

CALENDARI LUNAR

MARÇ

- LLUNA PLENA 7 MARÇ
- QUART MINVANT 15 MARÇ
- LLUNA NOVA 21 MARÇ
- QUART CREIXENT 29 MARÇ

ABRIL

- LLUNA PLENA 6 ABRIL
- QUART MINVANT 13 ABRIL
- LLUNA NOVA 20 ABRIL
- LLUNA NOVA 27 ABRIL

MAIG

- LLUNA PLENA 5 MAIG
- QUART MINVANT 12 MAIG
- LLUNA NOVA 19 MAIG
- QUART CREIXENT 27 MAIG

JUNY

- LLUNA PLENA 4 JUNY
- QUART MINVANT 10 JUNY
- LLUNA NOVA 18 JUNY
- QUART CREIXENT 26 JUNY

PRIMAVERA 2023

AGENDA MAS DE LA SALA

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

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

(DEMANEU INFORMACIÓ)

DILLUNS DE PASQUA, 10 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 BAGES

A NAVARCLES, EL 1 I 2 D'ABRIL, MONACALIA, LA FIRA DE L'ABAT.

A SÚRIA, EL 2 D'ABRIL, FIRA DE RAMS I TROBADA GEGANTERA.

A SANT SALVADOR DE GUARDIOLA, EL 23 I 24 D'ABRIL, FESTA DE SANT MARC, LA FESTA DEL PA, EL VI I LES TRADICIONS.

A SANTPEDOR, EL 6 I 7 DE MAIG, SANTPEDOR EN FLOR.

A CASTELLGALÍ, EL 7 DE MAIG, FIRA DEL PANELLET.

A AVINYÓ, EL 14 DE MAIG, FIRA DELS MATINERS.

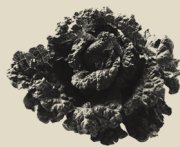
A MANRESA, DEL 19 AL 21 DE MAIG, EXPOBAGES I FIRA DE L'ASCENSÍO.

A SANT VICENÇ DE CASTELLET, EL 20 I 21 DE MAIG, FIRA DEL VAPOR.

A MANRESA, DEL 1 AL 4 DE JUNY, FIRA VIBA, LA FIRA DEL VI DEL BAGES.

A CARDONA, EL 3 I 4 DE JUNY, FIRA MIEVEVAL, FESTA DE LA SAL.

A SALLENT, DEL 8 AL 12 DE JUNY, ENRAMADES.



BENVINGUDA...

Bages a tope! Qui diu que no es fan coses a les nostres contrades? **Si parem atenció ens adonarem de la quantitat d'esdeveniments, actes, fires i festes que es fan a la Catalunya Central.** I sense anar més lluny, valgui d'exemple en la nostra mateixa pell. En la primera setmana de març, a finals d'hivern, diumenge 5 acollíem en el pàrquing un dels avituallaments de la Transquèia en btt. El dimecres 8 interveníem en el sopar de la Nit del Turisme al Bages juntament, com va sent habitual, amb el Parador de Cardona, Món Sant Benet i l'Abat Cisneros de Montserrat. I finalment, dissabte 11 oferíem el "tast del pelegrí" dins les Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià. Una marató d'actes que té com un dels objectius donar a conèixer i promocionar la comarca.

Un dels guardonats al mèrit turístic atorgat per l'associació Bages Impuls en el marc de la Nit del Turisme ha estat pel Jordi Perich, cuiner del restaurant familiar Cal Carter de Mura i ferm defensor en posar en valor mundial les tines de pedra seca a peu de vinya que es troben majoritàriament a la Vall del Flequer. Construccions de pedra seca úniques al món que expliquen una etapa esplendorosa del cultiu de la vinya quan la fil·loxera va arribar a Europa. Un passat vitivinícola on, tenim la gran sort, es conserva una gran part del patrimoni hereu d'aquesta activitat que es pot i s'ha d'aconseguir donar el valor que li pertoca.

Per què una persona de l'altra punta del planeta ha de venir al Bages? Aquesta és la gran pregunta que es fan totes les destinacions turístiques...

Al Bages tenim vi, hem elaborat vi des de temps immemorials i conservem un majestuós patrimoni vitivinícola. Les Tines de Pedra Seca a peu de vinya, poden esdevenir aquest reclam?

Temps al temps. A gaudir de la primavera!

Germans Sala



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

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

CASA TORRES AMAT I CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE SALLENT

La fàbrica de Cal Torres, situada al costat del riu Llobregat, és un exemple clar de la "casa-fàbrica" d'inicis del segle XIX i és considerada l'origen de la revolució industrial a la península ibèrica, ja que es va instal·lar el primer teler mecànic impulsat per la força de l'aigua del riu. **Una molt bona història digne de pel·lícula que s'explica en l'audiovisual de la visita.** Actualment, s'ha restaurat, adequat i museïtzat l'espai que ocupen la turbina i l'antiga fàbrica, als baixos de la casa Torres Amat. Seguidament, es puja a la planta noble de la família. Les seves luxoses sales són un exemple excel·lent per copsar el poder de la burgesia catalana. Entre els seus membres més destacats figura el bisbe Torres Amat (1772-1847), religiós, bisbe reformador, hereu de les idees i la cultura del segle XVIII i amb una vida plena de contrastos. La visita a la Casa Torres Amat permet descobrir l'apassionant història d'aquesta nissaga sallentina i el seu llegat patrimonial, testimoni d'un ric passat industrial. Va ser adquirida per la Diputació de Barcelona el 1981, juntament amb mobles, objectes d'art, ornaments i objectes litúrgics que van pertànyer al bisbe Torres i a la seva família.

Per a més informació www.sallentturisme.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
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...



CUINAR LA COL VERDA MANRESANA A LES ESCOLES!

Sota el paraigua d'Slow Food Education, l'Anna Raventós membre d'Slow Food Garraf i Penedès ha portat el seu projecte psicoeducatiu km0 "de l'hort a l'escola" al Bages. Amb la Col Verda Manresana com a fil conductor ha construït un univers educatiu sobre els productes de proximitat i de temporada, la seva vinculació en la gastronomia, i en la salut i benestar. Tot un repte que uneix transversalment el món educatiu amb la pagesia i productors agroalimentaris, amb la sostenibilitat mediambiental, amb la salut alimentària, amb el vincle generacional i fins i tot, ens atrevirem a dir, amb la saviesa popular i els valors tradicionals de treball, esforç, natura, equip, paciència, transformació i un llarg etc. Els infants a començament del curs escolar planten les cols a l'hort, durant els mesos hivernals les cuiden amb l'atenta mirada dels avis hortolans fins que arriba l'esperada recol·lecta. Iniciant així la segona etapa del projecte; cuinar a classe! I és en aquesta fase on el Mas de la Sala col·labora en el projecte. **Quines receptes farem que siguin atractives d'elaborar per la canalla i que el resultat sigui plaent als seus paladars?**

Preguntes que mirarem de contestar en l'almanac d'estiu. Nosaltres, il·lusionats i engrescats. El futur de la pagesia a casa nostra, si les inclemències climatològiques ens deixen, passa inevitablement per ensenyar als més xics les virtuts dels productes km0!

LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

SI ALGÚ ET FA ALGUN FAVOR, SIGUES AGRAÏT I RECOMPENSA-LI QUAN PUGUIS

Tinguem memòria pels qui ens fan el bé! Diuen que el bé es torna amb bé. Ara bé, el favor donat no ha de ser amb segones intencions per rebre un favor més gran, s'ha de donar sense esperar res a canvi. Arribats aquest punt, la pregunta que ens fem és: què en treu qui regala favors? La felicitat, ens atrevirem a dir. I una segona: qui el rep, què sent? Segurament hauria de ser l'agraïment...

I PER LA PRIMAVERA... COMENCEN ELS CASAMENTS AL MAS DE LA SALA

En la primera florida s'acaba la parada hivernal dels casaments. S'engega una nova temporada que culminarà a les portes de Nadal. Cerimonies per a tots els gustos on el principal és festejar amb la família i amics l'enllaç entre dues persones que s'estimen. Normalment, el casament civil es fa a l'espai del Pou de Glaç al jardí de la piscina. Però també es pot triar un indret idíl·lic ben a prop; l'Amfiteatre del Bosc de la Sala als peus del canal de la Sèquia de Manresa. Després s'inicia l'aperitiu en els jardins que envolten les veles, per finalment agafar el protagonisme la carpa amb l'àpat i posterior ball. Una festa màgica i única!



MAS DE LA SALA
PLÀ DE BAGES
Restaurant - Hotel *****

VERSIÓN
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION



PROPOSTA PELS ÀPATS DE PRIMAVERA... MAGRET D'ÀNEC DE STA. M^a DE MERLÈS AMB SALS DE MOSTASSA I CARXOFA ACOMPANYADA DEL VI NEGRE MURALLIUS NEGRE

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: 4 magrets d'ànec de 5 Aglans (Sta. M^a de Merlès) · 6 u carxofes · 500 ml crema de llet · 50 gr mostassa en gra · Sal i pebre

Elaboració: Comprem les carxofes fresques de proximitat, al Bages se'n creen! Les torquem traient les primers fulles, les tallem a quatre trossos. Les freguem amb una llimona per no oxidar-se i les coem fent arrencar el bull en aigua amb una mica de sal. Quan s'hagin estovats, escorrem i les saltem amb oli d'oliva i reservem. Per la salsa només cal fer la reducció de la crema de llet a foc suau amb la mostassa fins aconseguir la textura de salsa. Coem els magrets, salpebrats, a la paella sense oli per la cara del greix a foc mig. Deixem enrossir el greix, veureu com aquest, al mateix temps, es va desfent -aquest és el motiu per no posar-hi oli-. Donem la volta i el coem al punt de cocció que ens agradi.

Vi Murallius negre de criança, de 12 a 18 mesos en bota de roure, ecològic amb cupatge de Merlot, Cabernet Franc i Syrah. Carnós i potent, molt caràcter, ample i golós. Impressionant equilibri de fusta i fruita, pebre negre, regalèsia, balsàmics, cacau i punt de fruita vermella. Elegant amb post gust llarg i confitat.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

Amb Anna Raventós, mestre, psicòloga i impulsora del projecte psicoeducatiu km0 Slow Food Education Network (les respostes completes a www.masdelasala.com)

Quins objectius persegueix aquest projecte psicoeducatiu?

La inspiració neix al Bages; copsant el vincle amb el km0 del Nani del Mas de la Sala i escoltant a Carlo Petrini del moviment Slow Food a la Fundació Alicia, em va portar a desenvolupar un projecte per a sensibilitzar que podem menjar molt millor perquè tenim productes boníssims, i que els primers a beneficiar-se haurien de ser els nostres infants i adolescents. Així, com a professora i psicòloga de trastorns alimentaris, conjuntament amb l'equip que lidero de Slow Food Educa tenim l'objectiu de promoure i desenvolupar l'educació alimentària i ambiental a l'escola, divulguem la gastronomia de proximitat i defensem el territori a través de l'hort i de la cuina escolar per a potenciar la biodiversitat de la zona, la sostenibilitat i el reaprofitament alimentari.

Com està anant la prova al Bages?

L'escola pilot és Monsenyor Gibert de St. Fruitós. L'Associació l'Era ens va fer arribar les llavors de la Col Verda Manresana que ens ha cedit el Consell Comarcal del Bages. Les cols estan creixent a l'hort de l'escola i són cuidades per l'alumnat de la Rosa M^a Melgosa, responsable del projecte, i en Ferran Vilella, pare entès en horta. En breu els cuiners aniran a l'escola

a fer receptes creatives. I al mateix temps, a mesura que es desenvolupi el projecte s'acompanyarà d'innovació pedagògica a través de caps de d'aprenentatge...

Teniu acceptació a nivell d'escoles, de productors/es de proximitat, de cuiners/es?

Amb els contactes facilitats pel Nani i el Xevi Oliver cuiners com l'Enric Urgell, Diego Alias, Quim Miró, Jordi Llobet, Aida Escabias i Pep Aligué cuinaren a l'escola. L'Enric Casasayas i en Bernat Martí també estan assessorant el projecte i l'escola a nivell d'horta.

En breu sumarem més escoles...

Comptem amb els suports de Slow Food Internacional després d'haver-lo presentat el setembre passat a "Terra Madre" a Torí, de la Xarxa d'Escoles Verdes de Catalunya i del Centre Nacional d'Educació Ambiental del Ministeri de Transició Ecològica.

Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!

