadell; bistec de poltre de Can Vilumara, de Castellfollit del Boix; un estofat de vedella Black Angus, de Cal Pepitu de Cardona; un arròs amb colomins de Tatjé de Viladordis; un ou poché, amb els ous de colors de Heg Prèmium de Callús; el formatge serrat d'ovella de Cal Cantaré, de Santpedor; el formatge blau de vaca, que presentava en primícia la formatgeria Gavarresa, d'Artés; i el vell reserva de cabra de Muntanyola, de Sant Salvador de Guardiola. En l'apartat de celler, Les Acàcies, d'Avinyó, va presentar el seu Mandó. Oliveres del Cardener va aportar el seu oli fet amb la varietat verdal, i El Raiguer de Navarcles va acompanyar alguns tastos amb els seus pans, entre els quals els rústics fets amb farines ecològiques.

[intext2]

[h3]Presentació de la guia *Bages Proper*[/h3]

Aquesta trobada entre productors i cuiners vol servir també de presentació d'un producte editorial en què estan treballant, conjuntament, Edicions Parcir i Proper, la guia *Bages Proper*. Serà una guia, que recollirà tots els productes i productors locals del Bages, que es preveu tenir enllestida a finals d'any, i que segons els seus editors "donarà una imatge de conjunt molt potent, perquè tenim gent molt potent, que està fent molt bona feina, cadascú en el seu camp". A part dels vins, que amb la **DO Pla de Bages** segurament són el producte bagenc que gaudeixen de més bon prestigi, la guia Bages Proper recollirà la rica diversitat de la comarca: verdures i llegums, carns, embotits, formatges, cerveses, fleques i pastisseries, comerços especialitzats, restaurants i activitats agroturístiques.

Segons **Xevi Olivé**, "el confinament va provocar un increment d'un 20% del consum del producte local, un increment que respon a una tendència que ja ve de molt abans, i que estem convençuts que es mantindrà més enllà de l'acabament de la pandèmia". Aquest interès creixent en els productes de proximitat ha generat l'aparició de moltes iniciatives, i per això els editors creuen que aquesta guia "pot satisfer la demanda d'informació, tant del consumidor local com del visitant que visita el Bages i vol saber quins productes típics hi ha, on comprar-los i on degustar-los".