

CALENDARI LUNAR

JUNY

- LLUNA PLENA 5 JUNY
- QUART MINVANT 13 JUNY
- LLUNA NOVA 21 JUNY
- QUART CREIXENT 28 JUNY

JULIOL

- LLUNA PLENA 5 JULIOL
- QUART MINVANT 13 JULIOL
- LLUNA NOVA 20 JULIOL
- QUART CREIXENT 27 JULIOL

AGOST

- LLUNA PLENA 3 AGOST
- QUART MINVANT 11 AGOST
- LLUNA NOVA 19 AGOST
- QUART CREIXENT 25 AGOST

SETEMBRE

- LLUNA PLENA 2 SETEMBRE
- QUART MINVANT 10 SETEMBRE
- LLUNA NOVA 17 SETEMBRE
- QUART CREIXENT 24 SETEMBRE

AGENDA MAS DE LA SALA

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

ESTIU 2020

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA (DEMANEU INFORMACIÓ)

- VISITA ENOTURÍSTICA D'INTRODUCCIÓ A LA DO PLA DE BAGES.
- TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA.
- TAST DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA.

ESDEVENIMENTS AL BAGES

A HORES D'ARA, A CAUSA DEL CORONAVIRUS, NO HI HA CAP CONFIRMACIÓ.



HOLA!

Qui ens havia de dir que ens passaríem gran part de la primavera confinats a casa! **La feblesa humana s'ha posat de manifest en l'atac d'aquest virus global.** Tots els pilars on es sustenta l'avanç tecnològic i la societat del benestar han tremolat com si d'un terratrèmol d'escala mai viscuda hagués tingut el seu epicentre en els seus fonaments. En la clausura imposada per a la majoria de la població i convivint tots amb la incertesa del moment, **una de les poques coses que no s'ha prohibit i qui n'ha sabut l'ha gaudit, és la introspecció personal i potser familiar si les relacions han fluït.**

Des del temps dels grans clàssics en l'època de l'hegemonia grega, la ciència i la tecnologia han fet uns grans, grandíssims avenços. No així les ciències humanístiques. Els grans filòsofs varen desaparèixer amb la caiguda de l'Imperi Grec. Les respostes que varen aportar a les preguntes existencialistes que qualsevol humà es qüestiona, són les mateixes que en l'actualitat.

La democràcia, per exemple, va ser argumentada en aquesta època. **Ara ens hauríem de plantejar si té gaire a veure l'actual sistema polític amb la idea inicial de la cultura clàssica grega...**

Germans Sala

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

PROPOSTA DE LA ROSA...



Com a ruta recomanaria fer un passeig a peu per tota la vora del riu, des de la fàbrica de cal Berenguer i / o des del Mas de la sala a tota la zona humida de la Corbatera.

Doncs vinga, som-hi! Aparquem el cotxe a l'entrada oest de Cabrianes. A peu, baixem la carretera fins a la Fàbrica de cal Berenguer, d'allà, tot just abans del pont de la carretera, a l'esquerra surt un camí paral·lel al riu Llobregat, entre horts i canyes, arribareu a la resclosa de la Corbatera i d'aquí a un pas riu avall us trobareu la Sínia i poc després la desembocadura de la Gavarresa. Arribats aquest punt, girem i desfem camí.

A l'altra riba, aparquem el cotxe al Mas de la Sala. A peu, agafem la pista que ens dirigeix cap a Sallent baixant cap al riu. A mitja baixada, quan veurem la resclosa, hem de tornar cap a l'esquerra, paral·lels al riu. Comença la zona humida de la Corbatera, hàbitat d'especial interès ecològic per les seves condicions idònies tant per a la nidació d'aus com per la gran diversitat de flora i fauna. Amb la tranquil·litat que ens dona el paratge, perfectament el temps se'ns pot aturar abans de retornar al lloc d'inici de la caminada.

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...



RETROBAR-NOS AMB ELS PRODUCTES DE PROXIMITAT...

Aquesta crisi del covid19 és una oportunitat per a valorar l'economia local en tota la seva magnitud. Tancat el món, per a poder sobreviure només n'hi ha una; ser autosuficients en l'essencial per a la subsistència. Essencial és el sistema sanitari i essencial és poder menjar. Tot l'altre serà més o menys necessari però sense tenir-lo, no ens morirem! Almenys, immediatament. Les retallades en sanitat s'han demostrat ser una vergonya de país, com a poble hem d'exigir als governants que restableixin un sistema fort per a fer front a qualsevol entrebanc que pugui esdevenir. En quan al producte km0, com a poble hem d'autoexigir-nos fer l'esforç de consumir-lo. No tan sols és un privilegi tenir com a conciutadans a pagesos, és una garantia de supervivència! Afegint valor, podríem parlar també de totes les sostenibilitats que comporta; mediambiental, humana i econòmica. Tot són virtuts, no ens ho deixem perdre. A dia d'avui, pocs territoris són autosuficients com el nostre Bages!

LES DITES DE L'AVI VALENTÍ...

"EL LLIBRE MILLOR DE TOTS ÉS LA DOCTRINA CRISTIANA"

Canviant la paraula doctrina per valors i més enllà del fet religiós, hom convindrà que, per exemple, els Manaments de Déu objectivament són valors que dignifiquen a la humanitat.

I PER L'ESTIU...

RUTES AUDIOGUIADES AL MAS DE LA SALA...

En Carles, d'Speaktracks, ha creat unes rutes circulars auto-àudio-guiades amb l'afegit de que comenten i expliquen els punts d'interès que vas trobant pel camí. Són aptes per a passejar, running, btt... i en quant al nivell, per a tots els gustos i condicions físiques. A més, amb servei de dutxa a disposició.

Serà un plaer informar-te'n!



PROPOSTA PELS ÀPATS D'ESTIU... SOPA FREDA DE MELÓ AMB GRANISSAT DE MENTA ACOMPANYAT DEL VI NEGRE COLLTOR MERLOT COUPAGE

INGREDIENTS: 1 KG MELÓ · 10 GR. SAL · 5 GR. PEBRE BLANC ·
100 GR. MENTA FRESCA · 100 DC. AIGUA · 5 GR. MEL · 5 GR. SUCRE ·
1 FULLA GELATINA · 5 DC. XAROP DE MENTA

Elaboració: Per la sopa; pelar i tallar el meló, treure les llavors, salpebrar i triturar. Reservar en fred.

Pel granissat; netejar la menta fresca i escaldar-la amb aigua bullint uns segons, escórrer guardant l'aigua i refredar en aigua amb gel, i tornar a escórrer. Refredar aquesta aigua, afegir la menta i triturar. Agafar-ne una petita part, escalfar-la, i barrejar-hi la mel i el sucre per a dissoldre'ls. Afegir la fulla de gelatina hidratada en aigua amb gel i ben escorreguda. Afegim la resta d'aigua i el xarop de menta. Tot ben barrejat i al congelador.

Rasquem amb una forquilla la menta congelada i la posem en un plat fondo. Decorarem amb unes fulles petites de menta i servim la sopa amb gerra.

Vi negre Colltor Merlot Coupage. Envellit en botes de roure americà. El merlot li dona cos i estructura, mentre que la Shiraz i el Cabernet Sauvignon li sumen les sotiletes. Vi fresc i honest.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

AMB ROSA OLLER COMAPOSADA...

Activista cultural i social de Cabrianes.

Ens pots dir que et representen les Caramelles de Cabrianes? Per mi les Caramelles és el resultat de l'esforç col·lectiu, és color, és alegria, és compartir, és gaudir, és cultura, és mantenir vives les tradicions, és aprendre, és ensenyar, és cantar, és ballar, és neguit, és emoció...

Cabrianes, poble petit amb forces equipaments; quins creus que faltarien? Els que falten, probablement és que no són viables, però això no vol dir que no estaria bé que hi fossin, com podria ser metge, farmàcia, biblioteca, ... i posats a demanar, piscina!

L'entorn de Cabrianes és envejable, pot esdevenir un punt d'interès turístic? Sí, pot formar part d'una ruta turística. Les pintures de la capella fonda de l'església, del pintor Joan Vilarrubias, són interessants. L'antiga fàbrica

tèxtil de cal Berenguer amb el seu canal i salt d'aigua per fer electricitat, la seva nau central, que és la més gran de l'època modernista que es conserva a Catalunya i el seu motor dièsel únic, de grans dimensions, que encara funciona. Tot envoltat de l'entorn privilegiat de la llera del Llobregat, des de la mateixa fàbrica i fins a l'aiguabarreig amb la Gavarresa passant per la Sínia i, a l'altra costat del riu, hi trobem la zona humida de la Corbatera on podem observar una gran varietat d'ocells.

