



Germans Sala  
Bon estiu!

El 17 de juny es va inaugurar oficialment la remodelació de l'entrada, l'acte va aglutinar als Cellers de la DO Pla de Bages, les Administracions Públiques i molts actius turfístics de la comarca. El missatge d'aquesta acció és clar: la col·laboració, suma. Cal teixir xarxa per dotar el territori d'ofertes turfístiques atractives i originals que sorprenquin el visitant per convertir-lo en un bon prescriptor.

Tenim l'espai físic que sota el segell Geoparc Mundial UNESCO ja ens està donant visibilitat internacional. Tenim un objectiu engrescador, assenyalat al calendari com són els 500 anys de l'estada de Sant Ignasi; Manresa espectacular i únic al món que fa que els nostres vins siguin molt especials, reflex sincer del territori i de la seva gent.

Els fonaments ja hi són. Hem de seguir entusiasmats teixint xarxa...



**HOLA!**

## LLOC D'INTERÈS PER VISITAR... ENTORN DE NAVÀS, EN BICICLETA...



### ITINERARI PER FER-SE EN FAMÍLIA I AMB BICICLETA.

Comencem **des de la Plaça Major de Navàs** direcció al petit nucli del Mujal, un quilòmetre i mig més enllà es troba la **Font de Can Gusart**, meravellós indret envoltat per dues rieres, uns 10 minuts més endavant arribem al **Gorg de Llobí** i envoltat d'un canyissar enmig del bosc. Agafant un petit corriol pel mig del bosc ens trobarem amb el camí de tornada. Un altre punt d'interès, desviant-se una mica és **St. Genís de Massadella**, on a part de trobar-hi l'**església del segle XII** semi derruïda, hi ha uns antics cubs de vi excavats a la pedra de l'època medieval. Fent tres quilòmetres més s'arriba altre cop a Navàs.

**Distància: 13'21km; desnivell acumulat: 193m;  
temps en BTT: 4 hores.**

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

**ESDEVENIMENTS  
AL BAGES**

EL 2 DE JULIO/  
MANRESA  
MANRESA

DEL 10 AL 12 DE JULIO/  
SANT VICENÇ DE CASTELLET  
FESTA MAJOR

DEL 20 AL 31 D'AGOST/  
SALLENT  
FESTA MAJOR

EL 17 I 18 DE SETEMBRE/  
MANRESA  
TROBADA D'HAVANERES

FESTA MAJOR  
CARDONA

DEL 9 AL 13 DE SETEMBRE/  
MANRESA

**ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA**

TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA,  
CONSULTEU CALENDARI

TAST DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA,  
CONSULTEU CALENDARI

**AGENDA  
MAS DE LA  
SALA**

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

**ESTIU  
2016**

**CALENDARI  
LUNAR**

**JUNY**

● LLUNA NOVA 5 JUNY  
● QUART CREIXENT 12 JUNY  
○ LLUNA PLENA 20 JUNY  
● QUART MINVANT 27 JUNY

**JULIOL**

● LLUNA NOVA 4 JULIOL  
● QUART CREIXENT 12 JULIOL  
○ LLUNA PLENA 20 JULIOL  
● QUART MINVANT 27 JULIOL

**AGOST**

● LLUNA NOVA 2 AGOST  
● QUART CREIXENT 10 AGOST  
○ LLUNA PLENA 18 AGOST  
● QUART MINVANT 25 AGOST

**SEPTEMBRE**

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

## 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... "BENVINGUTS A PAGÈS"



A finals de primavera, coincidint amb la inauguració de l'entrada, es va desenvolupar la **primera edició de "Benvinguts a pagès"**. La Fundació Àlicia, juntament amb l'Agència Catalana de Turisme i el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació van promoure del 17 al 19 de juny, **un cap de setmana de portes obertes dels productors agroalimentaris que es va complementar amb propostes de restauració i allotjament per tot el territori català**. Una molt bona iniciativa per posar en valor la feina del camp i els seus productes de proximitat. El nostre particular menú va constar de, com entrant, la **crema de carbassó de l'hort de cal Climent**, de primer el **bacallà dels Fogons**; interpretació del bacallà a la manresana d'Ignasi Domènech, seguit del **fricandó de vedella ecològica** de les Pastures de Castelltallat **amb bolets** i per acabar, el **mató de Cabrianes amb fruits vermells i gelat de romaní**. Tot un èxit de participació i que per molts anys es vagin succeint les edicions de **"Benvinguts a Pagès"**!

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

### "QUI TOT HO VOL, TOT HO PERD"

**La felicitat consisteix a acontentar-nos amb el que tenim.** L'ambició és una mala companyia de viatge i moltes vegades genera l'enveja provocant una infelicitat total.

Diuen que un avar, un cop mort, quan li prenen la mida, va arronsar les cames perquè la caixa no fos tan cara...

## I PER L'ESTIU... ALTRE COP L'HORT DEL MAS DE LA SALA

Tot passejant **pel nou jardí, arribeu-vos a l'hort on hi trobareu una mostra de molts dels productes que es conreen per aquestes contrades. Des d'allà la vista ha canviat considerablement veient dins d'un mateix espai els ceps amb la barraca de vinya, les oliveres i en últim terme la piscina. Un canvi, sens dubte, a millor!**



MAS DE LA SALA  
PLA DE BAGES

## PROPOSTA PELS ÀPATS D'ESTIU... AMANIDA DE TOMÀQUET, PASTANAGA, MADUIXES, PÈSOLS I PERNIL SALAT ACOMPANYAT DEL VI ROSAT BERNAT OLLER 2015 D'OLLER DEL MAS

**INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:** 3 u. tomàquets cor de bou, 3 u. pastanagues, 8 u. maduixes, 100 gr pèsols, 100 gr pernil salat. Vinagreta de poma.

**Elaboració:** Tot ben net. Els tomàquets els tallem a rodanxes, les pastanagues, les més petites que trobeu, tallades també a rodanxes i les maduixes a làmines. Si en trobeu, compreu les llàgrimes de pèsols i les escaldeu per conservar el color. Per la vinagreta, una part de vinagre de poma per tres d'oli d'oliva verge i salpebreu a gust.

Per l'emplatat, feu servir un motlle i col·loqueu primer el tomàquet, seguidament les pastanagues, les maduixes i els pèsols, tot ben amanit. Coroneu amb el pernil salat. A l'hora de servir, desemmotlleu i no us preocupeu si us cau algun pèsol.

*Vi Bernat Oller 2015. 60% merlot i 40% picapoll negre. Maceració en fred durant 6 hores abans del premsat. Color vermell pàl·lid, net i brillant. Intens aroma a fruita fresca vermella amb notes de cirera i maduixa, amb acidesa equilibrada. En boca, llarg, rodó i refrescant.*

Bon profit!



## L'ENTREVISTA...

JORDI VILASECA BRUGUERAS, director pedagògic de l'Escola Joviat. (les respostes completes les trobareu a [facebook.masdelasala](https://www.facebook.com/masdelasala))

### **\_Com valoreu la vostra implementació del terme innovador Escola de vida?**

*El protagonista és l'alumne amb els seus vincles i relacions; la força per créixer ve de la història familiar, l'escola l'acompanya en el seu procés de vida i d'aprenentatge. Es treballa els ordres de l'amor com a base del seu projecte educatiu; pertinença, equilibri i ordre. Es fonamenta amb set eixos d'energia: arrels, benestar, voluntat, cooperació, expressió, coneixement i comunitat.*

### **\_Com veus l'impuls que s'està donant per fer del Bages una destinació turística?**

*El treball amb xarxa i les sinèrgies actuals entre els agents són la base per tenir més identitat i significació en el país. La dificultat d'estar a mitja hora de Barcelona s'ha de convertir en oportunitat. Cellers, paisatge, bons restaurants, patrimoni, centres universitaris han de ser els ingredients d'una bona*

*recepta de l'èxit.*

### **\_Com veus la gastronomia bagenca? Està prou unida per a promocionar-la?**

*És un gran repte i tenim camí per córrer. Cal una marca potent més enllà de la relació qualitat preu i de restaurants molt consolidats. Exemples com Osona Cuina, La Cuina de l'Empordanet o La Cuina Volcànica han de ser referents per unir esforços i posar en valor el talent, la riquesa de producte i el prestigi d'alguns restaurants, que per si sols ja són valorats.*

*Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!*

