

CALENDARI LUNAR

JUNY

- QUART CREIXENT 3 JUNY
- LLUNA PLENA 11 JUNY
- QUART MINVANT 18 JUNY
- LLUNA NOVA 25 JUNY

JULIOL

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

AGOST

- QUART CREIXENT 1 AGOST
- LLUNA PLENA 9 AGOST
- QUART MINVANT 16 AGOST
- LLUNA NOVA 23 AGOST
- QUART CREIXENT 31 AGOST

SETEMBRE

- LLUNA PLENA 7 SETEMBRE
- QUART MINVANT 14 SETEMBRE
- LLUNA NOVA 21 SETEMBRE
- QUART CREIXENT 30 SETEMBRE

AGENDA MAS DE LA SALA

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

ESTIU 2025

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

(DEMANEU INFORMACIÓ)

PROPOSTES ENOTURÍSTICA AMB EL SOMMELIER CHRISTIAN BETORET.
TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA.

ESDEVENIMENTS AL BAGES

A RAJADELL, EL 5 I 6 DE JULIOL, CAMPUS GOSPEL.

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

A MANRESA DEL 21 AL 26 DE JULIOL, FESTA DEL TOMÀQUET.

A NAVÀS, EL 23 I 24 D'AGOST, FESTA MAJOR.

A MANRESA, EL 30 I 31 D'AGOST, FESTA MAJOR.

A ARTÉS, EL 6 I 7 DE SETEMBRE, FESTA MAJOR.

A SALLENT, EL 13 I 14 DE SETEMBRE, FESTA MAJOR.

A CARDONA, EL 13 I 14 DE SETEMBRE, FESTA MAJOR.

A CABRIANES, EL 20 I 21 DE SETEMBRE, FESTA MAJOR.

A AVINYÓ, EL 20 I 21 DE SETEMBRE, FESTA MAJOR.

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR... CAL CLIMENT



A la pregunta per a la Gemma de quin és el seu lloc preferit del Bages ens respon Montserrat i la Sèquia, tots ells ja descrits en almanacs anteriors. Arriba a la conclusió que el retornar a casa seva, als seus orígens, el treballar la terra i veure els fruits obtinguts amb la seva suor, la fa immensament feliç. Doncs bet aquí, el seu lloc que li té el cor robat: Cal Climent!

Des del Mas de la Sala, direcció Lleida per l'eix transversal, uns tres o quatre kilòmetres fins a la sortida de Santpedor, agafeu direcció Manresa, passareu pel Parc de l'Agulla, ben bé quan s'acaba el parc, agafar a mà dreta la carretera antiga de Santpedor i al primer trencall a la dreta agafar el camí de terra. Us quedarà una casa de pagès a la dreta i seguint avall arribareu de front a Cal Climent. La Gemma és la quarta generació, inicialment varen ser vaquers i venien la llet a Manresa carregant les mules pel seu transport. A poc a poc, en la tercera generació, el Climent pare de la Gemma (entrevistat en l'almanac de tardor de l'any 2023), va anar deixant la granja per a donar entrada a l'horta de regadiu. No en va per la finca transcorre un dels ramals del Poal de la Sèquia de Manresa. Actualment la Gemma segueix el camí traçat però aportant la innovació amb el cultiu regeneratiu i apropant-se a l'ecològic. La seva producció serveix per abastir de verdures i hortalisses la cuina del Mas de la Sala i alhora fa cistelles per a la clientela fidel que les ve a buscar a casa. També la trobareu, quan té excedent de gènere, en el Mercat de la Terra Slow Food de cada tercer dissabte de mes al Cobert del Batre de Sant Fruitós de Bages.

I de cara al futur... llegiu l'entrevista d'aquest mateix almanac i sabreu les intencions...

Informeu-vos a: www.calcliment.cat

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

BENVINGUDA...

En el procés d'anar fent camí, sense un somni inicial no hi ha innovació. Una vegada somniat i reflexionat, s'ha de compartir, consensuar i començar a fer-lo realitat. Ja fa anys, el 2017 per ser exactes, en una jornada de turisme organitzada per Bages Impuls algú va compartir el seu somni de voler promocionar i posar en valor el producte de proximitat i la gastronomia elaborada amb aquest producte... d'allà en va sorgir la taula de treball altruista, oberta a tothom qui volgués sumar, per a desenvolupar-lo. Un any i mig després es va presentar l'objectiu debatut i consensuat; implantar 4 sopars emmarcats en les 4 temporades gastronòmiques del Bages. Doncs vet aquí que els bolets no es fan en un dia! Per fi en el passat sopar de la temporada de primavera on el producte estrella van ser els pèsols i la família d'horta amb tavella i sota l'aixopluc de la fira Viba, per primera vegada es tancava el cercle dels quatre sopars seguits. En el sopar del tomàquet previst pel dia 24 de juliol ja serà el cinquè consecutiu i per molts anys, els restaurants membres de la comunitat Slow Food de la Catalunya central continuïn organitzant aquestes meravelloses, properes, singulars i autèntiques trobades. Aquest és el diseg!

I d'exemples de realitats compartides nascudes d'un somni, en el ja llarg camí de l'associació Bages impuls, uns quants; la mateixa Fira ViBa en el seu conjunt, la Festa del tomàquet, la Nit del turisme, la Guia d'experiències turístiques Viu el Bages... De ben segur, tindrem oportunitats per a explicar-ne cinc cèntims dels processos viscuts des del somniat fins a fer-los realitat.

Passeu molt bon estiu i per qui les faci, molt bones vacances!!!

Germans Sala

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...



LES AMETLLES TENDRES; ELS AMETLLONS!

“Per Santa Magdalena (22 juliol) l’ametlla ja és plena”. Segons aquesta dita és el moment idoni de collir els ametllons, les ametlles encara tendres que els ametllers ens regalen generosament. Fruit sucós i exquisit que si deixem a l’arbre acabarà com hom coneixem les ametlles. De finals de juny a entrat l’agost és quan el fruit de l’ametller ja està format però encara immadur. Conté quatre capes diferenciades. La capa exterior, en aquest moment és la més sucosa però no és comestible, de color verd i gruixuda. Si deixem seguir el seu procés de maduració, s’anirà assecant per finalment caure del fruit. La segona capa és la closca, forta i de consistència llenyosa és la quina protegeix el fruit. La tercera és la pell que cobreix els ametllons, s’ha de treure ja que té un gust amargant. Ara de color groc pàl·lid i després quan s’asseca, marró. I la última, el fruit, l’ametlló o ametlla tendre. Boníssim i fresquíssim, un menjar exquisit i poc conegut que la gent del camp espera impacient la seva arribada. Son de textura cruixent, sucosos i dolços, alhora, son molts sans, contenen fòsfor, magnesi, potassi i, sobretot, calci. En la seva vessant gastronòmica, una bona sopa freda d’ametllons és el plat ideal per refrescar-se de la calor d’estiu.

LES DITES DE L’AVI VALENTÍ...

“EL PROMETRE, NO FA POBRE”

És molt fàcil dir que faràs alguna cosa per després no complir-la. En el rerefons hi ha una falta de valors respecte a la paraula donada. Antigament la paraula anava a missa, una persona tenia honor si respectava i feia el què havia dit, no calia signar cap mena de contracte... a dia d’avui, les paraules se les emporta el vent i si no hi ha constància escrita, no serveix per a res.

En aquest refrany si pot afegir: “El prometre no fa pobre, però el donar sí” referint-se que si no hi ha el fet consumat, no hi ha evidència que es consumarà!

I PER L’ESTIU...

MONTGRAVEL EL 29 DE JUNY AL MAS DE LA SALA

A principis d’estiu, concretament el 29 de juny, després del pont de Sant Joan, tenim una cita oci-cicloesportiva organitzada per Montserrat North. Essent el Mas de la Sala l’epicentre, tres rutes de 30, 60 i 100 km, faran les delícies dels amants de la bicicleta, ja sigui en gravel, btt o e-bike. Música, gastronomia km0, vins i cerveses del Bages, molt bon ambient, paisatge, natura i convivència formen part essencial d’aquesta experiència tant atractiva i autèntica. Una manera ben guapa de passar el matí de diumenge i poder (re)descobrir el territori que ens envolta.

Si us agrada la proposta, per més informació entreu a:
@montserrathnorthface www.montserrathnorthface.com



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

VERSIÓN
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION



PROPOSTA PELS ÀPATS D’ESTIU... SOPA FREDA D’AMETLLONS I MELÓ ACOMPANYAT DEL VI ESCUMÓS ANCESTRAL ZIMI DEL CELLER MOND OBT

INGREDIENTS: 200 GR AMETLLONS · 4 U GRANS D’ALL · 400 GR MELÓ ·
4 U FULLES MENTA · SAL, PEBRE BLANC I OLI D’OLIVA

Elaboració: Després de collir-los s’han de trencar i repelar el tel groguenc. Els deixem en remull amb aigua freda durant una hora. Escorrem, tornem a cobrir-los d’aigua i els triturem. Aquest procés previ va bé fer-lo el dia abans. Els traiem de la nevera, afegim el meló tallat, els alls havent tret el germen i les fulles de menta. Ho triturem tot, afegim la sal, el pebre i l’oli a gust i deixem reposar a la nevera una estona abans de portar-la a taula.

Vi escumós ancestral Zimi del celler Mond Obert. Picapoll blanc i negre i sumoll, tres varietats autòctones de la DO Pla de Bages. L’escumós ancestral és una nova categoria permesa a la DO. Fresc, la part de fruita lligarà amb el meló i les notes de cria amb l’ametlló. Ideal per beure fresc en dies calorosos d’estiu.

Bon profit!



L’ENTREVISTA...

Gemma Solà Baqueró, pagesa de Cal Climent, casa de pagès del regadiu de la Séquia de Manresa en el ramal del Poal

La Gemma, dona del Nani, el cuiner dels tres germans Sala, ja fa uns quants anys va canviar els fogons del Mas de la Sala per anar a fer-se càrrec de l’explotació agrícola familiar. Un privilegi tenir l’hort a casa!

Què destacaries del relleu generacional que has viscut?

Poca cosa, d’alguna manera sempre he estat ajudant a casa. En qualsevol cas, amb Cal Climent tinc l’oportunitat de seguir un projecte pensat amb la sostenibilitat i el benestar de les persones que en formen part i gràcies al boca orella, la família de Cal Climent va creixent.

Et condiciona la feina al camp el fet d’haver estat cuinera durant molts anys?

Sí. Haver estat tant temps a la cuina m’empatitza moltíssim amb les necessitats que tenen. D’altra banda, la relació de confiança que gaudim fa que el malbaratament dels fruits de l’hort sigui pràcticament inexistent.

Com veus el Cal Climent del futur?

Un espai per compartir!
M’explico; hores d’ara, amb les cistelles ja és un compartir. Compartim l’aliment, l’estona de tertúlia distesa i sense presses... Cal Climent està molt ben situat entre l’eix transversal i Manresa, és una casa de pagès emmarcada en l’Anella verda manresana. Aquestes condicions són òptimes per poder fer activitats paral·leles a la pagesia on la natura i la persona han de ser l’essència de l’experiència... ja s’anirà veient!

Moltes gràcies pel teu temps i compromís!

