

## CALENDARI LUNAR

### DESEMBRE

- LLUNA NOVA 7 DESEMBRE
- QUART CREIXENT 15 DESEMBRE
- LLUNA PLENA 22 DESEMBRE
- QUART MINVANT 29 DESEMBRE

### GENER

- LLUNA NOVA 6 GENER
- QUART CREIXENT 14 GENER
- LLUNA PLENA 21 GENER
- QUART MINVANT 27 GENER

### FEBRER

- LLUNA NOVA 4 FEBRER
- QUART CREIXENT 12 FEBRER
- LLUNA PLENA 19 GENER
- QUART MINVANT 26 FEBRER

### MARÇ

- LLUNA NOVA 6 MARÇ
- QUART CREIXENT 14 MARÇ
- LLUNA PLENA 21 MARÇ
- QUART MINVANT 28 MARÇ

# HIVERN 2018/19

## AGENDA MAS DE LA SALA

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.  
GRAN REVETLLA DE CAP D'ANY EN FAMÍLIA.  
DINAR DE REIS.  
22 DE GENER, ACTE PRESENTACIÓ DEL LLIBRE TASTEM EL BAGES.

TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, CONSULTEU CALENDARI.  
CATA DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, CONSULTEU CALENDARI.

### ESDEVENIMENTS AL BAGES

22, 23, 26, 29 i 30 DE DESEMBRE i 1, 6 DE GENER / A FONOLLOSA.  
PESEBRE VIVENT DEL BAGES

DEL 27 DE DESEMBRE AL 3 DE GENER / A FONOLLOSA.  
NIT VIVA

11 DE FEBRER / A SANT FRUITÓS DE BAGES, FESTA DE L'ARRÓS

21 DE FEBRER / A MANRESA, FESTES DE LA LLUM

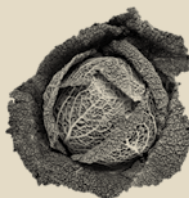
23 i 24 DE FEBRER / A MANRESA, FIRA DE L'AIXADA.

23 i 24 DE FEBRER / A BALSARENY, FESTA DELS TRAGINERS

DEL 28 DE FEBRER AL 6 DE MARÇ / A SALLENT, CARNAVAL

10 DE MARÇ / DE BALSARENY AL PARC DE L'AGULLA, TRANSÈQUIA

13 DE MARÇ / A CASTELLADRALL, FESTA DE L'ARROSSADA I MOSTRA DE VINS



# HOLA!

Un nou hivern ja ha arribat i el cicle de la vida continua donant-nos l'oportunitat d'aconseguir la felicitat, però aquesta només es pot assolir estant bé amb un mateix... Aquest és el secret i repte alhora.

Iniciem l'any del **25è aniversari del Mas de la Sala!** No podem començar d'altra manera que donant les gràcies a tothom qui en un moment o altre hem tingut algun tipus de relació. Sona a tòpic però és ben cert; sense la vostra implicació no estariem de celebració!

Segur que durant l'any tindrem molts motius de festa. **Desitgem que els puguem gaudir plegats però sobre tot, que siguem feliços menjant anissos!**

Germans Sala



MAS DE LA SALA  
PLA DE BAGES

## LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

### BOSC DEL SUANYA FINS A LA FONT DE LA GIRADA I TORNADA PER LA FONT DE L'ARREL DES DE LA MIRADA DEL DAVID JOAN TORRA...

Us proposem una volta no gaire llarga, amb poc desnivell per **descobrir dues antigues fonts emboscades als voltants de la riera de Rajadell i el bosc del Suanya.**

Arribeu amb cotxe des de la pista asfaltada que surt a la dreta del cementiri de Manresa. A 300 m, trenqueu a l'esquerra, passant el pont de la via. Feu un 1 km fins a arribar a la zona d'aparcament, després del pontet de la riera. Per començar a caminar, torneu a creuar el pontet i agafeu la pista que surt a l'esquerra. Aquest camí us portarà fins al **Gorg Blau**, uns 3 km riera amunt. El paratge rocós del gorg és un bon lloc per descansar un moment. Seguiu riera amunt per qualsevol de les vessants; per l'esquerra per un camí més ample i planer i per la dreta per un corriol més entretingut. 1 km i escaig més amunt trobareu un altre pont. Aquí heu d'agafar el corriol que surt just de l'esquerra del pont, seguint el curs de la riera. Un altre km i arribareu a la **Font de la Girada**, un espai ampli que permet parada i picnic. Desfeu camí fins al Gorg Blau on, de baixada i des del marge dret, prendreu el corriol que segueix el curs de la riera. Més endavant, després de creuar una pista, el corriol deixa el curs de la riera fins a arribar a la **Font de l'Arrel**, una **petita font molt emboscada**. Sortireu pel corriol de l'esquerra que s'enfila fins a la pista asfaltada que, en direcció esquerra, us baixarà fins a on havíem deixat el cotxe.

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...



## TASTEM EL BAGES DES DE LA MIRADA DEL MAS DE LA SALA, L'ÚLTIM ANY DELS DARRERS VINT-I-CINC

Amb aquest títol presentem **el primer llibre editat pel Mas de la Sala**. Consta de tres parts ben diferenciades. **Petita pinzellada històrica del Bages** lligada amb anècdotes familiars, el cicle de sopars **"Tastem el Bages amb..."** incloent el receptari de tots els plats que es van anar elaborant en el transcurs dels dotze sopars, i el **recull dels Almanacs que hem estat editant a cada estació de l'any des de l'estiu de 2013 fins aquest mateix**. Vol ser un llibre d'experiències vinculades al Bages, tant dels seus productes com dels seus elaboradors, així com en les vessants gastronòmica, vinícola i turística. Però, a la vegada, ser l'incitador per a crear les vostres pròpies vivències personals i intransferibles, emmarcades en tot el que ens ofereix el nostre meravellós territori. Engrescadors el repte. Aconseguir-lo, ja són figues d'un altre paner. L'haureu de llegir per saber si hem assolit el desig. **Us animem a fer-ho!**

## LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

### "EL TRABAJO Y LA ILUSTRACIÓN SON LA RIQUEZA DE LOS PUEBLOS"

Poc a dir. Hora de reflexionar cap on anem com a societat. Mai és tard per adreçar el bon rumb. Hem de ser conscients que tot passa per l'educació basada en els valors humans, entre ells, l'esforç.

## I PER L'HIVERN... TEMPS DE PODA!

Ja s'ha convertit en una trobada anual **l'esmorzar de poda que oferim a tots els padrins** respectius dels ceps i de les oliveres que es troben custodiant a banda i banda el camí d'entrada. Pels voltants de **Dijous Gras ens citem per passar un matí diferent i molt agradable**. Sempre és un privilegi conviure amb unes persones que estimen i fan gran el territori.

**Visca el vi i la mare que... i l'oli, també!**



MAS DE LA SALA  
PLA DE BAGES

VERSIÓN  
CASTELLANO



ENGLISH  
VERSION



## PROPOSTA PELS ÀPATS D'HIVERN... PASTIS DE PASTANAGA, ACOMPANYAT DEL VI BLANC INSTANT DE FLOR CHARDONNAY DE LES ACÀCIES

**INGREDIENTS PER A 4/6 PERSONES:** 250 gr farina ametlla · 250 gr pastanaga · 200 gr sucre morè · 80 gr farina integral · 4 uous · 16 gr llevat químic · Sal, canyella en pols, suc d'una taronja i la ratlladura de la seva pell

**Elaboració:** Rentem bé i pelem les pastanagues per després ratllar-les. Deixatem els ous amb el sucre i el suc de la taronja. Afegim la resta dels ingredients dins un bol, barregem fins aconseguir una massa homogènia. Encamiséem el motlle per anar al forn; l'entem d'oli o mantega i l'enfarinem, hi aboquem la massa. Escalfem el forn a 180 graus. Enfornem uns 40 minuts aproximadament.

**Vi blanc Instant de flor del Celler Les Acàcies.** Chardonnay monovarietal criat en barriques noves de roure francès. Amb cos i personalitat, suau i sec, fresc i afruitat, molt ben equilibrat.

Bon profit!



## L'ENTREVISTA...

AMB ALBA ROJAS PÉREZ, sòcia de treball de Frescscop SCCL

**Des de la visió cooperativa, com t'agradaria que es desenvolupés el sector turístic en el Bages?**

Molt senzill: de manera sostenible pel territori, amb aposta decidida per l'economia local, posant en valor els atributs i els actors comarcals que generen impacte positiu en l'entorn, i creant llocs de treball de qualitat.

**Quins valors o ideals et van fer entrar en la emprenedoria sota el paraigua de les cooperatives?**

Sobretot el fer equip i treballar en xarxa, poder tirar endavant iniciatives empresarials amb esforç i responsabilitat compartida sempre m'ha semblat molt més enriquidor que fer-ho sola o pensar-ho només per a mi.

Formar part de diferents experiències laborals en forma cooperativa m'ha suposat un creixement personal bestial, aprendre de les relacions humanes, aprendre a prendre decisions i a assumir responsabilitats col·lectives, m'ha aportat una riquesa personal i vital.

**Explica'ns una mica la teva feina actual?**

Des de Frescscop i juntament amb sis cooperatives més, tinc l'encàrrec de coordinar l'equip tècnic de l'Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central, una proposta del Departament de Treball de la Generalitat per difondre l'Economia Social i Cooperativa, i que es visualitzi com una forma real i efectiva de fer empresa, amb paràmetres que van més enllà dels objectius econòmics. Massa vegades es confon Economia Social i Cooperativisme amb projectes socials i no és real, ja que l'economia pot ser social en qualsevol sector d'activitat econòmica.

