



L'AGENDA DEL MAS DE LA SALA
LES COLLITES DE TEMPORADA
EL PLAT DESTACAT
UN LLOC PER VISITAR



DEL MAS DE LA SALA

ALMANAC



CALENDARI LUNAR

SETEMBRE

- QUART CREIXENT
2 SETEMBRE
- LLUNA PLENA
9 SETEMBRE
- QUART MINVANT
16 SETEMBRE
- LLUNA NOVA
24 SETEMBRE

OCTUBRE

- QUART CREIXENT
1 OCTUBRE
- LLUNA PLENA
8 OCTUBRE
- QUART MINVANT
15 OCTUBRE
- LLUNA NOVA
23 OCTUBRE
- QUART CREIXENT
31 OCTUBRE

NOVEMBRE

- LLUNA PLENA
6 NOVEMBRE
- QUART MINVANT
14 NOVEMBRE
- LLUNA NOVA
22 NOVEMBRE
- QUART CREIXENT
29 NOVEMBRE

DESEMBRE

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

TARDOR 2014

AGENDA MAS DE LA SALA

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

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

15 I 16 DE NOVEMBRE/
STAND EN LA FIRA NUVIS AL PALAU FIRAL DE MANRESA

27 DE NOVEMBRE/ 1ER. SOPAR BAGES IMPULS;
FESTIVITAT DE ST. FR. XAVIER PATRÓ DEL TURISME

30 DE NOVEMBRE/
CURSA BELL RACÉ DE 15 KILÒMETRES CIRCULARS

1 DE DESEMBRE/
CELEBRACIÓ 20è. ANIVERSARI

TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, CONSULTEU CALENDARI
CATA DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, CONSULTEU CALENDARI

ESDEVENIMENTS AL BAGES

DEL 9 AL 12 D'OCTUBRE/ MANRESA.
FIRA MEDITERRÀNIA

21 DE NOVEMBRE/ SALLENT.
2ª EDICIÓ SOPAR SOLIDARI PER CÀRITES

29 I 30 DE DESEMBRE/ A CABRIANES I A MANRESA.
FIRA DE SANTA LLÚCIA



Podeu trobar més informació al llibre **La Sèquia de Manresa,**
10 camins a l'entorn d'un canal medieval escrit per Josep
Alert i Pol Huguet de Cossetània edicions (es pot adquirir al
Centre de Visitants de La Sèquia i a recepció de l'hotel).

La mà i es pot gaudir com en pocs llocs.
per la mateixa roca. Aquí, **història, paisatge i natura es donen**
geològiques anomenades **Les Darnes Coiffées** (dones
embarratades) que son uns pilars de roca erosionats i coronats

Durant el recorregut es poden observar unes curioses formes
Bages, llar de nombroses aus.
de ribera fiondós i precios, amb l'única verneda important del
Manresans, al bell mig d'un tram del riu Llobregat amb un bosc
dels Pirineus. **A sota comença la Sèquia** amb la Resclosa dels
Pere III. Des del seu turó ens permet veure una panoràmica

Aneu direcció al Castell, joia del gòtic civil de l'època de

agradables, a la plaça de l'Ajuntament de Balsareny.



TRAM INICIAL DE LA SÈQUIA: BALSARENY... ITINERARI, D'UNS 6 KILÒMETRES MOLT'

PER VISITAR... LLOC D'INTERÈS

HOLA!

Diuen que la vida va tant accelerada i amb
canvis tant constants que un negoci durant el
primer any es consolida, els tres següents són
per donar els fruits esperats i en el cinquè es
queda obsolet...

Defugint de la norma acadèmica actual,
l'Hostal del Camp ha tardat **20 anys** en
consolidar-se; a finals de l'any 1994 **obria les**
seves portes com a restaurant per uns 60
comensals. Des d'aleshores, no s'ha parat
mai de **créixer en l'oferta, tant de restauració**
com hotelera. Basat des dels inicis en el
territori i el producte de proximitat, l'Hostal
canvia de nom per tal d'enfortir els valors
tradicionals i donar més importància, si cal, a
les arrels familiars: el **Mas de La Sala**. Situat
en la finca agrícola familiar del Mas-Nou de
La Sala, sent la filla petita de l'Heretat La Sala
de Sant Ponç, té la voluntat d'esdevenir punt
de trobada enmig del Pla de Bages i referent
en provocar o generar sinèrgies d'unió i de
progrés a la comarca.

Germans Sala



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES



COLLITA KMO. TEMPS DE... BOLETS... I DE SORPRESES “TURÍSTIQUES”...

Sabíeu que els 26 cuiners que formen l'Associació **ELS FOGONS GASTRONÒMICS DEL BAGES** durant la tardor, emmarcat en les temporades gastronòmiques, oferim en les cartes dels restaurants **plats on els bolets** caçats a casa nostra o en comarques veïnes **són l'estrella** i l'ingredient principal? (Per més informació: www.elsfogonsdelbages.cat).

Collita Km0, en tipologia turística, també és el primer paquet turístic que neix en el Bages per unir el territori. **“VIU EL BAGES”**, basat en el concepte de caixa regal, et dona la possibilitat de **descobrir la comarca** durant 2 dies estant allotjat en un dels 4 hotels que integren l'oferta: Abat Cisneros (Montserrat), Mon (St. Benet), Parador de Turisme (Cardona) i Mas de La Sala. Us animem a que el feu servir de regal per aquest Nadal. (Per més informació a recepció o a www.viuelbages.cat).



LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

L'hort de tardor, manté el bon senyor

Es refereix que la collita de tardor és tan profitosa com la de l'estiu i dona bons beneficis, més en la nostra comarca que les collites, generalment, són força tardanes... Tot i així apareix aquest altre, contraposat, refrany:

Verdura per la tardor, per a tu, i per a mi, no

Que mira't des d'un altre angle es pot interpretar que un ja està fart de tanta verdura d'estiu o potser que ara és hora dels bolets!

PROPOSTA PELS ÀPATS DE TARDOR... CREMA DE CARBASSA AMB BOLETS DE TEMPORADA SALTATS ACOMPANYAT DEL VI NEGRE EL SAGAL DE COLLBAIX

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: 1 quilo carbassa · 100 grams ceba · 400 grams bolets (cep, llenega, ou de reig...) · 2 dents all · Oli d'oliva, mantega, sal, nou moscada i pebre

Elaboració: Pelem i tallem la carbassa. Posem la ceba, a punt de sal, a coure amb l'oli i la mantega. Afegim la carbassa. Deixem coure a foc lent amb la paella tapada. Quan estigui la carbassa tova, afegim una mica d'aigua, nou moscada, pebre i rectifiquem de sal. Unes voltes i triturem. Netegem els bolets i els saltem, salpebrats, amb l'oli aromatitzat amb els alls. Deixem que s'evapori l'aigua de desprenen els bolets. Servim amb plat fondo el saltat de bolets i en una gerra la crema de carbassa.

El Sagal del Celler el Molí de Collbaix. El primer vi jove ecològic d'aquest celler. Cupatge amb un 90% Merlot i 10% Cabernet Franc. Color intens, llaminer i fresc amb aromes de fruites del bosc i balsàmiques. S'aconsella servir-lo a uns 10°.



L'ENTREVISTA...

AMB JOAN SOLER, ENÒLEG. (La versió extensa de l'entrevista la trobareu a facebook.masdelasala)

En general, què defineix els vins de la DO Pla de Bages?

Frescos, balsàmics i concentrats. Amb les maduracions lentes per les baixes temperatures es produeixen vins rics, concentrats i plens però, alhora, amables. Un sotabosc ric en herbes aromàtiques, dona el toc balsàmic.

Creus que l'enoturisme pot ser una oportunitat per començar a creure en un Bages turístic? Sens dubte.

L'enoturisme és molt transversal; No només és visitar cellers i beure vi. El públic sap que hi ha una història i una cultura al darrere, i una gastronomia que creix en base als productes de la seva terra.

Com es presenta la campanya d'aquest any, amb un estiu tan plujós? Ni els anys que va tot rodat són tan espectaculars, ni els que et fan patir són tan dolents... la saviesa de la natura tendeix a equilibrar-ho tot. Anys així et fan treballar una

mica més, altrament, aporten més frescor i elegància i, fins i tot, blancs espectaculars que evolucionen de manera brillant.

Segurament ets una de les figures més respectades de la DO ja des dels inicis; quin futur li pronostiques? D'entrada, gràcies pel compliment! L'oportunitat és consolidar aquest sector com a signe d'identitat i amor propi dels bagencs. Quan això sigui percebut, ningú no posarà en dubte que aquí passen coses que valen la pena. Ben segur que el Bages vitícola serà encara més important en els propers anys. —



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES