



Germanys Sala

Força Bages!

Amb molta i renovada il·lusió encarem aquest estiu posant en marxa una roda de sopars amb la intenció d'apropar el producte bagec a la taula del consumidor. Amb el cicle de sopars "Tastem el Bages amb..." cada 2n dijous de mes, un productor veï serà el protagonista del menú maridat que oferirem al Mas de la Sala. Abans d'iniciar el sopar, entenent que pot ser una experiència molt enriquidora, a mitja tarda, el productor obrirà casa seva per ensenyar-nos el bon fer del seu treball. Tot un coneixement que de ben segur alhora de degustar el sopar ens el farà gaudir d'una altra manera. El nostre repté compartit en aquesta proposta és posar en valor gastronòmic i nutricional els productes agroalimentaris del territori.

HOLA!



ESDEVENIMENTS AL BAGES

30 DE JUNY / A SALLENT, CARNAVAL D'ESTIU
11 I 12 DE SETEMBRE / A SALLENT, FESTA MAJOR

16 I 17 DE SETEMBRE / A MANRESA, TROBADA D'HAVANERES

18 I 19 DE SETEMBRE / A GABRIANES, FESTA MAJOR

11 I 12 DE SETEMBRE / A CABDONA, FESTA MAJOR

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA (DEMANEU INFORMACIÓ)

DIJOS 8 DE JUNY / SOPAR TASTEM EL BAGES AMB CELLEER SANMARTI

DIJOS 13 DE JULIOL / SOPAR TASTEM EL BAGES AMB L'HORT DE LES ARNAULES

DIJOS 10 D'AGOST / SOPAR TASTEM EL BAGES AMB CELLEER FARGAS FARGAS

DIJOS 14 DE SETEMBRE / SOPAR TASTEM EL BAGES AMB L'HORT DE CAL CLIMENT

TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, CONSULTU CALENDARI

CATA DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, CONSULTU CALENDARI

AGENDA MAS DE LA SALA

US PROPOSEM AQUESTES ACTIVITATS, PERÍODICAMENT REBREU LA NOSTRA NEWSLETTER AMB MOLTES MÉS NOTÍCIES.

ESTIU 2017

CALENDARI LUNAR

JUNY

1 JUNY ○ LLUNA PLENA
4 JUNY ○ QUART CREIXENT
8 JUNY ○ LLUNA PLENA
9 JUNY ○ LLUNA PLENA
17 JUNY ○ QUART MINVANT
24 JUNY ● LLUNA NOVA

JULIOL

1 JULIOL ○ LLUNA PLENA
9 JULIOL ○ LLUNA PLENA
16 JULIOL ● QUART MINVANT
23 JULIOL ● LLUNA NOVA
30 JULIOL ○ QUART CREIXENT

AGOST

7 AGOST ○ LLUNA PLENA
15 AGOST ● QUART MINVANT
21 AGOST ● LLUNA NOVA
29 AGOST ○ QUART CREIXENT

SEPTEMBRE

6 SETEMBRE ○ LLUNA PLENA
13 SETEMBRE ○ QUART MINVANT
20 SETEMBRE ● LLUNA NOVA
28 SETEMBRE ○ QUART CREIXENT

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

MAS DE LA SALA-ROQUES ALBES-MONTCOGUL-MAS DE LA SALA...



Sortim a peu, és una matinal "xinu xanu", des del Mas de la Sala direcció a l'Espai Natural de la Corbatera, travessem el pont de la ctra. de Cabrianes i ens enfilem, a l'alçada del canal que ens queda a mà esquerra, per un corriol, bosc amunt. El paratge és idíl·lic. Deixarem el primer tram de bosc a l'alçada de Cal Carrera, als peus del Montcogul. Anirem seguint el camí tot guanyant alçada fins a la cruïlla de, a l'esquerra cap al cim del Montcogul, recta a Fussimanya i a la dreta cap a Roques Albes, que és el nostre primer objectiu. Ja falta poc. Sobtadament, s'acaba el bosc i ens trobem a sobre del penya-segat de Roques Albes. Vistes d'ocell; tot el Pla de Bages als teus peus; Montserrat davant, el Montcau a l'esquerra i el Collbaix a la dreta... tornant enrere, fem cim al Montcogul, la muntanya natural més alta de Sallent. D'aquí agafem un seguit de corriols, bosc avall que fa baixada i creuant-nos amb restes de construccions de pedra seca, vestigis de temps vinícoles passats gloriosos. Tornem a ser a l'alçada de Cal Carrera. Seguim el camí i ja som de volta al Mas de la Sala.

<https://es.wikiloc.com/wikiloc/view.do?id=18194403>
(Itinerari complert al facebook i la web del Mas de la Sala).

Ctra. C-16, sortida 59, Plans de La Sala
08650 Sallent (Barcelona)
GPS: Latitud: 41,79° Longitud: 1,898°
t 938 370 877 / f 938 370 266

info@masdelasala.com
masdelasala.com



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

ALMANAC DEL MAS DE LA SALA



**L'AGENDA DEL MAS DE LA SALA
LES COLLITES DE TEMPORADA
EL PLAT DESTACAT
UN LLOC PER VISITAR**



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

COLLITA KMO. TEMPS DE...

HORTA I MÉS HORTA... I TOMAQUETS I TOMAQUETS!



Sabíeu que... el diminutiu de **tomàquet** és la mateixa paraula sense accent, és a dir, **"tomaquet"** i aquest, és l'únic cas de la llengua catalana! Doncs res, a banda d'aquesta curiosa anècdota, **des de Mengembages amb la col·laboració del Xavier de la revista digital Proper i el Bernat de Cabrianes** han involucrat a moltes persones i entitats que tenen a veure d'alguna manera amb el món del tomàquet per desenvolupar la **1ª Festa del Tomàquet al Bages. A finals de juliol i durant tot el mes d'agost el tomàquet serà l'estrella bagenca**, estigueu atents de tots els actes que s'aniran produint... enhorabona per aquesta iniciativa tomaquera!!!

LES DITES DE L'AVI VALENTÍ...

"MI ABOGADO ME DECÍA; PARA GANAR UN PLEITO SE NECESITAN TRES COSAS:

- 1. TENER RAZÓN.**
- 2. DEFENDERLA.**
- 3. QUE LA QUIERAN DAR."**

Abans d'anar al jutjat, intentem negociar un pacte, encara que et sembli perjudicial pels teus interessos... arribar als tribunals, et serà costós tant en diners, esforç, temps i a més, és molt possible que no et donin tota la raó que creus tenir. Savi consell.

I PER L'ESTIU...

ALTRA VEGADA L'HORT DEL MAS DE LA SALA ESPLENDORÓS

Volent ser un petit i humil testimoni de l'horta bagenca ja és el quart any que ens endinsem en aquesta passió pel que ens dona la terra amb el beneplàcit de la climatologia. L'esforç, si el temps ens respecta, és recompensat sobradament pels fruits que recollim. És un plaer collir i elaborar per posar-ho en el plat al mateix dia. Plaers naturals que ens tornen a fer sentir el gust de les coses!



PROPOSTA PELS ÀPATS D'ESTIU... "QUÈTXUP" CASOLÀ PER A LA NOSTRA HAMBURGUESA MENGEM BAGES ACOMPANYAT DEL VI NEGRE FARGAS FARGAS MERLOT

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:

Pel quètxup: 800gr de tomàquets triturrats (en llauna) · 150gr de sucre morè · 1 cullereta de canyella en pols · 3 culleretes de sal · 1 ceba · 50ml d'oli verge extra d'oliva · 150ml de vinagre blanc
Per l'hamburguesa: 1kg carn d'entrecot de vedella ecològica · 4 pans d'hamburguesa · 4 ous · 8 tires de bacó · 4 talls de formatge de cabra tendre · 50gr ceba caramel·litzada · Sal, pebre, enciam, maionesa i mostassa en gra

Elaboració: En una paella posar-hi l'oli, la ceba a trossets i la sal, deixar-ho coure 10 minuts. Afegir tots els altres ingredients, abaixar el foc, i deixar coure durant una hora. Remenar per no enganxar-se. Textura espessa, tipus melmelada. Triturar. Per l'hamburguesa, passar la carn per la picadora i donar-li la forma. A l'hora de coure-la, salpebrar-la, a part, fer els ous ferrats, coure el bacó i fer la ceba caramel·litzada. Ja podem muntar l'hamburguesa amb tots els ingredients.

Vi negre Fargas Fargas Merlot, vermell viu amb reflexos morats, aroma de fruita vermella amb matisos de cirera. Bona textura, net i fresc. Intens i persistent amb final sec.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

AMB KEVIN URBANEJA MÁRQUEZ... responsable de Tracks de Bacus. (Les respostes completes les trobareu a [facebook.masdelasala](https://www.facebook.com/masdelasala), i al web: masdelasala.com)

_Què t'ha motivat a crear Tracks de Bacus unint el món de la bicicleta amb el del vi? Primer de tot l'afició per aquests dos mons, en segon lloc les enormes possibilitats del Bages per crear rutes de bicicleta tot terreny i per últim la manca d'oferta atractiva en les rutes autoguiades a la comarca.

_A l'hora de crear les rutes i involucrar-hi els actius que creies importants fer-los partícips, quines respostes has rebut? Diverses. Una sorpresa agradable va ser que tres dels cellers "petits" van estar-hi molt interessats: Artium, Fargas-Fargas i Mas de Sant Iscle. Amb els allotjaments va ser força més fàcil i amb els restaurants hi ha de tot, a alguns els interessa molt el projecte i el perfil de clients i a altres no tant.

_Com veus el Bages turísticament parlant? El veig amb moltíssim potencial, per la diversitat d'indrets per visitar, per la bona oferta

gastronòmica i per la creixent creació d'allotjaments. La bona comunicació de la comarca i la proximitat amb Barcelona són factors que hem d'aprofitar per mostrar aquest territori als visitants. I sobretot perquè cada vegada som més els bagencs que creiem en el Bages com a destí turístic de qualitat i diversitat.

