

CALENDARI LUNAR

JUNY

- QUART MINVANT 2 JUNY
- LLUNA NOVA 10 JUNY
- QUART CREIXENT 18 JUNY
- LLUNA PLENA 24 JUNY

JULIOL

- QUART MINVANT 1 JULIOL
- LLUNA NOVA 10 JULIOL
- QUART CREIXENT 17 JULIOL
- LLUNA PLENA 24 JULIOL
- QUART MINVANT 31 JULIOL

AGOST

- LLUNA NOVA 8 AGOST
- QUART CREIXENT 15 AGOST
- LLUNA PLENA 22 AGOST
- QUART MINVANT 30 AGOST

SETEMBRE

- LLUNA NOVA 7 SETEMBRE
- QUART CREIXENT 13 SETEMBRE
- LLUNA PLENA 21 SETEMBRE
- QUART MINVANT 29 SETEMBRE

AGENDA MAS DE LA SALA

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

ESTIU 2021

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

DEL 19 AL 24 DE JULIOL / A MANRESA
FESTA DEL TOMÀQUET

DEL 28 D'AGOST AL 6 DE SETEMBRE / A MANRESA
FESTA MAJOR

DEL 4 AL 6 DE SETEMBRE / A ARTÉS
FESTA MAJOR

DEL 4 I 5 DE SETEMBRE / A MURA
FESTA DEL CIGRÓ

DEL 11 AL 13 DE SETEMBRE / A SALLENT
FESTA MAJOR

DEL 11 AL 13 DE SETEMBRE / A CARDONA
FESTA MAJOR

DEL 18 I 19 DE SETEMBRE / A MANRESA
TROBADA D'HAVANERES

DEL 18 AL 20 DE SETEMBRE / A CABRIANES
FESTA MAJOR

DEL 18 I 20 DE SETEMBRE / A AVINYÓ
FESTA MAJOR



HOLA!

L'espiral de mesures contra la pandèmia que ens ha tocat viure ha canviat de sentit, esperem, definitivament! Les, per desgràcia, famoses i televisives onades provocades per l'impacte en la transmissió del coronavirus reflectida en l'ocupació de les UCI hospitalàries va decaient en la mateixa proporció que la vacunació va avançant. Al carrer ja es viu d'una altra manera, es percep l'alegria de poder sortir de casa, d'aixecar el negoci i de tornar a treballar en normalitat.

Amb les altes temperatures que hem tingut a finals de primavera és de preveure que l'estiu estarà marcat per la xafogor característica de la nostra climatologia d'interior, si bé és cert que, normalment a mitja tarda, ens arriba la marinada que ens refresca un xic, si més no els ànims per a gaudir de la fresca del capvespre. I en aquest sentit, no deixem escapar la oportunitat de gaudir novament, sota el paraigües de la Festa del Tomàquet del Bages, el Sopar del Tomàquet en el Parc de la Seu de Manresa. Dijous dia 22 de juliol uns quants restaurants del Bages, entre ells el Mas de la Sala, oferirem un sopar de tapes on l'estrella serà com sempre el tomàquet conreat a les nostres contrades.

Esperem que així succeeixi i tot torni a la normalitat!

Germans Sala

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

AERÒDROM BARCELONA-BAGES

Ja que hem entrevistat l'Ariel, una visita molt interessant i diferent a tot el què podem estar acostumats és precisament l'aeròdrom que acull l'activitat del paracaigudisme esportiu i el primer túnel de vent de la Catalunya interior. Dues experiències úniques a l'abast de tothom; saltar en tàndem des de 4000 metres d'alçada i volar a dos metres del terra!

Al marge dret de l'Eix Transversal direcció Lleida, al terme de St. Fruitós de Bages s'ubica l'aeròdrom. Per accedir-hi des del Mas de la Sala agafar l'Eix direcció Lleida i a la primera sortida direcció Navarcles. A la primera rotonda, tombar per la segona sortida direcció el polígon. Tot recta paral·lels a l'Eix i ja trobareu la indicació.

Us sorprendran les instal·lacions! No només és pista, avions i paracaigudistes... Des de la piscina, a ras de la pel·lícula d'aigua podeu gaudir d'una de les vistes més espectaculars de la comarca amb la serralada de Montserrat com a decorat majestuós. El bar, dissenyat com a "xiringuito", és idoni per a veure passar el temps tot fent petar la xerrada amb els teus. Un secret; reserveu taula per a veure els castells de foc que fan al Parc de l'Agulla per la Festa Major de Manresa, simplement, inoblidable!

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...

TEMPORADA GASTRONÒMICA D'ESTIU...



Amb la Festa del Tomàquet d'enguany s'inicia les Temporades Gastronòmiques del Bages seguint les estacions de l'any.

Sota aquesta marca es promocionaran els restaurants que aposten per treballar el producte de casa nostra creant l'economia circular i a més donant identitat al territori posant en valor els seus fruits i alhora la seva gastronomia. Un encert que l'hem de felicitar!

La temporada d'estiu, com no podia ser d'una altra manera, el tomàquet amb les seves varietats foranes i autòctones serà l'estrella, el pal de paller on tota l'horta girarà al seu voltant. L'Albergínia blanca manresana, el carbassó, els pebrots, el cogombre, el meló, la síndria... estaran presents a les cartes i als menús d'aquests restaurants. I tot regat pels vins i les cerveses del Bages, uns altres sublimes productes que tenim a tocar!

Ha arribat l'hora de deixar enrere els complexos i posar sobre la taula, i mai millor dit, el bo i millor de la nostra pagesia. Grans, distintius i excepcionals productes agroalimentaris que no sense suor i esforç ens regala el nostre territori; ens ho deixarem perdre?

LES DITES DE L'AVI VALENTÍ...

"EL AGUA AL NATURAL O CALIENTE APAGA LA SED, LA MUY FRÍA O HELADA PERJUDICA EL ESTÓMAGO Y LA SALUD"

Sembla mentida que quan la xafogor cau de valent no sigui l'aigua ben fresca el remei per a combatre-la. És un fet científic que barrejar dos medis a diferents temperatures pot provocar un col·lapse. I això és el que pot acabar succeint, la temperatura del cos està habitualment a uns 36°, si bevem de cop, fent un "sanhilari", l'aigua a temperatura de nevera, a uns 4°, podem sofrir un tall de digestió, per exemple. Doncs res, per molt que ens vingui de gust, pensem primer amb la salut!

I PER L'ESTIU... ESTRENEM TERRASSA AL MAS DE LA SALA...

A mitjans de juliol si les previsions no fallen, resseguint les vidrieres del restaurant i vorejant la gespa, unes noves taules i cadires ens faran l'ullet per a gaudir amb comoditat de la tranquil·litat i de la pau que transmet la frescor del jardí...

Desitgem que aquest renovat espai us complagui i que el compartiu amb els vostres; benvinguts al Mas de la Sala!



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

VERSIÓN
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION



PROPOSTA PELS ÀPATS D'ESTIU... CONILL DE VILADORDIS MARINAT I CUIT EN DUES COCCIONS AMB PARMENTIER DE PATATA I ACOMPANYAT DEL VI NEGRE Opositor Noir Les ACÀCIES

INGREDIENTS: 2 U CONILL DE CAL TATJÉ DE VILADORDIS DE MANRESA · OLI D'OLIVA EXTRA VERGE, ALL I VI DOLÇ · PEL MARINAT: SAL, PEBRE NEGRE EN GRA, ALL, FULLES DE JULIVERT, PEBRE VERMELL DOLÇ, BITXO I OLI D'OLIVA EXTRA VERGE. · PER LA PARMENTIER DE PATATA: 500 GR PATATA, 15 GR MANTEGA, 75 ML LLET, SAL I PEBRE NEGRE MOLT

Elaboració: Tallar el conill a trossets, uns 8 per cada mig conill. Fem el marinat barrejant tots els ingredients, una vegada tinguem una pasta homogènia, hi arrebossem el conill. A la nevera el deixem entre 24 i 48 hores. Per a cuinar-lo, ho posarem tot en una safata de forn i el courem a 80° durant unes 4 hores. Després, l'escorrerem i a la paella amb oli aromatitzat amb l'all, el fregim. Quan estigui enrossit, ho flamejarem amb el vi i ja estarà llest per a servir. Per la parmentier, coure les patates amb aigua fins que s'estovin, millor no pelar-les només ben netes. Quan estiguin cuites, pelar-les, aixafar-les i afegir els ingredients. Triturar fins a tenir la textura de puré. Fer una base de parmentier i a sobre posar-hi els talls de conill, decorar amb julivert picat.

Vi negre Opositor Noir Les Acàcies. 50% picapoll negre, 25% merlot i 25% ull de llebre. Jove, elegant i molt versàtil pel seu maridatge. Color vermell rubí, tocs violeta i aromes a fruita silvestre com les maduixes, els gerds i les mores. Aromes de sotabosc típic dels vins del Bages.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

AMB ARIEL JUNCOS...

amb, soci gerent de Saltamos Village (BCN Skydive)

Què us ofereix el Bages perquè l'hagueu triat per a desenvolupar-hi la vostra activitat? Posicionamiento geográfico en el corazón de Catalunya, proximidad a Barcelona, facilidad de comunicación en cuanto a carreteras, trenes y autobuses, climatología ideal todo el año, referentes turísticos com Montserrat, Monasterio Món Sant Benet, Castillo de Cardona, Parc de la Séquia... más la oferta hotelera y gastronómica.

Quin ventall de serveis o activitats turístiques ofereix? Fundamentalmente 3: vuelos en el túnel de viento, saltos de bautismos en tándem y cursos de paracaidismo deportivo. Además de bar con oferta gastronómica y piscina.

Heu teixit sinèrgies amb altres empreses del territori? ¡Para nosotros

es fundamental! Todos nuestros proveedores de insumos son locales como el personal reside en su mayoría en la comarca. Tenemos acuerdos con el Ayuntamiento de Sant Fruitós de Bages, Agència Co, Bages Impuls, Barcelona Turisme, Globus Kontiki, hoteles la Segre, Món Sant Benet y Mas de la Sala, revista Tot Oci, gimnasio Cube, Crossfit Manresa, y otros más.

Moltes gràcies pel teu temps i compromís!



Les respostes complertes al web www.masdelasala.com