

## CALENDARI LUNAR

### JUNY

- QUART MINVANT 8 JUNY
- LLUNA NOVA 15 JUNY
- QUART CREIXENT 21 JUNY
- LLUNA PLENA 30 JUNY

### JULIOL

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

### AGOST

- QUART MINVANT 6 AGOST
- LLUNA NOVA 12 AGOST
- QUART CREIXENT 20 AGOST
- LLUNA PLENA 28 AGOST

### SETEMBRE

- QUART MINVANT 4 SETEMBRE
- LLUNA NOVA 11 SETEMBRE
- QUART CREIXENT 18 SETEMBRE
- LLUNA PLENA 26 SETEMBRE

# AGENDA MAS DE LA SALA

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

ESTIU 2026

## ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

(DEMANEU INFORMACIÓ)

VISITES ENOTURÍSTIQUES, DE DIMARTS A DIVENDRES A LES 11H I DISSABTES A LES 12H.

## ESDEVENIMENTS AL BAGES

A RAJADELL EL 4 I 5 DE JULIOL. CAMPUS GOSPEL.

A MANRESA DEL 22 AL 27 DE JULIOL. FESTA DEL TOMÀQUET.

A NAVÀS. EL 24 I 25 D'AGOST. FESTA MAJOR.

A CASTELLBELL I VILAR EL 29 DE JULIOL. PLA DE LLUNA AL CAMÍ IGNASIA.

A MANRESA. EL 31 D'AGOST I 1 DE SETEMBRE. FESTA MAJOR.

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

A CASTELLBELL I EL VILAR EL 11 DE SETEMBRE. TRANSENYERA CURSA DE LA DIADA.

A CARDONA. EL 5 I 6 DE SETEMBRE. FESTA MAJOR.

A SALLENT. 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.



# BENVINGUDA...

Després d'una primavera amb dies rècord d'altres temperatures ens arriba l'estiu amb la incògnita de si superarem els 40° en alguna de les jornades tòrrides i caniculars que patim any rere any amb més freqüència. Amb aquestes onades de calor estiuenques, ens arriba durant l'última setmana sencera de juliol, la Festa del tomàquet del Bages en la seva desena edició. Enguany el sopar retrà homenatge a la tan nostrada samfaina com a recepta representativa catalana on s'aglutina bona part dels fruits que ens obsequia l'horta d'estiu. Per ordre cronològic de més antic fins a l'actualitat, cada plat de tomàquet serà testimoni dels ingredients de cada efemèride històrica que ha provocat l'entrada de nous productes i va confeccionant i enriquint la samfaina tal com la coneixem actualment.

En un altre ordre de coses, el 12 d'agost serà un dia astrològic històric. L'eclipsi solar que en molt bona part del territori català serà total, en les nostres contrades el viurem de forma parcial en un quasi 25%, però tot i així poques vegades en la vida pots gaudir d'aquesta experiència si no ets un "friki caça eclipsis" que viatges per tot el món perseguint-los allà on tenen el privilegi de viure l'experiència de veure com el sol deixa de brillar ocultat per la lluna en el seu pas entre el sol i la terra. Esperem i desitgem que sigui un dia clar i ras, si més no pels voltants de dos quarts de nou del vespre quan és l'hora prevista que passi aquest fenomen natural.

Que passeu un gran estiu, plens d'experiències astrals i que els desitjos es compleixin!

Germans Sala

## LLOC D'INTERÈS PER VISITAR... VALLHONESTA



Sant Jaume de Vallhonestà és un conjunt monumental protegit com a bé cultural d'interès local del municipi de Sant Vicenç de Castellet. L'any 1836 s'hi va annexar. Format per l'ermita romànica del segle XIII i les ruïnes de l'antic hostal als peus del camí ral que unia Barcelona amb Manresa essent l'hostal més important entre Matadepera i el Pont de Vilomara. Els primers documents coneguts sobre l'existència de l'hostal daten del segle XIV. Terra de bandolers amb robatoris i assassinats i també testimoni de fets històrics com la Guerra del Francès que va ser caserna militar i cremat parcialment en la seva retirada. En la segona Guerra Carlina també va haver-hi grans enfrontaments entre carlins i republicans contra les tropes governamentals. I ja per acabar amb la cronologia històrica, durant la postguerra de la guerra Civil, va ser refugi de maquis. El mas va estar en funcionament fins a mitjans del segle XX, abandonat i saquejat, actualment es troba en ruïnes pendent de ser reformat per les administracions pertinents. Es troba dins del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, dalt d'una carena a 485 metres d'alçada. Envoltat de boscos i fauna típica de la zona i vistes privilegiades a la serralada de Montserrat i del Montcau, s'hi arriba des de Sant Vicenç i també des del Pont de Vilomara resseguint camins ben senyalitzats apte per fer senderisme o bicicleta. Des de Sant Vicenç la ruta aproximadament és d'un 14 quilòmetres.

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...

## EL JULIVERT!



**“Les nenes maques al dematí... Julivert meu, com t’has quedat... sense cap fulla i el cap pelat...”** El julivert no només dona peu a la lletra d’aquesta cançó popular i no només serveix per donar un toc de color als plats. És un ingredient essencial per a infinitats de plats i alguns d’ells, principal com pot ser amb vinagretes, maioneses, sopes i salses. És una de les plantes aromàtiques més populars en la gastronomia global. És molt fàcil de cultivar i fins i tot el trobem a la naturalesa de forma salvatge. Floreix a la primavera i a l’estiu està en la seva màxima plenitud. És originari de la mediterrània i ja l’utilitzaven els grecs i romans per condimentar i aromatitzar els plats. A part de les virtuts gastronòmiques també en té de medicinals amb remeis tradicionals. Té un gran nombre de propietats, sobretot consumit en cru, ja que té un munt de vitamines i minerals que afavoreixen la digestió, obre la gana, diurètic, relaxant, alleugereix els dolors menstruals, combat la tos i el refredat i fins i tot, en infusió és indicat com a col·liri per irritacions oculars, i ja en l’àmbit de creença popular, com a loció per fer créixer els cabells. En resum, més enllà de ser un ornament per donar color als plats, ens aporta sabor, aroma, aliment i ajudarà a tenir una millor digestió. El seu gran aliat en qüestions organolèptiques és l’all equilibrant la seva fortor i proporcionant una frescor i elegància immillorables en les seves aplicacions culinàries. Les varietats més habituals son el comú i l’arissat, el primer com a ingredient i el segon, amb menys gust, com a decoració del plat. A detall d’exemples, el podem usar per a fer un oli verd, una maionesa verda, un pa torrat i gratinat amb julivert, all i formatge, una truita de julivert, un arròs verd de marisc o la salsa verda que acompanya de meravella a qualsevol peix fresc.

## LES DITES DE L’AVI VALENTÍ...

### “TANT I TANT EL CANTI VA A LA FONT, QUE VE QUE ES TRENCA”

Aquests refrany es pot aplicar a molts aspectes quotidians que ens envolten fins i tot a la mateixa vida humana. Tot en aquest món és limitat, temporal i efímer, qualsevol objecte, funció o procés comença i acaba irremediablement. Si ho extrapolem al món empresarial, per exemple, té molt a veure amb el concepte d’amortització ja que qualsevol bé material, pel seu propi ús, es va deteriorant fins a ser substituït, i també amb el de provisió de fons per si en algun moment accidentalment es fa malbé i és necessari reemplaçar-lo.

## I PER L’ESTIU...

### REGALA MAS DE LA SALA

A la web [www.masdelasala.com/botiga](http://www.masdelasala.com/botiga) hi trobaràs un seguit d’experiències que uneixen la gastronomia i/o l’allotjament amb diverses activitats. Totes elles dissenyades per a gaudir-les en persona o bé com a regal sorprenents, vivencials i inspiradors. A detall d’exemple podem trobar-hi; Aromes del Bages, Geoparc en bicicleta, Gourmet amb Tastem el Bages, Degustació de proximitat, Essències bagenques, Endinsa’t al Pla de Bages a través del vi...

Una manera ben diferent i divertida de descoberta del territori que ens envolta. Doneu-li, si us vaga, un cop d’ull a la web.



## PROPOSTA PELS ÀPATS D’ESTIU... PEIX DE LA LLOTJA AMB SALSÀ VERDA ACOMPANYADA DEL VI BLANC PICAPOLL DEL CELLER ABADAL

**INGREDIENTS:** 4 RACIONS DE PEIX FRESC · 100 GR JULIVERT · 1 U GRA D’ALL · 100 GR PÈSOL · 1 COPA VI BLANC · 300 GR BROU DE PEIX · 20 GR FARINA · CLOISSES, ESPÀRREC O OU DUR AL GUST · SAL I OLI D’OLIVA

**Elaboració:** A la paella posem l’oli amb l’all ben picat. Abans d’enrossir-se, afegim la farina i remenem per a integrar-se bé i no quedin grumolls. Afegim les fulles de julivert i desglacem amb el vi blanc, deixem reduir i que s’evapori l’alcohol. Cobrim amb el brou de peix i els pèsols, deixem uns 10 minuts a foc, rectificuem de sal. Segons el criteri, podem triturar-la o no, i ja tenim la base de la salsa feta! Ara només falta afegir-hi el peix fresc de la nostra costa que a la peixateria ens hagin aconsellat i enforar-ho uns 10 minuts al forn a 160° o fins que es cogui el peix. En aquesta enforada s’acabarà de lligar la salsa. I com a cirereta final i a gust de cada un, podem acabar el plat acompanyar-lo amb ou dur, espàrrec o cloïsses.

*Vi blanc Abadal Picapoll. Un clàssic dels picapolls, que enguany celebra els seus 30 anys. Per una banda tenim el punt vegetal que ens dona el picapoll, que ens fa lligar amb el pèsol. El treball de mares al celler li donen textura i volum, que ens lliga amb la salsa del plat. Aquest 2025, una part vinificat en bota, que li aporta major complexitat, sense perdre la frescor que el caracteritza.*

Bon profit!



## L’ENTREVISTA...

Eugènia Lladó, governanta del Mas de la Sala  
Les respostes completes a la web [masdelasala.com](http://masdelasala.com)

### Com has viscut l’evolució del Mas de la Sala des de l’inici ja fa 32 anys?

INTENSAMENT. De començar a treballar només en un restaurant, després l’hotel i els banquetes. Ha estat un aprenentatge constant. Al ser una empresa familiar, crec que ha ajudat a que tots els treballadors i jefes hem fet pinya per a tirar endavant els projectes.

### Que destacaries de la teva experiència laboral del País basc?

Bona i dura, un lloc desconegut totalment. Vaig millorar la forma de treballar, amb més rapidesa, perfecció. En l’àmbit personal, vaig comprendre lo dur que és sentir-te un simple número. I sobretot em vaig sentir orgullosa de venir de treballar d’una empresa familiar, que no té res a veure amb aquells mega hotels.

### Com definiries el Bages per a viure-hi, avantatges i inconvenients?

Tenim tot més o menys a prop; la platja, la neu, els boscos, les capitals. Tranquil, on pots trepitjar

natura sense agafar el cotxe. No tenir l’estrès de les grans ciutats, envoltats de pobles que cadascú té el seu encant.

Un dels inconvenients, per mi és la mobilitat, ja que no tinc cotxe. El transport ferroviari és dolent i els autobusos son escassos i amb poca freqüència. Haurien de pensar una mica en el col·lectiu de persones treballadores que no podem disposar de cotxe.

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

