



És comú que els berguedans guardin unes quantes cistelles velles a casa, penjades d'una biga o apilades en un racó. Quan passa algun estiuejant sempre suposa que són relíquies, recordatoris de la vida rústica d'altres temps com els jous corcats o les ferradures rovellades que decoren les parets d'alguna casa de pagès.

Un cop s'acaben les vacances, però, els berguedans traiem les cistelles i les espolem. És la tardor, època de collita, i sempre en falten. Des de finals d'estiu que els horts estan a revessar de verdures i la fruita madura més ràpid del que abastem a menjar-ne. Si ha plogut, les troballes dels boletaires apareixen als mercats i als restaurants. També s'obre la veda de caça, i es cuinen plats que fa mesos que no tastem. La ratafia que vam fer per Sant Joan amb herbes de l'entorn ha passat els quaranta dies de rigor a sol i serena i ha reposat quaranta dies més. Ja és hora de compartir-la amb els amics i d'esperar, expectants, la seva aprovació.

Berga segueix sent la capital d'una comarca eminentment rural, i això és més visible amb l'abundància de la tardor. El fi de l'estiu assenyalava un retorn a la feina, sí; però al Berguedà és un retorn alegre. Toca anar al bosc a buscar bolets mentre els fajos i aurons es tornen de color roig o groc viu. Toca esgronar una muntanya de mongetes de l'hort mentre els avis ens expliquen les anècdotes de la seva joventut. I toca, també, prendre part en les activitats que assenyalen la importància de la tardor a Berga, un poble a l'entrada dels Pirineus, una ciutat d'hortolans, la capital d'una comarca de camps, muntanyes rocoses i boscos. Benvinguts a Berga, la capital de la tardor!

Equip de govern de l'Ajuntament de Berga



Cuina del bolet

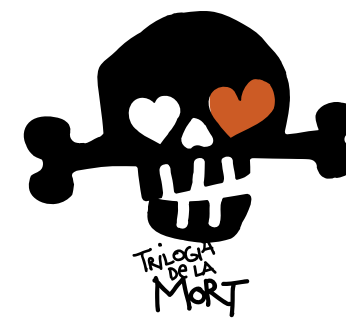
Dins del marc de la campanya "Cuina del bolet", tretze restaurants de la comarca us ofereixen un menú centrat en aquest producte de tardor tan preuat des de l'aperitiu a les postres.

El protagonista sens dubte de la tardor al Berguedà són els bolets. Anar-los a buscar és una experiència molt gratificant i que ens permet viure i trepitjar el territori, però els restauradors us ofereixen una altra manera de gaudir d'aquest regal de la natura. La seva proposta us endinsarà al paradís de tardor que és el Berguedà. Berguedà és tardor, bolets, boscos, colors, caça, textures, olors i gustos que sense moure't de taula pots trobar a la "Cuina del bolet" fins el dia 13 de novembre.

Consulta els restaurants participants i els menús a www.cuinadelbolet.com



La Patum Patrimoni de la Humanitat



Jordi Badia

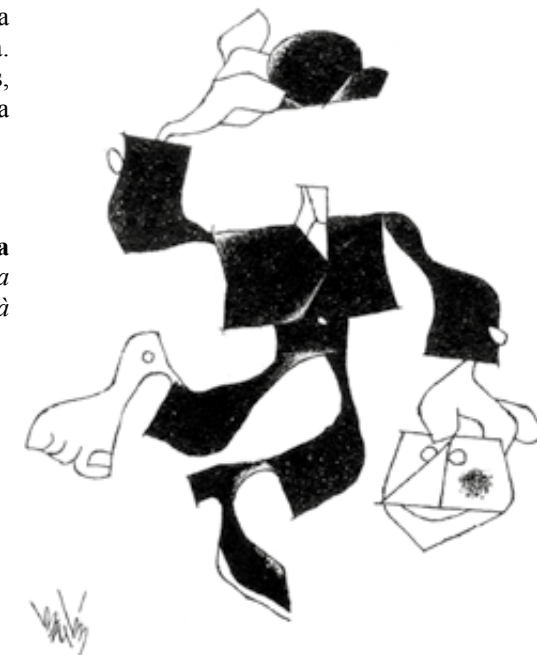
President de l'Associació d'Hostaleria i Turisme del Berguedà



Viure al Berguedà és viure en amplitud. Amplitud dels grans camps llaurats. Amplitud de les panoràmiques vistes dels seus cims. Amplitud en els boscos de grans arbres, de fulles caduques amb colors càlids. Àmplia mirada de la seva gent i els seus pobles per rebre nous nous. En definitiva, el Berguedà t'amplia la visió de la teva vida i el teu cor!

Oriol Baños

President de l'Associació d'Agroturisme del Berguedà



Berga fa olor de tardor. Berga té color de tardor. I Berga, a la tardor, és oportunitat. Oportunitat de mostrar tot el seu potencial a berguedanes, berguedans i visitants. Cultura, oci, comerç, restauració, exposicions, història, productors, bolets... La ciutat té l'oportunitat d'oferir al país un ventall enorme d'experiències úniques que faran de la Berga la capital de la tardor. I els comerciants estarem preparats per oferir els tastets dels nostres productors, els llibres dels racons més bonics de la comarca, dels nostres llibreters. Oferir els millors cistells per anar a collir bolets, els millors pans i coques de Catalunya, el millor calçat o roba per passejar pels boscos berguedans. Perquè Berga té un comerç viu, de qualitat i a l'alçada d'una ciutat viva de tardor.

Xavi Orcajo

President de la Unió de Botiguers i Comerciants (UBIC) de Berga