



Germanys Sala

tot just iniciem!

Molta felicitat per aquest 2018 que

puguem anar enriquint entre tots.

Turisme del Bages. Per molts anys ho

Finalment, va arribar la quarta Nit del

de Sal.

campana al cap damunt de la Muntanya

amb inici i arribada a casa nostra, situant la

"Bell Race" varen dissenyar el recorregut,

Una altra vegada, els amics de la Cursa

equipament de Cal Carrera.

Sallent" fent-se en el nou i flament

edició del "Sopar Solidari per Càritas

de la restauració sallentina, la cinquena

A Sallent es va organitzar, amb la implicació

del territori:

d'haver acabat l'any amb la feta en

Encarem el nou any amb la convicció

HOLA!

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

FONT DE LES TÀPIES...



Està situada al terme de **Calders**, actualment de la comarca del Moianès. És un paratge realment encantador amb la font, el torrent, la cascada d'uns 30 metres, la roureda i la masia...

Per accedir-hi es pot fer des d'Artés, agafant el sender PR-C 135 o des de la carretera N-141C de Navarces a Calders; a l'alçada de la Colònia Jorba s'agafa el camí de l'altra banda de la carretera, poc abans d'arribar a la masia es deixa el camí principal trencant a la dreta, acabada una roureda, s'agafa el camí de l'esquerra per acabar arribant a la font.

Amb bicicleta, sortint del Mas de la Sala, hem d'adreçar-nos cap el Pont de Cabrianes, travessar el pont de la carretera direcció Artés i agafar el camí que surt de la dreta, muntanya a munt. Sense deixar el camí principal ens porta molt a prop la carretera de Calders un cop pujat l'altiplà, agafant un corriol senyalitzat ens durà fins a la font.

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



AGENDA MAS DE LA SALA HIVERN 2017/18

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

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

AL DESEMBRE, ÀPATS D'EMPRESA
DINAR DE NADAL I DE SANT ESTEVE
29 DE DESEMBRE, SOPAR DE NADAL DE L'ICL MANRESA DE BÀSQUET
GRAN REVELLTA DE CAP D'ANY EN FAMILIA
DINAR DE REIS
10 DE GENER, SOPAR "TASTEM EL BAGES" AMB L'OBAGA DE L'AGNETA
14 DE FEBRER, SOPAR "TASTEM EL BAGES" AMB CELLER ABADAL
14 DE MARÇ, SOPAR "TASTEM EL BAGES AMB MENUTS GOMÉZ"
TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, CONSULTU CALENDARI
CATÀ DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, CONSULTU CALENDARI

AL BAGES ESDEVENIMENTS

DEL 4 AL 10 DE FEBRER,
A SALLENT, CARNIVAL
DEL 17 AL 19 DE FEBRER,
A BALSARENY,
FESTA DELS TRAGINERS
1, 7 DE GENER/ A FONOLLOSA,
PESSEBRE VIVENT DEL BAGES
26, 30 DE DESEMBRE I
1, 7 DE GENER/ A FONOLLOSA,
MIT VIVA
6 DE GENER/ A MANRESA,
CARNIVAL DE REIS
REINAMESA PER TV3
11 DE MARÇ/ A CASTELLADRALE
FESTA DE L'ARROSSADA I
MOSTRA DE VINS
DE BAGES, FESTA DE L'ARROS

CALENDARI	LUNAR	DESEMBRE	GENER	FEBRER	MARÇ
31 MARÇ	○ LLUNA PLENA	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT
24 MARÇ	○ LLUNA PLENA	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT
17 MARÇ	○ LLUNA PLENA	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT
9 MARÇ	○ LLUNA PLENA	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT
2 MARÇ	○ LLUNA PLENA	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT

COLLITA KMO. TEMPS DE...

CONTINUEM AMB EL CICLE "TASTEM EL BAGES AMB..." I CALÇOTADA BAGENCA!...

El segon dimecres de gener serà el Sergi i la Roser de l'Obaga de l'Agneta qui ens oferiran els seus olis d'oliva verge extra de les varietats autòctones bagenques en el sopar del cicle **Tastem el Bages** amb... **El febrer, el Celler Abadal** amb la família Roqueta amb més de 8 segles d'història vinícola, maridaràn el sopar amb els seus caldos. I **pel març**, segurament encara amb el fred rigorós de l'hivern, **Menuts Gómez** en serà el protagonista; una reivindicació a la cuina dels menuts tancarà l'estació hivernal. Un luxe en majúscules poder obrir les portes als elaboradors locals; gastronomia km 0 en estat pur!. Aquest any, si Déu vol, les calçotades a casa nostra seran amb **calçots de Les Arnaules** del regadiu manresà de Viladordis. **La salsa, recepta de la "Iaia" Lina**, una passada! Entre els calçots, la salsa, la botifarra de **Ral d'Avinyó** amb confitat de ceba i alls tendres de **Cal Climent**, les seques del ganxet i la crema catalana casolana; **calçotada bagenca en estat pur!**

LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

NO ET FIÏS DE NINGÚ, I MIRA QUE TOTHOM ES PUGUI FIAR DE TU!

Així de cop sembla una mica fort però si ho reflexionem una mica potser arribarem a la conclusió que són sàvies paraules:

No et fiïs de ningú abans de meditar-ho, quan ho tinguis clar, evidentment, has de confiar-hi. I a més, comporta't diligentment amb correcció, justícia i obrant amb conseqüència perquè hom es pugui refiar de la teva paraula sense temor a equivocar-se.

I PER L'HIVERN...

SI TENIU UN BON REBOST, SOFREGIT DE TOMÀQUET COM CAL!

Si en temporada s'han fet els deures i hem procurat per tot l'any, ara, **a principis d'any, podem tenir un sofregit amb el millors tomàquets de temporada acabats de collir.**

Aquesta és la filosofia que ens fa treballar a ple rendiment quan és temps de... si es pot guardar, aquí ens tens fent producció per intentar passar tot l'any amb els millors productes que ens ofereix la nostra terra.

Aplicant el concepte de "rebost", tot l'any gaudirem de bons ingredients!



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

PROPOSTA PELS ÀPATS D'HIVERN... SUPREMA DE SALMÓ AMB CREMA DE PATATA I PINYA AMB OLI DE VAINILLA, ACOMPANYAT DEL CAVA GIBERT BRUT NATURE

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: 4 supremes de salmó de 200gr · 100 gr patata · 100 dc llet · 30 gr mantega · 100 gr pinya natural · 50 dc oli d'oliva extra verge Corbella de l'Obaga de l'Agneta · 1 baina vainilla · Sal i pebre

Elaboració: Netejar, escamar i tallar el salmó. Per la crema de patata, feu-la servir natural. La bulliu amb aigua i sal, escórrer i barrejar-hi la mantega pomada i la llet a foc suau. Una vegada tot homogeni es pot turbinar per deixar-ho ben fi. Amb la baina de vainilla, l'obriu longitudinalment i amb l'ajut d'un ganivet, treure la polpa. Posar-la amb l'oli i deixar-ho a foc molt suau, que no fregeixi. La pinya tallem-la a dauets petits i saltar-los amb l'oli aromatitzat. A l'hora de servir, marcar el salmó a la paella i l'acabeu al forn. Disposar la crema de patata al fons del plat, la suprema a sobre i napar-la amb l'oli de vainilla i pinya.

Cava Gibert Brut Nature. Denominació d'Origen Cava al poble d'Artés; xarel·lo, parellada i macabeu. De finíssim bouquet, color daurat, sec i amb molta personalitat.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

AMB PILAR GOÑI... Directora General del Grup Taelus de comunicació que inclou entre altres Radio Manresa i Canal Taronja. (Les respostes completes les trobareu a [facebook.masdelasala](https://facebook.com/masdelasala), i al web: masdelasala.com)

El Bages necessita donar-se a conèixer; creus que els mitjans que dirigeixes fan aquesta funció? Som plenament conscients de la importància de col·laborar amb totes les iniciatives que es porten a terme per promocionar el turisme d'interior. Segur que farien falta més ajudes econòmiques però tenim un alt grau d'imaginació i de força, i d'empenta i d'esperit col·lectiu i de treballar en equip. Ens en sortirem però ens HO HEM DE CREURE, en majúscules.

Tens algun tipus de novetat referent a la programació de Canal Taronja per aquest 2018 que la puguis explicar? Les programacions comencen el setembre... vull destacar els programes 'Sempre amunt' dirigit i presentat per Carles Jódar que és un referent en el món dels castellers i 'Fem territori', un magazine setmanal

d'Eli Pagan i Sergi Lladó que repassa totes les activitats festives, culturals i turístiques del territori.

Estàs implicada amb Bages Impuls; com veus el futur turístic de la comarca? El futur de la comarca passa per tots i cada un dels habitants de casa nostra. No és el primer cop que algú porta al fora i queda al·lucinat amb el Parc de l'Agulla, amb el Passeig de Manresa o amb Montserrat. Per tant, hem d'intentar mirar-nos-ho amb els ulls de la gent de fora i segur que fent un esforç col·lectiu ens en sortim.

