

CALENDARI LUNAR

MARÇ

- LLUNA PLENA 3 MARÇ
- QUART MINVANT 11 MARÇ
- LLUNA NOVA 19 MARÇ
- QUART CREIXENT 25 MARÇ

ABRIL

- LLUNA PLENA 2 ABRIL
- QUART MINVANT 10 ABRIL
- LLUNA NOVA 17 ABRIL
- QUART CREIXENT 24 ABRIL

MAIG

- LLUNA PLENA 1 MAIG
- QUART MINVANT 9 MAIG
- LLUNA NOVA 16 MAIG
- QUART CREIXENT 23 MAIG
- LLUNA PLENA 31 MAIG

JUNY

- QUART MINVANT 8 JUNY
- LLUNA NOVA 15 JUNY
- QUART CREIXENT 21 JUNY
- LLUNA PLENA 30 JUNY

PRIMAVERA 2026

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, 5 D'ABRIL, 12:30 ACTUACIÓ CARMELLES DE CABRIANES. VISITES ENOTURÍSTIQUES, DE DIMARTS A DIVENDRES A LES 11H I DISSABTES A LES 12H.

ESDEVENIMENTS AL BAGES

A NAVARCLES, EL 4 I 5 D'ABRIL, LA FIRA DE L'ABAT.

A SÚRIA, EL 29 DE MARÇ, FIRA DE RAMS I TROBADA GEGANTERA.

A CABRIANES, SANT SALVADOR DE GUARDIOLA I SÚRIA, 4 I 5 D'ABRIL, CARMELLES.

A ARTÉS, EL 11 I 12 D'ABRIL, FIRA D'ARTÉS.

A SANT SALVADOR DE GUARDIOLA, EL 26 D'ABRIL, FESTA DE SANT MARC.

A NAVÀS, EL 18 I 19 D'ABRIL, FIRA DE PRIMAVERA.

A SANTPEDOR, EL 2 I 3 DE MAIG, SANTPEDOR EN FLOR.

A CASTELLGALÍ, EL 3 DE MAIG, FIRA DEL PANELLET.

A CASTELLBELL I EL VILAR, EL 16 I 17 DE MAIG, RESISTENTS.

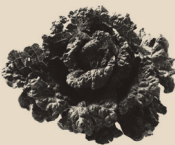
A MANRESA, EL 16 I 17 DE MAIG, EXPOBAGES.

A SANT VICENÇ DE CASTELLET, EL 30 I 31 DE MAIG, FIRA DEL VAPOR.

A CARDONA, EL 30 I 31 DE MAIG, FIRA MIEVEVAL, FESTA DE LA SAL.

A MANRESA, DEL 4 AL 7 DE JUNY, FIRA VIBA, LA FIRA DEL VI DEL BAGES.

A SALLENT, DEL 4 AL 8 DE JUNY, ENRAMADES.



BENVINGUDA...

A les acaballes de l'hivern i com a colofó de la Temporada Gastronòmica del Bages d'aquesta estació de l'any, la Col Manresana va ser la protagonista en el sopar de la Transèquia a can Llovet de Santpedor com a poble amfitrió de l'edició d'enguany. Com sempre en aquests esdeveniments, els restaurants de la comunitat Slow Food de la Catalunya central varen elaborar una proposta gastronòmica que va tornar a sorprendre als quasi 100 comensals que s'hi varen aplegar. Un èxit de la gastronomia bagenca elaborada amb productes del territori.

Ja entrats a la primavera, la primera cita a destacar és la ja tradicional ballada de les Caramelles de Cabrianes pel Dilluns de Pasqua als jardins del Mas de la Sala. Al voltant de dos quart d'una comencen arribar la colla de caramellaires que recorren les cases de pagès de l'entorn. Ens regalen tots els balls i cançons de la temporada, un privilegi que ens continuïn considerant casa de pagès com érem abans de convertir-nos en restaurant i hotel.

Després arribarà la primera edició de la Nit del Bages promoguda pel Consell Comarcal, concretament l'onze de maig. Juntament amb els restaurants Slow Food elaborarem el sopar de gala. Amb veu baixa us podem avançar que durant la vetllada es reconeixerà com a ambaixador del Bages al porter sallentí del Barça, Joan Garcia.

I ja per acabar amb les ofertes gastronòmiques primaverals bagenques, el quatre de juny col·laborarem amb el sopar de la Temporada Gastronòmica de Primavera sota el paraigües de la ViBa, la fira dels vins del Bages. En aquesta ocasió i com ja va sent habitual, els pèsols i l'horta amb tavella prendran el protagonisme.

Esperem que gaudiu de l'estupenda, propera, col·laborativa i sorprenent agenda gastronòmica km0 que us proposem per aquest trimestre.

Molt bona primavera!

Germans Sala



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

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

PANORÀMICA DEL BAGES A VISTA D'OCELL...

Demanat al Valentí pel seu lloc preferit del Bages i després de pensar-s'ho per no repetir-ne cap dels publicats en la llarga llista d'Almanacs editats, ens va sorprendre amb aquesta proposta:

“Podria parlar de recorreguts i paisatges o de pobles i d'història o de tradicions i gastronomia o... però hi ha una atalaia que em va deixar impressionat... un silenci només trencat per bufades inconstants, amb destí desconegut i, si estàs de sort, surfejant el mar -de núvols- Aquell primer vol en globus em va oferir, amb una vista d'ocell, un paisatge bagenç, i de més enllà, totalment desconegut.

Una visita en família molt recomanable de la que, crec, en guardaré aquestes sensacions tota la vida.”

Us deixem la web de Globus Kontiki per si esteu interessats a viure l'experiència de contemplar el Bages des del cel i en silenci: www.globuskontiki.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
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...

BLEDES

Tot i que se'n cull tot l'any, per la primavera tenim el seu màxim esplendor! La bleda, econòmica, resistent i amb poquíssimes necessitats d'atenció pel seu creixement. És una planta herbàcia de la família de les quenopodiàcies com la remolatxa i els espinacs, compartint sabors com l'amarg de la remolatxa o el salat dels espinacs. **Verdura de baix contingut calòric, rica en sals minerals, en vitamina A, laxant i digestiva, un súper aliment sense cap mena de dubte.** A nivell culinari, què dir de les bledes bullides amb patates i pastanagues, acompanyades d'un ou dur, per exemple. Trinxades tipus el trinxa de col, saltejades o farcides amb el que us vingui de gust; amb cansalada, amb gra cuit, amb bolets, amb gambes... Netejem les fulles i les submergem amb aigua bullint, amb un xic de sal, les deixem uns 15 minuts, quan estiguin tendres les escorrim i si no ens les hem de menjar, les refredem i reservem. A partir d'aquí ja es pot fer una segona elaboració com remarcàvem abans. I no ens hem d'oblidar de la tija, gruixuda i cruixent, coneguda com a penques, arrebossades, prèviament bullides evidentment, estan divines. Abans però, cal treure-li, amb un ganivet tibant, els fils que té en tota la seva superfície. Aprofitament integral del producte! **Per cert, no us estranyi que en qualsevol moviment de terres que vinguin d'un hort, us apareguin per art de màgia formoses bledes "silvestres" d'any en any.**



PROPOSTA PELS ÀPATS DE PRIMAVERA... PENQUES DE BLEDES ARREBOSSADES AMB SALSA DE FORMATGE BLAU D'ARTÈS ACOMPANYADES DEL VI ESCUMÓS ANCESTRAL DEL CELLER DUES ALES

INGREDIENTS:

UN GRAPAT DE BLEDES - SAL, OLI D'OLIVA, FARINA, OU I PA RALLAT

PER LA SALSA:

100 GR. FORMATGE BLAU DE VACA DE LA GAVARRESA - 200 GR. NATA LÍQUIDA

ELABORACIÓ:

Retirem la tija de la fulla de bleda. Reservem les fulles per una altra elaboració. Amb la tija i ajudats d'un ganivet petit anem traient els fils que estan a la primera pell. La tallem a la mida que vulguem i les bullim amb aigua. Un cop tendres les passem per farina, ou i pa ratllat, per aquest ordre, i les fregim amb l'oli. Un cop enrossides, les escorrem i les deixem a sobre de paper de cuina pel sobrant d'oli. Per la salsa, posem la nata líquida i el formatge en una paella a foc suau. Deixem reduir a textura de salsa i ja la tenim. És possible que no calgui posar sal ja que el blau de vaca ja n'és potent. Posem una base de salsa i a sobre les penques arrebossades.

Vi escumós Ancestral del celler Dues Ales. L'enòleg de Les Acàcies va començar aquesta aventura amb la seva parella, aconseguint el primer celler oficial de Berga. Varietats Picapoll negre i picapoll blanc. Vi escumós d'una sola fermentació. La seva frescor ens netejarà el greix del conjunt del plat i les notes herbàcies ens lligaran perfectament amb la bleda.

Bon profit!



LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

AMOR CON AMOR SE PAGA

Principi de reciprocitat que exigeix equitat en les relacions amoroses i d'amistat. No obstant i per desgràcia, masses vegades s'incompleix aquesta dita. Si ets massa bo, reps garrotades a tort i a dret. Recordant el verset de l'Evangeli de St. Lluc quan ens diu "si algú et pega en una galta, para-li també l'altra". Si ens passés a nosaltres, quants fariem l'acte d'amor ensenyant-li l'altra galta? I alhora, quants agressors enlloc de propinar-nos la segona bufetada després de mostrar-li l'altra galta ens respondrien amb un petó?

I PER LA PRIMAVERA... LA MONTGRAVEL EL 10 DE MAIG

Per segon any, la cursa ciclista no competitiva de modalitat gravel ens acompanyarà aquesta primavera. Diumenge 10 de maig, el Mas de la Sala es convertirà en l'epicentre de la cursa pensada per a tots els nivells en quan a distàncies i nivell tècnic (de 30, 60 i 100km). Una experiència que va molt més enllà de fer esport. És gaudir del paisatge de casa nostra ple de joies patrimonials, de degustar productes bagencs en els avituallaments per a reparar forces, d'escoltar música un cop finalitzada la ruta, de fer xerinxola amb un ambient d'amistat, i alguna que altra sorpresa.

Places limitades, per a més informació a: Som Terra Som Salut - tel.722405798 - www.montserratnorthface.es

L'ENTREVISTA...

Amb Valentí Sala, el germà gran del Mas de la Sala

Quin pes creus que té la figura del pare en el Mas de la Sala?

Tot i Res! Som fruit de la nostra terra, de la família, de l'educació rebuda i, finalment, de cada un de nosaltres individualment. Així, des del meu punt de vista, puc explicar que, Tot, perquè sense el seu esforç, i el de la mare, sense la seva visió de futur, sense els seus insistents suggeriments, dubto que existís; i Res, perquè des del sentiment de fill de família de la pagesia tradicional catalana, ell diria que només som una gota en tota la història de la finca familiar i, jo dic, va complir, amb escreix, amb el deure no escrit de, no només, mantenir sinó potenciar l'herència rebuda. Gràcies pares!

Satisfet i orgullós del què representa el Mas de la Sala avui en dia?

En el brogit del dia a dia i amb pensament crític i, malaltament perfeccionista, no, sempre es pot fer millor. Ara bé, vist en la distància de la calma, veus el què s'ha fet, el què s'ha consolidat i el granet que hem aportat al territori, moltíssim! Gràcies pel vostre esforç i companyia Nani i Joan, sense vosaltres, impossible!

Quina visió de futur tens?

Aquí soc més pessimista, no tant per nosaltres sinó pels que ens segueixen. El Bages té recorregut i potencial però el món s'ha tornat boig, la societat i l'educació no acompanyen ni premien l'esforç, es perden valors... Guerres que afecten, control sense raó, silenciament pensament contraris, petita empresa desapareixent... La llibertat veritable es va perdent dia rere dia... potser m'estic fent gran!

Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!



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

VERSIÓN
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION

