

CALENDARI LUNAR

SETEMBRE

- QUART MINVANT 7 SETEMBRE
- LLUNA NOVA 15 SETEMBRE
- QUART CREIXENT 22 SETEMBRE
- LLUNA PLENA 29 SETEMBRE

OCTUBRE

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

NOVEMBRE

- QUART MINVANT 5 NOVEMBRE
- LLUNA NOVA 13 NOVEMBRE
- QUART CREIXENT 20 NOVEMBRE
- LLUNA PLENA 27 NOVEMBRE

DESEMBRE

- QUART MINVANT 5 DESEMBRE
- LLUNA NOVA 13 DESEMBRE
- QUART CREIXENT 19 DESEMBRE
- LLUNA PLENA 27 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

26 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. 30 DE SETEMBRE I 1 D'OCTUBRE.
FESTA DE LA VEREMA DEL BAGES.

A MANRESA. 5 AL 8 D'OCTUBRE.
FIRA MEDITERRÀNIA.

A CASTELLFOLLIT DEL BOIX. 8 D'OCTUBRE.
FIRA DE LA MONGETA DE CASTELLFOLLIT.

A NAVÀS. 14 I 15 D'OCTUBRE.
FIRA DE TARDOR.

A SANT JOAN DE VILATORRADA. 20 AL 22 D'OCTUBRE.
FIRA EMBARRATS.

A MANRESA. 21 I 22 D'OCTUBRE.
ECOVIURE AL PALAU FIRAL.

A MONISTROL DE MONTSERRAT. 28 I 29 D'OCTUBRE.
FIRA DE LA COCA I EL MATÓ.

A CARDONA. 29 D'OCTUBRE.
FIRA DE LA LLENGUA.

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

A MANRESA. 24 AL 26 DE NOVEMBRE.
FIRA DE SANT ANDREU.



BENVINGUDA...

Ara fa l'any que en l'almanac de tardor us donàvem la doble notícia de la instal·lació de plaques fotovoltaïques i d'una estació supercharger per a vehicles elèctrics a l'aparcament del Mas de la Sala. La primera ja és una realitat i la segona, a falta de resoldre l'últim entrebanc burocràtic, les obres ja s'han iniciat a molt bon ritme. Esperem que també sigui ben aviat una realitat. Acabat l'estiu tornen els cicles rutinaris en tots els àmbits. En l'educatiu, torna la plantada de la col verda manresana a diferents escoles del Bages per poder-la cuinar, els xefs bagencs, a l'aula dels alumnes a mitjans de primavera... En el polític municipalista, esclafen motors els equips de govern sortits de les passades eleccions agafant el relleu o continuant segons el cas; esperem iniciïn el camí en positiu, amb una voluntat de millora contínua i, pel bé del territori, sense trencar amb els projectes ja iniciats en passades legislatures. El nostre cicle en el compromís per la gastronomia km0 i pel turisme a casa nostra ni molt menys s'atura i l'aportació i dedicació per assolir entre tots un destí turístic distintiu i exemplar en termes de sostenibilitat i de qualitat, posant sempre per davant les necessitats del resident, estan més que garantides. Parlant de km0, l'entrevistat en aquest Almanac és en Climent Solà, pagès del ramal del Poal de la Séquia de Manresa. Pràcticament tot el que consumim al Mas de la Sala de productes de l'horta surt de casa seva. Proximitat, frescor, acabat de collir i qualitat són atributs que defineixen molt bé les seves hortalisses. Una sort treballar-les!

Bona tardor i bons bolets, sigueu benvinguts!

Germans Sala

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

EL PARC DE L'AGULLA I SANT ISCLE

Cal Climent està situat tan a prop del Parc de l'Agulla, que l'avi Marcelino, pare del Climent, li varen encarregar extraoficialment com a membre de la Junta de la Séquia de Manresa, la supervisió de les obres quan es van iniciar l'any 1966 fins al seu acabament l'any 74. Es diu que el nom d'agulla prové del fet que aquí és on l'aigua del canal es divideix en dos ramals; Viladordis i Poal, i aquesta divisió pren la forma de les agulles del tren. És el parc més gran del Bages i el lloc d'esbarjo per excel·lència de Manresa. Emmagatzema l'aigua que desemboca de la Séquia amb 200 milions de litres de capacitat. Envoltant el llac acull més de 600 arbres de 20 espècies diferents amb àmplies zones de gespa, espais per al joc infantil i la pràctica esportiva.

Caminant pel voral del canal direcció Balsareny, al cap de res, tot passejant s'arriba al Mas de Sant Iscle, on l'avi Marcelino anava a comprar a peu el vi a granel. Per definició Sant Iscle de Bages és un poble rural de masies disperses del terme municipal de Sant Fruitós de Bages. La propietat més important és precisament el Mas de Sant Iscle documentat l'any 950. El cultiu de la vinya ha estat una constant en tota la seva història que actualment continua. Dins la propietat es troba l'església romànica de Sant Iscle i Santa Victòria. Segons un pergami antic que es conserva, el cavaller Sal.la, fundador del Monestir de Sant Benet de Bages, va fer una permuta de terrenys del Mas de Sant Iscle amb els terrenys on es situa el Monestir... anècdotes històriques! Per cert, és molt possible que aquest cavaller fos avantpassat de la Sala de Sant Ponç d'on som originaris... una altra anècdota!

A part de celler, actualment també hi ha una oferta de restauració i de terrassa a l'ombra d'arbres centenaris. Un bon lloc per a passar-hi una agradable estona.

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 CARBASSES

Abans de res, és una fruita que hom assimila a la verdura! Molt nutritiva i rica en vitamines i minerals. **Ens ajuda a regular el sucre a la sang, ens protegeix la vista i el cor i prevé el càncer... i fins i tot serveix per decorar la llar.** Pertany a la família de les cucurbitàcies, de varietats n'hi ha un munt i molt adaptable al lloc de conreu, això també succeeix amb els tomàquets. La varietat més coneguda en el nostre territori és la violí o cacauet; econòmica, nutritiva, curativa i de mil maneres de ser cuinada. És un aliment rehidratant, un 90% és aigua, els seus hidrats de carboni són d'assimilació progressiva idonis per la dieta de persones amb diabetis. Ens aporta vitamina A que ens va bé per la vista, la pell, els ossos... C que és antioxidant i B6 que ens ajuda a desintoxicar el fetge. A més conté fibra que ens ajuda a fer créixer la flora intestinal.

La seva dolçor natural és el remei ideal per a combatre el desig de dolç.

Una manera de ser menjada durant tot l'any és assecat-la. Us expliquem com. Per començar, si la voleu pelar, us recomanem que l'escaldeu sencera durant uns 5 minuts, comprovareu que la pell quasi bé surt sola. En fem làmines fines fent servir una mandolina i sobre una safata antiadherent les enfornem a 70° sense aire fins que quedin assecades i cruixents. Una vegada refredades, les tapeu i les conserveu en un lloc sec. I ja podreu matar la cuqueta menjant xips de carbassa! Ahh, per cert, l'assecat es pot fer amb quasi tota la fruita i verdura. Una manera fàcil de guardar i divertida de menjar!

I l'última. **No tireu les llavors; torrades i un xic salades, un aperitiu de diumenge!**



PROPOSTA PELS ÀPATS DE TARDOR... EL FRICANDÓ DE L'ÀVIA EMÍLIA DE CAL CLIMENT ACOMPANYAT DEL VI NEGRE BARONIA TALAMANCA SHYRAH DEL CELLER MAS DE SANT ISCLE

L'Àvia, la iaia Emília, mare del Climent era una gran cuinera, i un clàssic a la taula en dies de festa era el seu fricandó amb bolets!

INGREDIENTS:

- 1 kg tapa plana de vedella de Calders
- 3 u ceba dolça mitjanes de Cal Climent
- 4 u tomàquets Cor de Bou de cal Climent
- Oli d'oliva extra verge del Bages, farina, sal i pebre
- 50 gr bolets dessecats tipus rossinyol
- 1 l caldo de carn
- 1 gotet vi ranci del Bages
- Picada d'all, julivert, ametlla i avellana torrades, pa i pinyons



Elaboració: Tallem la vedella, també pot ser jarret o llata, en llesques d'un dit de gruix. Les salpebrem, enfarinem i en una cassola amb oli, les fregim de sis en sis per les dues cares i les reservem. A la mateixa cassola, ratllem la ceba i la deixem coure una bona estona a foc suau. Quan hagi agafat el color daurat, afegim el tomàquet també ratllat. Deixem sofregir, unes voltes i afegim el vi ranci. Si veieu que s'enganxa, podem anar afegint una mica de caldo. Una vegada tinguem el sofregit al punt, posem la carn reservada i tota la resta de caldo. A part haurem deixat els bolets en remull coberts d'aigua durant uns 30 minuts per tal d'hidratar-los. Una vegada hidratats els afegim escorreguts al guisat. També podem afegir-hi una mica del suc dels bolets. Entre el caldo i el suc hem de cobrir el guisat. Deixem coure durant una hora a foc suau, anem remenant sovint. Després afegim la picada, remenem i coem una hora més al forn a 160°. Passat aquest temps, apaguem el forn però ho deixem a dintre una hora més. Rectifiquem de sal i ja el tindrem a punt!

Vi negre Baronia Talamanca Shyrah. Criança de 14 mesos en botes de roure francès i 6 mesos en ampolla. Vi molt expressiu aromàticament, marcat caràcter i suau en boca. Torrats inicialment, per entreveure fruita vermella madura, prunes, figues seques, cireres... quan es va obrint.

LES DITES DE L'AVI...

Sabíeu que...

LES BONES PARAULES

FAN MENJAR ELS MALALTS

Aquesta és una dita metafòrica on es vol donar a entendre que amb bones formes de parlar i mots amables, és més fàcil convèncer la gent i vèncer les resistències. Seguint aquest raonament; amb educació per davant se t'obre les portes a on les toques!

I PER LA TARDOR...

SOPAR SOLIDARI AL MAS DE LA SALA...

De moment encara és una idea, com diríem, el més calent és a l'aiguëra! Però ja hem posat fil a l'agulla i si tot surt com pensem, **el dia 23 de novembre farem un sopar al Mas de la Sala on maridarem ingredients i vins d'aquí amb ingredients i vins de Castilla-León.** Invitarem al xef Víctor Martín del restaurant Trigo de Valladolid amb una estrella Michelin per cuinar els seus plats i per la nostra teulada, un grupet de xefs convençuts del km0 bagenc cuinarem els nostres. I tot això amb una finalitat solidària que és molt prematur desvelar-la encara... estigueu al cas de les nostres xarxes que si arribem a bon port, la farem grossa!



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

VERSIÓN
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION



L'ENTREVISTA...

Amb Climent Solà Cantó, pagès de Cal Climent del regadiu del Poal de Manresa

Explica'ns la teva trajectòria al front de Cal Climent? Cal Climent té una història de 120 anys i a mi em toca viure la 3^a generació. Al principi, quan jo ajudava al meu pare, teníem vaques. Repartim la llet a domicili i també a la lleteria que teníem al carrer d'Urgell de Manresa. Posteriorment vàrem canviar cap a l'horta ja que ens vàrem quedar, amb la meva dona Montse, una botiga de queviures al barri de la Parada, ben a prop de Cal Climent. Allà veníem bona part de la producció de verdures i hortalisses que conreàvem. I així fins a la jubilació!

Com vius el relleu generacional a casa teva? Estic satisfet que la meva filla Gemma hagi acceptat continuar amb la feina que estàvem fent fins ara. Em satisfà que tingui la voluntat de fer una feina obligada i dura com és la de pagès. El relleu és necessari ja que nosaltres ens anem fent

grans i necessitem la joventut per la feina i per aportar idees actuals. També per mantenir el patrimoni i no veure'l abandonat.

Veus futur a l'horta de proximitat? Crec en la proximitat de tenir una cistella cada setmana de verdura fresca acabada de collir. També amb l'ajuda al pagès que tanta falta fa. Espero que el temps passi i les persones, de mica en mica, tornin a apreciar que la proximitat és la qualitat dels productes.

Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!

