

CALENDARI LUNAR

JUNY

- QUART MINVANT 6 JUNY
- LLUNA NOVA 13 JUNY
- QUART CREIXENT 20 JUNY
- LLUNA PLENA 28 JUNY

JULIOL

- QUART MINVANT 6 JULIOL
- LLUNA NOVA 13 JULIOL
- QUART CREIXENT 19 JULIOL
- LLUNA PLENA 27 JULIOL

AGOST

- QUART MINVANT 4 AGOST
- LLUNA NOVA 11 AGOST
- QUART CREIXENT 18 AGOST
- LLUNA PLENA 26 AGOST

SETEMBRE

- QUART MINVANT 3 SETEMBRE
- LLUNA NOVA 9 SETEMBRE
- QUART CREIXENT 17 SETEMBRE
- LLUNA PLENA 25 SETEMBRE

AGENDA MAS DE LA SALA

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

ESTIU 2018

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA (DEMANEU INFORMACIÓ)

- TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, [CONSULTEU CALENDARI.](#)
- TAST DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, [CONSULTEU CALENDARI.](#)

ESDEVENIMENTS AL BAGES

DEL 19 AL 28 DE JULIOL / A MANRESA FESTES DE SANT IGNASI	DEL 8 AL 11 DE SETEMBRE / A CARDONA, FESTA MAJOR
DEL 23 AL 29 DE JULIOL / A MANRESA FESTA DEL TOMÀQUET	DEL 14 AL 18 DE SETEMBRE / A CARDONA, APLEC DEL CASTELL DE CARDONA
DEL 20 AL 29 D'AGOST / A MANRESA FESTA MAJOR	15 I 16 DE SETEMBRE / A MANRESA, TROBADA D'HAVANERES
1 I 2 DE SETEMBRE / A ARTÉS FESTA MAJOR	DEL 15 AL 17 DE SETEMBRE / A CABRIANES, FESTA MAJOR
3 DE SETEMBRE / A MURA FESTA DEL CIGRÓ	DEL 15 AL 17 DE SETEMBRE / A AVINYÓ, FESTA MAJOR
DEL 8 AL 10 DE SETEMBRE / A SALLENT, FESTA MAJOR	



HOLA!

Aquest juny ens ha regalat la 1^a edició de la Fira dels vins del Bages, Fira ViBa. Un repte iniciat un any abans per un grup d'entusiastes que per sobre l'horitzó particular n'hi ha un altre, d'extraordinari i generós, de treballar pel territori. Sota el paraigües de **BagesImpuls!**; la Denominació d'Origen, la Confraria, els Fogons, el Gremi d'hoteleria, la Joviat, l'UBIC de Manresa, la Fundació Alcía entre altres, han fet engrescar al territori per vehicular des del món del vi; la gastronomia, el comerç i el turisme per encaminar el Bages a ser una potent destinació enoturística.

Alhora, el 20 de juny varem celebrar el 1er aniversari del cicle de sopars mensuals "Tastem el Bages amb..." en aquesta ocasió ens obrí les portes el **Celler Oller del Mas**. Una proposta que va més enllà de la gastronòmica. Cada mes ha estat una experiència única i irreplicable; propera, sincera, familiar, personal... cicle finalitzat amb la nota que, proveïdors i clients, amics tots, ens vulgueu posar. Moltes gràcies per la vostra implicació, nosaltres ens ho hem passat estupendament molt i molt bé!!!

Germans Sala

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

LA VALL DEL FLEQUER, ESCRIT PEL JOSEP PELEGRÍN...



Tot i que en l'edició del 1er Almanac ja s'ha fet esment d'aquest indret, és prou destacable per repetir-lo **segons la mirada del Josep Pelegrín!**

Per mi, **indret indispensable per entendre la història vitivinícola del Bages. Les tines de pedra seca són monuments únics.** Comencem la visita deixant el cotxe a l'aparcament habilitat, al terme del Pont de Vilomara.

La visita es pot modular a mida.

La curta, d'una horeta de durada, o més llarga on ja veus uns conjunts de tines més extensos. En qualsevol cas, els camins són practicables i per tots els públics. **És espectacular veure l'enginy arquitectònic dels pagesos de l'època que, ajudats per especialistes en la pedra seca de finals del XIX van ser capaços d'aixecar aquestes construccions.** Tancar els ulls i mirar d'imaginar-se l'entorn, ple de vinyes, els pagesos veremant, entrant raim a les tines, aixafant-lo amb els peus, deixant-lo caure dins la tina, aquesta olor de most tan dolça, la calor, el tragueta d'aigua del càntir i de vi de la bota... un viatge en el temps. Imprescindible!

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

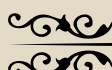


ALMANAC

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...

CAMPS SEGATS I HORTA ESPLENDOROSA...



Arribats a l'estiu, **el paisatge bagenc es transforma** del verd primaveral –i quin verd el d'aquest any!– a un d'or daurat de camp segat, de verd boscos i a on hi ha regadiu, de multicolor amb els fruits de l'horta. Tot un mosaic de colors que ens visualitza la mateixa diversitat del territori. I entre tafogor i marinada, entre treball i repòs, arriba la **2ª edició de la Fira del Tomàquet del Bages. Aquest any surt a escena la primera guia dels nostres tomàquets autòctons.** Un pas més per revalorar el patrimoni hortícola de la comarca. I dins els actes planificats, el **sopar del tomàquet** que comptarà amb la participació de varis restaurants que estimem els productes locals.

LES DITES DE L'AVI... SABIEU QUE...

“TINGUES FE, ESPERANÇA I CARITAT EN EL QUE PUGUIS.”

Tres valors importants a la vida i si n'hi ha un de més transcendent, n'és l'esperança. Sense fe, sense caritat, amb esperança, qui sap, si algun dia aconseguiràs el do de la fe i de la caritat...

I PER L'ESTIU...

OPORTUNITAT PER DESCOBRIR CAMINS I CORRIOLS...

El Bages està ple de **camins i corriols per passejar i practicar bicicleta.** I al Mas de la Sala gaudim d'un itinerari circular audioguïat sorprenent. **L'empresa bagenca Speak Tracks ens ha creat aquest track d'uns 11 quilòmetres** per gaudir del paisatge i descobrir curiositats de l'entorn i de la nostra història... demaneu informació a recepció.



PROPOSTA PELS ÀPATS D'ESTIU... SUPREMA DE LLUÇ A LA MEUNIÈRE DE TARONJA AMB FRUITS SECS ACOMPANYAT DEL VI BLANC SANMARTÍ SATÈL-LIT...

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: 4 talls de suprema de lluç · sal · oli extra verge d'oliva · julivert · 50 gr ametlla torrada · 50 gr avellana torrada · mantega · suc de taronja

Elaboració: En una paella amb l'oli, posar-hi el lluç salat per la banda de la pell. Quan estigui la pell cruixent, retirar les supremes. A la mateixa paella, posar-hi el suc de taronja natural. Deixar reduir i afegir la mantega. Per finalitzar, afegim els fruits secs pelats i trencats i tornem a posar el peix per l'altre cara, deixar dos minuts i muntar el plat, decorar amb el julivert picat.

Vi blanc Sanmartí Satèl-lit. Monovarietal macabeu de vinyes velles, veremat i triat a mà. Bota de roure francès. Bona textura, net i fresc. Intens i persistent amb final sec.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

AMB JOSEP PELEGRÍN ROCAMORA...
sommelier i professor de l'escola d'holateria Joviat.

Com valors la 1ª edició de la Fira del Vi del Bages (Fira ViBa)?

Molt positiva. La idea fantàstica: aglutinar en un cap de setmana tots els actes que es fan del món del vi; la ViBaPRO, jornada professional; i la mostra de vins a Sant Domènec. Èxit rotund; autèntiques lliçons per part del Guillermo, el Ferran i els amics de L'Ò; gran assistència a la Nit dels Picapolls... una idea potent per situar els nostres vins com a eix vertebrador d'un territori.

Com beneficia al territori ser distingit millor sommelier d'Espanya 2016?

Home, penso que el pot beneficiar en el moment que algú del Bages té certa repercussió i exposició a mitjans. La marca Pla de Bages viatja allà on vaig, els sommeliers sempre portem vins per tastar i compartir.

Explica'ns alguna de les experiències viscudes a l'escriure el llibre "Els vins del Pla de Bages"?

Moltes. La rebuda i acollida dels cellers, oberts i participatius, em van obrir les portes de casa seva... només espero no haver-los fallat en la redacció de les seves paraules. Va ser un autèntic honor viure aquesta experiència!

