

CALENDARI LUNAR

DESEMBRE

- QUART MINVANT 5 DESEMBRE
- LLUNA NOVA 13 DESEMBRE
- QUART CREIXENT 19 DESEMBRE
- LLUNA PLENA 27 DESEMBRE

GENER

- QUART MINVANT 4 GENER
- LLUNA NOVA 11 GENER
- QUART CREIXENT 18 GENER
- LLUNA PLENA 25 GENER

FEBRER

- QUART MINVANT 3 FEBRER
- LLUNA NOVA 10 FEBRER
- QUART CREIXENT 16 FEBRER
- LLUNA PLENA 24 FEBRER

MARÇ

- QUART MINVANT 3 MARÇ
- LLUNA NOVA 10 MARÇ
- QUART CREIXENT 17 MARÇ
- LLUNA PLENA 25 MARÇ

HIVERN 2023/24

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.

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

ESDEVENIMENTS AL BAGES

A MURA, DEL 3 DE DESEMBRE AL 6 DE GENER. FESTA DEL TÍO.

A FONOLLOSA, 16, 17, 23, 26 I 30 DE DESEMBRE I 1, 6 I 7 DE GENER. PESSEBRE VIVENT DEL BAGES A LES TORRES DE FALS.

A CABRIANES, 17 DE DESEMBRE. PESSEBRE VIVENT.

A SANT FRUITÓS DE BAGES, 23, 26, 30 DE DESEMBRE I 1 DE GENER. PESSEBRE VIVENT DE MÓN SANT BENÍ.

A MANRESA, 26 DE DESEMBRE. PESSEBRE VIVENT DEL PONT LLARG.

A FONOLLOSA, 26 I 30 DE DESEMBRE I 1 DE GENER. NIT VIVA.

A BALSARENY, DEL 2 AL 4 DE FEBRER. FESTA DELS TRAGINERS.

A SANTPEDOR, 4 DE FEBRER. ELS TRES TOMBS.

A MANRESA, 7 DE FEBRER AL 3 DE MARÇ. FESTES DE LA LLUM.

A SALLENT, 23 DE FEBRER. CARNAVAL.

A MANRESA, 24 I 25 DE FEBRER. FIRA DE L'AIXADA.

A MANRESA, 3 DE MARÇ. TRANSÈQUIA.

A CASTELLADRALL, 10 DE MARÇ. FESTA DE L'ARROSSADA I MOSTRA DE VINS.

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

SANTPEDOR

El poble de Santpedor està a tocar del Mas de la Sala i al seu magnífic entorn natural amb els Aiguamolls de la Bòbila com a joia de la corona, s'hi uneix el valor patrimonial del barri antic a més de ser el poble natal del Timbaler del Bruc. Es conserven alguns portals medievals de l'antic recinte emmurallat. L'església de Sant Pere, d'origen romànic i eminentment de factura gòtica és un dels elements patrimonials del barri antic. Però Santpedor pels seus voltants té més elements per conèixer: l'ermita de Sant Francesc i Santa Anna de Claret. I els vestigis de modernisme, de l'etapa tèxtil. Tot junt conforma el caràcter del poble.

L'oficina de turisme de Santpedor programa cada primer dissabte de cada mes visites i rutes guiades dels elements patrimonials, naturals i emblemàtics. A més d'un mercat de productes de proximitat i ecològics i d'un altre de rampoines o de segona mà.

Santpedor té molts elements per conèixer, tant a nivell de patrimoni cultural i històric com a nivell de natura. Per això es proposem diversos itineraris. A banda, s'ofereix la gimcana turística, un joc de pistes digital i completament gratuït que permet conèixer Santpedor i la seva història en una experiència d'entreteniment que es pot fer en qualsevol moment a través d'un dispositiu mòbil i que recorre els carrers del barri antic de manera diferent. **Amb el nom 'Bruixes i tambors', la gimcana té un total de 14 enigmes, es recorren 1,2 km i té una durada de poc més d'una hora. Per tal de participar-hi, només cal escanejar amb el mòbil el codi QR.**

Més informació a www.santpedor.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

BENVINGUDA...

El passat 23 de novembre el Mas de la Sala va esdevenir l'amfitrió d'un sopar, pioner al nostre entorn, amb un doble maridatge entre dos territoris espanyols; plats km0 val-lisoletans amb vins bagencs i plats bagencs amb vins val-lisoletans. Alhora, tota la recaptació, a més de les donacions rebudes per terceres persones que no hi van poder assistir, va ser donada a l'Associació Catalana de la Síndrome de Rett. Un menú degustació elaborat amb la col·laboració altruista de diversos xefs.

Per part de Valladolid va participar en Víctor Martín del restaurant Trigo amb una estrella Michelin acompanyat de Noemí Martínez sumelier. Per la nostra banda; l'Enric Urgell del restaurant Bacasis, la Xaro López i el Jacint Soler del Cau de l'Ateneu, l'Aida Escabias i la Carme Carbonell del Laida i el Jordi Llobet de l'Espai Gastronòmic, tots ells de Manresa, a més d'en Quim Miró del restaurant Castelladral de Navàs, i la Gemma Solà i el Nani Sala del Mas de la Sala. Tots ajudant al servei de menjador integrat per la segona generació del Mas de la Sala, la Maria, el Danil i el Jan que empenyent des del darrera encomanen una il·lusió i energia desbocada, i amb el Joan Sala coordinant i exercint diligentment de cap de sala. Una festassa amb molts sentiments a flor de pell!!

Agraïment immens als assistents i als qui no van poder, als proveïdors d'ambdós territoris, als representants de l'associació, i als qui varen fer possible el sopar amb la seva feina i dedicació. Moltíssimes gràcies!!

I ara, en veu baixa, manifestar el desig que l'any vinent, l'essència d'aquest sopar desembarqui a Valladolid. Així ho varem acordar, acabada la gala, aquest fantàstic grup de restauradors.

Per cert, 5990€ recaptats a benefici de la recerca d'aquesta malaltia que afecta per tota la vida majoritàriament a nenes amb pocs mesos de vida. Informeu-vos-en a: www.rett.cat
Molt bon any a tothom!!!

Germans Sala



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...



ENERGIES RENOVABLES I CERTIFICACIÓ BIOSPHERE

Per aquesta època fa l'any que en el pàrquing del Mas de la Sala, donant ombra als vehicles, es posava en servei les plaques fotovoltaïques per a produir energia verda per l'autoconsum. Aquest hivern, finalment es posa en marxa dues estacions de carregadors d'alta velocitat per a vehicles elèctrics. Una per a donar servei als cotxes Tesla i l'altra amb l'empresa Ionity per a multi marques. Un pas més que juntament amb els carregadors per a bicicletes i l'estació per a autocaravanes fan visible la nostra voluntat de contribuir activament en la defensa del medi ambient. D'altra banda, s'ha fet una inversió de reaprofitament de les aigües residuals que un cop tractades es bomben a una bassa per a poder-les fer servir com a aigua de reg setmanal de subsistència pel jardí.

De fet, la Certificació Biosphere que fa anys sustentem dona el reconeixement a aquelles empreses que avancen en un procés de millora continua cap a models de gestió més sostenibles basats amb els ODS, els 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible definits per les Nacions Unides. Sostenibles en quan a les persones, al medi ambient i a la preservació de la cultura, en el sentit més ampli. Les tres potes que intentem implementar en el nostre dia a dia seguint els nostres valors humans i empresarials.

LES DITES DE L'AVI... SABIEU QUE...

EL HIJO SE DEBE A SU MADRE Y EL CIUDADANO A SU PATRIA

Aquesta és una dita que ens recorda temps convulsos on les obligacions de l'individu es contrarien segons el punt de vista. Com a persona humana et deus a la família i als éssers estimats. Com a persona social et deus a la comunitat. Tot és qüestió de valors i massa sovint, i no cal arribar en temps de guerra, una dicotomia a vegades difícil de compaginar!

I PER L'HIVERN... EL SOPAR DE LA TEMPORADA D'HIVERN MÉS A PROP QUE MAI!

Diverses novetats. Bages Impuls, associació en pro del turisme al Bages, està desenvolupant les Temporades Gastronòmiques del Bages on ja hi ha definits els sopars de primavera en la Fira ViBa i el d'estiu en la Festa del Tomàquet. Falta encaixar el de tardor i el d'hivern. Doncs bé, sembla ser, i esperem que així sigui, que el d'hivern el tindrem sota el paraigües de la Transèquia. Des del l'any passat s'ha instaurat el municipi amfitrió i aquest any recau a la vila de Sallent on tot fa pensar que farem el sopar de la Temporada Gastronòmica d'Hivern.

Una altra novetat és la recent creació, emparada en Bages Impuls, de la comunitat Slow Food de la Catalunya Central on s'integren les Temporades Gastronòmiques del Bages. Aquesta comunitat té la tasca, entre d'altres, de continuar posant en valor la gastronomia km0.



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

VERSIÓN
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION



PROPOSTA PELS ÀPATS D'HIVERN... RAVIOLIS DE PAPADA AMB TRINXAT DE COL VERDA MANRESANA I OU ESCALFAT AMB SUC DE ROSTIT, ACOMPANYAT DEL VI NEGRE CILLAR DE SILOS CRIANÇA DO RIBERA DEL DUERO

AQUESTA RECEPTE ÉS EXTRETA DEL MENÚ DEGUSTACIÓ SOLIDARI. EL PLAT ÉS BAGENC I EL VI VAL-LISOLETÀ, TAL COM ES VA SERVIR EN EL SOPAR. PER PRIMER COP A LA HISTÒRIA DEL NOSTRE ALMANAC, EL VI PROPOSAT NO ÉS BAGENC!

-INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: 250 gr papada de Palou · 1 u col verda manresana · 300 gr patata · 100 gr fredolic · 200 gr suc (salsa) rostit · 4 u ous · Sal · Pebre · Oli oliva extra verge · All.

Elaboració: Rentem la col, separem les fulles i les escaldem (les submergim en aigua bullint uns 60 segons, escorrem i refredem amb aigua i gel). Amb les fulles més tendres, amb un talla pasta en fem 12 circumferències. Pelem i tallem les patates i les posem a bullir amb aigua i sal. A mig cuire afegim la resta de col havent tret les tiges. Una vegada tot cuit, escorrem i trinxem amb una forquilla o estri específic. Posem oli a la paella, l'aromatitzem amb l'all i saltegem el trinxat.

Amb la papada la podem mig cuire a poder ser a baixa temperatura però també ho podem fer en cru. La semi congelem i la tallem a tires fines tipus bacó. Les anem disposant de dues en dues en forma de creu. Al mig posem un bocí de trinxat i el tapem amb les 4 ales que ens queden descobertes de la papada.

Saltem uns fredolics amb oli i all. Posem aigua a bullir i coem els ous sense closca uns tres minuts. Comprem la salsa de carn.

Els raviolis de papada amb trinxat els enforem a 160° uns 10 minuts. Disposem al plat en forma de triangle tres raviolis alternant tres circumferències de col, l'ou al mig, uns fredolics per sobre i acabem amb el suc de rostit.

Vi negre Cillar de Silos crianza. Vi harmoniós, agradable i fresc però amb una estructura al paladar sòlida, complexa i intensa. Tonalitats amb fruita negra i notes especiades amb tanins fermes.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

AMB VÍCTOR MARTÍN GARCÍA, xef i copropietari del restaurant Trigo de Valladolid amb 1 estrella Michelin.

¿Cuéntanos como habéis vivido la experiencia de la cena solidaria?

Ha sido una buena experiencia. Nos hemos vuelto a encontrar con seres queridos de esta tierra y de paso hemos dado un poco de visibilidad a una enfermedad poco conocida. Nos hemos sentido bien con la experiencia.

¿Qué opinas de los vinos y de la gastronomía del Bages?

Pues la verdad que ya la conocíamos y después de unos días de degustaciones nos ha parecido que sigue siendo una cocina que interpreta la tierra con sabores nítidos y potentes.

Los vinos que hemos probado nos han encantado y es una pena que no se conozcan más. Hay productos sublimes y muy interesantes con variedades autóctonas que no son tan fáciles de encontrar.

¿Por qué ir al restaurante Trigo es visita obligada si vamos a Valladolid?

Valladolid es una tierra que se mueve por y para la gastronomía. Tenemos cinco denominaciones de origen aparte de más zonas vinícolas. Nuestra oferta es variada ya que hay restaurantes de cocina

regional impresionantes y también otros que intentamos darle una vuelta de tuerca para interpretar la tierra de otra manera. Otra parte importante es el mundo de las tapas dónde Valladolid es una de las grandes. Con lo cual el venir a Trigo es una decisión complicada pero que aquellos que nos dan la oportunidad tratamos que se lleven un grato recuerdo.

Gracias por la oportunidad de trasladar un poco de nuestra Tierra a la Comarca del Bages. Deseando volver.

Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!

