

CALENDARI LUNAR

MARÇ

- QUART MINVANT 3 MARÇ
- LLUNA NOVA 10 MARÇ
- QUART CREIXENT 17 MARÇ
- LLUNA PLENA 25 MARÇ

ABRIL

- QUART MINVANT 2 ABRIL
- LLUNA NOVA 8 ABRIL
- QUART CREIXENT 15 ABRIL
- LLUNA PLENA 24 ABRIL

MAIG

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

JUNY

- LLUNA NOVA 6 JUNY
- QUART CREIXENT 14 JUNY
- LLUNA PLENA 22 JUNY
- QUART MINVANT 28 JUNY

PRIMAVERA 2024

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, 1 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 SÚRIA, EL 24 DE MARÇ, FIRA DE RAMS I TROBADA GEGANTERA.

A ARTÉS, 6 I 7 D'ABRIL, FIRA D'ARTÉS. A NAVARCLES, EL 13 I 14 D'ABRIL, MONACALIA, LA FIRA DE L'ABAT.

A SANT SALVADOR DE GUARDIOLA, EL 28 D'ABRIL, FESTA DE SANT MARC, LA FESTA DEL PA, EL VI I LES TRADICIONS.

A NAVÀS, 13 I 14 D'ABRIL, FIRA DE PRIMAVERA.

A SANTPEDOR, EL 4 I 5 DE MAIG, SANTPEDOR EN FLOR.

A CASTELLBELL I EL VILAR, EL 4 I 5 DE MAIG, RESISTENTS.

A CASTELLGALÍ, EL 5 DE MAIG, FIRA DEL PANELLET.

A AVINYÓ, EL 12 DE MAIG, FIRA DELS MATINERS.

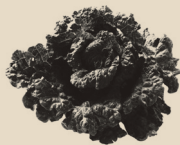
A MANRESA, DEL 18 AL 19 DE MAIG, EXPOBAGES.

A SANT VICENÇ DE CASTELLET, EL 1 I 2 DE JUNY, FIRA DEL VAPOR.

A MANRESA, DEL 1 I 2 DE JUNY, FIRA VIBA, LA FIRA DEL VI DEL BAGES.

A CARDONA, EL 1 I 2 DE JUNY, FIRA MEDIEVAL, FESTA DE LA SAL.

A SALLENT, DEL 30 DE MAIG AL 3 DE JUNY, ENRAMADES.



BENVINGUDA...

Ens agradi o no, en aquesta vida per poder tirar endavant un projecte, ha de ser viable econòmicament. Aquesta és la realitat. Es poden aconseguir subvencions i reduccions fiscals però a la llarga, si no ets sostenible econòmicament no hi ha futur. I aquí, al nostre entendre rau la gran problemàtica de la "revolta pagesa". La pagesia, integrada en el sector primari, és de vital importància pel territori. No cal anar gaire lluny per evidenciar-ho quan en la pandèmia del covid es va fer palès la importància de tenir ben a prop les matèries primeres i especialment les de primera necessitat on l'alimentació ocupa un lloc ben destacat. Així doncs, com és possible que les explotacions agràries estiguin majoritàriament al caire de l'abisme? Burocràcia excessiva, competència deslleial de les importacions, lleis summament exigents, especulació sobre els terrenys agrícoles... De fet, és el que la pagesia demana solucionar per la seva supervivència. Però entre totes elles n'hi ha una que és de vital relleu: vendre el producte! La mare dels ous és poder estar al mercat, és poder estar en el sistema de distribució, i és que es respecti el preu just. Aquest és el preu per tenir futur, com passa en qualsevol empresa de qualsevol sector econòmic; si el preu de mercat és més baix que els costos que té l'empresa, aquesta, necessàriament haurà de tancar. Així de clar! La revolta pagesa imperiosament ha d'aconseguir que es solucionin els greuges en quan a l'oferta, i alhora no s'ha d'oblidar de l'altra part que compon el mercat que és la demanda. I la demanda som tots nosaltres! Com és que hem perdut el gust de la fruita i de la verdura? Com és que hem perdut la noció de les temporades de collita i volem tenir de tot, tot l'any? Com és que hem trencat la vinculació amb el món agrari i rural? I podríem anar-nos fent preguntes... En fi, reflexions sobre la taula.

Molt bona primavera!

Germans Sala



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

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

POBLAT IBÈRIC DEL COGULLÓ



Ben a prop del Mas de la Sala, a l'altra voral de la carretera i situat dalt d'un estratègic turó de 476 metres es troba el poblat ibèric del Cogulló, un recinte fortificat d'uns 5.000m². Declarat BCIN i inserit en la Ruta dels Ibers, constitueix un dels jaciments ibèrics més importants de la Catalunya Central. Les excavacions que de forma intermitent es porten a terme des dels anys 60' han permès descobrir una part significativa de l'urbanisme intern i també el seu sistema defensiu del qual en destaquen quatre torres i un fossat. La construcció del nucli fortificat arranxa a mitjans del segle V aC i s'abandona definitivament el segle I aC després d'una llarga ocupació de més de 400 anys. Per les seves característiques i ubicació, es pot considerar un dels jaciments susceptibles d'ostentar el rol de capital dins la tribu dels lacetans. Des del turó on es troba el jaciment la vista és excepcional amb un ampli domini visual del pla de Bages, la Vall del Llobregat i els Pirineus.

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...



FRUITES I VERDURES DELICADES QUE DUREN POQUES SETMANES

La primavera és l'estació del color, de les fruites i verdures delicades que duren poc temps. S'acaben els cítrics de l'hivern i comencen els maduixots, rics amb vitamina C. A finals de temporada poden començar a collir les prunes, vermelles, grogues i clàudies, font de fibra reguladora del trànsit intestinal amb alt poder antioxidant i antisèptic. També és temps de nespres i albercocs rics en potassi i provitamina A. Les esperades cireres també en podem gaudir durant l'estació, amb un destacable poder antioxidant. Cap a finals, ens arriben els nadius, fruit silvestre molt recomanable per les seves notables propietats; ric en fibra, potassi, vitamina C, antioxidant i antisèptic. Alhora, poden començar a treure el nas les fruites primerenques d'estiu com ara melons, síndries, nectarines i préssecs, tot i que en les nostres contrades, que l'horta en general és tardana, no acostuma a passar gaire bé mai. Pel que fa a les verdures, les verdes de l'hivern encara poden allargar la temporada però ja van apareixent les carxofes, bledes, espinacs i porros. Per les amanides, les endívies encara se'n poden trobar i s'afegeixen els enciams i els raves, i si som atrevits, el fonoll a les amanides si escau com anell al dit! I què dir de les faves i els pèsols, llegums frescos molt rics amb fibra i molt fins al paladar. Els espàrrecs, acostumats a menjar-los en conserva és el moment de cuinar-los frescos. I encara que de cebes i pastanagues tot l'any n'hi pot haver, ara és el seu moment.

LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

A UNA MALA FEINA, CAP EINA LI VA BÉ.

Reparar una feina mal feta és doble feina com a mínim! Tots ens hi hem trobat alguna vegada ja sigui en nom propi o d'algun operari que us ha vingut a casa...

I si fem de poetes, podem capgirar el missatge canviant l'ordre tan sols de dues paraules, i tornem a tenir una dita d'una validesa extraordinària.

A UNA MALA EINA, CAP FEINA LI VA BÉ.

Hi esteu d'acord? No us heu trobat mai que quan fem de manetes amateur sempre ens queixem que ens falta l'eina adequada?

I PER LA PRIMAVERA...

INICIEM EL CAMÍ PER SER CYCLING HOTEL DE REFERÈNCIA

De la mà del Marc Ribas de l'associació Som terra Som salut, el Mas de la Sala es vol convertir en un hotel pro bici. Els clients podran sortir per fer ciclisme esportiu en totes les modalitats; btt, gravel, ebike i road, o com element de transport per a gaudir de les propostes turístiques del territori, com anar al celler Sanmartí, al Parc de l'Agulla, a Sant Benet...

A més es buscaran complicitats amb els hotels i restaurants de la zona per a crear sinèrgies i rutes més llargues i diverses. Un aspecte prou important que cal mencionar en aquesta aposta lúdica esportiva és la sostenibilitat que comporta l'ús de la bicicleta.

De fet, ja fa uns anys que som Hotel Bikefriendly però amb aquesta acció volem endreçar els serveis existent, ampliant-los i alhora donar-li el protagonisme que es mereix.

PROPOSTA PELS ÀPATS DE PRIMAVERA... GALETTE BRETONA (CREP DE BLAT SARRAÍ) AMB COL VERDA MANRESANA ACOMPANYADA DEL VI BLANC VALENTINA D'EXIBIS

AQUESTA ÉS LA RECEPTA QUE HEM FET A L'AULA DE 4º DE PRIMÀRIA DE L'ESCOLA MONSENYOR GIBERT DE SANT FRUITÓS EN EL PROJECTE D'SLOW FOOD EDUCA.

PER LA BARREJA:

200 grams de farina de blat sarraí o fajol · 1 unitat d'ou · 800 grams d'aigua (en aquest cas hem aprofitat l'aigua d'escaldar les cols) · Polsim de sal · En un bol posem tots els ingredients i triturarem. Millor guardar-ho un dia per l'altre a la nevera.

INGREDIENTS DEL FARCIT:

Col verda manresana (Posem en una cassola aigua amb una mica de sal a bullir, quan arrenqui el bull posem les fulles de col. Deixem passar uns minuts i escorrem i refredem.)

Albergínia blanca manresana (A la temporada, estiu/tardor, escalfem les albergínies. Punxem la pell amb un ganivet i les enfornem a 200º uns 25 minuts, fins que estiguin toves. Mig refredades les pelem i ja fredes les envasem i congelem. Ja tenim albergínia per tot l'any!

Les saltegem a la paella posant una mica d'oli, pebre, mel i salsa de soja, tot al gust. Unes voltes i ja tenim el farcit a punt.)

Mató, mel, fruita seca i xocolata

ELABORACIÓ:

Escalfem una paella per fer els creps. En el primer posem una mica de mantega o oli. Espargim la barreja per la paella, ha de quedar una pel·lícula fina per tota la base. Deixem coure i quan es desenganxi, li donem la volta. Normalment el primer no surt del tot bé, paciència i anem pel segon! Quan els tinguem tots, ja els podem farcir a gust!!!

Vi blanc Valentina d'Exibis. 80% macabeu 20% picapoll. Jove amb lleugera criança. Dolçor de fuita madura i d'herba aromàtica. Refrescant i potent, amable en l'estructura i elegant.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

Amb Tom Rubí cofundador de Fent País

És Fent País el regal perfecte d'experiència turística de proximitat?

No sé si el regal perfecte existeix, però si existís, segurament ho seria. Som molt curosos amb les experiències que escollim, hi dediquem moltes hores i molts esforços perquè els nostres usuaris puguin sortir a gaudir de Catalunya amb respecte i estima.

Per a nosaltres és la nostra màxima premissa i això ha fet que gairebé 11 anys després, seguim aquí, i amb més força que mai.

Com heu viscut l'evolució turística a casa nostres els darrers 10 anys?

Doncs la veritat és que l'evolució s'ha notat en positiu. Cada vegada més gent coneix la nostra comarca. El Bages té propostes molt interessants i des de Fent País sempre intentem fer-ne ressò. Som el cor de Catalunya!

Quins valors creieu que té el Bages com a destinació turística?

Tenim una magnífica DO! De fet, molt turisme arriba amb aquesta intenció i acaba reservant allotjament, restaurants i altres activitats.

És una comarca molt completa on el Patrimoni també hi juga un paper important.

Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!



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

VERSIÓN
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION

