



Germans Sala

Per molts anys i a gaudir d'aquesta tardor!
Cisneros de Montserrat.

Parador Ducs de Cardona i per l'Abat
el cicle iniciat a casa nostra i seguit pel
10è aniversari. En aquest edició es tançarà
a Mòn Sant Benet coincidint amb el seu
Turisme al Bages ens espera per celebrar-la
cap a finals de novembre, la 4a Nit del
A banda, un nou curs comença i en l'hortzò,
capdavant. Tot un privilegi!

de regadiu amb la Sèquia de Manresa al
secà amb boscos i camps de cereals i també
tesor de la tardor, els bolets. Som país de
i començaments de novembre. Aquest fet
ens dona la possibilitat de compartir el
sabors s'allarga fins a finals d'octubre
al Bages. Tenim la sort de viure en un territori
la primera edició de la Festa del Tomàquet
Aquest estiu hem gaudit amb les activitats de

HOLA!



LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

**MÓN SANT BENET/ LES GENERES/ LES
TINES DEL LLOBREGAT/ ELS TRES SALTS/
MÓN SANT BENET....**

Darrerament es parla molt de les tines de la Vall del Flequer, però també volem destacar un altre **itinerari preciós per descobrir conjunts de tines majestuosos**, i molt a la vora del Monestir de Sant Benet. **Sortim de Sant Benet pel camí que va en paral·lel al riu Llobregat en direcció sud.** Travessem el **Pont de les Generes** i pugem fins al **Pla de les Generes**, amb unes **vistes espectaculars** en el seu punt més elevat. Si agafeu un petit corriol a la dreta podreu anar a veure les **tines de les Generes**, precioses, per després tornar a enrera i baixar la pista fins a la **riera de Mura**. Un cop a la riera de Mura trobarem l'imponent **conjunt de les tines de les Solanes**, una mica deteriorades però d'una magnitud destacable. Seguim el tram final de la riera fins a l'aiguabarreix del Llobregat. En aquest punt podeu buscar la **tina Llobregat** a la vostra dreta i amagada al bosc, fantàstica i en un indret molt bonic. En aquest punt ja podreu observar de lluny les imponents **Set Tines**, d'accés restringit, just abans de creuar el Llobregat pels Tres Salts. Ja només queda prendre el camí de la llera del Llobregat en direcció nord fins arribar al punt d'inici, el Monestir de Sant Benet.

<https://ca.wikiloc.com/wikiloc/view.do?id=5979779>
(Itinerari complert al facebook i la web del Mas de la Sala).

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

AL BAGES ESDEVENIMENTS

30 DE SETEMBRE / 1 D'OCTUBRE /
A TARTES
FESTA DE LA VEREMA DEL BAGES
5 AL 8 D'OCTUBRE /
A MANSERNA
28 I 29 D'OCTUBRE /
ECOVIURE AL PALAU FIRAL
A MANSERNA
3 DE DESEMBRE /
A MANSERNA
FIRA DE SANT ANDREU
28 I 29 D'OCTUBRE /
A MONSTRAL DE MONTSERRAT
FIRA DE LA COCA I EL MATO

TARDOR 2017

US PROPOSEM AQUESTES ACTIVITATS.
PERÍODICAMENT REBREU LA NOSTRA
NEWSLETTER AMB MOLTES MÉS
NOTÍCIES. SUBSCRIBIU-T'HI A: masdelasala.com

AGENDA MAS DE LA SALA

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA (DEMANEU INFORMACIÓ)
11 D'OCTUBRE SOPAR / "TASTEM EL BAGES AMB CELLER COLBAIX"
8 DE NOVENBRE SOPAR / "TASTEM EL BAGES AMB CASA COLL"
25 I 26 DE NOVENBRE / STAND EN LA FIRA NUVIS (WEDDING EXPERIENCE)
AL PALAU FIRAL DE MANSERNA
26 DE NOVENBRE / CURSA BELL RACE DE 15 QUILOMETRES CIRCULARS
1 DE DESEMBRE / CELEBRACIÓ 23è ANIVERSARI
13 DE DESEMBRE / SOPAR "TASTEM EL BAGES AMB VINS GRAU"
TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, CONSULTU CALENDARI
CATA DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, CONSULTU CALENDARI

CALENDARI
LUNAR

SEPTEMBRE

LLUNA PENA

6 SETEMBRE

QUART MINVANT

13 SETEMBRE

LLUNA NOVA

20 SETEMBRE

QUART CREIXENT

28 SETEMBRE

OCTUBRE

LLUNA PENA

5 OCTBRE

QUART MINVANT

12 OCTUBRE

LLUNA NOVA

19 OCTUBRE

QUART CREIXENT

28 OCTUBRE

NOVENBRE

LLUNA PENA

4 NOVENBRE

QUART MINVANT

10 NOVENBRE

LLUNA NOVA

18 NOVENBRE

QUART CREIXENT

26 NOVENBRE

DESEMBRE

LLUNA PENA

3 DESEMBRE

QUART MINVANT

10 DESEMBRE

LLUNA NOVA

18 DESEMBRE

QUART CREIXENT

26 DESEMBRE



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



COLLITA KMO. TEMPS DE... TASTEM EL BAGES AMB...



A començaments de juny, vàrem iniciar el **cicle de sopars "Tastem el Bages amb..."** amb el sopar maridant el porc senglar amb els vins del Celler Sanmartí. Un cop al mes, un productor/elaborador del territori és l'estrella del sopar degustació maridat. En aquesta tardor, a l'**octubre** l'invitat és el **Celler Collbaix**, el **novembre** **ous Casa Coll** i el **desembre** **Vins Grau**. La continuïtat del cicle és garantida. La visita prèvia on l'amfitrió ens obre casa seva és tota una experiència preludi d'una singular, propera i distesa vetllada (si teniu interès, demaneu-nos informació).

LES DITES DE L'AVI VALENTÍ...

"DE HOMBRES SABIOS ES CAMBIAR DE OPINIÓN, PERO JAMÁS HOMBRE PRUDENTE LO HACE SIN CAUSA JUSTIFICADA".

No canviis de camisa segons bufa el vent. Important és tenir i defensar amb criteri les pròpies conviccions, però tant o més important, és saber-les canviar si creus que vas errat...

I PER LA TARDOR...

SEGONA OPORTUNITAT PER PUJAR LA MUNTANYA DE SAL DEL COGULLÓ

El 26 de novembre i per segon any consecutiu, la **cursa Bell Race** que comença i acaba al Mas de la Sala, situa la campana al cim de la muntanya de sal. Una **oportunitat única per gaudir d'aquest paisatge insòlit (www.campionatmaqui.com)**.

I recordeu que **per tots els participants us espera la nostra botifarra de Ral d'Avinyó amb ceba i alls tendres tot ben confitat, acompanyada amb seques!**



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

VERSIÓN
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION



PROPOSTA PELS ÀPATS DE TARDOR... TOMÀQUET COR DE BOU I COUS-COUS AMB FRUITS SECS I ROVELLONS, ACOMPANYAT DEL VI ROSAT ABADAL

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:

4 tomàquets · 200 gr cous-cous instant · 200 gr rovellons · 30 gr orellanes · 30 gr panses · 30 gr pinyons · 1 poma · Oli extra verge, julivert, all i sal

Elaboració: Coem el cous-cous seguint les instruccions de l'envàs. Saltem a part els rovellons amb sal, oli, julivert i all. Tallem els fruits secs i la poma a dauets petits. Ho barregem tot. Tallem a grills el Cor de Bou una vegada rentat. Fem un cercle amb el tomàquet i al mig hi posem la barreja feta. Un bon raig d'oli d'oliva extra verge i llest!

Vi rosat Abadal. Frescor, amplitud i potència. Seducció frutosa de les varietats negres Cabernet Sauvignon i l'autòctona Sumoll. Cirera, maduixa i gerd, amb notes de confiteria.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

AMB RICARD VILALITA RIBOT, cofundador de bagesterradevins.cat, la primera agència de viatges exclusivament receptora al Bages. (Les respostes completes les trobareu a facebook.masdelasala, i al web: masdelasala.com)

Quins són per tu els motius per visitar el Bages? El motiu principal és el moment que estem vivint; una transformació que ens està portant a prendre una nova consciència sobre els nostres recursos, valors, història i patrimoni. Això fa que el visitant es trobi una oferta encara en construcció, però que marxi amb la sensació d'haver participat en aquest descobriment.

Penses que ja tenim la consciència col·lectiva d'un Bages turístic? És difícil de dir. En els àmbits turístics està clar que s'ha pres consciència, però a nivell del conjunt dels bagecs, se'm fa molt més difícil de dir en quin punt del procés estem. S'ha anat teixint una xarxa d'optimisme i orgull respecte a qui som i a què tenim. Estem a mig camí? Segurament.

Després d'uns primers anys picant pedra, en quin moment esteu i com veieu

el futur? Érem conscients que el Bages no es convertiria ràpidament en un destí turístic, de manera que sempre hem dimensionat els nostres esforços a aquesta realitat. Vam començar amb l'enoturisme, però ara, ja com a agència de viatges, també plantejarem altres propostes. Veiem un futur on la paciència i el creixement sostenible ens proporcionin una oferta de molta qualitat i que els pronòstics més optimistes siguin una realitat.

