

CALENDARI LUNAR

SETEMBRE

- QUART CREIXENT 3 SETEMBRE
- LLUNA PLENA 10 SETEMBRE
- QUART MINVANT 17 SETEMBRE
- LLUNA NOVA 25 SETEMBRE

OCTUBRE

- QUART CREIXENT 3 OCTUBRE
- LLUNA PLENA 9 OCTUBRE
- QUART MINVANT 17 OCTUBRE
- LLUNA NOVA 25 OCTUBRE

NOVEMBRE

- QUART CREIXENT 1 NOVEMBRE
- LLUNA PLENA 8 NOVEMBRE
- QUART MINVANT 16 NOVEMBRE
- LLUNA NOVA 23 NOVEMBRE
- QUART CREIXENT 30 NOVEMBRE

DESEMBRE

- LLUNA PLENA 8 DESEMBRE
- QUART MINVANT 16 DESEMBRE
- LLUNA NOVA 23 DESEMBRE
- QUART CREIXENT 30 DESEMBRE

TARDOR 2022

AGENDA MAS DE LA SALA

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

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

27 DE NOVEMBRE, CURSA DE MUNTANYA BELL RACE.

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

ESDEVENIMENTS AL BAGES

A ARTÉS. 1 I 2 D'OCTUBRE
FESTA DE LA VEREMA DEL BAGES

A MANRESA. 6 AL 9 D'OCTUBRE
FIRA MEDITERRÀNIA

A CASTELLFOLLIT DEL BOIX.
9 D'OCTUBRE
FIRA DE LA MONGETA DE CASTELLFOLLIT

A NAVÀS. 16 D'OCTUBRE
FIRA DE TARDOR

A MANRESA. 17 AL 23 D'OCTUBRE
ECOVIRE AL PALAU FIRAL

A SANT JOAN DE VILATORRADA.
22 I 23 D'OCTUBRE
FIRA EMBARRATS

A MONISTROL DE MONTSERRAT.
29 I 30 D'OCTUBRE
FIRA DE LA COCA I EL MATÓ

A CARDONA. 30 D'OCTUBRE
FIRA DE LA LLENGA

A SANT SALVADOR DE GUARDIOLA.
1 DE NOVEMBRE
FIRA DE LA TORRADA

A MANRESA.
25 AL 27 DE NOVEMBRE
FIRA DE SANT ANDREU



BENVINGUDA...

Segurament, totes les expectatives sobre la calor que podria fer aquest estiu han quedat curtes! Batuts tots els rècords d'altres temperatures i de mínimes pluviometries mesurades a tot l'hemisferi nord de la Terra, encarem la tardor amb el desig que només hagi estat un malson estienc. **Que refresqui, que la pluja torni a fer acte de presència, que surtin molts bolets i que les reserves d'aigua dels pantans es vagin recuperant...** veurem si durant la tardor s'acompleixen aquests desigs.

I per si no en tinguéssim prou amb el caos climàtic ja estem immersos en un nou caos econòmic liderat, en aquesta ocasió, pels increments desmesurats en el preu de l'energia i dels aliments. Confiem que els dirigents mundials tracin el rumb correcte per tal de capejar el temporal que tenim a sobre, sortir-ne benparats, i que ens aportin un bri d'esperança per a sobreposar-nos a tots els entrebancs que ens toca viure últimament.

Malgrat les circumstàncies adverses, hem de tirar endavant i en aquest sentit, ja hem posat fil a l'agulla en dos nous projectes a la zona de l'aparcament:

La instal·lació d'una Estació Tesla Supercharger i la substitució de l'actual pèrgola que dona ombra als cotxes per una altra amb plaques solars per a l'autoconsum d'energia renovable.

Granet a granet, entre tots construirem un món millor, sigueu benvinguts!

Germans Sala

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

VISITA GUIADA A CASTELLNOU DE BAGES

Sortint del Mas de la Sala direcció cap a Santpedor. Ben indicat, des de Santpedor s'enfila cap a la urbanització El Serrat, i sense deixar la carretera arribarem al nucli històric de Castellnou de Bages.

Cada últim diumenge de mes, a les 11 del matí i amb una durada aproximada de 1'5 hora, s'ofereix una visita guiada al nucli històric de Castellnou per tal de conèixer el passat des dels orígens del repoblament del segle X amb el castell del Buc, l'església romànica llombarda de Sant Andreu del segle XI, el cementiri monumental contemporani i, en especial, el Museu dels Maquis i l'important petjada que la lluita guerrillera contra la dictadura va deixar al territori. No fa molt s'ha rehabilitat amb una nova museografia i un nou audiovisual per esdevenir un equipament cultural de referència sobre el fenomen dels maquis a la Catalunya central. S'explica com actuaven, on s'amagaven, com fugien i quines rutes utilitzaven per passar a França a través dels Pirineus. També l'audiovisual s'expliquen els fets més rellevants del context històric a partir de la vida de Ramon Vila i Capdevila, Caracremada, un dels maquis més cèlebres, que està enterrat al cementi del costat del museu.

Per a més informació:
938272091 i ctnb.info@castellnoudebafes.cat

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



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...

CURIOSITATS DE LES FIGUES

A finals d'agost i durant bona part de la primera meitat de tardor, la figuera acostuma a donar els seus fruits però, n'estem segurs que la figa és una fruita? Sembla ser que no!

Tècnicament les figues són un conjunt de fruites. Són una mena de flors invertides que floreixen dins del brot fosc i de matis vermell que coneixem com a figues. Cada flor produeix una sola nou i una sola llavor i està formada per diverses branques, per tant, podem dir que quan mengem una figa, estem menjant centenars de fruites. El mètode de pol·linització també és sorprenent. No depenen ni del vent ni de les abelles, són les vespes de la figuera que fan aquesta funció, i per la seva part, aquestes necessiten de les figues per a depositar les seves larves per, posteriorment, morir dins la figa. Una simbiosis perfecte i sorprenent que ens regala la naturalesa. De totes maneres, per bé o per desgràcia, bona part de les varietats de figues que consumim ja no necessiten del procés natural de pol·linització.

LES DITES DE L'AVI...

Sabíeu que...

**NO DEMANIS FAVORS A NINGÚ
SINÓ EN CASOS APURATS**

Si fa o no fa, podem fer la mateixa lectura del què escoltàvem dels pares quan érem petits: no siguis mentider que quan diguis la veritat no se't creurà ningú. Doncs, fent la comparança, si sempre demanes favors, quan realment en necessitis un, segurament qualsevol excusa serà bona per no fer-te'l ja que no es tindrà consciència de l'important que és per a tu en aquest cas.

👉 I PER LA TARDOR...

FRUITA DEL BAGES O DE BEN A PROP!...

Un pas més a favor del producte de proximitat. De la mà de la Cooperativa MengemBages, proveïdora consolidada del territori amb una proposta de valor basada amb l'economia solidària i circular, oferirem la fruita de proximitat. La temporalitat de la fruita al Mas de la Sala comença aquesta tardor amb la voluntat que a cada estació oferir la fruita que els nostres pagesos del Bages, de comarques veïnes i de Catalunya tinguin al punt de maduració per a ser consumida.



PROPOSTA PELS ÀPATS DE TARDOR... AMANIDA AMB ALBERGÍNIA BLANCA MANRESANA ESCALIVADA I ENCIAMS DE L'HORT DE CAL CLIMENT ACOMPANYAT DEL VI ROSAT DE PUNTETES DEL CELLER SANT MIQUEL D'OLÓ

Per tenir-ne tot l'any, l'albergínia la podem escalivar, pelar, envasar i congelar. Compte que el cap punxa, previ a coure-la s'ha de fer uns talls a la pell per no explotar a causa de la temperatura, i a foc viu o al forn (220° durant uns 25 minuts) escalivar-la.

INGREDIENTS:

- 4 u. Albergínia Blanca Manresana
- Variat d'enciams
- Vinagreta de mostassa
(3/4 d'oli, ¼ entre vinagre i mostassa en gra, sal i pebre)
- Sal, pebre, oli d'oliva extra verge

Elaboració: A ganivet trinxem l'albergínia ja escalivada i neta de llavors, la salpebrem i l'animem amb l'oli. Fent servir un motlle, l'omplim i la pressionem. Netegem els enciams i els disposem a sobre de l'albergínia. Animem amb la vinagreta, decorem el plat amb porradell picat i unes floretes comestibles, desemmotllem i a punt per a ser menjat.

Vi rosat De Puntetes del Celler Sant Miquel d'Oló. Garnatxa negra. Vinyes al mig del bosc a 800 mt d'alçada, viticultura ecològica. Raïm collit a mà, premat directe i fermentació espontània amb llevats autòctons. Vi rosat de tonalitat pàl·lida, afruitat, fresc i càlid alhora, ample a la boca i persistent.



L'ENTREVISTA...

Amb Christian Betoret, cap de sala i sommelier del Mas de la Sala (Les respostes complertes a www.masdelasala.com)

Com has viscut l'evolució del Mas de la Sala durant els 28 anys de vida? Hem viscut una evolució espectacular, tenint en compte que es va començar sense experiència ni professionalitat. Les ganes de tots plegats per anar a més ha fet que Mas de la Sala s'hagi convertit en un referent al Bages. Deixant de banda la inversió en les instal·lacions, que han transformat la cara visible de l'establiment, marcaria dos punts d'inflexió: la certificació amb la ISO i la Q de Qualitat, que ens va donar seguretat i professionalitat, i el canvi de Hostal del Camp a Mas de la Sala, l'any 2015, posicionant l'establiment al producte de proximitat i anant de la mà dels agents turístics de la zona. També ressaltaria les aportacions que han aportat totes les persones que han passat pel Mas de la Sala, juntament amb la implicació de la família Sala.

Que t'aporta el títol oficial de Sommelier? Una motivació extra, coneixement

i seguretat, que he pogut aplicar professionalitzant el servei i oferint una visita amb tast de vins DO Pla de Bages a les nostres instal·lacions.

Es un món que m'apassiona i al quin dedico moltes hores en el meu temps lliure.

Com veus el turisme al Bages? Crec que anem pel bon camí i que hi ha un potencial increïble per donar a conèixer. S'estan fent les bases per poder ser un destí potent, però segueixo pensant que històricament al Bages, cada actor ha anat a la seva, trobo a faltar que tots, tant públics com privats, marquin una estratègia comú i que hi destinem més recursos.

Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!

