



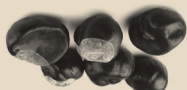
Germanys Sala

Moreneta és bagenca d'adopció!
la festa tocarà el cel, no hem d'oblidar que la
reivindicar i promoure el turisme. Aquest any
d'actors turístics locals, públics i privats, per
sopar de Bages! Impuls que aplega a la majoria
celebrarà la 3ª Nit del Turisme al Bages. El

A finals de novembre, a Montserrat, es
Cardona hi estareu com a reis!
La Premsa, al Bremon o al Parador Ducs de
Torroella, el To+). I per fer parada i fonda, a
Bages (Cal Borrasca i La Premsa, i, a Vall de
dits en un dels restaurants dels Fogons del
d'octubre. Un bon motiu per llepar-se els
es fa la Fira de la Llenega, aquest any, el 30
Castelladral són propicis. Fins i tot, a Cardona
Als boscos de la serra de Castellallat o de

és aquí! No cal anar lluny per caçar-ne.
refresquen i el temps dels bolets, que ja
a la normalitat... dies més curts, nits que
Passada la calor i les vacances, tot torna

HOLA!



LLOC D'INTERÈS PER VISITAR... LA SERRA DE CASTELLTALLAT...



La Serra està situada a l'oest del Bages fregant el sud
del Solsonès. La major part de la serralada pertany a Sant
Mateu de Bages. El poble de Castelltallat era municipi
fins que el 1840 va formar part de Sant Mateu conservant
la parròquia. L'Església parroquial de Sant Miquel
a 887 metres d'altitud, construïda als peus de l'antic
Castell conté mostres d'estil romànic, renaixentista,
barroc i neoclàssic. Al costat es troba l'Observatori
Astronòmic que, compostat per l'antiga rectoria i la
cúpula, és obert al públic en visites concertades
(www.observatoricastelltallat.com). El seu tret distintiu
és que no hi ha gens de contaminació lumínica per gaudir
del cel en una nit estrellada...

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

AGENDA MAS DE LA SALA TARDOR 2016

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

12 I 13 DE NOVEMBRE, WEDDING EXPERIENCE,
STAND EN LA FIRMA NUVIS AL PALAU FIAL DE MANRESA
27 DE NOVEMBRE, CURSA BELL RACE DE 15 KILÒMETRES CIRCULARS
1 DE DESEMBRE CELEBRACIÓ 22È ANIVERSARI
TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, CONSULTEU CALENDARI
TAST DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, CONSULTEU CALENDARI

ESDEVENIMENTS AL BAGES
1 D'OCTUBRE/
ARTES
FESTA DE LA VEREMA DEL BAGES
6 AL 8 D'OCTUBRE/
A MANRESA
198 EDICIÓ FIRA MEDITERRÀNIA
21 AL 23 D'OCTUBRE/
ECOVIURE AL PALAU FIAL
A MANRESA
22 I 23 D'OCTUBRE/
A MONISTROL DE MONTSERRAT
FIRA DE LA COCA I EL MATO
3 D'OCTUBRE/
PER LA NIT A MONTSERRAT
A FINALS DE NOVEMBRE
FIRA DE SANT ANDREU
A MANRESA
27 DE NOVEMBRE/
SOLIDARI PER CARITÉS
A SALENT 3ª EDICIÓ SOPAR
18 DE NOVEMBRE
FIRA DE LA LLENEGA
A CARDONA
30 D'OCTUBRE/
FIRA DE LA COCA I EL MATO

CALENDARI
LUNAR

SEPTEMBRE

● LLUNA NOVA

● QUART CREIXENT

9 SETEMBRE

● LLUNA PLENA

16 SETEMBRE

● QUART MINVANT

23 SETEMBRE

● LLUNA NOVA

1 OCTUBRE

● QUART CREIXENT

9 OCTUBRE

● LLUNA PLENA

16 OCTUBRE

● QUART MINVANT

22 OCTUBRE

● LLUNA NOVA

29 OCTUBRE

● QUART CREIXENT

7 NOVEMBRE

● LLUNA PLENA

14 NOVEMBRE

● QUART MINVANT

21 NOVEMBRE

● LLUNA NOVA

29 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...

PLA DE BAGES, UNA TERRA DE VI I PASSIÓ AL COR DE CATALUNYA...



Alguna cosa es deu fer bé per que la **revista Descobrir Catalunya** (www.descobrir.cat) s'hagi fixat en el **Bages** per donar-li el **protagonisme** en l'edició n° 223 del mes de setembre d'enguany. Sota el nom **"Pla de Bages, una terra de vi i passió al cor de Catalunya"** mostra la realitat d'un territori de pas i poc conegut, al menys fins ara.

Ha arribat l'hora de treure'ns els complexos i d'oferir al visitant les **meravelles de la nostra terra, la seva gent i la seva gastronomia**; és temps d'ensenyar amb orgull la nostra terra i provocar experiències enriquidores per les persones que ens la tastin...

LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

"S'AGAFEN MÉS MOSQUES AMB GOTA DE MEL QUE AMB UN BARRIL DE FEL"

Amb crits i mal humor no s'aconsegueix res. Ans el contrari; **amb rialles, amabilitat i bona fe, s'aconsegueix tot el que et proposis.**

"POCA FEL, CORROMP MOLTA MEL"

I compte! Que el dolent és fàcilment contagiós...

I PER LA TARDOR... L'ESCOLA ARRIBA I S'ACOSTA EL NADAL

Recordeu que **tots els caps de setmana al migdia, tenim servei de monitors** per fer gaudir a la canalla després del dinar; un plaer per a ells i per la sobretaula dels pares!

I si sou un grup inquiet i voleu noves experiències, us oferim fer un tast d'olis de les varietats autòctones del Bages. O, **si sou atrevits, fer-vos la vostra pròpia, personal i intransferible ginebra...** Demaneu-nos informació!



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

PROPOSTA PELS ÀPATS DE TARDOR... OSSOBUCO DE VEDELLA ECOLÒGICA, DE PASTURES DE CASTELLTALLAT, AMB BOLETS DE LA FINCA ACOMPANYAT DEL VI NEGRE CAN SERRA DELS EXIBIS

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES: 4 u. ossobuco grans · 100ml vi negre DO Pla de Bages · 1l caldo de vedella · 1 ceba · 1 pastanaga · 2 porros · 2 dents d'all · 2 tomàquets · 250 gr bolets · farina · oli verge d'oliva · sal · pebre · mantega

Elaboració: Salpebrem els talls d'ossobuco (li farem petits talls per evitar que s'aixequi la carn), els enfarinem i els fregim. Una vegada tret l'excés d'oli, els posem en una cassola amb el vi (abans fer-lo bullir per a que perdi l'alcohol), el caldo, la ceba, la pastanaga, el porro, l'all i el tomàquet (les verdures prèviament les haurem sofregit una mica). Ho deixem coure a foc mig, si falta caldo, n'hi afegim, ben bé dues hores, fins que la carn estigui tendre. Una vegada fet, reservarem la carn, triturarem el guisat i el reduïrem si cal, saltarem a la paella els bolets i ho barrejarem tot; la carn, la salsa i els bolets. A l'hora de menjar-nos-el, li tornarem a fer el xup xup i afegirem una nou de mantega.

Vi negre Can Serra dels Exibis. Vi jove amb un 60% cabernet sauvignon, un 20% de sumoll i l'altre 20 de mandó. És un vi directe de la vinya, amb el raïm fermentat en tota la puresa i concentració sense envellir-lo ni passat per fusta en tot el procés.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

PERE FONS VILARDELL, de Pastures de Castelltallat .
(les respostes completes les trobareu a [facebook.masdelasala](https://facebook.com/masdelasala), i al web: masdelasala.com)

Ens pots explicar quin model de negoci o, fins i tot, de vida, esteu desenvolupant a les finques de Biosca i d'El Mas? A casa ens dediquem a la gestió del bosc, a l'agricultura i ramaderia ecològiques, a la comercialització directa de la carn de vedella, i a l'agroturisme. És en el conjunt que hi ha la plenitud, amb una vibració harmònica, equilibrada i sostenible; les vaques pasturen i netegen el bosc, el fens serveix per adobar, el conreu produeix el gra per alimentar-les...

Què et va fer decidir canviar professionalment per emprendre aquesta nova i engrescadora etapa a la Serra de Castelltallat? Abans del 2012, havia fet feines molt diverses. Vaig sentir que, el que jo estava fent, ho podia fer bé molta gent. Però contribuir a tirar endavant una casa de pagès, amb més de mil anys d'història i on sempre ha viscut la mateixa família, era una

qüestió més delicada i a la qual només t'aboques s'hi sospeses moltes més coses que l'activitat professional.

Com veus, a dia d'avui, el sector turístic del Bages? Tenim actius turístics de primer ordre. Hauríem de ser capaços d'arribar a una endreça consensuada de tots aquests actius: (quins són de primera divisió, quins de segona, com s'articula tot plegat) i a una projecció conjunta sense apilotar-nos (ha de sortir tot, sempre i en tot lloc?). És clar, amb l'entusiasme de tots els agents, públics i privats.

