



Germanys Sala

Tots som ambaixadors del Bages turístic i la nostra mateixa qualitat de vida s'incrementarà sense adonar-nos-en!

Propis bagencs, amb satisfacció, i això és bo, també, pels Bages ordenats i nets per poder-lo ensenyar al turisme i el territori; si hi ha visitants, tindrem amb satisfacció... doncs igual passarà amb el nostre país i neta per quan arribin poder-la ensenyar a convidats a casa ens agrada tenir-la ordenada un destí turístic, ens va dir: "oi que quan tenim Bages Impuls i del projecte de fer del Bages un destí turístic, ens va dir: "oi que quan tenim convidats a casa ens agrada tenir-la ordenada i neta per quan arribin poder-la ensenyar amb satisfacció... doncs igual passarà amb el turisme i el territori; si hi ha visitants, tindrem el Bages ordenat i net per poder-lo ensenyar amb satisfacció". I això és bo, també, pels propis bagencs.

Després de la 1ª Nit del Turisme al Bages Un hivern més ja és aquí!

HOLA!



ESDEVENIMENTS
AL BAGES

A PARTIR DEL 27 DE DESEMBRE/
MANRESA, CAMP I QUI JUEU
FIRA MANRESA, CAMPI QUI JUEU
DEL 28 DE FEBRER AL 1 DE MARÇ/
MANRESA
FIRA DE LAIXADA

DEL 6 AL 8 DE MARÇ/ BALSARENY
FESTA DELS TRAGIMERS
EL 15 DE MARÇ/ DE BALSARENY AL
PARC DE LAIGÜLLA
TRANSEQUIA
DEL 21 AL 22 DE MARÇ/
NAVARRES
FIRA DE L'ABAT: MONCÀLIA

ESDEVENIMENTS
AL MAS DE LA SALA

DESEMBRE/ APARTS D'EMPRESA
25 I 26 DE DESEMBRE/
DINAR DE NADAL DE SANT ESTEVE
31 DE DESEMBRE/
GRAN REVELLA DE CAP D'ANY EN FAMILIA
6 DE GENER/
DINAR DE REIS
TALLERS DE GINERBA PERSONALITZADA, CONSULTU CALENDARI
CATÀ DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, CONSULTU CALENDARI

AGENDA
MAS DE LA
SALA

HIVERN
2014/15

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

CALENDARI

DESEMBRE

○ LLUNA PLENA
● LLUNA NOVA
● QUART MINVANT
● QUART CREIXENT

6 DESEMBRE
14 DESEMBRE
22 DESEMBRE
28 DESEMBRE

GENER

○ LLUNA PLENA
● LLUNA NOVA
● QUART MINVANT
● QUART CREIXENT

5 GENER
13 GENER
20 GENER
27 GENER

FEBRER

○ LLUNA PLENA
● LLUNA NOVA
● QUART MINVANT
● QUART CREIXENT

4 FEBRER
12 FEBRER
19 FEBRER
25 FEBRER

MARÇ

○ LLUNA PLENA
● LLUNA NOVA
● QUART MINVANT
● QUART CREIXENT

5 MARÇ
13 MARÇ
20 MARÇ
27 MARÇ

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

MONTSERRAT: DRECERA DELS TRES QUARTS...

Camí tradicional d'accés a peu des de Monistrol de Montserrat. Forma part d'un tram del GR 96 i, per tant, apareix senyalitzat amb marques blanques i vermelles. També coincideix, parcialment, amb un tram del R 5. Supera un desnivell de més de 525 metres. **Comença a la Plaça de la Font Gran de Monistrol**, els primer metres és per la carretera de Montserrat però ben aviat ja s'agafa el **GR**. Tot pujant es passa pels **torrents de la Font del Boix, de la Maçanera, del Soldat i de l'Erolo**. Un recorregut per gaudir del paisatge d'una hora i escaig per arribar al Santuari.

Per més informació: http://www.montserratvisita.com/ca/organitza-la-visita/com_arribar/a-peu

I PER L'HIVERN...

CELEBREU LA FESTA DE CAP D'ANY EN FAMILIA...

Nit de Cap d'any al Mas de La Sala. L'any passat va ser el primer d'aquesta doble oferta i aquest any ja ens l'esperem!

Dues propostes en el mateix espai, junts però no barrejats, perquè els

nens gaudeixin d'allò més i els adults també. L'ambient infantil amb jocs, inflable i monitors per controlar-los i els grans, amb la seva festa, ballaruga i diversió.

Més informació: http://www.hostaldelcamp.com/ca/restaurant_promocions.asp

Bon Any Nou!

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...

OPULÈNCIA NADALENCA AUSTERITAT QUARESMA...

Per Nadal cada ovella al seu corral... i a menjar, que el fa l'àvia i és un cop l'any! I fa fred i estem en família i és festa grossa; tot són justificacions per menjar i menjar i de torrons que no en faltin que per això és Nadal. La tan nostra **escudella i carn d'olla** que l'Ignasi Domènech la va normalitzar, el **capó farcit** a la catalana i els meravellosos **canelons** de Sant Esteve... uns plaers gastronòmics per gaudir-los envoltats dels teus.

La tradició i la cultura són molt llestos, dels excessos nadalencs per suportar el fred intens però que no són gens sans s'ha de passar a la penitència de la quaresma per què el cos acabi equilibrat quan el fred rigorós ja ens deixa per la porta del darrera i comença aparèixer les primeres flors de primavera. I amb el fred ens arriba de l'horta tota la família de les **cols**, la manresana com autòctona, però, infinitat de conreades als nostres horts; **bleda** de colors, **bròquil romanescu**, **col arriçada**, **col de cabdell llisa**, **col llombarda**, **col del trinçat** de Calders...

Tot un cercle gastronòmic astral que ni el millor doctor sortit de la millor universitat podria descriure'l millor.

LES DITES DE L'AVI...

SABÍEU QUE...

Atansa't Quaresma, aparta't hivern

Demostració popular religiosa que quan arriba la Quaresma es prepara la Setmana Santa, porta de la primavera...

A l'hivern, bona sopa i vi calent

De sopes i cremes tantes com vulgueu i ben calentes per fer passar el fred.

Un bon rajolí de vi calent pel matí i el fred espanta de mi!

Proveu de fer bullir el vi negre amb canyella, claus i sucre. A l'hora de beure'l, posseu un grill de llimona al vas... i ja ens direu, beguda d'àngels.

PROPOSTA PELS ÀPATS D'HIVERN... ESCUDELLA I CARN D'OLLA ACOMPANYAT DEL VI NEGRE BERNAT OLLER 2012 DE L'OLLER DEL MAS

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: 1 tros de costella de vedella, xai i porc · 1 tros de careta, peu, espinada i cansalada virada · 200gr de pollastre, botifarra blanca i negra · 4 trossos de patata, pastanaga, api, nap, porro i col · 200gr cigrons remullats · Sal · 200gr galets · **PER LA PILOTA:** 100gr carn picada de vedella i porc · Molla pa, all, julivert, ou, sal i pebre

Elaboració: En una olla amb aigua freda posar-hi totes les carns menys les botifarres ni la pilota, bullir 1 hora i afegir els cigrons. Després d'una altra hora, afegir-hi les verdures menys la patata. Sempre que s'hi afegixi algun ingredient, rectificuem de sal. Després d'una altra hora (i ja en portem 3) hi afegim la patata, les botifarres i la pilota enfarinada. Ho deixem coure mitja hora més. Escorrem el caldo i hi bullim els galets. Per fer la pilota, barregem tots els ingredients en cru i donem forma de pilota. Al fer-ho amb ou cru, s'ha de vigilar no tenir la barreja massa estona fora la nevera. Servim l'escudella de galets i com a segon plat les carns acompanyades de les verdures i els cigrons.



L'ENTREVISTA...

JOSEP ALTAYÓ I AGUSTÍ, Dtor Gral de L'ARSA i Central de Reserves de Montserrat SAU. (La versió extensa de l'entrevista la trobareu a [facebook.masdelasala](https://www.facebook.com/masdelasala))

Com col·labora Montserrat per fer del Bages una destinació turística? Montserrat sempre ha col·laborat en les iniciatives, fins ara liderades pel sector públic. El procés iniciat per BagesImpuls! és una oportunitat per implicar-hi la societat civil. El coneixement i el sentiment de pertinença són bàsics per a desenvolupar una destinació turística.

Com definiríeu el nou pack experiència Viu el Bages? "Viu el Bages" permet descobrir una comarca desconeguda. És un exemple que, amb la col·laboració d'empreses i institucions, es poden fer productes turístics atractius. "Viu el Bages" acosta Montserrat al territori, establint relacions comercials i personals amb empresaris del Bages.

Com veus la continuïtat de la Nit del Turisme? La Nit va ser una oportunitat de fer visible la col·laboració de la

societat per fer una destinació turística de qualitat al Bages. La bona relació entre els 4 establiments organitzadors i les ganes de continuar amb aquesta línia de treball, són la millor garantia de la seva continuïtat.

Què pot fer atractiu el nostre territori pels visitants? El Bages té punts de referència que atrauen molts visitants. Però també disposa de molts altres atractius: els cellers i l'enoturisme; el Geoparc; la gastronomia; Manresa, el Camí Ignasià, la Sèquia, etc. Tots ells poden fer del Bages, una comarca turística. —

