

CALENDARI LUNAR

DESEMBRE

- LLUNA PLENA 8 DESEMBRE
- QUART MINVANT 16 DESEMBRE
- LLUNA NOVA 23 DESEMBRE
- QUART CREIXENT 30 DESEMBRE

GENER

- LLUNA PLENA 7 GENER
- QUART MINVANT 15 GENER
- LLUNA NOVA 21 GENER
- QUART CREIXENT 28 GENER

FEBRER

- LLUNA PLENA 5 FEBRER
- QUART MINVANT 13 FEBRER
- LLUNA NOVA 20 FEBRER
- QUART CREIXENT 27 FEBRER

MARÇ

- LLUNA PLENA 7 MARÇ
- QUART MINVANT 15 FEBRER
- LLUNA NOVA 21 FEBRER
- QUART CREIXENT 29 FEBRER

HIVERN 2022/23

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.](#)

VISITES ENOTURÍSTIQUES, DEMANEU INFORMACIÓ.
TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA.
CATA DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA.

ESDEVENIMENTS AL BAGES

17, 18 I 26 DE DESEMBRE I 1, 6, 7
I 8 DE GENER. PESSEBRE VIVENT
DEL BAGES A LES TORRES DE FALS.
A FONOLLOSA

14 DE FEBRER AL 8 DE MARÇ.
FESTES DE LA LLUM. A MANRESA
5 DE FEBRER. ELS TRES TOMBS.
A SANTPEDOR

10 AL 12 DE FEBRER. FESTA
DELS TRAGINERS. A BALSARENY

16 AL 21 DE FEBRER.

CARNAVAL. A SALLENT

26 DE FEBRER. FESTA
DE L'ARRÒS. A SANT FRUITÓS
DE BAGES

25 I 26 DE FEBRER. FIRA
DE L'AIXADA. A MANRESA

5 DE MARÇ. TRANSQUÍLIA.
A MANRESA

12 DE MARÇ. FESTA DE
L'ARROSSADA I MOSTRA DE
VINS. A CASTELLADRALL



BENVINGUDA...

Els últims anys marcats per la Covid amb pèrdues humanes, ple d'incerteses, tancaments i confinaments ens ha ensenyat, si més no a nosaltres, que més enllà de la feina hi ha vida, i d'aquesta, només en tenim una! Així doncs, per primera vegada en el nostre recorregut professional, començarem l'any tancats per vacances. Acabats els serveis de Nadal i Sant Esteve tancarem el Mas de la Sala per obrir-lo el següent dilluns passat Reis, carregats d'energia positiva per a encarar l'any nou amb la il·lusió per la feina ben feta i amb l'esperança que sigui millor, amb tots els aspectes de la vida, al deixat enrere.

Tornant a la nova normalitat, recuperem la Nit del Turisme al Bages. A finals de febrer o principis de març, en aquesta ocasió a Món Sant Benet, tenim el sopar anual amb el sector turístic bagenc. Una celebració distesa, reivindicativa, de retrobament i molt celebrada per la família que formem els associats i simpatitzants de Bages Impuls, l'associació sense ànim de lucre que agrupa bona part dels que ens dediquem en aquest sector. Sopar elaborat pels equips de cuina dels hotels de la comarca: el Parador Ducs de Cardona, l'Abat Cisneros de Montserrat, Món Sant Benet i nosaltres. **Amb el desig que l'any 2023 ens aporti prosperitat i felicitat, sigueu benvinguts.**

Germans Sala



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

LES TORRES DE FALS I PESSEBRE VIVENT DEL BAGES



Sortint del Mas de la Sala ens adreçem direcció Lleida per l'Eix Transversal fins a la sortida de Rajadell, Fals i Fonollosa. Després de passar la desviació de Fals, a mà dreta veurem la indicació de les Torres de Fals. Enfilarem i arribarem al pàrquing.

És un conjunt monumental de més de 1000 anys d'història amb les restes del castell, dues torres de defensa cilíndriques, l'Església de St. Vicenç i la rectoria. El Castell vetllava el camí Ral que anava de Barcelona a Cardona. Les dues torres estan als extrems de tot el conjunt per la seva defensa i n'hi ha una tercera, apartada que es creu que era de reforç defensiu.

Cada segon diumenge de mes, a les 10h i a les 11:30, es fan visites guiades, prèvia reserva. S'ha creat un espai museïtzat a l'interior de l'església amb un audiovisual del testament d'Engonça, Vescomtessa d'Osona i Senyora de Cardona i Fals.

A més, cada any pels vols de Nadal i Any Nou el recinte es converteix en el marc incomparable on es representa el Pessebre Vivent del Bages.

Per més informació www.fonollosaturisme.cat i www.pessebre.cat

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...



ESCAROLES

Son de la família dels enciams? És molt possible que hom s'ho pensi però en realitat l'escarola és una verdura que està emparentada amb l'endivia. El punt d'amargor característic li ve donat per la presència de la intibina, compost que estimula la gana, afavoreix la digestió i fa augmentar l'activitat de la vesícula biliar. Segurament estareu d'acord que quan més blanca és la fulla menys amarga i més dolça és. Si es vol reduir aquesta amargor es poden submergir -sobretot les fulles més verdes- en aigua calenta sense arribar a bullir, durant 2 o 3 minuts, per després escórrer-les i posar-les en aigua freda uns 5 minuts més.

Com quasi la majoria de les verdures, té un elevat contingut d'aigua, baixa aportació energètica i calòrica. Contenen vitamina B i C i és una font de potassi. Hi ha alguna varietat que per si soles es blanquegen les fulles però en la majoria dels casos per aconseguir aquesta blancor s'han de protegir dels rajos solars, ja sigui lligant-les o tapant-les fent servir unes campanes invertides.

Un dels plats típics d'hivern amb escarola és l'amanida de xató; escarola amb bacallà, tonyina, anxova, olives arbecuines i, evidentment, salsa de xató. En els menús d'hivern del Mas de la Sala l'ofereim periòdicament. L'escarola, collida el mateix dia de l'hort de Cal Climent en el regadiu del ramal de Poal de la Séquia de Manresa, tot un privilegi organolèptic només aconseguit pel consum km0.

LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

PARA VIVIR MUCHO EN POCO, NO HAY COMO SUFRIR MUCHO

D'entrada, sembla un xic complicat trobar-li el significat. Canviant l'ordre de les frases pot ésser una mica més aclaridor.

NO HAY COMO SUFRIR MUCHO, PARA VIVIR MUCHO EN POCO. Si ho veus des de la perspectiva que estàs patint, el patiment és tal que totes les altres coses deixen de ser rellevants, i si ho veus des de la vessant que ja ho has patit, l'experiència viscuda és tal que el sol fet de no tenir-lo ja estàs content.

I PER L'HIVERN... AMB BARRET DE XEF CONTINUA A LES XARXES

Des del passat octubre i fins el proper setembre, cada mes Nació Digital Manresa publica a les seves xarxes les receptes de cuina elaborades per xefs del Bages i del Moianès. Nosaltres no fem a la cita aportant mensualment la recepta basada en un ingredient principal km0 prèviament definit per l'Aina Font, periodista de Nació Digital promotora i redactora de l'acció. La idea és que el plat es pugui elaborar perfectament en un context casolà tant pels estris, com pels ingredients i com per les tècniques de cocció, i la veritat és que el conjunt de les receptes publicades per tots els xefs fan molt de goig.

Us animem a entrar a www.nacionmanresa.cat i a provar-les a fer!



PROPOSTA PELS ÀPATS D'HIVERN... LA NOSTRA HAMBURGUESA MENGEM BAGES, ACOMPANYAT DEL VI NEGRE PEDRUSCALL DE VINYES DE CASTELLGALÍ

AQUEST PLAT ÉS UN FIX EN LA NOSTRA CARTA I LI DIEM MENGEM BAGES PER QUÈ TOTS ELS INGREDIENTS SON DEL TERRITORI.

-INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: 1 kg carn picada d'entrecot de vedella ecològica de Castellallat · 4 pa d'hamburguesa ecològic de Navarcles · 8 tires de bacó de Navarcles · 4 ous de Sallent · 4 llesques de formatge de cabra ecològic de St. Vicenç · 200 gr ceba dolça de Cal Climent · 80 gr enciams de Cal Climent · Quetxup casolà, mostassa del Solsonès · maionesa · oli d'oliva extra verge Verdall Manresa · sal · pebre negre.

Elaboració: Tallar el pa. La part de sota untar-la amb la maionesa i posar-hi l'enciam, i a la de sobre untar-la amb el quetxup. Amb la carn picada donar-li la forma ovalada/rodona. Salpebrar i coure-la a la brasa o a la planxa amb una mica d'oli. Una vegada li donem la volta, untar-la amb la mostassa, alhora coure la ceba i el bacó. Una vegada cuits, primer posar la ceba i després el bacó, seguidament el formatge. Fer els ous ferrats i posar-los a sobre del formatge. Ja podem tapar-la amb l'altra tros de pa clavant un broqueta per aguantar la construcció. I ja la tenim llesta per a ser menjada!

Vi negre Pedruscall del celler Vinyes de Castellgalí. Cabernet Franc. Verema feta a mà. Color violeta amb tons blaus. Aromes intensos amb lleugers fumats balsàmics primer, per després aparèixer fruita vermella. En boca, tanins suaus i agradable.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

AMB JOSEP GUITART QUINTANA, pagès de Cabrianes, coordinador d'Unió de Pagesos al Bages i membre de les seves sectorials d'herbacis i, d'oví i cabrum.

Quines mesures creus s'haurien d'aplicar per aconseguir la sobirania alimentària?

La pandèmia ha demostrat la seva importància. El camí és explicar als consumidors les seves virtuts i la idiosincràsia de la cadena productiva. Aconseguir la seva empatia és fonamental per a canviar l'hàbit de compra.

El marc actual no ajuda. El 60% del què mengem el comprem a fora, on la normativa sobre pesticides i benestar animal és molt menys restrictiva. El greuge en productivitat és evident, i no entrem en temes de salut ni de sostenibilitat. A més, l'estratègia política preveu que un 20% de les terres agràries siguin parcs fotovoltaics, i no oblidem la fal·lera en crear polígons logístics.

El sector agrícola pot liderar el retrobament social amb l'economia circular i local?

Liderar no sé, però clau, segur! L'agrari no és ningú sense els altres. Tenim un programa a nivell

escolar on expliquem els productes de proximitat i de temporada, el comportament en el món rural, etc. Hi ha un desconeixement generalitzat.

Què pot aportar la pagesia en l'àmbit turístic comarcal?

Ja ho fa. A nivell culinari amb els ingredients km0. Paisatgístic, amb la gestió forestal, endreçant i netejant el bosc. Cultural, sense anar més lluny, la Festa del Tomàquet no existiria. I no oblidem les experiències turístiques que pot generar un dia a pagès!

Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!

