

CALENDARI LUNAR

JUNY

- LLUNA NOVA 3 JUNY
- QUART CREIXENT 10 JUNY
- LLUNA PLENA 17 JUNY
- QUART MINVANT 25 JUNY

JULIOL

- LLUNA NOVA 2 JULIOL
- QUART CREIXENT 9 JULIOL
- LLUNA PLENA 16 JULIOL
- QUART MINVANT 25 JULIOL

AGOST

- LLUNA NOVA 1 AGOST
- QUART CREIXENT 7 AGOST
- LLUNA PLENA 15 AGOST
- QUART MINVANT 23 AGOST
- LLUNA NOVA 30 AGOST

SETEMBRE

- QUART CREIXENT 6 SETEMBRE
- LLUNA PLENA 14 SETEMBRE
- QUART MINVANT 22 SETEMBRE
- LLUNA NOVA 28 SETEMBRE

AGENDA MAS DE LA SALA

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

ESTIU 2019

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA (DEMANEU INFORMACIÓ)

- 14 DE JULIOL / SOPAR CONCERT AMB "ELS SIS D'AQUÍ"
- TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA. [CONSULTEU CALENDARI.](#)
- TAST DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA. [CONSULTEU CALENDARI.](#)

ESDEVENIMENTS AL BAGES

- | | |
|--|---|
| DEL 20 AL 24 DE JUNY / A SALLENT ENRAMADES | DEL 7 AL 10 DE SETEMBRE / A CARDONA FESTA MAJOR |
| DEL 18 AL 27 DE JULIOL / A MANRESA FESTES DE SANT IGNAZI | DEL 13 AL 18 DE SETEMBRE / A CARDONA APLEC DEL CASTELL DE CARDONA |
| DEL 22 AL 27 DE JULIOL / A MANRESA FESTA DEL TOMAQUET | 21 I 22 DE SETEMBRE / A MANRESA TROBADA D'HAVANERES |
| DEL 24 D'AGOST AL 2 DE SETEMBRE / A MANRESA FESTA MAJOR | 14 AL 16 DE SETEMBRE / A CABRIANES FESTA MAJOR |
| DEL 1 AL 3 DE SETEMBRE / A ARTÉS FESTA MAJOR | 14 I 16 DE SETEMBRE / A AVINYÓ FESTA MAJOR |
| A PRINCIPIS DE SETEMBRE / A MURA FESTA DEL CIGRÓ | |
| DEL 7 AL 11 DE SETEMBRE / A SALLENT FESTA MAJOR | |



HOLA!

Ens trobem al bell mig de l'any del **25è aniversari**. Seguim celebrant-ho! El **14 de juliol** tenim programat un **sopar concert** per retrobar-nos amb els nostres orígens abans, fins i tot, dels inicis professionals al Mas de la Sala. Maridarem producte, vi i cultura musical. Sensacions 100% Bages gaudint d'una nit d'estiu, esperem, sota un cel ben estrellat. Sentiments a flor de pell. **Tindrem l'honor d'escoltar el grup musical dels anys 70/80 "Els Sis d'Aquí"** compostat per un grup de joves adolescents que van començar a tocar sota el paraigües del moviment júnior de Crist Rei de Manresa. 35 anys després s'han retrobat per fer-nos sentir en un parell de concerts les cançons que ens varen veure créixer.

I com si d'una immersió al passat es tractés, seguint amb la nostra celebració, **recuperem l'espai del Celler de la Baixada dels Drets de Manresa**. De moment, un cop al mes reviuem els sopars que vàrem fer durant el cicle "Tastem el Bages". Lentament, però amb pas ferm, intentarem consolidar una proposta km0 a la capital bagenca.

Germans Sala

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

CASTELNOU DE BAGES...



En paraules d'En Carles Jódar; "Més que un espai et diria una època. La primavera al Bages és brutal. Caminar o circular en bici per qualsevol racó és una experiència única. Però si em demanes espai em quedaré amb **les vistes del pla de Bages des de Castellnou**. A la primavera, quan el blat és crescut i el vent el fa onejar, tens la sensació de veure un mar verd que et deixa bocabadat. I Montserrat presidint qualsevol escena. Únic i meravellós!"

I ja que estem en aquest paratge natural, no deixeu de visitar **el Museu dels Maquis, l'església romànica de Sant Andreu datada el segle XI i l'Ajuntament del poble**. A més, s'ha fet una **sala polivalent** de primer ordre per a encabir-hi qualsevol esdeveniment tant cultural com empresarial. L'indret i el què t'hi trobaràs, no et deixarà indiferent, completament d'acord amb el Carles!

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...

LA 3ª EDICIÓ DE LA FIRA DEL TOMÀQUET...



Aquest any, dins la fira, tindrà una rellevància especial el "pa amb tomàquet". Sembla simple però darrera aquest plat que uneix tota Catalunya s'amaga una realitat impressionant i importantíssima de la nostra pagesia comarcal. El pa és bàsicament farina de cereal i el tomàquet, què dir; quantitat de varietats i vàries d'autòctones. I els complementos; l'oli d'oliva amb tres varietats bagenques i la sal, conca salina impossible de deslocalitzar. Però a més, tot el què pot anar d'acompanyament com la truita i els embotits. I es diu que un bon menjar ha d'estar regat per un bon vi o per la cervesa artesana o per la llet o simplement per un got d'aigua.

Tot això, al Bages, ho tenim. Som productors, tenim pagesia i a dia d'avui, podem dir que som autosuficients en matèria d'alimentació. Un privilegi que no ens el podem deixar perdre!

LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

"AL ENTREGARTE ALGUNA CANTIDAD DE MONEDA U OBJETO DE VALOR, JAMÁS DEJES DE CONTARLA Y COMPROBAR SU LEGITIMIDAD EN EL ACTO POR MÁS RESPETO Y CONFIANZA QUE TE MEREZCA LA PERSONA QUE TE LA ENTREGA PUÉS EN CASO DE HABERSE EQUIVOCADO, SI SE LO DECÍAS DESPUÉS, ÉL PODRÍA SOSPECHAR DE TI."

No tinguem vergonya de fer-ho, ens evitarem mals majors!

I PER L'ESTIU...

FESTES MAJORS A DOJO...

Una altra manera de descobrir el nostre territori. És l'època de l'any on hi ha més festes majors, oportunitat de veure els pobles engalanats i plens d'activitats. Un vermut a la plaça del poble és un plaer gaire bé insuperable. I qui diu un vermut, una orxata a mitja tarda. I més important és la bona companyia per a compartir aquests moments.



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

VERSIÓN
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION



PROPOSTA PELS ÀPATS D'ESTIU... PASTIS DE CARBASSÓ DE LES ARNAULES AMB MAIONESA D'ANXOVES DE L'ESCALA ACOMPANYAT DEL VI EL MOLÍ COLLBAIX EL SAGAL ROSAT

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: 1 kg carbassó · 200 gr ceba · 4 ous
100 gr nata líquida · Sal, pebre blanc, maionesa i filets d'anxova

Elaboració: netegeu el carbassó i peleu la ceba. En una paella al foc, un rajolí d'oli d'oliva, primer coem la ceba a trossets ben petits. Afegim el carbassó igualment tallat, tot salpebrat, un parell de voltes. Afegim els ous batuts amb la nata. Ho barregem tot i en una safata de forn, millor abans, posar-hi paper vegetal tapant el fons i els costats. Forn a 180 graus uns 30 minuts. Pel que fa a la maionesa, només cal afegir-hi un parell de filets d'anxova i triturar. Deixem refredar el pastis a la nevera, desemmotllem i el tallem en rectangles. Al plat, dos rectangles i tres botonets de maionesa, decorem amb fulles verdes.

Vi El Molí Collbaix El Sagal rosat. Vi ecològic 100% garnatxa. Color vermell robí brillant. Aroma intens i complexa. Fruita vermella amb records florals i especiats. En boca, voluminos i persistent.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

AMB CARLES JÓDAR...

Cooperativista, actualment impulsant el projecte de comunicació integral Gedi Media.

Etts la veu del BAXI Manresa a la ràdio, fas esports per la tele local, i et presentes com a cooperativista? Ser cooperativista, per a mi, és una manera d'entendre el món. Sempre les persones al centre, i no el capital. El capital és un mitjà, no un objectiu. Em sento ric i afortunat.

Què és Gedi Media? Neix de Gedi, una gran cooperativa que impulsa molts projectes, especialment d'atenció a les persones. Un dia vaig plantejar a Gedi de reimpulsar la meua carrera periodística i tot van ser facilitats. Amb el Norman López som pioners en el periodisme Mojo (Mobile Journalism) i fem comunicació integral.

Però has participat en més projectes, oi? Sí. Especialment culturals. La cultura és, o hauria de ser, la base de tot. I especialment

d'una transformació dels nostres models de vida actuals, que no són gaire sostenibles. També amb mengemBages; apostant pel producte local, pel territori, l'economia circular. Ara la mirada està posada també en la creació d'un supermercat cooperatiu a la ciutat de Manresa. A Bages Impuls, persones entusiastes amb objectius comuns; fires de vi, gastronomia, cultura, festes del tomàquet aquesta amb una il·lusió especial... cal seguir! Moltes gràcies pel teu temps i interès!



Les respostes complertes al web www.masdelasala.com