



Germans Sala

Visca la primavera!

Inclusiu i participatiu. Així ho esperem!  
Inclusiu i participatiu. Així ho esperem!  
Inclusiu i participatiu. Així ho esperem!

La jornada de presentació dels reptes que  
han estat treballant durant l'últim any i mig  
les **taules turístiques de Bages Impuls**,

com ha de ser. Altres coses no s'entendria!  
destacat. Vi i gastronomia agafats de la mà,  
basada amb productes km0 - i pren un paper  
que promocionem la gastronomia local  
Fogons del Bages - col·lectiu de restaurants  
**del Bages** on la gastronomia, portada pels

Torna ja la 2<sup>a</sup> edició de Vi-Ba la Fira dels vins  
pot deparar el Bages.

totes les infinites possibles vivències que ens  
llavor per a incitar als lectors a experimentar  
atractius turístics... un llibre que vol ser la

persones que els elaboren, a molts dels  
a la nostra terra, als seus productes, a les  
mesos, com d'un fill es tractés! Una mirada  
**darrets**. Un projecte que s'ha gestat en 9  
primer llibre. **"TASTEM EL BAGES des del  
Mas de la Sala, l'últim any dels vint-i-cinc  
Fira del Bages"**

Aquest hivern hem estat presentant el nostre  
primer llibre. **"TASTEM EL BAGES des del  
Mas de la Sala, l'últim any dels vint-i-cinc  
Fira del Bages"**

**HOLA!**



Fira del Bages

**VI-BA**

**AL BAGES**  
**ESDEVENIMENTS**

EL 6 I 7 D'ABRIL / A MON SANT BENET, ALICIA T  
EL 14 D'ABRIL / A SÚRIA, FIRA DE RAMS I TROBADA GEGANTERA  
EL 4 I 5 DE MAIG / A NAVÀS, FIRA DE DELS MATINERS  
EL 10 AL 12 DE MAIG / AVINYÓ ENRAMADES  
EL 18 I 19 DE MAIG / MANRESA FIRA DE L'ASCENSIÓ (EXPOBAGES)

**ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA**

22 D'ABRIL, DILLUNS DE PASQUA, PELS VOLTANTS DE LES 12:30 ACTUACIÓ DE LES CARMELLES DE CABRIANES ALS JARDINS DE L'ENTRADA.  
EL 1 I 2 DE JUNY, BENVINGUTS A PAGES.  
TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, CONSULTU CALENDARI TAST DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, CONSULTU CALENDARI

**PRIMAVERA 2019**

**AGENDA MAS DE LA SALA**

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

**CALENDARI LUNAR**

**MARÇ**

● LLUNA NOVA 6 MARÇ  
○ QUART CREIXENT 14 MARÇ  
○ LLUNA PLENA 21 MARÇ  
● QUART MINVANT 28 MARÇ

**ABRIL**

● LLUNA NOVA 5 ABRIL  
○ QUART CREIXENT 12 ABRIL  
○ LLUNA PLENA 19 ABRIL  
● QUART MINVANT 27 ABRIL

**MAIG**

● LLUNA NOVA 5 MAIG  
○ QUART CREIXENT 12 MAIG  
○ LLUNA PLENA 18 MAIG  
● QUART MINVANT 26 MAIG

**JUNY**

● LLUNA NOVA 3 JUNY  
○ QUART CREIXENT 10 JUNY  
○ LLUNA PLENA 17 JUNY  
● QUART MINVANT 25 JUNY

## LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

### CAP AL NORD; AVINYÓ I SANT FELIU SASSERRA...

**Avinyó.** En el Centre Cívic d'Avinyó s'ha integrat l'Espai dels Matiners i de la telegrafia. La telegrafia òptica va revolucionar les comunicacions en la Segona Guerra Carlina (la dels Matiners) en el segle XIX. Tot passejant durant uns dos quilòmetres, arribareu a la Torre de Comunicacions on un planell us explicarà el seu funcionament. De tot aquest patrimoni cultural, cada segon diumenge de maig, es desenvolupa la Fira dels Matiners; un seguit d'espectacles de recreació històrica, mostres, activitats i fira comercial centrada en la Guerra Carlina coneguda com la des Matiners (1846/1849).

D'aquí, a **Sant Feliu Sasserra** és un pas. La Ruta dels Serrat Llobater ens dona l'oportunitat de fer un recorregut circular d'uns 12 quilòmetres amb unes vistes impressionants als Pirineus, Montserrat i Montcau. Tornats al poble, el Centre d'Interpretació de la Bruixeria ens transportarà al segle XVII i ens ensenyarà què feien les remeieres, sanadores i coneixedores de la natura per ser perseguides i, fins i tot, executades, acusades de bruixeria. Cada 1 de novembre, la Fira de les Bruixes, ens transportarà als segles XVI i XVII revivint tot aquest fantàstic món tant místic i de pel·lícula.

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...



## BOLETS: MÚRGULES, CAMA-SECS I MOIXERNONS.

**Arribada la primavera tot torna a brollar de vida...** i per fer-nos més afable l'espera de la tardor, els bolets més primerencs ja els tenim a disposar!

**Les múrgules**, varies vegades passades per aigua per deixar-les ben netes, podem tenir la precaució de bullir-les per eliminar un principi tòxic que porten en poca quantitat (sobretot si se'n volen menjar moltes, val la pena fer-ho). Farcir la múrgula, amb foie, per exemple, i passat per la paella amb un fondo de carn, pot ser un plat exquisit. De fet, tant la múrgula com el cama-sec i el moixernó, boníssims per afegir en els guisats o per fer-ne salsa. Els tres els podem assecar per guardar-los i contribuir així a donar varietat de sabors al rebost de casa.

I parlant de rebost, **l'hort de Cal Climent** ja ens dona els alls tendres que escaldats primer i confitats després, els guardem per tot l'any.

**Continuem donant valor al producte de proximitat, de temporada i al rebost per tot l'any!**

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

### “LA CARITAT BEN ORDENADA COMENÇA PER UN MATEIX”.

Per definició, caritat vol dir amor a Déu per sobre de totes les coses, a un mateix i al proïsme compassiu als altres... no vulguem començar per la teulada, sense uns fonaments ben sòlids no podem aixecar la casa. I aquesta base la troben en el nostre interior. Si ens fem forts d'esperit, ho tenim tot de cara per a desenvolupar els valors necessaris per a completar la definició de caritat.

## I PER LA PRIMAVERA...

### SORPRESA PER CONTINUAR CELEBRANT ELS 25 ANYS DEL MAS DE LA SALA!

**Aquest és l'any de les bodes de plata!** L'hem començat amb la publicació del **llibre Tastem el Bages** que el podeu adquirir aquí mateix. Però estigueu atents als nostres comunicats que algun altre acte cultural per festejar l'efemèride tindrem abans d'iniciar l'estiu!



MAS DE LA SALA  
PLA DE BAGES

VERSIÓN  
CASTELLANO



ENGLISH  
VERSION



## PROPOSTA PELS ÀPATS DE PRIMAVERA...

**L'APERITIU; ESCOPINYES FRESQUES AMB LA SEVA SALSA DE MOSTASSA, ACOMPANYAT DE VERMUT MURCAROLS, BLANC O NEGRE, DE LA POBLA DE LILLET**

**INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:** 500 grams escopinyes fresques · Sal, pebre en gra, llimona i vi blanc.

**Per la salsa de mostassa:** 50 gr mostassa d'estragó · 1 cullerada petita de vinagre · 3 cullerades grans d'oli d'oliva extra verge · Sal i pebre negre

**Elaboració:** Rentem les escopinyes amb aigua amb sal. En un cassó, les posem a foc viu amb tots els ingredients al gust (la llimona la podem espremer). Tapem i sacsegem el cassó per tal d'anar remenant-ho fins que les escopinyes s'obrin. Apartem del foc i deixem refredar, tapat per aconseguir la integració de totes les olors.

Per la salsa, cal posar tots els ingredients en un bol i barrejar-ho fins a quedar homogeni.

Treure les closques és opcional, i les banyem amb la salsa. Millor deixar-les una bona estona abans de fer gana amb l'aperitiu.

**Vermut Murcarols.** *Recepta artesana, recuperada de la tradició familiar que combina més de 40 plantes aromàtiques i diversos vins. Envellit en petites botes de roure. El negre, amb olor de plantes aromàtiques i de regalèssia, lleugerament amarg i molt digestiu. El blanc, delicat, suau al gust i aroma agradable.*

Bon profit!



## L'ENTREVISTA...

AMB ANTONI DAURA I JORBA, llibreter i editor, corresponsable de Llibres Parcir SL (Manresa) i vicepresident de la Unió de Botiguers i Comerciants de Manresa.

**Per a un Bages turístic, com veus el comerç de proximitat com a tractor**

**turístic?** El fenomen del turisme és clarament transversal. Això vol dir que el visitant, quan va a conèixer i passejar per un indret determinat, ho fa sempre amb una mirada global. El paisatge i el patrimoni històric i artístic en són les seves senyes d'identitat. Però, al seu costat, la importància dels serveis i, especialment, del comerç local és un element indispensable que també confereix caràcter i personalitat.

**En aquest concepte de km0, què aporta la llibreria al territori?** En un món

cada vegada més globalitzat, on determinats productes, com el llibre, es poden trobar i comprar en asèptics establiments de comerç electrònic i grans superfícies, el fet de poder rebre assessorament personal i triar i

remenar en uns espais propers i especialitzats és un actiu a tenir molt en compte.

**Què significa el segell que ostenteu “Llibreria de referència”?** Es tracta d'un segell relativament jove que vol posar en valor la important tasca cultural que aporten les llibreries catalanes en pro de la lectura. La voluntat és identificar-nos preferentment com a comerços de qualitat i professionals. Per això l'exigència tècnica és alta i especialment rigorosa, auditada per l'agència oficial AENOR.

Moltes gràcies. Salut!

