



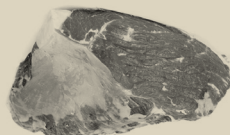
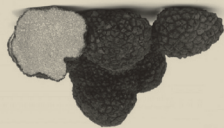
Germanys Sala

El passat 11 de desembre encetàvem un nou projecte anomenat "Maridant al ver" on sopàvem plats del Pallars Sobirà maridats amb vins del Pla de Bages i plats del Bages amb vins de Costers de Segre. Durant el primer trimestre, hores d'ara sense confirmar data, la visita serà tornada i elaborarem el mateix menú a Sort. Qui sap si aquesta primera doble trobada serà inici d'un nou cicle... "Tastem Catalunya des del Mas de la Sala", el temps dirà.

Arribem als anys 20 del segle XXI!

El temps passa volant però si ens parem un instant i ens endinsem en el passat, deu ni llarg i el que ve per davant no té fi, i això és bo, molt bo! Il·lusionats per a seguir escalant la muntanya, amb nous projectes i nous reptes, però sempre amunt!

HOLA!



ESDEVENIMENTS AL BAGES

DEL 23 DE FEBRER / SANT L'ARRÓS
FRUITS DE BAGES, FESTA DE
MÀNRESA, FIRA DE L'AIADA
29 DE FEBRER AL 1 DE MARÇ /
A FONOLLOSA, NIT VIVA
DEL 5 DE FEBRER AL 1 DE MARÇ /
A MÀNRESA, FESTES DE LA LLUM
I A MÀNRESA, FESTA DE LA LLUM
DEL 14 AL 16 DE FEBRER / A
BALSARNY, FESTA DELS TRAGINERS
8 DE MARÇ / A CASTELLDRALL
FESTA DE L'ARRÒSSADA I
MOSTRA DE VINS.
CARNIVAL
DEL 20 AL 26 DE FEBRER / A SALLENT

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

AL DESEMBRE, APARTS D'EMPRESA.
DINAR DE NADAL I DE SANT ESTEVE.
GRAN REVELLA DE CAP D'ANY EN FAMILIA.
DINAR DE REIS.
TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, CONSULTU CALENDARI.
CATA DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, CONSULTU CALENDARI.

AGENDA MAS DE LA SALA

HIVERN 2019/20

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

CALENDARI LUNAR
● DESEMBRE 4 DESEMBRE
○ LLUNA PLENA
● LLUNA NOVA
● DESEMBRE 12 DESEMBRE
○ LLUNA PLENA
● LLUNA NOVA
● DESEMBRE 19 DESEMBRE
○ LLUNA PLENA
● DESEMBRE 26 DESEMBRE
● GENE 3 GENE
○ LLUNA PLENA
● GENE 10 GENE
○ LLUNA PLENA
● GENE 17 GENE
○ LLUNA NOVA
● FEBRER 24 FEBRER
○ QUART CREIXENT
● FEBRER 2 FEBRER
○ LLUNA PLENA
● FEBRER 9 FEBRER
○ QUART MINVANT
● FEBRER 16 FEBRER
○ LLUNA NOVA
● MARÇ 24 MARÇ

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

VISITA GUIADA DE SANT IGNASI PER MANRESA...



Sant Ignasi de Loiola és la personalitat que ha donat més projecció internacional a la ciutat de Manresa. Va ser aquí, passejant pels carrers, preguntant a les esglésies, ermites i convents de la zona i retirant-se a les característiques balnes del nostre paisatge, on va descobrir la seva vocació religiosa i on es va inspirar per escriure els **Exercicis Espirituals. L'any 1522, Manresa va inspirar i transformar a Sant Ignasi.** Amb el pas dels anys, el record del Sant i la seva obra també van acabar transformant la ciutat, llegant-nos alguns dels elements patrimonials i arquitectònics més representatius de la Manresa actual.

La ruta ignasiana recorre un seguit d'indrets marcats per anècdotes, llegendes i simbolismes a l'entorn del fundador de la Companyia de Jesús, com l'Antiga Escola de Sant Ignasi, la Capella del Rapte, les façanes de la Seu de Manresa, el Pou de la Gallina, la capella de Sant Ignasi Malalt i l'Espai 1522, sense oblidar el monument ignasià per excel·lència: el Santuari de la Cova de Sant Ignasi.

Informació per a la visita guiada (Oficina de Turisme):
Punt de sortida: Museu Comarcal de Manresa
 (Via de Sant Ignasi, 40, 08241 Manresa)
Durada: 2h
Reserves: turisme@manresaturisme.cat o al T. (+34) 93 878 40 90.

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

ALMANAC

DEL MAS DE LA SALA



L'AGENDA DEL MAS DE LA SALA
 LES COLLITES DE TEMPORADA
 EL PLAT DESTACAT
 UN LLOC PER VISITAR

COLLITA KMO. TEMPS DE...



TÒFONA, SEGURAMENT EL BOLET MÉS PREUAT DEL MÓN...

Curiositats de la tòfona.

La temporada de collir-les a casa nostra, dia amunt dia avall, és de desembre a març si les pluges han fet la feina de regar els boscos d'alzina, roures, nogueres o castanyers. Creix sota terra i qui és un expert en trobar-les és el porc senglar. Precisament per aquest olfacte, antigament es feien servir porcs per a saber on s'amagaven, però ara, són gossos ensinistrats. Hi ha una quarantena d'espècies diferents però només unes poques són aptes culinàriament. **La tòfona blanca, la més apreciada, pot arribar a diversos milers d'euros el kg, i es troba només al nord d'Itàlia.** Es té constància del seu ús culinari ja a l'Antic Egipte i a l'Edat Mitjana era considerada manifestació del dimoni, i sempre li han atribuït propietats afrodisiaques. Actualment existeixen explotacions més o menys controlades on es cultiva, són sòls calcaris amb poc rendiment per a l'agricultura.

LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

"LA POR GUARDA LA VINYA"

La por: debilitat o fortalesa humana? La por en mesura, et fa ser prudent, reflexiu, calculador... i per tant, et fa reaccionar amb cautela, havent pensat els pros i contres davant la teva reacció al subjecte o acció que et fa tenir la por. Altra cosa és quan la por es converteix en pànic. **Arribats aquí comes ajudeu-me que ja he pensat prou!**

I PER L'HIVERN... EL DIA MÉS LLARG I LA NIT MÉS CURTA!

Passades les Festes de Nadal, cada dia és més llarg que el seu precedent o més curt que el següent, mira-t'ho com vulguis! Amb més insolació, el paisatge comença altra cop a renèixer amb colors verdosos, senyal inequívoca que la primavera altra volta la tenim a tocar.

I quantes més hores de sol tenim, més podem gaudir del nostre meravellós territori.

Un pecat quedar-nos tancats i perdre'ns el regal de viure'!



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

VERSIÓN
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION

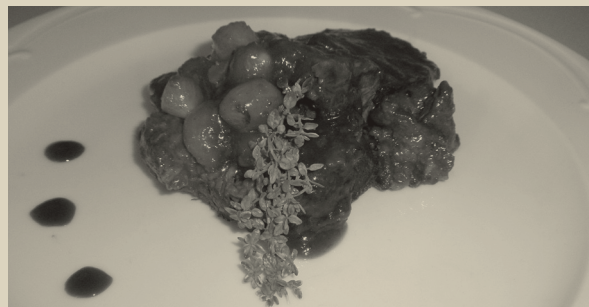


PROPOSTA PELS ÀPATS D'HIVERN... CUA DE VEDELLA ECOLÒGICA DE CASTELLTALLAT GUISADA AMB CASTANYES DE VILADRAU, ACOMPANYAT DEL VI NEGRE SOLERGIBERT DE MATAkans

INGREDIENTS PER A 4/6 PERSONES: 2 kg cua vedella trossejada
300 gr castanya torrada i pelada · 3 u pastanaga · 3 u ceba · 1 u de porro · 1 branca julivert · 1 branca api · 1 fulla lloer · 1 ampolla vi negre · Sal, oli oliva verge extra, pebre en gra

Elaboració: Traiem de la cua tot el greix superficial que puguem. La rostim en una cassola amb oli, salpebrada, la retirem una vegada enrossida. En el mateix oli, sofregir primer la ceba tallada ben petita, la pastanaga, el verd de porro i fent un ramet lligat, el julivert, l'api i el lloer. Una vegada tot sofregit, tornar a posar els talls de cua i cobrir amb el vi. Foc fort fins a bullir i abaixar-lo per a fer el xup xup ben bé 3 hores, fins aconseguir la tendresa de la carn. Retirar la carn i el ramet d'herbes. Triturar i colar la salsa. Deixar refredar i retirar el greix que hi hagi quedat a la superfície. A l'hora de menjar-la, escalfem tot junt, incorporant les castanyes, uns 20 minuts.

Vi negre Solergibert de Matakans. Cabernet sauvignon i cabernet franc. Molta fruita amb equilibri de fusta. Carnós, corpulent i amb molta personalitat. Taní madur.



L'ENTREVISTA...

AMB FERRAN GONZÁLEZ SERRA, Gerent de Món Sant Benet SL

Com a persona nouvinguda al Bages, com veus el sector turístic?

Amb moltes ganes! El mercat és molt competitiu, cal fer molt màrqueting i ser pacient. Crear producte i formar a tothom en la recepció del viatger. Amb ganes no hi ha suficient, i cal ser molt pragmàtic i realista també en la generació d'oportunitats. Jo veig en l'interior de Catalunya una riquesa i autenticitat que és difícil trobar en destins o marques més madures.

Des de MSB esteu involucrats a potenciar el territori, anem per bon camí?

Nosaltres creiem en tot del Km0, i el territori és extens. Generem un munt de nous viatgers de qualitat que descobreixen la comarca i els sorprenem. Ara bé, hi ha hagut alguna vegada que ens hem trobat molt sols en quan a la prestació de serveis... Competim amb marques i destins molt potents i cal ser millors per a que l'esforç del viatger valgui la pena, en parlin i generin de nous. MSB és un destí en sí mateix que genera riquesa a tota la comarca

A nivell de proposta turística, teniu alguna novetat per a explicar-nos?

Ara per Nadal consolidem el pessebre vivent, hem millorat el confort del l'Hotel Món, hem creat un mirador d'ocells i en res obrirem una escala de peixos al Llobregat, nous serveis d'idiomes al Monestir. En breu tot estarà disposat per acollir al cicloturista amb serveis de molta qualitat... no parem! I el futur ens portarà moltes sorpreses.

Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!

