

BENVINGUDA...

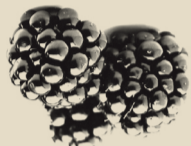
Ara sí, un any i mig de restriccions pandèmiques semblen tenir les hores contades. La vacunació fa els seus efectes i la immunitat de grup s'està assolint. Cal tenir l'esperança en que les noves possibles variants del virus no alterin l'eficàcia de les vacunes administrades fins ara.

El cert és que encarem el final d'un any amb una taxa de contagi a la baixa que comporta una flexibilització en les mesures restrictives dictades per les autoritats competents que fan veure la llum al final del túnel.

Es de suposar que les cïes socials on participem i que anuament es repeteixen, després d'un any desètic, en aquest les recuperem. Així doncs, la 8ª edició del Sopar Solidari per a Carles, Sallent i la 7ª de la Nit del Turisme del Bages, contem es puguin celebrar de manera tan semblant com ho fèiem abans de la pandèmia.

Amb aquest desig us donem la benvinguda al Mas de la Sala!

Germans Sala



LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

LA TORRE LLUVIÀ

Pel Diego Sánchez el seu lloc especial són "totes les vinyes dels nostres cellers, un paisatge únic i carregat de força i simbolisme".

Doncs un lloc icònic, en l'itinerari de la Riera de Rajadell de l'Anella Verda Manresa, és la Torre Lluvià, casa d'estueig d'estil modernista adquirida per l'Ajuntament de Manresa i que actualment està en procés de rehabilitació per a esdevenir un pol turístic com a centre d'interpretació de l'Anella Verda.

En els seus terrenys agrícoles s'hi ha plantat una vinya experimental gràcies a l'acord entre l'Ajuntament, Ampans i el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Pla de Bages per a la recuperació de varietats antigues de vinya del Bages. L'Ajuntament de Manresa, que cedeix el terreny, Ampans que fa el cultiu de les varietats locals i la vinificació del raïm en col·laboració amb el celler Collbaix i la DO Pla de Bages, que és la responsable de coordinar el projecte i fer l'assessoria.

A dia d'avui, tots els diumenges i festius està oberta i a les 11 del matí es pot accedir a la visita guiada gratuïta.

Per més informació <http://www.manresaturisme.cat/cat/article/7647-torre-lluvia>

Ctra. C-16, sortida 59, Plans de La Sala
08650 Sallent (Barcelona)
GPS: Latitud: 41,79° Longitud: 1,898°
t 938 370 877 / 1 938 370 266
info@masdelasala.com
masdelasala.com


MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

AGENDA

MAS DE LA SALA

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

ESDEVENIMENTS

AL MAS DE LA SALA

TALLERS DE VINERA PERSONALITZADA, CONSULTU CALENDARI CALA DE VINS I DOLLS DE LA COMARCA, CONSULTU CALENDARI

ESDEVENIMENTS

AL BAGES

ARTS & LA BOUTIQUE FESTI DE LA VERBA DEL BAGES 11 NOVEMBRE
QUART CREXENT 1 NOVEMBRE
LUNA NOVA 1 NOVEMBRE

QUART CREXENT 4 DESEMBRE
LUNA NOVA 4 DESEMBRE
QUART CREXENT 11 DESEMBRE
QUART CREXENT 18 DESEMBRE

A MONISTOL DE MONTSERRAT, 27 NOVEMBRE
FRMA MONTERRANJA 27 NOVEMBRE
MANRESA, 14 AL 17 D'OCTUBRE
ESCORNER AL PALAU REAL 14 NOVEMBRE
MANRESA, 8 I 10 D'OCTUBRE
FRMA DE LA COCA I EL MATO 30 I 31 D'OCTUBRE
FRMA DE LA COCA I EL MATO 30 I 31 D'OCTUBRE
A GARDONIA, 31 D'OCTUBRE
FRMA DE L'ALBENA 11 DESEMBRE
FRMA DE SAINT ANDEU 19 DESEMBRE
QUART MANANT 27 DESEMBRE

CALENDARI LUNAR

● LUNA NOVA 7 SETEMBRE

● QUART CREXENT 13 SETEMBRE

● LUNA PLENA 21 SETEMBRE

● QUART MANANT 29 SETEMBRE

● LUNA NOVA 7 OCTUBRE

● QUART CREXENT 13 OCTUBRE

● LUNA PLENA 21 OCTUBRE

● QUART MANANT 29 OCTUBRE

● LUNA NOVA 7 NOVEMBRE

● QUART CREXENT 13 NOVEMBRE

● LUNA PLENA 21 NOVEMBRE

● QUART MANANT 29 NOVEMBRE

● LUNA NOVA 7 DESEMBRE

● QUART CREXENT 13 DESEMBRE

● LUNA PLENA 21 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...

**100.000 AMPOLLES
DE VI DELS CELLERS
DE LA DENOMINACIÓ
D'ORIGEN PLA DE BAGES!...**

Aquesta tardor a les portes del 27è aniversari, en el Mas de la Sala, s'hauran servit la xifra de 100.000 ampolles de vi de casa nostra.

Per tal de celebrar aquesta fita, aprofitant una acció per donar a conèixer la Muntanya de sal del Cogulló, el dissabte 2 d'octubre es farà un tast de vins dirigit pel nostre estimat amic Josep Pelegrin, millor sommelier d'Espanya 2016, al cim de la muntanya. En aquest indret únic, inhòspit i poc conegut, destaparem l'ampolla 100.000!!!

Moltes gràcies a proveïdors, clients, col·laboradors i a tothom per a fer-ho possible i per molts més anys anem obrint ampolles bagenques amb la vostra companyia...

LES DITES DE L'AVI VALENTÍ...

**EL QUI ES LLEVA DE MATÍ,
ES PIXA A LA CASA DEL VEÍ.**

La lectura d'aquesta dita no s'ha de buscar en el memyspreu o en el voler perjudicar als del teu voltant. S'ha de llegir en clau de qui matina tindrà més hores per a treballar i per tant, és d'esperar que pujarà més prospera casa seva.

👉 I PER LA TARDOR...

LA TEMPORADA GASTRONÒMICA DE TARDOR...

Com no podia de ser d'altra manera, el testimoni de la temporada d'estiu passa a mans de la de tardor.

Els tomàquets donen el relleu als bolets com a producte estrella, però darrera d'aquests un sense fi de productes de temporada i propers ens donen la benvinguda per a degustar-los. Cada vegada hi ha més restaurants que posen en valor la seva gastronomia basada amb productes km0 i això és bo per assolir un tret diferenciador a la resta de territoris i alçar-nos merescudament com a destinació turística gastronòmica.

MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

VEREDON
CASTELLANO



VEREDON
ANGLES



PROPOSTA PELS ÀPATS DE TARDOR... LLOM DE BACALLÀ CONFITAT AMB BOLETS ACOMPANYAT DEL VI BLANC THOR DE MURALLIUS.

INGREDIENTS:

- 800 gr. llom de bacallà dessalat (4 llocs de 200gr.)
- 400 gr. bolets al gust
- Oli d'oliva extra verge del Bages, all, pebre en gra, lloret i sal

Elaboració: Escalfem l'oli amb l'all, el pebre en gra i el lloret a uns 70°. Quan hi arribi, retirem la cassola del foc i a la vegada posem els llocs de bacallà a confitar. Afegim els bolets una vegada saltejats, salpebrats i escorreguts. Tapem i deixem ben confitar. Amb uns 15 minuts ho tindrem llest per a menjar-nos el plat.

Vi Thor Blanc de Murallius.
100% macabeu i ecològic.
Fermentat amb les seves pells durant 5 dies i cria en barriques de roure francès de 3er any. Fresc amb notes florals i fruites tropicals.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

Amb DIEGO SÁNCHEZ, President del Gremi d'Hoteleria i Turisme del Bages i propietari de DIESA Restauració. (Les respostes complertes a www.masdelasala.com)

Celebreu els 40 anys de la Cafeteria Xaloc on vas començar l'emprenedoria; t'esperaves aquest llarg i exitós camí que has i continues forjant? La veritat és que quan vaig començar no tenia cap més objectiu que arrencar un projecte propi i molt il·lusionant, i mirar de tirar-lo endavant amb constància i molt esforç.

Quin repte, com a President del Gremi, tens actualment? Ajudar als establiments agremiats a tirar endavant i sortir d'aquesta situació tan complexa que ens ha tocat viure i patir. És important que el gremi sigui la referència. I també, teixir una estratègia perquè la gastronomia del Bages tingui el lloc que es mereix dins del panorama gastronòmic català a través d'accions que donin valor als nostres productes de qualitat com poden ser el vi, l'horta, l'oli, i molts més. Hem de ser capaços que sigui un pol d'atracció turístic.

L'any vinent, sota el paraigua de les Temporades Gastronòmiques del Bages, es vol recuperar el Sopar de Mestres Cuiners; quin sentiment et produeix després de tants anys?

Em produeix una gran satisfacció poder recuperar una activitat tan nostra, en la que s'han viscut moments inoblidables, en la que som més gremi que mai. Ens unim cuiners i cambriers per poder cuinar i servir gastronomia 100% Bages, en aquest cas teixit a través de les receptes del gran Ignasi Domènech.

L'hem de recuperar de totes totes per poder reforçar el discurs que he comentat abans. Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!

