

CALENDARI LUNAR

DESEMBRE

- QUART MINVANT 8 DESEMBRE
- LLUNA NOVA 14 DESEMBRE
- QUART CREIXENT 22 DESEMBRE
- LLUNA PLENA 30 DESEMBRE

GENER

- QUART MINVANT 6 GENER
- LLUNA NOVA 13 GENER
- QUART CREIXENT 20 GENER
- LLUNA PLENA 28 GENER

FEBRER

- QUART MINVANT 4 FEBRER
- LLUNA NOVA 11 FEBRER
- QUART CREIXENT 19 FEBRER
- LLUNA PLENA 27 GENER

MARÇ

- QUART MINVANT 6 MARÇ
- LLUNA NOVA 13 MARÇ
- QUART CREIXENT 21 MARÇ
- LLUNA PLENA 28 MARÇ

HIVERN 2020/21

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.](#)

VISITA ENOTURÍSTICA INTRODUCCIÓ A LA DO PLA DE BAGES, DEMANEU INFORMACIÓ.
TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, DEMANEU INFORMACIÓ.
CATA DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, DEMANEU INFORMACIÓ.

ESDEVENIMENTS AL BAGES

[3 AL 28 DE FEBRER, FESTES DE LA LLUM, A MANRESA](#)

[5 AL 7 DE FEBRER, FESTA DELS TRAGINERS, A BALSARENY](#)

[11 AL 17 DE FEBRER, CARNIVAL, A SALLENT](#)

[14 DE FEBRER, FESTA DE L'ARRÓS, A SANT FRUITÓS DE BAGES](#)

[27 I 28 DE FEBRER, FIRA DE L'AIXADA, A MANRESA](#)

[14 DE MARÇ, FESTA DE L'ARROSSADA I MOSTRA DE VINS, A CASTELLADRALL](#)



BENVINGUDA...

"Any nou, vida nova". Aquesta dita popular pren un protagonisme universal i molt desitjada. Hom té a la ment la necessitat de vèncer a la maleïda pandèmia de la Covid19 que ens ha fet passar un any nefast. Humanament per la quantitat de víctimes mortals que ha ocasionat, i no menys dur, la soledat que han sofert en el moment del traspàs degut a l'absència dels éssers estimats al seu costat... Econòmicament i socialment per la crisi deguda al tancament de l'activitat productiva del país en diferents períodes de l'any, ja sigui de forma total o parcial segons el sector...

Esperem que les diferents vacunes que ens anunciem com a salvadores de la catàstrofe siguin tot un èxit i evitin la proliferació de la malaltia. **Aquest 2021 hauria de servir per a fer memòria del viscut, reflexionar sobre els valors humans i encarar un futur millor i diferent.** La solidaritat i la recuperació econòmica haurien d'anar de bracet en l'esforç social post Covid. I Déu vulgui que sigui així!

Germans Sala



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

EL PONT DE LES ARNAULES

Amb paraules de l'Enric iniciem l'itinerari: "Vivint i treballant a les Arnaules què millor que visitar el Pont foradat " El pont de les Arnaules" un pont de pedra natural amb una barra de 27 mt llargada i una amplada de uns 2.7mt màxim i un mínim de 85 cm. Amb una història de mes de 40 milions d'anys i una de les joies del Geoparc de la Catalunya central".

Partint del Mas de la Sala, direcció Manresa agafant la seva variant direcció Barcelona. Trencar a l'alçada de la sortida del Pont de Vilomara, després d'un parell de revolts, trobareu a peu de carretera l'aparcament de Les Mercetes. Ja a peu, comenceu la passejada per la pista marcada com a camí de Sant Jaume i Abat Oliva direcció Castellgalí. Al cap d'un quilòmetre, a mà esquerra trobareu una pista amb una cadena que creua l'autopista Manresa-Terrassa. Seguint el corriol us portarà al Pont Foradat. Arribats aquí, podeu tornar enrere desfent camí o continuar el corriol per fer una caminada circular que us portarà a un penya-segat on tindreu als vostres peus el riu Llobregat i el Pont de Vilomara. Agafeu el camí que trobareu a mà esquerra i us portarà a la cadena per agafar de tornada el camí de Sant Jaume fins arribar al cotxe.

En qualsevol moment del recorregut, pareu-vos, tanqueu els ulls, i imagineu-vos aquest paisatge ple de vinyes i oliveres, i murs i barraques de vinya de pedra seca... a finals del segle XIX i inicis del XX era així!!!

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...



CONSUMIR PRODUCTES FETS AL BAGES...

La pandèmia ha fet accelerar el que ja era tendència; teletreball, reunions virtuals, jornada laboral seguida... i com no, l'economia local, és a dir, el consum dels productes produïts en l'àmbit territorial. En l'acte personal de compra, tant de productes com de serveis, hauriem de tenir consciència de tot el que representa fer-lo amb proveïdors propers, veïns i veïnes en molts casos. L'economia circular és un win-win periòdic (com es diria matemàticament parlant), en la seva màxima expressió. A part de les transferències monetàries, amb el valor afegit de que es queden al territori, també provoca la creació de teixit productiu en tots els sectors, cosa que li dona l'adjectiu d'autosuficient. Importatíssim en moments de crisi global tal com s'està demostrant. I com no, un dels sectors bàsics és l'agroalimentari; autosuficiència alimentària, saludable, poc o gens contaminant, qualitativament immillorable, varietats autòctones que ens fan ser diferents. Tot avantatges, no ens deixem enganyar per publicitats consumistes enganyoses.

LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

EL AGUA CLARA ES LA BEBIDA MÁS HIGIENICA QUE HAY Y SIGUE EL VINO USADO CON MODERACIÓN

Res a dir! Aigua clara sinònim d'aigua corrent, mai estancada! Els entesos diuen que 2 litres al dia és la quantitat que necessitem per la salut del nostre cos. En aquesta mesura cal tenir en compte que tots els aliments que ingerim tenen com a ingredient, amb més o menys quantitat, l'aigua. I en quan al vi, també diuen els entesos que en mesura, té propietats diürètiques, antioxidants i que va bé pel bon funcionament del cor... però també hi ha els seus detractors... Al cap i a la fi, la nostra dieta tradicional està basada en la quantitat de productes i amb la seva moderació en el seu consum. Un privilegi!!!

👉 I PER L'HIVERN... REGALA'T LA PRIMERA SUITE DOMÒTICA DEL BAGES AL MAS DE LA SALA!

Automàticament, si no se li diu el contrari, la domòtica està dissenyada per fer més còmode l'estada a l'hoste i, a més, maximitzant l'eficiència energètica en tot moment. Entre moltes altres accions programades, a l'estiu, quan dona de ple el sol, es tanquen les persianes i, per contra, a l'hivern, el contrari. Diferents ambients de llum, banyera d'hidromassatge integrada en l'habitació... crea la teva estada de somni amb la parella que estimes!



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

VERSION
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION



PROPOSTA PELS ÀPATS D'HIVERN... POLLASTRE ECOLÒGIC DE POTA NEGRA ECOPALLARETA A LA CATALANA, ACOMPANYAT DEL VI NEGRE CAN SERRA DELS EXIBIS

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: 1 u pollastre tallat a quarts · 2 u cebes · 4 u tomàquets · 200 cl moscatell · Sal, pebre, oli d'oliva, llorer, farigola · 2 l brou de pollastre · Picada: all, ametlla i avellana torrada, julivert, pa torrat, oli · Panses, prunes, orellanes i pinyons

Elaboració: Rostir els quaters de pollastre salpebrats a la cassola. Retirar-los i fer el sofregit de tomàquet. Quan estigui cuita la ceba amb el tomàquet, flamejar-ho amb moscatell i afegir el pollastre, el llorer i la farigola. Cobrim a parts iguals amb el brou de pollastre i aigua. Deixem a foc fins a bullir. Afegim la picada i els fruits secs. Forn a 160° unes 2 hores, fins que estigui tou. Deixar refredar a la cassola. Retirar el llorer i la farigola. Si cal reduir la salsa, reservar el pollastre i a foc suau deixar reduir fins a consistència de salsa i tornar a incorporar el pollastre.

Vi negre Can Serra dels Exibis. Cupatge amb les varietats autòctones de la Sumoll i Mandó, i la Cabernet. Intens, color púrpura, jove. Fruita madura, amb notes de fruita vermella i negra. Complexa amb molt bones sensacions resultat de la combinació de les varietats de raïm.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

AMB ENRIC CASASAYAS, de la casa de pagès Les Arnaules del regadiu de Viladordis de la Sèquia de Manresa

Com valors la relació que pot haver-hi entre pagesia i turisme?

Positiva, ja que el pagès necessita mostrar la feina que fa amb la possibilitat de poder ampliar el seu mercat però, complicada per part del pagès ja que no podria tenir una gran dedicació amb el sector per poder realitzar visites a l'explotació, xerrades... i mostrar el seu dia a dia degut a la gran quantitat d'hores que es necessita en aquest sector.

Els mercats locals setmanals de pagesos/es poden esdevenir un reclam turístic?

Crec que els mercats que tenim per aquí a la zona són més enfocats a poder abastir i donar un servei als veïns de la zona i voltants.

Perquè serveixi com a reclam turístic necessitaríem més parades de productors propis que saben què venen i com està fet i menys de compra venda que hi pots trobar de tot, tot l'any.

Ha estat un encert la recent creació de l'agrobotiga integrada en la vostra explotació agrícola?

Sí, ofereixes un espai on la gent pot venir a buscar els productes de temporada que han estat cultivats a la mateixa finca, apart ofereixes un horari complementari al del mercat.

Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!

