

COLLITA KMO. TEMPS DE...

GUISATS, CAÇA I VERDURES D'HIVERN...

Tradicionalment, a l'hivern les peces de vedella per guisar puguen de preu i les de planxa o brasa, més aviat, baixen. El mercat, amb la seva oferta i demanda, no s'equivoca i és clar que **amb el fred ve més de gust un bon guisat per sucar-hi pa** que un bistec volta i volta. I per guisar que més bé que una carn vermella i gustosa com la de caça, i tant fa que sigui de **senglar, cérvol o llebre... i per mantenir el cos saludable** abans del plat principal de civet, **uns enciams o escaroles acabades de collir o un trinxat amb qualsevol mena de col d'hivern**, sense oblidar-nos, de tant en tant, d'una rosta de cansalada que si és de Ral d'Avinyó, més que millor!

LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

Tallar el bacallà

Frase feta que ens diu qui el talla és qui mana i decideix, per tant, ens manifesta la importància i el poder del qui té el control del bacallà, i com de preuat és aquest en l'economia domèstica.

Més viu el qui piula que el qui xiula

Aquest refrany ens diu que allarga més, normalment, qui està una mica fotut que el sà, ja que el primer es cuida i el segon no li cal...

També podríem comparar-lo al comportament humà ja que és més important fer les coses, encara que siguin en l'anonimat, que dir-les i proclamar-les als quatre vents, moltes vegades sense fer-les o mig fetes...

I PER L'HIVERN... CALÇOTADES EN FAMÍLIA...

Quan el dia ja es va allargant, **a casa nostra comencem la temporada del calçot. No us perdeu la salsa feta amb la recepta de la Lina**, la nostra mare que l'ha heretat de la nostra àvia. **I de segon, la botifarra amb alls tendres i ceba dolça confitats acompanyada amb seques del Poal, productes 100% km0! Bon Any Nou!**



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

PROPOSTA PELS ÀPATS D'HIVERN... BACALLÀ DELS FOGONS; INTERPRETACIÓ DEL BACALLÀ A LA MANRESANA D'IGNASI DOMÈNECH, ACOMPANYAT DEL VI BLANC PD'A DE SOLERGIBERT

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: 4 llocs de bacallà d'uns 180 grams · 200 gr. espinacs frescos · 200 gr. moscatell · 30 gr. de cada; panses, prunes i pinyons · 100 gr. ceba · Sal, mantega, oli d'oliva, pebre en gra, all i lloer

Elaboració: Posem els llocs de bacallà dessalats a confitar amb l'oli aromatitzat amb el pebre en gra, l'all i el lloer, a uns 60 graus durant uns 30 minuts. Per fer la crema, sofregim la ceba amb una part d'oli i una de mantega, afegim una part dels espinacs, ho deixem coure, triturarem i ho passem pel colador fi, ha de quedar textura de quasi puré. L'altra part dels espinacs, els saltem a la catalana; amb panses, prunes (tallades) i deixades en remull amb el moscatell i pinyons torrats. Per la reducció del moscatell, el posem a coure en un cassó i deixem reduir.

Taquem el plat amb la reducció del moscatell, al centre el lloc confitat, per sobre els espinacs a la catalana i al costat, una línia de crema d'espinacs.

Vi blanc PD'A de Solergibert. Varietat autòctona picapoll d'una vinya centenària i envellit amb bota d'acàcia. Fruit únic i excel·lent que el fan diferent, genuí i original.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

AMB JOAN OLIVER MOREY, Director del Parador de Cardona.. (La versió completa de l'entrevista la trobareu a [facebook.masdelasala](https://www.facebook.com/masdelasala))

Com valora l'activitat turística a Cardona? El turisme és el motor de Cardona; un poble que treballa per ser un referent en l'oci cultural amb el Castell de Cardona i Les Mines de Sal. L'oferta hotelera, la gastronomia i el comerç conformen una oferta variada que es veu reforçada amb esdeveniments locals com el mercat dels diumenges, la fira de la llenega, la Festa Major, el Carnaval o la fira medieval.

Com es potencia el nostre territori des del Parador? Captant turisme nacional i internacional amb l'encant del Parador i els seus voltants. Un cop aquí, els informem de les opcions que tenen: activitats d'esport, visites culturals, enologia, gastronomia, paisatges... També oferim el paquet recentment creat "Viu el Bages" per crear sinèrgies i donar a conèixer el potencial de la comarca.

Quina és la teva valoració de la 2ª Nit del Turisme,

celebrada al Parador de Cardona? Amb la Nit contribuïm a l'esforç de potenciar i donar a conèixer el nostre producte dins i fora de la comarca. Cal destacar que l'origen de la Nit és el nexa d'unió entre 4 referents: Montserrat, Món Sant Benet, Mas de la Sala i Parador de Cardona.

I un motiu perquè el bagenc regali "Viu El Bages"? Amb aquesta capsa regal el bagenc promou la seva terra, regalant un producte que recull moltes i variades opcions per gaudir de l'oci a la pròpia comarca.

