

## CALENDARI LUNAR

### SETEMBRE

- LLUNA PLENA 7 SETEMBRE
- QUART MINVANT 14 SETEMBRE
- LLUNA NOVA 21 SETEMBRE
- QUART CREIXENT 30 SETEMBRE

### OCTUBRE

- LLUNA PLENA 7 OCTUBRE
- QUART MINVANT 13 OCTUBRE
- LLUNA NOVA 21 OCTUBRE
- QUART CREIXENT 29 OCTUBRE

### NOVEMBRE

- LLUNA PLENA 5 NOVEMBRE
- QUART MINVANT 12 NOVEMBRE
- LLUNA NOVA 20 NOVEMBRE
- QUART CREIXENT 28 NOVEMBRE

### DESEMBRE

- LLUNA PLENA 5 DESEMBRE
- QUART MINVANT 11 DESEMBRE
- LLUNA NOVA 20 DESEMBRE
- QUART CREIXENT 27 DESEMBRE

## TARDOR 2025

# AGENDA MAS DE LA SALA

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

## ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

**14 DE NOVEMBRE, TAST VERTICAL D'ARNAU OLLER + SOPAR DEGUSTACIÓ.**  
**30 DE NOVEMBRE, CURSA DE MUNTANYA BELL RACE.**  
**TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, CONSULTEU CALENDARI.**  
**CATA DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, DE DIMARTS A DIVENDRES A LES 11H I DISSABTE A LES 12H, CONSULTEU DISPONIBILITAT**

## ESDEVENIMENTS AL BAGES

**A SANTPEDOR, 25 DE SETEMBRE, SOPAR DE L'ALBERGÍNIA BLANCA DEL BAGES.**

**A SANTPEDOR, DEL 25 AL 28 DE SETEMBRE, FIRA DE SANT MIQUEL.**

**A ARTÉS, 4 I 5 D'OCTUBRE, FESTA DE LA VEREMA DEL BAGES.**

**A MANRESA, 9 AL 12 D'OCTUBRE, FIRA MEDITERRÀNIA.**

**A MANRESA, DE 11 I 12 D'OCTUBRE, ECOVIURE AL PALAU FIRAL.**

**A CASTELLFOLLIT DEL BOIX, 12 D'OCTUBRE, FIRA DE LA MONGETA DE CASTELLFOLLIT.**

**A NAVÀS, 18 I 19 D'OCTUBRE, FIRA DE TARDOR.**

**A SANT JOAN DE VILATORRADA, 18 I 19 D'OCTUBRE, FIRA EMBARRATS.**

**A MONISTROL DE MONTSERRAT, 25 I 27 D'OCTUBRE, FIRA DE LA COCA I EL MATÓ.**

**A CARDONA, 26 D'OCTUBRE, FIRA DE LA LLENAGA.**

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

**A MANRESA, 28, 29 I 30 DE NOVEMBRE, FIRA DE SANT ANDREU.**



# BENVINGUDA...

50 almanacs a la butxaca!

L'estiu de l'any 2013 apareixia a les taules de l'Hostal del Camp una proposta comunicativa que vàrem anomenar "Almanac", el calendari de la pagesia. Amb una gran i desbordant il·lusió per part nostra i amb la finalitat de donar a conèixer i divulgar les excel·lències de la proximitat arrelades al territori, més enllà del nostre àmbit d'actuació. Inicialment com a Hostal del Camp continuant com a Mas de la Sala sempre s'ha mantingut l'estructura del contingut. Calendari lunar, esdeveniments al Bages i al Mas de la Sala, benvinguda, collita km0; temps de, proposta pels àpats, l'entrevista, lloc d'interès per visitar, les dites de l'avi, i per... Al llarg del temps, un reguitzell de propostes per remenar i triar que defineixen, a mode de diari personal o cronologia històrica, l'evolució comarcal des de la nostra òptica. Document històric que defineix molt bé els valors que hem volgut transmetre i son part del nostre ADN, alhora, posa en relleu les accions que més enllà de l'establiment físic duem a terme conjuntament amb altres entitats afins a la nostra estima per tot allò que ens envolta i ens dona la preuada identitat i singularitat que ens defineix com a territori.

Hem viscut crisis econòmiques, crisis energètiques, crisis de subministraments, crisis pandèmiques, en aquest anys, quantitat de problemes però sempre ens hem refet i no hem fallat mai! **En cada estació de l'any hem editat un Almanac i si les matemàtiques no fallen, de l'estiu del 13 fins la tardor del 25, en van 50.** Unes bodes d'or que celebrem amb tots vosaltres, la nostra estimada clientela que sou la nostra raó de ser. Per molts anys podem anar escrivint la nostre història i vosaltres, participant-hi i llegint-la!

Per molts anys i passeu molt bona tardor!

Germans Sala

# LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

## LA RIERA DE RAJADELL (ITINERARI M2 DE L'ANELLA VERDA DE MANRESA)

Son paraules de l'Alba Alsina després de preguntar-li pel seu lloc preferit: "el gorg dels Esparvers, a la riera de Rajadell. És un lloc molt tranquil i proper a la ciutat, on seure una estona tot contemplant l'aigua."

Doncs bé, aquest indret hi passa un dels itineraris creats per recórrer l'Anella Verda, concretament el de La Riera de Rajadell (M2). Si obriu aquest enllaç trobareu tota la informació de l'itinerari:



**La riera de Rajadell neix al terme municipal de Sant Pere Sallavinera i s'obre pas d'oest a est formant una vall majoritàriament ampla. Discorre pel terme de Manresa fins que desemboca al Cardener, a la zona de can Poc Oli, després d'haver recorregut part dels últims quilòmetres encaixada en una vall estreta, on s'obren cingleres esculpides per una zona de natura rica i interessant; un extens pulmó verd que acull una gran diversitat vegetal i on troben refugi moltes espècies animals.**

Per arribar al punt d'inici, agafarem el cotxe sortint des del Mas de la Sala direcció Manresa per la C25, l'eix transversal. Direcció Lleida fins a la sortida de Sant Joan de Vilatorrada. Agafar direcció el Congost fins arribar al seu aparcament gratuït. Aquí comença l'itinerari, apta per fer-lo a peu, corrent o amb bicicleta btt de 18'5 km amb un desnivell de 271 m. Abans d'arribar al gorg dels Esparvers podrem gaudir d'unes vistes privilegiades de la ciutat de Manresa amb l'imponent façana monumental on es veu La Seu, el Pont Vell i La Cova des de la Torre Santa Catarina. La ruta és circular i tornareu al punt d'inici després de gaudir d'una passejada envoltats de natura.

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...

## ALTRA VEGADA EL SOPAR DEL GASTRORECUP

Ja serà la segona edició d'aquest singular sopar. Singular per molts aspectes. Començant per l'emplaçament que repetim a la Sala Gòtica del Convent de Santa Clara de Manresa. Continuant pel donatiu íntegra de la recaptació al Banc d'Aliments. Seguint amb qui el cuina que, com no podia ser d'altra manera, els 8 restaurants de sempre hi seran presents (Cau de l'Ateneu, Ígnia, Laida i L'Obradora de Manresa, Cal Patoi de Navarxes, La Sardana i La Xicra d'Artés, i el Mas de la Sala de Sallent), i per últim i no menys important, per l'aprofitament alimentari. I és en aquest últim punt on s'ha d'emfatitzar més ja que és un problema global que s'ha de resoldre particularment en les accions diàries de cada un de nosaltres.

**El malbaratament alimentari és evident.** Com és evident que gran part de la població es mor de gana i, igualment evident, que l'aliment és limitat i finit. Amb aquestes evidències cal actuar com a societat evolucionada, intel·ligent i solidària. **En fi, el funcionament del sopar és el següent; es fa una crida a pagesos, supermercats i indústries alimentàries per a recaptar gèneres en bon estat que s'han d'excloure, per qualsevol motiu, del circuit de distribució.** Per exemple, entre molts altres, data de caducitat pròxima o excés de producció. Una vegada tenim aquests productes, les cuïneres i cuïners elaborem el menú que servirem en el sopar.

El Gastrorecup és una proposta a nivell català i la seva precursora ha estat i és la xef Ada Parellada que actualment ja compta amb el suport del Departament d'Agricultura de la Generalitat. Durant tot el mes d'octubre els restaurants participants ofereixen l'àpat del Gastrorecup en el seus respectius establiments. El nostre cas, de moment és únic al territori català ja que l'elaborem a 16 mans i alhora amb una finalitat solidària. Apunteu-vos bé la data: dijous 30 d'octubre a les 20h al convent de Santa Clara de Manresa.

**Cal que reserveu anticipadament a [entrapolis.com](http://entrapolis.com) (escanegeu el codi QR)**



## LES DITES DE L'AVI...

### AFORTUNADO EN EL JUEGO DESGRACIADO EN AMORES

A la vida no es pot tenir, aquestes dues afirmacions de signe contrari vol reflectir aquesta màxima humana i/o social; o una cosa o l'altre, les dues impossible!

Ahora, i sobretot si canviem els substantius de posició, és a dir:

### DESGRACIADO EN EL JUEGO AFORTUNADO EN AMORES

Pot detonar un sentiment de consol o fins i tot d'ironia; "he perdut en el joc però sempre em quedarà l'amor ja que és immaterial i per tant, queda fora de joc!"

## I PER LA TARDOR...

### EL SOPAR DE L'ALBERGÍNIA BLANCA DEL BAGES ALTRE COP!

Arriba la Fira de Sant Miquel a Santpedor i ja per segon any consecutiu, amb ella, el Sopar de l'Albergínia. **Aquest sopar és l'esdeveniment estrella de la Temporada Gastronòmica de Tardor del Bages on els restaurants membres de la Comunitat Slow Food de la Catalunya Central elaboren vuit plats amb albergínia blanca com a ingredient en tots ells.** Sorprenent, proper, desenfadat i amb molts de valors al darrere, en cada estació de l'any, un sopar estrella dona la possibilitat de degustar de mil maneres possibles els fruits de l'horta bagencina.

A l'esplanada exterior de Cal Llovet de Santpedor, si la climatologia ens deixa, acollirà la proposta gastronòmica. **L'any passat va aplegar més de 80 assistents, en aquest s'espera traspassar la barrera del centenar.**  
**Bon profit!**



## PROPOSTA PELS ÀPATS DE TARDOR... REMENAT D'ALLS TENDRES DEL REBOST I ROVELLONS DEL BERGUEDÀ ACOMPANYAT DEL VI BLANC BRISAT LES ACÀCIES CRAFT SERIES

### INGREDIENTS:

- 8 ous campers de Casa Coll de Sallent
- 100 gr d'alls tendres confitats de Cal Climent que, quan és temporada els confitem i els guardem
- 200 gr de rovellons acabat de caçar
- Sal, pebre, julivert, all i oli d'oliva verge extra Corbera

**Elaboració:** Netejem amb cura els bolets. Els saltegem salpebrats a la paella amb una picada d'all i julivert. Afegim els alls tendres ja confitats, un parell de voltes i afegim els ous deixinats amb un polsim de sal. Sense deixar de remenar, deixem coure l'ou, retirem del foc quan estigui encara una mica cru ja que amb la calor residual de la paella s'acabaran de coure. I llest, ja ho tenim per al gaudi del paladar!

**Vi blanc brisat Les Acàcies Craft Series.** 800 ampolles, varietat Macabeu. S'elabora com si fos un negre amb les pròpies pells del raïm; la meitat brisat amb les pells durant 5 dies i l'altra meitat 5 mesos.

Bon profit!



## L'ENTREVISTA...

Amb Alba Alsina, tècnica de l'Anella Verda de l'Ajuntament de Manresa. Les respostes completes a [www.masdelasala.com](http://www.masdelasala.com)

### \_Quines creus que són les claus de l'èxit de la Festa del Tomàquet del Bages?

L'autenticitat i la participació de les entitats. Autenticitat perquè és una festa km0 de veritat. Tots els actes estan pensats per donar a conèixer els productors i el producte del Bages, i per reflexionar sobre els valors que aporten al territori. D'altra banda, la participació i implicació de les diferents entitats fa un efecte multiplicador.

### \_S'han assolit els objectius pels quals es va crear l'Anella Verda de Manresa?

Crec que on s'ha avançat més és en la protecció dels seus valors socials, ambientals i paisatgístics. Ja és un patrimoni intangible dels manresans. També s'han millorat les connexions amb la ciutat. On crec que anem més coixos és en el foment de la producció agrària. El context global no hi ajuda gens; estem lluitant contra una indústria agroalimentària global.

### \_Com veus el futur de la pagesia manresana en el marc socioeconòmic i mediambiental actual?

El futur no és esperançador. Tenim menjar procedent de qualsevol punt del món a disposició en el lineal del supermercat. I la gent està desconnectada; no sap d'on provenen ni quins impactes tenen. Tot i així soc optimista. Hi està havent un augment progressiu de la compra directa a productor local. A Manresa tenim la gran sort de tenir una horta productiva a tocar de la ciutat, que pot alimentar a tota la ciutat.

**Moltes gràcies pel teu temps i compromís!**

