

CALENDARI LUNAR

DESEMBRE

- LLUNA PLENA 5 DESEMBRE
- QUART MINVANT 11 DESEMBRE
- LLUNA NOVA 20 DESEMBRE
- QUART CREIXENT 27 DESEMBRE

GENER

- LLUNA PLENA 3 GENER
- QUART MINVANT 10 GENER
- LLUNA NOVA 18 GENER
- QUART CREIXENT 26 GENER

FEBRER

- LLUNA PLENA 1 FEBRER
- QUART MINVANT 9 FEBRER
- LLUNA NOVA 17 FEBRER
- QUART CREIXENT 24 FEBRER

MARÇ

- LLUNA PLENA 3 MARÇ
- QUART MINVANT 11 MARÇ
- LLUNA NOVA 19 MARÇ
- QUART CREIXENT 25 MARÇ

HIVERN 2026

AGENDA MAS DE LA SALA

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

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

VISITES ENOTURÍSTIQUES, DE DIMARTS A DIVENDRES A LES 11H I DISSABTES A LES 12H (DEMANEU INFORMACIÓ).

ESDEVENIMENTS AL BAGES

A FONOLLOSA, 20, 26, 27 I 28 DE DESEMBRE I 1, 3, 4 I 6 DE GENER. PESSEBRE VIVENT DEL BAGES A LES TORRES DE FALS.

A MURA, ELS CAPS DE SETMANA DE DESEMBRE I 23 I 24 DE DESEMBRE. FESTA DEL TIÓ.

A CABRIANES, 21 DE DESEMBRE. PESSEBRE VIVENT.

A SANT FRUITÓS DE BAGES, 26, 27 I 28 DE DESEMBRE I 1 DE GENER. PESSEBRE VIVENT DE MON SANT BENET.

A FONOLLOSA, 26, 27 I 28 DE DESEMBRE. NIT VIVA.

A SANTPEDOR, 15 DE FEBRER. ELS TRES TOMBS.

A BALSARENY, DEL 5 AL 8 DE FEBRER. FESTA DELS TRAGINERS.

A MANRESA, 21 DE FEBRER. FESTA DE LA LLUM.

A MANRESA, 28 DE FEBRER I 1 DE MARÇ. FIRA DE L'AIXADA.

A SALLENT, DEL 12 AL 18 DE FEBRER. CARNAVAL.

A SANTPEDOR, 12 DE MARÇ. SOPAR DE LA COL VERDA MANRESANA.

A MANRESA, 15 DE MARÇ. TRANSÈQUIA.



BENVINGUDA...

En aquest any que s'acaba, un munt d'actes també conclouen que d'alguna manera hi hem estat implicats.

El mil·lenari del Monestir de Montserrat acollint la Nit del Turisme del Bages. L'ostentació de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia donant suport als quatre sopars de les Temporades Gastronòmiques del Bages. **I finalment i el que ens afecta més de ple, l'any del trentè aniversari del Mas de la Sala on hem memorat tres dels dotze sopars del cicle Tastem el Bages** que vàrem fer del juliol del 2017 al juny del 2018 i amb ells, tres tastos verticals d'un munt d'anyades del celler Abadal, el 3.9 i el Mandó, i del celler Oller del Mas, l'Arnau Oller.

Més enllà de les celebracions que s'acaben aquesta tardor passada ens ha portat la segona edició del sopar Gastrorecup on es posa de manifest el malbaratament d'aliments que existeix en el nostre món. Vàrem repetir emplaçament al Convent de Santa Clara de Manresa on Sor Lucía Caram ens va fer d'amfitriona i on vàrem conèixer la historiadora Araceli Rosillo. Precisament l'Araceli és l'entrevistada d'aquest almanac i també és seu l'apartat del lloc (en aquest cas, els llocs) per visitar al Bages. Us animem a que ens seguiu llegint, potser us sorprendreu i fareu vostra la dita de "no te n'aniràs a dormir sense haver après una cosa més".

Que tinguem tots un bon hivern i bon any.
Felicitat i salut us desitgem!

Germans Sala



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

SANT CRISTÒFOL, SANTA MARGARIDA DEL PLA I SANT ANTONI DE PÀDUA

En la tercera pregunta de l'entrevista, l'Araceli ens descriu tres llocs del Bages que li tenen el cor robat, doncs aquí teniu transcrit el què ens diu:

"Tinc un vincle personal amb tres espais, que us proposo visitar. Per una banda, i presidint l'entrada a Manresa, teniu les restes de Sant Cristòfol. Aquesta fou una església habitada per donades (dones religioses que no eren monges i que vivien retirades en penitència i oració) des de mitjans del segle XIII fins l'any 1461, quan la Guerra Civil Catalana va obligar a la seva única moradora a traslladar-se a Vic. Per altra banda, us convido a visitar l'església de Santa Margarida del Pla, a Castellgalí. Aquest espai, que està mig enrunat en ple bosc, va estar habitat també per donades durant un període molt curt (c. 1376-1402), i mostra com el pas del temps no pot esborrar la presència espiritual de les dones al territori. Una motivació afegida a aquesta visita és que s'accedeix després d'una breu i bonica passejada per les afores del poble. Així fem cultura, i també una mica exercici. Per últim, us proposo que visiteu el poble de Mura. Situat al Parc Natural de Sant Llorenç de Munt i l'Obac, i amb una població que no arriba als 250 habitants, és un espai lliure de circulació de cotxes i ideal en aquestes dates pre-nadalenes per anar a buscar el vostre tió de Nadal. Els residents guarneixen portals, finestrals i carrers amb motius nadalencs i es respira un ambient molt especial. Gaudint d'una breu passejada per les afores podeu visitar l'ermita de Sant Antoni de Pàdua. Ja fora del poble, i dintre del Parc Natural, us podeu meravellar amb una interessant visita guiada (cal reservar) a les coves de Mura, un espectacle geològic i històric que té un encant únic. Aquestes son les meves tres propostes, però en tinc moltes més! Moltes gràcies, i una abraçada forta a tothom! Fins a la propera!"

Per més informació:

<https://www.enciclopedia.cat/gran-enciclopedia-catalana/sant-cristofol-de-manresa>

https://ca.wikipedia.org/wiki/Santa_Margarida_del_Pla

[https://ca.wikipedia.org/wiki/Sant_Antoni_de_P%C3%A0dua_\(Mura\)](https://ca.wikipedia.org/wiki/Sant_Antoni_de_P%C3%A0dua_(Mura))

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...



CARXOFA

Hortalissa originària del sud d'Europa abraçant la mediterrània. És una planta vivaç, és a dir, que té una vida de més d'un any, durant l'època de calor s'asseca esperant a la tardor per rebrotar i donant les flors en l'estació hivernal. Les condicions idil·liques pel seu conreu són tenir una climatologia fresquívola, abundant aigua de reg, fer un soc profund alhora de plantar-les per poder-se arrelar bé i la terra ben adobada rica en nitrats i matèria orgànica. Així doncs, en les nostres contrades que en les nits d'hivern el "fresquívola" s'apropa més al "glaçat" no és dels conreus que hom cultiva, tot i així, se'n cultiva. Tardanes però igualment exquisides són un tresor per a la gastronomia bagenca! Es poden fer de moltíssimes maneres; bullides, fregides, al forn, a la brasa, saltejades, en carpaccio, envinagrades, farcides, cremes... infinitat de plats com a ingredient principal o com acompanyament o fins i tot d'aperitiu serveixen. Molt agraïdes culinàriament parlant només tenen un punt crític a l'hora de preparar-les i és que quan es pelen per a iniciar la seva elaboració, ràpidament s'oxiden i agafen un color negrós. Per evitar-ho hi ha tres procediments que tots passen per submergir-les en aigua freda. Ja sigui diluint-hi farina o espremer una llimona i deixant-la a dins o posant-hi unes branques de julivert, qualsevol d'aquestes solucions van bé per evitar l'oxidació. Per cert, la branca de la carxofa no la tireu! És on hi ha més propietats nutritives i la part més gustosa, la podeu cuinar com si de la flor es tractés.

LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

**SI HOME NO ACOSTUMAT SE T'ACOSTA I FESTES
ET FA, PER TREUREN BÉ O PER ENGANYAR-TE VA**

A part de les dues possibilitats que ens diu la dita, creieu que n'hi ha alguna més?

De semblant significat poden ser: "POR EL INTERÉS TE QUIERO ANDRÉS" dita popular castellana on defineix exactament la primera part de la dita. I la catalana, "NO ET FIÏS DE NINGÚ QUE TINGUI NAS A LA CARA" li va com anell al dit per la segona part de la dita.

I PER L'HIVERN... LA NIT DEL TURISME I EL SOPAR DE LA COL VERDA MANRESANA ALTRA VEGADA

Si la graella establerta no falla, durant l'hivern tornarem a gaudir de la Nit del Turisme del Bages, en aquest ocasió, al Parador de Turisme Ducs de Cardona. Mostra gastronòmica anual que invita a les persones que treballen en el sector turístic a retrobar-nos i fer festa tots junts. Aprofitant l'avinentesa, ja fa uns anys, que durant l'esdeveniment es presenta l'edició actualitzada de la guia turística Viu el Bages. Tot un encert per a donar a conèixer la destinació Bages.

El dijous previ a la Transquèia, el 12 de març concretament, a Santpedor, com a municipi amfitrió d'aquesta edició, s'oferirà el sopar de la Temporada Gastronòmica d'hivern on la col verda manresana, la cuina del xup-xup i la rellevància de l'il·lustre cuiner manresà Ignasi Domènech, prendran protagonisme. Sopar popular elaborat pels restaurants Slow Food de la Catalunya Central, moments únics per a compartir, donar suport a la pàgina i gaudir de la gastronomia km0.



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

VERSIÓN
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION



PROPOSTA PELS ÀPATS D'HIVERN... CROQUETES DE PERNIL DE LA MARIA SALA ACOMPANYADES DEL VI NURVA ROSAT DEL CELLER ABADAL

UN PLAT D'APROFITAMENT. DURANT L'ÈPOCA DELS CASAMENTS, REPELEM L'OS DE PERNIL DELS APERITIUS. GUARDAT ENVASAT I CONGELAT, QUAN FINALITZA LA TEMPORADA, EN FEM CROQUETES!

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:

½ L LLET · 75 GR Ceba · 100 GR PERNIL · 1 U OU DUR · 10 GR MANTEGA · 30 GR OLI OLIVA EXTRA VERGE · 75 GR FARINA · 3 GR SAL · OU I PANKO PER ARREBOSSAR-LES

Elaboració: Treballem en una cassola a foc suau l'oli i la ceba ben picada. Una vegada la ceba sigui cuita, afegim la mantega i una vegada desfeta i integrada, afegim la farina sense parar de remenar. Cuita la farina afegim la llet, prèviament escalfada, a poc a poc i remenant. Quan estigui tot integrat afegim el pernil picat i, continuant remenar sense descans, ho deixem coure uns 30/40 minuts. Un cop transcorregut aquest temps, ratllem l'ou dur i provem de sal. Barregem i reservem filmat a pell a la nevera. Un cop refredat, amb les mans netes i enfarinades ja podem fer les croquetes. Les arrebossem amb pa rallat o Panko, les passem per ou batut i les tornem a arreboscar amb el Panko. Llestes per fregir i menjar-les.

Vi rosat Nurva del celler Abadal. El nou rosat d'Abadal elaborat amb les varietats autòctones Mandó, Sumoll i Picapoll negre. Lleuger, elegant i amb bona frescor que ens netejarà la boca després de menjar-nos la croqueta de la Maria. La curiositat del Nurva és que el nom ve de la unió de Núria i Valentí, l'actual matrimoni patriarcal de la família Roqueta.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

ARACELI ROSILLO LUQUE, doctora en història medieval, directora tècnica de l'Arxiu-Biblioteca dels Franciscans de Catalunya i membre de la Comunitat del Convent de Santa Clara

Quina és la teva relació amb el Convent de Santa Clara?

Comença el 2009, gràcies al seu suport vaig dur a terme la meua tesi doctoral sobre la vida de la comunitat des de la fundació del monestir (1322) fins a la arribada de les monges dominiques (1602). Formo part de la Comunitat com a laica. La meua tasca principal es centra en la preservació i difusió de la història i la memòria de les monges amb els seus espais.

Al Bages, tenim suficients actius per a posar en valor el turisme religiós?

I tant, el Bages és un territori ple d'espiritualitat i patrimoni. Tinc un vincle personal amb tres espais, que us proposo visitar (llegiu l'apartat lloc d'interès per visitar).

Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!

(Les respostes completes a www.masdelasala.com/pag/actualitat/)

A part de la figura de Sant Ignasi, en tenim alguna altra per a treure'n pit?

Com a historiadora de les dones religioses m'agradaria posar en valor la figura d'Àngela Margarida Prat, coneguda com a Àngela Serafina nascuda a Manresa l'any 1543, fundadora de les monges caputxines. Va viure episodis místics que la van fer famosa a la ciutat. Us convido de cor a apropar-vos a aquesta dona plena d'un impuls espiritual i vital que va transformar el context religiós del seu moment històric.

