

# HOLA!

Al Mas de La Sala estem de novetats!

S'ha adequat l'entrada i ampliat els jardins. Amb un acord amb els Cellers que integren la Denominació d'Origen Pla de Bages,

que ens honora, s'han plantat catorze

ceps; cada Celler dels treze n'ha plantat!

apadrinat un i, el catorze; per testimoniar les nostres arrels vinícoles familiars, ha sorgit de l'empelt de la parra que ja existia en aquest

indret, testimoni d'altres temps. El nostre

besavi Valent va poder superar la fil·loxera

replantant tota la vinya però no va poder

amb la manca de jornalers al camp degut a

la forta industrialització que va haver-hi en la

primera meitat del segle XX. En el transcurr

del petit passeig d'accés, envoltada pels ceps,

s'erigeix la barraca de vinya, construcció de

l'olivera.

Moltes gràcies DO Pla de Bages i bon vi!

Germanes Sala

MAS DE LA SALA  
PLA DE BAGES



## AGENDA MAS DE LA SALA

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

### ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

DILLUNS DE PASQUA, PELS VOLTANTS DE LES 12:30H

ACTUACIÓ DE LES CARAMELLES DE CABRIANES ALS JARDINS DE L'ENTRADA

DEL 17 AL 19 DE JUNY, BEVINGUTS A PAÏS

TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, CONSULTU CALENDARI

CATA DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, CONSULTU CALENDARI

### ESDEVENIMENTS DE BAGES IMPULS

25 D'ABRIL, MUSEU DE LA TÈCNICA,  
JORNADA MICRO PROJECTES TURÍSTICS AL BAGES

DEL 20 AL 22 DE MAIG, A LA PLANA DE L'OM,  
EXPOBAGES, MOSTRA DEL BAGES TURÍSTIC

### AL BAGES ESDEVENIMENTS

EL 8 DE MAIG/AVINYÒ,  
FIRA DELS MATINERS

EL 21 I 22 DE MAIG/SANT VICENÇ  
DE CASTELL, BALL DE GITANES

DEL 26 AL 30 DE MAIG/SALLENT  
ENRAMADES

FIRA DE PRIMAVERA  
EL 9 I 10 D'ABRIL/NAVÀS

EL 30 D'ABRIL, L'1 DE MAIG/  
MÓN SANT BENET, ALCIAT

FIRA MEDIEVAL, FESTA DE LA SAL  
EL 4 I 5 DE JUNY, GARDONA

EL 4 I 5 DE JUNY/SANT VICENÇ  
DE CASTELL, FIRA DEL VAPOR

FIRA DE L'ASCENSIO  
EL 8 DE MAIG/MANRESA

CALENDARI  
LUNAR

MARÇ

● QUART MINVANT

2 MARÇ

● LLUNA NOVA

9 MARÇ

● QUART CREIXENT

15 MARÇ

● LLUNA PLENA

23 MARÇ

● QUART MINVANT

31 MARÇ

ABRIL

● LLUNA NOVA

7 ABRIL

● QUART CREIXENT

14 ABRIL

● LLUNA PLENA

22 ABRIL

● QUART MINVANT

30 ABRIL

MAIG

● LLUNA NOVA

6 MAIG

● QUART CREIXENT

13 MAIG

● LLUNA PLENA

21 MAIG

● QUART MINVANT

29 MAIG

JUNY

● LLUNA NOVA

5 JUNY

● QUART CREIXENT

12 JUNY

● LLUNA PLENA

20 JUNY

● QUART MINVANT

27 JUNY

## LLOC D'INTERÈS PER VISITAR... EL CARRER DEL BALÇ DE MANRESA...



**EL CARRER DEL BALÇ**, que formava part del nucli de la ciutat medieval sorgit a l'entorn del mercat a la plaça Major, és un magnífic exemple de l'urbanisme medieval conservant encara l'essència de l'ambient de l'època.

De traçat estret i sinuós. El carrer s'adapta al perfil d'una balcera, amb diferents nivells esglaonats, i discorre sota els porxos que s'aixequen entre casa i casa per tal d'aprofitar l'espai escàs que hi havia a l'interior de la ciutat murallada.

#### Horaris:

**Dissabte de 10:00 a 14:00h i de 17:00 a 20:00h**

**Diumenge i festius de 10:00 a 14:00**

**Entre setmana, amb reserva prèvia**

Contacte: [carrerdelbalç@ajmanresa.cat](mailto:carrerdelbalç@ajmanresa.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



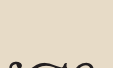
MAS DE LA SALA  
PLA DE BAGES

# ALMANAC

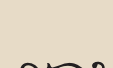
DEL MAS DE LA SALA



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...

## PEBROTS, CARBASSONS, NESPRES, PRUNES, ALBERCOCS I MADUIXES...

**Al bon temps, bona cara!** Progressivament, a mesura que s'acosta l'estiu, van apareixent nous productes; **espàrrecs, pèsols i faves...** i pel maig ja comencem amb els **pebrots i els carbassons** tot esperant l'oclusió de l'estiu. I les fruites, quedant enrere les cítriques, comencen a aparèixer les dolces i sucoses; **nespres i prunes...** tot un recital de productes que omplen de color el cabàs de tornada del mercat!

Sabíeu que el **carbassó** va arribar d'Amèrica i ara és un element bàsic de la cuina mediterrània? I que la seva flor és comestible, molt apreciada a la cuina mexicana, i que a primera hora del matí és oberta i quan el sol comença a picar, es va tancant? Proveu-la fregint-la amb tempura, una delícia!



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

**Aquesta dita la sentíem en boca del nostre pare Joan, la reproduïm tal com la deia:**

"Si a los veinte no quieres,  
si a los treinta no sabes,  
si a los cuarenta no puedes,  
si a los cincuenta no tienes,  
nunca jamás sabrás, podrás ni tendrás".

**La vida és un seguit d'etapes,** i a cada una li pertoca perseguir els seus corresponents objectius. En la mesura que es van assolint, s'inicien les etapes posteriors... i al final, **tot està bé si ets feliç!**

## I PER LA PRIMAVERA... EL JARDÍ DEL MAS DE LA SALA S'HA FET GRAN...

Aproveu per **regalar-vos una estoneta de tranquil·litat** gaudint del vermut que us ofereix el Mas de La Sala. **Cerveses i vermuts artesans i de proximitat.** Qualsevol hora és adequada per assaborir **el plaer de l'aperitiu a l'aire lliure** que tan i tan popular era en èpoques no tan llunyanes...



MAS DE LA SALA  
PLA DE BAGES

## PROPOSTA PELS ÀPATS DE PRIMAVERA... AMANIDA DE L'HORT I CALÇOTS AMB LA SEVA Salsa ACOMPANYAT DEL VI BLANC RICARDIS DE MAS DE SANT ISCLE

**INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:** Variat d'hortalisses i verdures per menjar en cru; tipus enciam, pebrot, carbassó... i 12 calçots.

**Salsa de calçots:** 8 tomàquets madurs · 1/2 cabeça d'all · 100 gr ametlla torrada · 50 gr avellana torrada · 1 ou dur · oli d'oliva · pa torrat · julivert · vinagre · sal.

**Elaboració:** Netegeu i tal·leu al vostre gust les verdures i hortalisses que hi vulgueu posar-hi. A foc viu, escaliveu els calçots. Com a segona opció, si us és impossible fer el foc, feu servir el forn per coure'ls. Una vegada fets, els peleu com si féssiu la calçotada i en tal·leu la part blanca en tres trossets.

Per fer la salsa, poseu al forn els tomàquets i els alls. Una vegada escalivats els peleu i ho tritureu amb tots els ingredients. Salpebreu i amaniu al gust.

*Vi blanc Ricardis de Mas de Sant Iscle. Jove, fresc, elegant, fi i expressiu cupatge a partir de les varietats Sauvignon Blanc i Picapoll.*

Bon profit!



## L'ENTREVISTA...

AMB TONI MASSANÉS, director de Fundació Alicia.  
(les respostes completes les trobareu a [facebook.masdelasala](https://www.facebook.com/masdelasala))

**La Fundació Alimentació i Ciència (Alicia) és un referent mundial, creus que els bagencs us coneixem prou bé? No ho sé. Segurament ben bé que fem, no. És un laboratori d'investigació culinària que treballa per aconseguir que tothom tingui un menjar més sa, sostenible i bo.**

**Col·laboreu i lidereu projectes turístics de la comarca, com veus el futur? Manresa 2022 és una oportunitat única, sabent que tots els atractius turístics s'han de desenvolupar i complementar, articulant-se a la resta del País, i amb l'enogastronomia com a valor cada cop més buscat. A Alicia, a part de les recerques i projectes de dinamització gastroturística, organitzem Alicia't, el 30/04 i l'1/05. Durà al Bages milers de famílies, foodies i cuiners a fer activitats de cuina sana, fàcil i divertida, els productes locals i la gastronomia de les comarques barcelonines.**

**De tots els treballs que heu fet, quin resultat t'ha sorprès més? Cada treball hi apliquem mètode, rigor científic i molta creativitat. Sigui el multipremiat Programa TAS d'educació en salut per adolescents a l'escola, sigui la promoció de l'albergínia blanca d'entre altres, sigui les eines per ajudar als que pateixen malalties, sigui les campanyes sobre pobresa infantil, malbaratament... Ara ens il·lusiona organitzar el Benvinguts a Pagès, del 17 al 19/06 per visitar explotacions agràries, i menjar i dormir als establiments compromesos amb els productes locals com el vostre.**

