

CALENDARI LUNAR

JUNY

- QUART CREIXENT 7 JUNY
- LLUNA PLENA 14 JUNY
- QUART MINVANT 21 JUNY
- LLUNA NOVA 29 JUNY

JULIOL

- QUART CREIXENT 7 JULIOL
- LLUNA PLENA 13 JULIOL
- QUART MINVANT 20 JULIOL
- LLUNA NOVA 28 JULIOL

AGOST

- QUART CREIXENT 5 AGOST
- LLUNA PLENA 12 AGOST
- QUART MINVANT 19 AGOST
- LLUNA NOVA 27 AGOST

SETEMBRE

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

AGENDA MAS DE LA SALA

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

ESTIU 2022

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 CASTELLBELL I VILAR
EL 13 DE JULIOL.
PLA DE LLUNA AL CAMÍ IGNASIÀ.

A MANRESA DEL 18 AL 23 DE JULIOL.
FESTA DEL TOMAQUET.

A MANRESA, DEL 27 D'AGOST
AL 5 DE SETEMBRE.
FESTA MAJOR.

A ARTÉS, DEL 3 AL 5 DE SETEMBRE.
FESTA MAJOR.

A SALLENT, DEL 10 AL
12 DE SETEMBRE.
FESTA MAJOR.

A CARDONA, DEL 10 AL
12 DE SETEMBRE.
FESTA MAJOR.

A CABRIANES, 17 AL
19 DE SETEMBRE.
FESTA MAJOR.

A AVINYÓ, 17 I 19 DE SETEMBRE.
FESTA MAJOR.



HOLA!

A principis de juny es va dur a terme la 5ª edició de la ViBa la Fira del Vi del Bages i amb aquesta el seu sopar! Elaborat per 10 xefs bagencs sota el paraigües de les Temporades Gastronòmiques del Bages promogudes per Bages Impuls on el producte del territori va ser maridat amb vins de tots els cellers integrants a la Denominació d'Origen Pla de Bages. Favetes, porros, les primeres albergínies, maduixes, carbassó, porc de Palou... Gastronomia bagenca amb majúscules!

I en l'equador de l'estiu, la Festa del Tomàquet també tindrà de nou el seu sopar i el seu showcooking com a acte inaugural. Alhora, amb la col·laboració d'en Xavier Olivé, es viurà el tercer networking entre productors locals i restaurants bagencs. Pas a pas cada vegada hi ha més productors que es reivindiquen com a mestres artesans i més restauració que elaboren amb aquests productes la seva oferta gastronòmica.

Les Temporades Gastronòmiques del Bages van agafant embranzida. En poc més d'un mes, la Fira ViBa que està definida com l'acte central de la Temporada de Primavera dona el testimoni a la Festa del Tomàquet com a acte central de la Temporada Gastronòmica d'estiu.

Amb el desig de que puguem gaudir de tota la proposta bagenca en gastronomia, lleure, cultura, Festes Majors... us donem la benvinguda i a reveure en l'almanac de tardor.

Bon estiu!!!

Germans Sala

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

EL WINE BAR DEL CELLER FARGAS FARGAS

Xevi Olivé ens invita a apropar-nos a conèixer la feina que fan els nostres productors. Cada cop tenim més per triar: a les activitats turístiques vinculades al món del vi, s'hi han afegit les que estan lligades al món de l'oli, i alguns pagesos i ramaders també ens obren les seves portes.

De totes aquestes propostes, per destacar-ne una, ens recomana fer una visita a uns dels "wine bar", el de Fargas-Fargas, a Salelles. La seva és una terrassa amb una gran personalitat, que s'adiu perfectament amb el caràcter de la parella que gestiona aquest petit celler, el Quim i la Rosa.

Tots els "wine bar" de la comarca ens permeten descobrir de ben a prop la feina que fan els nostres cellers. El de Fargas-Fargas segurament és el més rústic i transparent, un dels que expressa millor la idiosincràsia d'aquesta comarca.

A part de tastar els vins que s'hi fan, també hi ha l'opció de fer la visita al celler, i altres activitats per conèixer les vinyes de la mà del Quim. Amb unes vistes excel·lents, immillorables, a Montserrat.

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...

RECOLZAR LA PAGESIA COM A PREVENCIÓ ALS GRANS FOCES DE 6ª GENERACIÓ...

Fins a dia d'avui, en els almanacs del Mas de la Sala, totes les justificacions per a recolzar el producte km0 s'han encaminat pel fet de generar riquesa al territori, pel tema de la petjada de carboni i de sostenibilitat, per a diferenciar-nos turísticament d'altres destinacions, per la sobirania alimentària... Però ara, se'n manifesta una altra segurement més alarmant i molt més urgent degut al canvi climàtic. El passat 7 de juny, en el programa Sense Ficció de TV3 i sota el títol "Entre Cendres" es postulava la imperiosa necessitat d'actuar sobre el territori rural de Catalunya per a intentar prevenir els incendis forestals batejats amb el nom de "sisena generació". Aquests territoris porten anys perdent població a favor de les ciutats. Aquest fet, causa inevitablement l'abandonament de conreus i la conseqüent crescuda desmesurada dels boscos sense cap mena de control ni gestió. Grans masses de vegetació contínua poden provocar, si es genera un incendi, un canvi en les condicions atmosfèriques que farà impossible extingir-lo arribant fins i tot a zones urbanitzades. I això no és nou; Califòrnia i Austràlia, per posar dos exemples, ja els han patit. Per a reflexionar-ho... i de pressa.

Visca la pagesia!!!

LES DITES DE L'AVI VALENTÍ...

"CUANDO ESTÉS ENFERMO, SABRÁS LO QUE VALE LA SALUD. CUANDO NECESITES DINERO PRESTADO, SABRÁS LO QUE VALE EL DINERO."

Si no et toca la pell, la naturalesa humana és tal que, ni t'imagines l'afortunat que pots arribar a ser! En quan a la salut, ja se sap que és el primer; sense aquesta la vida pot ser molt dura però mentre se'n gaudeix segur no es valora prou... I en quan als diners; si ets dels afortunats de tenir-ne per a poder cobrir les teves necessitats, seràs l'excepció en la quantitat de mortals que passen les nits d'insomni pels nervis generats pel fet d'haver-los de tornar...

I PER L'ESTIU... PREPAREM-NOS PER LA CALOR...

A finals de maig varem tenir un parell de dies enfilada la temperatura als 40 graus. A principis de juny, l'anomenada primera onada de calor de la temporada. Fins a quina temperatura arribarem al mig de l'estiu? Hom s'ho pregunta. De forma incrèdula alguns, d'altres apocalíptica, el què és clar que a ningú deixa indiferent les conseqüències que pot tenir el canvi climàtic en un futur immediat.

Una parada al Mas de la Sala, bé s'ho val per a poder-vos refrescar!!!



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

VERSIÓN
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION



PROPOSTA PELS ÀPATS D'ESTIU... GASPATXO DE REMOLATXA DE CAL CLIMENT ACOMPANYAT DEL CAVA GIBERT ROSAT BRUT RESERVA

INGREDIENTS: 500 GR REMOLATXA · 500 GR TOMÀQUET MADUR
· 50 GR Ceba TENDRA · 50 GR PEBROT VERD · 50 GR COGOMBRE
· 2 DENTS ALL · SAL, PEBRE NEGRA, OLI D'OLIVA EXTRA VERGE,
VINAGRE BLANC I AIGUA FREDA

Elaboració: Coure la remolatxa amb aigua bullint senceres i sense pelar durant uns 40 minuts. Una vegada cuites i fredes, pelar-les. Rentar o pelar els altres ingredients i tallar-los tots a trossets. Triturar i afegir els condiments a gust. Si cal, afegir aigua freda fins aconseguir la densitat del gaspatxo desitjada. Rectificar i servir ben fred.

Cava Gibert Rosat Brut Reserva. Cupatge amb pinor noir, garnatxa i chardonnay. Aroma delicat de fruits vermells. Expressiu en boca, records de mora i fruita madura, dolçor moderada.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

AMB XAVIER OLIVÉ, creador del portal web proper.cat
i de la revista del km0 bagenc Bages Proper

Qui visita el Bages, quin producte gastronòmic no pot deixar de tastar?

Potser ens hem obsessionat una mica buscant "un" producte que ens identifiqi, quan la personalitat i riquesa d'aquesta comarca és precisament la diversitat. A part dels vins de la DO Pla de Bages, tenim per oferir, d'alta qualitat, verdures i llegums, olis, carns, formatges... Poques comarques catalanes poden dir el mateix.

Què has descobert mentre preparaves la guia?

Hi ha molt més del que em pensava. Hi ha molts projectes nous que han començat fa poc o que s'estan gestant. Tenim un bon grapat de gent que hi posa tota la seva energia, i això ens permet mirar el futur amb cert optimisme.

Què aporta la guia Bages Proper?

La guia en paper la veiem com un complement a la feina prèvia, amb el lloc web i el cercador. Allà sempre hi tindrem la informació actualitzada.

Però una guia en paper pot donar una visió de conjunt que difícilment podem tenir amb els productes digitals.

Tant els que ens visiten com els propis bagencs se sorprendran quan descobreixin la varietat que tenim, la riquesa.

Moltes gràcies pel teu temps i compromís!



Les respostes complertes al web www.masdelasala.com