

## CALENDARI LUNAR

### MARÇ

- LLUNA NOVA 2 MARÇ
- QUART CREIXENT 10 MARÇ
- LLUNA PLENA 18 MARÇ
- QUART MINVANT 25 MARÇ

### ABRIL

- LLUNA NOVA 1 ABRIL
- QUART CREIXENT 9 ABRIL
- LLUNA PLENA 16 ABRIL
- QUART MINVANT 23 ABRIL
- LLUNA NOVA 30 ABRIL

### MAIG

- QUART CREIXENT 9 MAIG
- LLUNA PLENA 16 MAIG
- QUART MINVANT 22 MAIG
- LLUNA NOVA 30 MAIG

### JUNY

- QUART CREIXENT 7 JUNY
- LLUNA PLENA 14 JUNY
- QUART MINVANT 21 JUNY
- LLUNA NOVA 29 JUNY

# PRIMAVERA 2022

## 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, 18 D'ABRIL, 12:30 ACTUACIÓ CAMELLES DE CABRIANES. TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, CONSULTEU CALENDARI TAST DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, CONSULTEU CALENDARI

### ESDEVENIMENTS AL BAGES

A NAVARRÈS, EL 2 I 3 D'ABRIL, MONACÀLIA, LA FIRA DE L'ABAT.

A SÚRIA, EL 10 D'ABRIL, FIRA DE RAMS I TROBADA GEGANTERA.

A SANT SALVADOR DE GUARDIOLA, EL 24 D'ABRIL, FESTA DE SANT MARC, LA FESTA DEL PA, EL VI I LES TRADICIONS.

A SANTPEDOR, EL 30 D'ABRIL I EL 1 DE MAIG, SANTPEDOR EN FLOR.

A CASTELLGALÍ, EL 1 DE MAIG, FIRA DEL PANELLET.

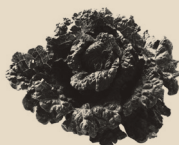
A AVINYÓ, EL 8 DE MAIG, FIRA DELS MATINERS.

A MANRESA, EL 21 I 22 DE MAIG, EXPOBAGES I FIRA DE L'ASCENSIÓ.

A SANT VICENÇ DE CASTELLET, EL 28 I 29 DE MAIG, FIRA DEL VAPOR.

A MANRESA, EL 3, 4 I 5 DE JUNY, FIRA VIBA, LA FIRA DEL VI DEL BAGES.

A CARDONA, EL 4 I 5 DE JUNY, FIRA MIEVEAL, FESTA DE LA SAL.



## BENVINGUDA...

Recordem ara fa l'any, en aquest mateix apartat, compartim la sensació de que començava l'espiral positiva en la recuperació de la llibertat capada d'arrel per les restriccions de la Covid a més d'iniciar-se l'acceleració del motor econòmic. Aquesta espiral es va troncar de cop a les portes del Nadal on, altre cop, per l'expansió en els contagis, revivíem les prohibicions de nou.

A hores d'ara, quasi ja no es parla de la pandèmia, fins i tot després de dos anys sense tenir notícies seves, ja tornem a tenir contagis de la grip! L'única imposició que ens queda abolir és l'ús de la mascareta en interiors. Per tant, sabent el perill que correm afirmant-ho, l'espiral torna a ser positiva. En quan a la desaparició de les mesures per a prevenir l'expansió de la pandèmia, no així en la recuperació econòmica. Un altre desastre, humanitari i econòmic, ens ha sobrevingut; la guerra a Ucraïna. Falta de matèries primeres, encariment desorbitat de l'energia i dels aliments fan que el panorama econòmic sigui desolador.

Desitgem que les aigües tornin a encalmar-se, que es pugui certificar un bon tractat de pau per a totes les parts i, per què no, que les actuals hostilitats es converteixin en futures oportunitats de bona entesa entre Europa i Rússia.

**I mentre tant, anem fent camí... bona primavera!**

Germans Sala



**MAS DE LA SALA**  
PLA DE BAGES  
Restaurant - Hotel \*\*\*\*\*

## LLOC D'INTERÈS PER VISITAR... MÓN SANT BENET



**Proposta de la Nina Pont.** Molt a prop del Mas de la Sala es troba Món Sant Benet projecte cultural, turístic i de lleure d'una gran singularitat, inaugurat al terme de Sant Fruitós de Bages el novembre del 2007 i impulsat per la Fundació Catalunya La Pedrera. Un conjunt únic on s'hi troba un monestir medieval a escassos metres d'un innovador centre internacional de recerca en cuina. **I tot en un entorn natural incomparable.**

**A més, el restaurant L'Ò ostenta per 9è any consecutiu l'estrella Michelin.** Oferta gastronòmica de primer ordre on la cuina amb productes de proximitat, molts d'ells extrets dels mateixos horts de St. Benet, i la tradició es conjuguen de la mà del xef Ivan Margalef per a oferir una cuina d'avantguarda reflex de l'entorn on ens trobem. Menció especial per ser la única estrella de la comarca!

El restaurant l'acull l'hotel de quatre estrelles construït de manera que les habitacions gaudeixen de les vistes espectaculars al campanar i al monestir. Tranquil·litat absoluta només destorbada pel so de les campanes, però... és un destorb? O és un privilegi? Comproveu-ho vosaltres mateixos...

**Lloc idíl·lic, un reclam genuí per a descobrir el Bages!**

**Per a més informació [www.monstbenet.com](http://www.monstbenet.com)**

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](mailto:info@masdelasala.com)  
[masdelasala.com](http://masdelasala.com)



**MAS DE LA SALA**  
PLA DE BAGES  
Restaurant - Hotel \*\*\*\*\*



## 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  
Restaurant - Hotel \*\*\*\*\*



# COLLITA KMO. TEMPS DE...



**FIRA VIBA LA FIRA DELS VINS DEL BAGES!**

**I ja en van 5 d'edicions! Les dues últimes mig virtuals. Aquesta, presencial, com ha de ser!**

La fira tal com la coneixem comença el divendres 3 de juny amb la Nit de Picapolls, nit màgica on tots els cellers que conformen la Denominació d'Origen Pla de Bages s'apleguen per a servir les copes de vi, només de la varietat Picapoll, als entusiastes assistents. El dissabte i diumenge, amb un altre format més convencional el vi continua de protagonista tot i que sempre, essent recolzat per la gastronomia del territori basada amb els productes de proximitat.

Aquest any, uns quants restaurants integrants de les Temporades Gastronòmiques del Bages, elaboraran el sopar "inauguració" del dijous 2 de juny. El sopar reforça que la ViBa sigui l'acte central de la Temporada Gastronòmica de Primavera. Una molt bona excusa per a poder gaudir de l'oferta gastronòmica d'una bona colla de restaurants de la comarca.

**Entreu a [www.firaviba.cat](http://www.firaviba.cat) per tenir ben a mà el programa.**

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

**NO DIGUIS MAI; VOLS FER EL FAVOR.  
SINÓ; SI LI PLAU, SI ÉS SERVIT,  
VOL FER L'OBSEQUI.**

Ostres, ostres, com canvia el missatge! De bones a primeres sembla que és molt correcte i educat fer servir l'expressió "vols fer el favor" però si t'hi pares, molt ben dit però l'estàs obligant. D'altra manera, l'estàs guiant amb molta educació sense ordenar-li res. Tota una lliçó de modals i humilitat.

## I PER LA PRIMAVERA... WIKILOC DES DEL MAS DE LA SALA

De cara el bon temps és l'oportunitat òptima per a descobrir l'entorn natural que ofereix el Mas de la Sala, tant caminant com en bicicleta de muntanya. Més de trenta rutes penjades al perfil del "Hotel Restaurant Mas de la Sala" a l'app de Wikiloc. Totes elles circulars, inici i arribada a l'aparcament, de diferents nivells de dificultat, de desnivell i de llargada. Corriols, caminets i camins. Cap a Sallent, Santpedor, Calders, Navarcles, Manresa... Gaudeix del Pla de Bages tot fent esport, amb família, amics o amb parella.



### PROPOSTA PELS ÀPATS DE PRIMAVERA... LA NOSTRA BOTIFARRA DE RAL D'AVINYÓ FARCIDA DE CEBA DOLÇA I ALLS TENDRES CONFITATS AMB MONGETES DEL GANXET ACOMPANYADA DEL VI NEGRE SUMOLL DE SOLERCIBERT

Aquest és un dels plats imprescindibles de la cuina del Mas de la Sala per la seva vinculació absoluta als productes del territori. Si no es té la màquina d'embotir, es pot presentar en format d'hamburguesa.

**INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:** 500 grams carn magre de Ral d'Avinyó · 200 grams cansalada del coll de Ral d'Avinyó · 1 manat d'all tendres · 3 cebes dolces · Sal, pebre negra, oli d'oliva extra verge · 100 grams mongeta seca del ganxet

**Elaboració:** Picar la carn de porc, salpebrar-la al gust. Pelar i tallar a daus petits la ceba, salar i a foc fort unes voltes, abaixar al mínim i deixar coure fins a daurar. Tallar les arrels dels alls tendres, treure-li la primer pell i tallar-los a rodanxes de 1 centímetre. Blanquejar-los; partint d'aigua bullent, deixar-los 20 segons, escórrer i aigua amb gel per parar la cocció. Confitar-los coberts d'oli a foc suau. Escórrer i reservar l'oli per altres elaboracions. Barrejar tots els ingredients. Embotir amb el budell o donar-li forma d'hamburguesa. Deixar les mongetes en remull, el doble de volum d'aigua que de gra, un dia per l'altre (a l'aigua s'hi pot afegir bicarbonat). Escórrer. Posar-les en una cassola cobertes d'aigua dos dits per sobre. Foc fort fins a bullir, treure l'escuma i abaixar el foc al mínim. Sempre tapat. Quan estiguin toves, afegir la sal i retirar del foc. Deixar que es refredin en la mateixa cassola.

**Vi negre Sumoll de Solergibert.**  
Jove, color cirera i tons robí.  
Notes afruïtades amb fons especiats i fumats. Suau, subtil i elegant alhora, amb bona acidesa.

Bon profit!



## L'ENTREVISTA...

AMB NINA PONT, Presidenta del Manresa Club Bàsquet Femení i gerent de Publizone Network. (L'entrevista complerta a la web [www.masdelasala.com](http://www.masdelasala.com)).

### L'esport femení està en "auge"?

Rotundament si. És el moment de la dona. En el sector de l'esport ja s'està veient l'interès que s'està generant. Físicament no podem estar al nivell dels homes per qüestions fisiològiques obvies, però la dona ofereix un altre nivell de joc, molt interessant i molt tècnic. Ara només cal que la premsa i l'espectador ens doni un cop de mà per començar a omplir els pavellons.

### Quines han estat les claus de l'èxit que heu tingut com a club?

Haver agrupat la feina dels darrers 30 anys. Obrir el bàsquet femení a Manresa, ser referents en la línia preferent, apropar l'esport femení i la dona i potenciar l'àrea social i econòmica. Tenim 25 equips, bevem jugadores, potenciem valors esportius i educatius per seguir creixent com a esportista i persona. Objectiu de tornar a posicionar el bàsquet femení a dalt de tot.

### Com pot contribuir Publizone Network a que el Bages sigui una destinació turística modèlica del Segle XXI?

Distribuïm en exclusiva els productes Ecofog per a particulars i professionals. És un sistema de neteja amb aigua d'ozó que estalvia el 90% dels productes químics. Quants més usuaris tenim dels nostres productes més orgullosa em sento de poder contribuir a tenir la nostra comarca més neta i lliure de químics, que van a parar als rius.

### Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!

