



Germans Sala

D'igual manera, l'economia també s'hauria d'anar recuperant. Si bé és cert que hi ha moltes persones que fa molt de temps no ingressen cap sou, la majoria ja sigui per no haver deixat de treballar o per estar en ERTO, tenen uns recursos econòmics que, quan les restriccions de mobilitat s'abolixin, el consum es reprendrà i l'economia començarà altre cop a caminar. **Així ho esperem!**

compleixin.

"A l'estiu, tota cua viu. Però a la primavera, també", o, "la primavera, la sang altera". Complet l'any del Coronavirus, ja sigui per que cada dia hi ha més persones vacunades o per les ganes que tenim tots de deixar el mason enrere, el cert és que l'atmosfera transmet uns aires de fer, de sortir, de recuperar la vida perduda, fins i tot diríem d'alegria! Avui més que mai els missatges que ens donen els refranys prenen un protagonisme de desig inèdit per a que es compleixin.

HOLA!



LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

AERÒDROM DE PLA DE BAGES DE SALLENT

Proposta del Miquel Mesegué: Molt a prop del Mas de la Sala, tenim l'Aeròdrom de Sallent Pla de Bages. Si no hi heu estat mai, és una visita molt recomanable.

Amb unes instal·lacions renovades, l'aeròdrom ens ofereix els serveis de: vols d'Ultralleuger, vols amb Paramotor, vols amb Helicòpter i vols en Globus. **Encara que només sigui per mirar, l'espectacle us captivarà, sobretot si veniu amb nens.**

Disposen també d'un servei de Bar i pots reservar per a fer la teva Barbacoa. Per qualsevol reserva al camp de vol podeu trucar al 627834008.

Ah, i si sou de fora de la comarca i no voleu matinar massa per veure sortir els globus, (8h del matí), teniu l'allotjament perfecte al Mas de la Sala per sopar i dormir a 5 minuts del camp de vol.

(Per assegurar-vos de que hi haurà enlairament de globus podeu consultar al telèfon: 670238472).

I no us oblideu la càmera!!

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

DILLUNS DE PASQUA, 4 D'ABRIL, 12:30 ACTUACIÓ CARAMELLES DE CABRIANES
TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, CONSULTEU CALENDARI
TAST DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, CONSULTEU CALENDARI

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

AGENDA
MAS DE LA
SALA
2021
PRIMAVERA

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

ESDEVENIMENTS AL BAGES

(SI NO ES CANCEL·LA PER PANDEMIA)

28 DE MARÇ / SÚRIA, EL FIRA DE RAMS I TROBADA GEGANTERA
31 D'ABRIL / A CABRIANES
CARAMELLES
EL 17 I 18 D'ABRIL / NAVÀS
FIRA DE PRIMAVERA
EL 26 I 27 D'ABRIL / MÓNSANTBENET
ALICIA T
DEL 7 AL 9 DE MAIG / AVINYÓ
FIRA DELS MATINERS
9 DE MAIG / MANRESA
BENS BATECS SOLIDARIS

15 I 16 DE MAIG / MANRESA
FIRA DE L'ASCENSIO (EXPORGES)
DEL 3 AL 7 DE JUNY / SALLENT
ENRAMADES
DEL 4 AL 6 DE JUNY / MANRESA
FESTA VI-BA DELS VINS DEL BAGES
5 I 6 DE JUNY / GARDONA
FIRA MEDIEVAL, FESTA DE LA SAL
FIRA DE LA SALA

CALENDARI LUNAR

MARÇ

● QUART MINVANT
○ LLUNA NOVA
○ 6 MARÇ

○ LLUNA NOVA
○ 13 MARÇ

● QUART CREIXENT
○ 21 MARÇ

● LLUNA PLENA
○ 28 MARÇ

ABRIL

○ QUART MINVANT
○ 4 ABRIL

○ LLUNA NOVA
○ 12 ABRIL

● QUART CREIXENT
○ 20 ABRIL

● LLUNA PLENA
○ 27 ABRIL

MAIG

○ QUART MINVANT
○ 3 MAIG

● LLUNA NOVA
○ 11 MAIG

● QUART CREIXENT
○ 19 MAIG

● LLUNA PLENA
○ 26 MAIG

JUNY

○ QUART MINVANT
○ 2 JUNY

● LLUNA NOVA
○ 10 JUNY

● QUART CREIXENT
○ 18 JUNY

● LLUNA PLENA
○ 24 JUNY

COLLITA KMO. TEMPS DE...

BACALLÀ!

Normalment entre finals d'hivern i ja entrada la primavera ens arriba la Quaresma, temps de preparació per a la Setmana Santa i la Pasqua. I la tradició ens diu, sobretot pels divendres de quaresma, no menjar carn. I com les tradicions venen de lluny, el peix que es podia consumir en les terres d'interior com les nostres o eren de riu o eren conservats en sal. Tots els tipus de peix són vàlids però **pel seu sabor després de dessalar-lo n'hi ha un que en sobresurt: el Bacallà!** Des de que els bascos, per allà l'any 1000 els cacessin a les costes de Terranova i més tard es comercialitzés per tota la Península Ibèrica entrant pel port de Bilbao, el bacallà va anar substituint paulatinament el consum majoritari de les altres espècies autòctones de la mediterrània. De totes maneres, la varietat ens diferencia, i mai s'ha deixat de consumir els altres peixos, i sinó, digueu-li a la nostra estimada Arençada!!! L'Església el va popularitzar per Quaresma i el nostre reconegut mestre cuiner manresà Ignasi Domènec el va popularitzar a les cuines de les primeres fondes catalanes. El Bacallà a la manresana és l'estendard de les receptes ignasianes!



PROPOSTA PELS ÀPATS DE PRIMAVERA... LA FIDEUADA A LA MARINERA DELS DIMARTS ACOMPANYAT DEL VI BLANC L'ESCLETXA DE SANT MIQUEL D'OLÓ. DES DELS INICIS DEL MAS DE LA SALA, EN EL MENÚ DELS DIMARTS, COM A PLAT FIX, S'OFEREIX LA FIDEUADA!

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: 300 grams fideus nº 0 - 2 cebes - 3 dents d'all - 2 tomàquets madurs - 300 grams de sípia - Fumet de peix, allioli, oli d'oliva verge extra, pebre vermell dolç, sal - Marisc al gust (musclos, cloïsses, gambes...)

Elaboració: Sofregir la ceba ratllada a la paella, deixar coure i afegir l'all trinxat. Unes voltes i afegir el tomàquet ratllat. Quan tot estigui sofregit i salat, afegir la sípia tallada a daus petits, unes voltes i mullar-ho amb el fumet de peix per estovar-la. Una vegada tot cuit i evaporat el fumet, posar-hi els fideus fins enrossir-los. Afegir la tinta de la sípia que s'ha reservat prèviament, el pebre vermell dolç i, a gust, una mica d'allioli. Cobrir de fumet, rectificar de sal i afegir el marisc. Foc viu 5 minuts i uns 10 al forn a 160°. Servir amb l'allioli a part.

Viblanc l'Escletxa de Sant Miquel d'Oló. Chardonnay, criança amb mares fines durant 8 mesos aconseguint un vi estructurat, amb volum, frescor i sedositat.

Bon profit!



LES DITES DE L'AVI... SABIEU QUE...

**"NO MOLESTIS MAI A NINGÚ, I SI HO FAS
IMPENSADAMENT, DIGA-LI TOT SEGUIT,
PERDONI'M"**

Més que una dita és una lliçó per a ser persona de bé. El demanar perdó és l'última (o primera) acció que hom té a disposició per a esmenar l'error comès. Ara bé, cal que sigui de cor, és a dir, que s'estigui penedit ja que del contrari, potser hauràs quedat bé davant l'ofès, però en cap cas davant la teva consciència.

I PER LA PRIMAVERA... EL MAS DE LA SALA A CASA

Des de finals de l'any passat, segurament propulsat per la urgència de les limitacions pandèmiques, amb la col·laboració de dues empreses bagenques, Mengem Bages i Fresc a casa, s'ofereixen plats tradicionals amb productes km0, elaborats a la cuina del Mas de la Sala i servits a domicili.

Per a fer els vostres àpats i celebracions a casa, entreu a les webs:

www.mengembages.coop | www.frescacasa.online



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

VERSIÓN
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION



L'ENTREVISTA...

AMB MIQUEL MESEGUÉ, director i soci fundador de l'empresa de Vols en Globus Kon-Tiki.

Què és el que més impacta als clients del cel del Bages?

Al Bages tenim de tot: camps, rius, muntanyes, boscos, i habitualment gaudim d'una esplèndida meteorologia, l'espectacle ja és magnífic. Però una de les coses que més impacten, és quan travessem el núvol. Al sortir-ne se senten els Oh! dels passatgers: Montserrat, Montcau, Montseny i quan gires el cap l'imponent Pirineu! Tot i això, la foto més repetida és la de l'ombra del globus projectada sobre els núvols i un petit arc de St. Martí que s'hi forma (l'espectre de Brocken), al·lucinant!

Creus que al Bages hi ha prou oferta per crear una destinació basada en activitats aèries?

Dos aeròdroms. Activitats com, paracaigudisme, vols d'avioneta, ultralleugers, parapent, paramotor, globus i aeromodelisme. Orografia del terreny, situació geogràfica, així com les bones condicions

meteorològiques habituals, podem concloure que sí, i de primer ordre!

Com veus el futur post-covid?

Venim d'un any molt negre, el futur només el puc veure bé! Crec que la gent està esperant per sortir i gaudir de totes les coses que no hem pogut fer en els darrers temps. Confio que el client local (català) ajudarà a tirar endavant el sector turístic amb molta empenta. Pel 2022 espero que s'hi pugui afegir el client estranger.

Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!

