



German's Sala

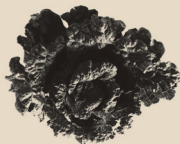
Ivan; ara que tornes a cuinar amb el teu estimat amic i admirat Santí Santamaría, entre guisat i guisat recordat de nosaltres i des de dalt, don'ns un cop de mà com sempre has fet. Et portarem sempre al cor!

El 28 de desembre passat, com si d'una broma de molt mal gust del dia dels Sants innocents es tractés, ens deixava l'Ivan

Sola Baqueró. Un cuiner dels grans entre els grans que per la seva humilitat i valors de vida mai va voler està en primer pla i compartir escenari amb els seus col·legues estrel·lats. A la cuina del Mas de la Sala sempre hi serà present. Ell és el creador, entre molts altres plats, de la Nosta botifarra de Ral d'Ainyó amb confitat de ceba i alls tendres de Cal Climent o l'Hamburguesa de vedella ecològica de Castelltallat, a més d'incomptables, generosos i excel·lents consells. **Gran persona i gran cuiner** vocacional que ens ha deixat massa jove però amb un camí a seguir ple de virtuts: amor per la professió, respecte al producte i autoexigència extrema.

El 28 de desembre passat, com si d'una broma de molt mal gust del dia dels Sants innocents es tractés, ens deixava l'Ivan

# HOLA!



## LLOC D'INTERÈS PER VISITAR... CURSA BELL RACE...



En Marc Ribas ens proposa **una ruta divertida, curiosa, endinsant-se en els boscos de l'entorn del runam salí de Sallent i fer la descoberta del poblat ibèric. Un itinerari tot per senders** que un cop a l'any té un caràcter esportiu en la cursa de la Bell Race a finals de novembre. **Uns 14 a 15 quilometres de recorregut per bosc i petits senders que us portaran a descobrir aquesta petita zona.**

**Sortim de l'hotel Mas de la Sala, direcció la Sèquia de Manresa al tram del Mas de les Coves. Passem per sota de l'Aqüeducte i pel tub que travessa la via del tren. Agafem el sender de la dreta una mica exigent, finalment agafarem la pista forestal fins arribar al poblat ibèric del Cogulló. Des d'aquí les vistes al runam salí són espectaculars** (per la Bell Race s'arriba fins dalt del runam). De tornada, **Sèquia direcció sud fins arribar al Roure Gros i agafar el camí de l'esquerra que s'endinsa pel bosc de la Sala fins a sortir a la via de serveis de la C16. Des d'allà arribar al Mas de la Sala no té secret!**

<http://www.campionatmaqui.com/cursa-bell-race/>  
**Recorregut GPS**

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

### ESDEVENIMENTS AL BAGES

DEL 31 DE MAIG AL 4 DE JUNY:  
À SALLENT, ENRAMADES  
L'1 D'ABRIL / A SÒRIA, FIRA DE RAMS  
L'14 I 15 D'ABRIL / A NAVAS,  
FIRA MEDICAL,  
FIRA DE LA SAL  
EL 4 DE JUNY/  
EL 28 I 29 D'ABRIL / A MÓN SANT  
BENET, ALCIAT  
EL 12 I 13 DE MAIG / A AVINYÓ,  
FIRA DELS MATINERS  
EL 19 I 20 DE MAIG / A MANRESA,  
FIRA DE L'ASCENSIO (EXP. BAGES)  
DEL BAGES

### ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

2 D'ABRIL, DILLUNS DE PÀSQUA, PELS VOLANTS DE LES 12:30 ACTUACIÓ DE LES CARMELLES DE CABRIANES ALS JARDINS DE L'ENTRADA.  
11 D'ABRIL SOPAR "TASTEM EL BAGES AMB CELLER SOLER GIBERT".  
9 DE MAIG SOPAR "TASTEM EL BAGES AMB PASTURES DE CASTELLTALLAT".  
EL 9 I 10 DE JUNY, BENVINGUTS A PÀGES.  
13 DE JUNY SOPAR "TASTEM EL BAGES AMB CELLER OLLER DEL MAS".  
TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, CONSULTU CALENDARI  
CATA DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, CONSULTU CALENDARI

### AGENDA MAS DE LA SALA

2018  
PRIMAVERA

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

CALENDARI	LUNAR	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY
28 JUNY	○ LLUNA PLENA	○ LLUNA PLENA	○ LLUNA PLENA	○ LLUNA PLENA	○ LLUNA PLENA
20 JUNY	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT
13 JUNY	● LLUNA NOVA	● LLUNA NOVA	● LLUNA NOVA	● LLUNA NOVA	● LLUNA NOVA
6 JUNY	○ QUART MINVANT	○ QUART MINVANT	○ QUART MINVANT	○ QUART MINVANT	○ QUART MINVANT
29 MAIG	○ LLUNA PLENA	○ LLUNA PLENA	○ LLUNA PLENA	○ LLUNA PLENA	○ LLUNA PLENA
22 MAIG	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT
15 MAIG	● LLUNA NOVA	● LLUNA NOVA	● LLUNA NOVA	● LLUNA NOVA	● LLUNA NOVA
8 MAIG	○ QUART MINVANT	○ QUART MINVANT	○ QUART MINVANT	○ QUART MINVANT	○ QUART MINVANT
31 MARÇ	○ LLUNA PLENA	○ LLUNA PLENA	○ LLUNA PLENA	○ LLUNA PLENA	○ LLUNA PLENA
24 MARÇ	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT	○ QUART CREIXENT
17 MARÇ	● LLUNA NOVA	● LLUNA NOVA	● LLUNA NOVA	● LLUNA NOVA	● LLUNA NOVA
9 MARÇ	○ QUART MINVANT	○ QUART MINVANT	○ QUART MINVANT	○ QUART MINVANT	○ QUART MINVANT
2 MARÇ	○ LLUNA PLENA	○ LLUNA PLENA	○ LLUNA PLENA	○ LLUNA PLENA	○ LLUNA PLENA

# 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...



**CONTINUEM AMB EL CICLE "TASTEM EL BAGES  
AMB..." I ALTRE COP ELS REGALS DE PRIMAVERA  
EN EL COMERÇ DE PROXIMITAT!...**

L'11 d'abril serà el Josep i la Teresa del Celler **Solergibert** d'Artés qui ens oferiran els seus vins en el sopar del cicle Tastem el Bages amb... El maig, la família Fons-Duocastella de **Cal Biosca i El Mas** serà l'encarregada de portar a taula la vedella ecològica de les Pastures de Castelltallat. I ja a tocar l'estiu, pel juny, l'**Heretat Oller del Mas** serà l'amfitriona maridant els seus caldos. Continuem gaudint mensualment d'aquesta experiència culinària bagenca que va començar amb el Celler Sanmartí maridant els seus vins amb plats elaborats amb senglar; així doncs, **al juny celebrarem el primer aniversari del cicle!** I com cada any, per primavera **explosió de productes de l'horta.** La millor manera de gaudir-ne és acabat de collir i menjat, sacrilegi pel paladar no fer-ho així. Reivindiquem el comerç de proximitat, d'anar a comprar a la botiga de barri diàriament on ofereixen aquestes joies gastronòmiques on a més de tenir el **sabor autèntic,** et regalen unes **proprietats nutritives excepcionals.**

## LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

**"NO PONGAS JAMÁS TU FIRMA  
SIN SABER QUE ES LO QUE FIRMAS  
Y PARA SABERLO HAS DE LEERLO".**

Sembla mentida que aquestes paraules tinguin tanta vigència en el temps actual; tota lletra petita s'ha de llegir i entendre... segurament per entendre-la hom hauria de consultar amb un expert en la matèria! Estafa camuflada a l'ordre del dia.

## I PER LA PRIMAVERA...

### L'HORT DEL MAS DE LA SALA TORNA A RENÉIXER!

I amb el del Mas de la Sala, tots els altres horts que ens abasteixen; el de **Cal Climent del Poal,** el de les **Arnaules de Viladordis** i, aquest any, per primer vegada, el del **Bernat de Cabrianes.** Doneu un cop d'ull des del nostre hort, amb la mirada cap a l'est (direcció Artés) i veureu sota els vostres peus els hivernacles de **Tomàting.** Molta sort a la nova etapa que ja ha començat en **Bernat Casanovas.**

## PROPOSTA PELS ÀPATS DE PRIMAVERA... ELS POSTRES DE LA SÈQUIA; MOUSSE DE MATÓ AMB TEULA GARAPINYADA, ACOMPANYAT DE RATAFIA DEL SINDICAT DEL CELLER COOPERATIU D'ARTÉS

**INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:** 500 gr mató · 50 gr sucre · 100 gr nata · 2 u fulla gelatina · 50 gr ametlla i avellana torrada pelada · 1 u pasta brick · Sucre llustre · Moscatell · Mel

**Elaboració:** Escalfem la nata amb el sucre, posem la gelatina en remull amb aigua freda. Quan arrenca el bull, afegim la gelatina ben escorreguda, incorporem el mató i triturarem. Omplim els motlles i refredem fins a quallar (un dia per l'altre a la nevera). Fem un caramel amb el sucre i afegim els fruits secs una mica picats, bo i calent, ho escampem sobre paper vegetal i pressionem per fer una capa fina. Fem cintes amb la pasta brick de 5 cm d'amplada, empolvorarem amb sucre llustre i ho enforem fins que agafi color. Per la reducció, posem el moscatell al foc amb la mel i deixem reduir fins a la meitat. Per servir, posem al plat una base de la teula garapinyada, el mousse de mató, per sobre la reducció de moscatell i decoram amb la galeta ensucrada. Amb aquest postres volem recrear la Sèquia de Manresa; la galeta garapinyada el subsòl del Pla de Bages amb el mousse de mató blanc com la sal, la cinta cruixent el transcurs del canal i el moscatell, l'aigua. **Ratafia del Sindicat.** De base anisada feta amb nous verdes de noguers d'Artés i herbes aromàtiques característiques de la zona com la farigola, saüc, regalèssia i herba de Sant Joan. Rústica, potent i embadocadora per acabar un àpat i començar una sobretaula.

Bon profit!



## L'ENTREVISTA...

AMB MARC RIBAS SERRA... responsable comunicació Outdoor 365. (Les respostes completes les trobareu a facebook.masdelasala, i al web: masdelasala.com)

**\_365 i el vincle amb el territori, ens pots explicar què feu?** 365 és un grup empresarial del Bages especialista en el món del pedal. Té tres eixos de treball vinculats al territori basats en el tracte personalitzat: botigues (Manresa, St. Fruitós i Vic), reparació i serveis. Organitzem vacances, sortides, viatges, caps de setmana on amb la bicicleta es fa una descoberta del territori, el seu patrimoni, folklore i gastronomia. L'objectiu és viure experiències que generin sensacions i emocions.

**\_Dóna'ns quatre raons perquè un ciclista vingui al Bages a descobrir-lo?** Privilegiat a nivell climatologia, paisatge, gastronomia i patrimoni. I doni per pedalar tant en carretera com en bicicleta de muntanya; Montserrat i Coll d'estenalles, entre altres, són espectaculars! De patrimoni,

des de les barraques de vinya a monuments com la Seu, Sant Benet... la DO i la gastronomia són el tret diferenciador per donar l'experiència. El tracte és l'element final que enganxa i crea el valor afegit.

**\_Què ens falta per se una destinació turística?** La gran pregunta... diria que finalment no ens falta res, tot està sobre la taula. És com voler fer un plat: tens tots els ingredients, la recepta, el cuiner i el serveixes en una taula sense comensals. Segur que està boníssim però on són aquest clients? Cal anar a buscar el públic, el producte el tenim.

