

CALENDARI LUNAR

MARÇ

- QUART CREIXENT 2 MARÇ
- LLUNA PLENA 9 MARÇ
- QUART MINVANT 16 MARÇ
- LLUNA NOVA 24 MARÇ

ABRIL

- QUART CREIXENT 1 ABRIL
- LLUNA PLENA 8 ABRIL
- QUART MINVANT 15 ABRIL
- LLUNA NOVA 23 ABRIL
- QUART CREIXENT 30 ABRIL

MAIG

- LLUNA PLENA 7 MAIG
- QUART MINVANT 14 MAIG
- LLUNA NOVA 22 MAIG
- QUART CREIXENT 30 MAIG

JUNY

- LLUNA PLENA 5 JUNY
- QUART MINVANT 13 JUNY
- LLUNA NOVA 21 JUNY
- QUART CREIXENT 28 JUNY

PRIMAVERA 2020

AGENDA MAS DE LA SALA

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

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

3 DE MARÇ, A SORT, SOPAR MARIDATGE, CAFÈ PESSETS/CELLER SANMARTÍ I MAS DE LA SALA/CELLER BATLLIU DE SORT.

DILLUNS DE PASQUA 13 D'ABRIL, 12:30 ACTUACIÓ CARMELLES DE CABRIANES. 29 DE MAIG, SOPAR 25È ANIVERSARI DO PLA DE BAGES. ORGANITZAT PER LA CONFRARIA

EL 6 I 7 DE JUNY, BENVINGUTS A PAGÈS.

TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, CONSULTEU CALENDARI TAST DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, CONSULTEU CALENDARI

ESDEVENIMENTS AL BAGES

4 D'ABRIL / A SALLENT VISITA GRATUÏTA AL POBLAT IBÈRIC DEL COGULLÓ

5 D'ABRIL / SÚRIA, EL FIRA DE RAMS I TROBADA GEGANTERA

25 I 26 D'ABRIL / A MÓN SANT BENET ALICIA T

EL 25 I 26 D'ABRIL / NAVÀS FIRA DE PRIMAVERA

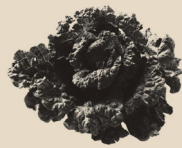
DEL 8 AL 10 DE MAIG / AVINYÓ FIRA DELS MATINERS.

16 I 17 DE MAIG / MANRESA FIRA DE L'ASCENSIÓ (EXPOBAGES)

DEL 5 AL 7 DE JUNY / MANRESA FESTA VI-BA DELS VINS DEL BAGES

6 I 7 DE JUNY / CARDONA FIRA MIEVAL, FESTA DE LA SAL.

DEL 11 AL 15 DE JUNY / SALLENT ENRAMADES



HOLA!

Acabat l'any del nostre 25è aniversari, amb il·lusions renovades, engegarem el camí amb compte enrere inclòs per a encarar el 50è!

Bromes a part, el dia 1 d'abril iniciem la nostra singular **experiència enoturística per tal de conscienciar-nos que som un territori vitivinícola excel·lent.** De dilluns a divendres a les 11 del matí i els dissabtes a les 12 del migdia, amb reserva prèvia us espera una visita guiada **d'introducció a la nostra Denominació d'Origen Pla de Bages** per només 12€ i amb tast de 3 vins inclòs. El camí d'entrada amb els ceps plantats a banda i banda és l'excusa perfecte per a endinsar-nos en la història, la tradició i el saber fer de la nostra comarca. I el celler, és l'espai ideal per a fer el tast dels vins que el nostre sommelier Christian ens proposarà.

Desitgem us animeu a viure-la i la gaudiu intensament.

Germans Sala



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

MIRADOR DE MONTSERRAT DE CASTELLBELL I EL VILAR

Castellbell i el Vilar, situat a l'entrada sud del Bages entre els dos Parcs Naturals bagencs, el de Montserrat i el del Montcau, ha habilitat un punt d'observació de la serralada de Montserrat en el nucli de Sant Cristòfol, direcció a Marganell. A partir d'una estructura d'acer corten, s'identifiquen els cims i les roques més emblemàtiques. A més, incorpora una descripció dels tres monestirs de la muntanya i relata un esbós de llegendes i mitologies que han acompanyat la història d'aquest entorn natural. Alhora, s'ha pensat amb una estructura que permet fer selfies als visitants i curiosos.

Un molt bon lloc per a contemplar **la bellesa i la majestuositat de la Nostra -la bagenca- Cara Nord de Montserrat, la més feréstega i escarpada de totes.**

Estem convençuts que tots els pobles bagencs tenen un indret idoni, prou atractiu per sí sol, per a fer-hi un mirador com aquest. Manresa des de La Cova o dalt el Campanar de La Seu o pujant el cim del Collbaix, a Sallent des del penya-segat de Roques Albes o la increïble Muntanya de Sal del Cogulló, per posar alguns exemples. Les vistes a la cara més maca de Montserrat ens uneixen com a territori!

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...



BUIDAR EL REBOST!

L'horta per primavera comença a donar els seus fruits. És el moment, si s'ha fet una bona gestió, d'anar exhaurint les provisions en forma de conserves o congelades que es varen elaborar en la passada primavera/estiu per a donar cabuda als productes de la nova temporada. Gaudir de pèsols bagencs, per posar un exemple, tot l'any és un plaer. Tot és positiu; per la butxaca, pel gust, per la sostenibilitat, per l'economia de mercat local, per l'autoestima culinària...

Evidentment quan n'és temporada, la feina se't gira de sobte però t'oblides tot l'any i el que és més important, en gaudeixes tot l'any!

Deixeu-vos aconsellar per la fruïteria de confiança per quan heu de fer rebost d'un producte o un altre segons el moment àlgid respectiu. O aneu als mercats setmanals on els pagesos us els apropren, o directament a l'explotació agrària. En aquest sentit, la casa de pagès de la família Casasayas, Les Arnaules de Viladordis de Manresa, està a punt d'obrir un espai per acollir el consumidor d'aquest producte local, de temporada i boníssim en tots els aspectes!

LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

“ÚSALO TODO SI TE PARECE, Y NO ABUSES DE NADA YA QUE TODOS LOS ABUSOS SON PERJUDICIALES”

Gran criteri per definició, la virtut normalment resideix en l'equilibri dels extrems. Parlant d'alimentació, menja de tot sense afartat-te de res. D'exercici, sigues prudent i no vulguis córrer 20 quilòmetres el primer dia. De feina, no et vulguis menjar el món al primer dia, pas a pas i bona lletra, vaig a poc a poc que tinc pressa... i sigues agraït de poder-ho anar trampejant!

I PER LA PRIMAVERA...

LA MUNTANYA DE SAL DEL COGULLÓ AGAFA PROTAGONISME

El 27 d'abril, al CAT Sallent situat entre el barri sallentí de la Butjosa i l'estació de servei del Lleó, acollirà la **4ª Jornada de Bages Impuls** amb la col·laboració de Bages Turisme. Aquest any el motiu de la mateixa serà la presentació en societat del **runam salí del Cogulló com a oportunitat de fer-hi coses tan diverses com la imaginació col·lectiva sigui capaç de definir.** La finalitat és fer servir aquest actiu en desús i pendent de ser desmantellat, com a reclam per a donar a conèixer la comarca i en especial el seu potencial turístic.



PROPOSTA PELS ÀPATS DE PRIMAVERA... ALBERGÍNIA BLANCA MANRESANA ESCALIVADA I FORMATGE DE CABRA GRATINAT, ACOMPANYAT DEL VI BLANC GEWÜRZTRAMINER MAS DE ST. ISCLE.

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: 800 grams albergínia blanca manresana escalivada · 400 grams formatge de cabra tendre de Làctics Casanueva (artelac) · 200 grams barreja d'enciams de l'hort de Les Arnaules · Sal, pebre, oli d'oliva extra verge del Bages i flors comestibles

Elaboració: Quan és temporada, talleu la cua de les albergínies –tingueu cura de no punxar-vos amb les espines– i feu-les-hi unes incisions amb el ganivet. Forn a 220º uns 25 minuts. Peleu-les, talleu-les a tires i en traieu les llavors. Envaseu-les i congeleu. Quan les vulgueu menjar, descongeleu a la nevera ben escorregudes.

Feu un timbal amb l'albergínia, poseu el formatge llescat, i doneu volum amb els enciams. Amaniu bé i ja per acabar, decoreu amb les flors.

Vi blanc Gewürztraminer Mas de Sant Iscle. De color groc pàl·lid, net i brillant. Fresc i elegant amb notes florals pròpies, de rosa i gessamí, que ens dona la varietat gewürztraminer.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

AMB JORDI LUDEVID ANGLADA, arquitecte i expresident del "Consejo Superior de los Colegios de Arquitectos de España".

Quina reflexió ens faríes com a president del CSCAE i com a vicepresident de la Unió Mundial de les Professions?

Han estat vint anys treballant a les institucions professionals després de vint anys treballant pels municipis. Les professions són molt valuoses però estan molt devaluades i necessiten un canvi radical per tal de que puguin esdevenir inspiradores d'una nova ciutadania apte per a una nova societat; la digital.

Ens pots fer 5 cèntims dels objectius o reptes que té la taula que estàs impulsant sobre el futur dels 4 pobles miners del Bages?

Portem un any i mig i hem generat vint i cinc idees oportunitat, de futur. Voldria ser una modesta contribució de nova ciutadania. És a dir, civisme i coneixement, junts. Només progressen els territoris que tenen projecte propi, i això no ho poden fer els ajuntaments sols, és la gent qui el sustenta.

Només cal mirar al voltant. Ah! i no tot es pot fer, cal escollir.

Com veus el sector turístic en l'àmbit d'aquesta taula d'innovació?

El turisme és fer gaudir a d'altres del territori i treure'n rendiment. Tot el que sigui posar en valor els nostres actius i convertir amenaces en oportunitats, finalment genera oportunitats turístiques. Això és el que caldria fer i estem fent amb la sal. La sal en positiu, com a la Mina de Cardona. El turisme necessita un producte autèntic, arrelat, creïble per ensenyar i ser gaudit. I en això crec que tenim un llarg i profitós camí per córrer.

Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!

