

CALENDARI LUNAR

SETEMBRE

- QUART MINVANT 4 SETEMBRE
- LLUNA NOVA 11 SETEMBRE
- QUART CREIXENT 18 SETEMBRE
- LLUNA PLENA 26 SETEMBRE

OCTUBRE

- QUART MINVANT 3 OCTUBRE
- LLUNA NOVA 10 OCTUBRE
- QUART CREIXENT 18 OCTUBRE
- LLUNA PLENA 26 OCTUBRE

NOVEMBRE

- QUART MINVANT 1 NOVEMBRE
- LLUNA NOVA 9 NOVEMBRE
- QUART CREIXENT 17 NOVEMBRE
- LLUNA PLENA 24 NOVEMBRE

DESEMBRE

- QUART MINVANT 1 DESEMBRE
- LLUNA NOVA 9 DESEMBRE
- QUART CREIXENT 17 DESEMBRE
- LLUNA PLENA 24 DESEMBRE
- QUART MINVANT 30 DESEMBRE

TARDOR 2026

AGENDA MAS DE LA SALA

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

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

4 D'OCTUBRE, LA XISPADA, TROBADA SOCIAL DE CICLISME BTT, E-BIKE, GRAVEL I ENDURO.

29 DE NOVEMBRE, CURSA DE MUNTANYA BELL RACE.

VISITES ENOTURÍSTIQUES, DE DIMARTS A DIVENDRES, A LES 11H I DISSABTES A LES 12H.

ESDEVENIMENTS AL BAGES

A SANTPEDOR, 24 DE SETEMBRE, SOPAR DE L'ALBERGÍNIA BLANCA DEL BAGES.

A SANTPEDOR, DEL 23 AL 27 DE SETEMBRE, FIRA DE SANT MIQUEL.

A ARTÉS, 3 I 4 D'OCTUBRE, FESTA DE LA VEREMA DEL BAGES.

A MANRESA, 15 AL 18 D'OCTUBRE, FIRA MEDITERRÀNIA.

A MANRESA, 15 I 18 D'OCTUBRE, ECOVIURE AL PALAU FIRAL.

A CASTELLFOLLIT DEL BOIX, 11 D'OCTUBRE, FIRA DE LA MONGETA DE CASTELLFOLLIT.

A NAVÀS, 18 D'OCTUBRE, FIRA DE TARDOR.

A SANT JOAN DE VILATORRADA, 16 AL 18 D'OCTUBRE, FIRA EMBARRATS.

A MONISTROL DE MONTSERRAT, 24 I 25 D'OCTUBRE, FIRA DE LA COCA I EL MATÓ.

A CARDONA, 25 D'OCTUBRE, FIRA DE LA LLENAGA.

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

A MANRESA, 27 AL 29 DE NOVEMBRE, FIRA DE SANT ANDREU.



BENVINGUDA...

Les prediccions s'han complert i els episodis d'onades de calor i nits tòrrides s'han anat repetint sense pausa durant tot l'estiu, fins i tot, ben entrat el mes de setembre. Ara sembla que les previsions son que tindrem una tardor passada per aigua. **Esperem que sigui així per a recuperar els aqüífers i pantans a més de poder gaudir d'una exitosa campanya de bolets.**

Dues cites esportives ens cauen cíclicament per la tardor al Mas de la Sala. **El 4 d'octubre la trobada de ciclistes "la Xispada" ens aterra en la seva tercera edició.** Deu rutes dissenyades per a tots els nivells de dificultat i distàncies, crearan un bucle territorial amb l'epicentre a casa nostra. Les diferents modalitats, btt, e-bike i enduro, s'aniran entrelaçant passant per camps de conreu, corriols boscosos i vistes espectaculars del Bages amb la muntanya de Montserrat presidint majestuosament la matinal.

L'altra, el **29 de novembre, l'emblemàtica i genuïna cursa de muntanya "Bell Race"**, la "trail running" per excel·lència de la Catalunya central, com ja és una tradició, situa la campana al cim de la muntanya Montsalat. Enguany serà la setzena edició i els cinc-cents corredors que hi participen ja esperen sorprendre's de nou amb les novetats que cada any es proposen ja sigui en el recorregut, salvatge i rural, o en els avituallaments o, fins i tot, en els regals que es reparteixen al final de la cursa.

Com sempre, i no podria ser d'altra manera en les dues cites esportives, els avituallaments singulars i espectaculars on els productes i la gastronomia, sí, sí, heu llegit bé, i la gastronomia que s'ofereixen, km0 en estat pur.

Desitgem que es complexi la dita popular "Pluja a darrers de setembre, per l'octubre bolets sembla" i que gaudiu de les propostes esportives per suar les menges boletaires.

Que passeu molt bona tardor!

Germans Sala

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

ELS WINE BARS DELS CELLERS DE LA DO PLA DE BAGES



A la pregunta, i val sia dit comença ja a ser tradició, a la persona entrevistada de quin indret del Bages li fa més patxoca o li és més idíl·lic o simplement és el seu preferit, l'Empar ens ha contestat amb aquestes paraules:

A la llista "The World's 50 Best Bars", que anualment escull els millors bars del planeta, sempre hi surten—de manera molt merescuda—algunes coteleries de Barcelona. Jo trobo que els millors bars del planeta son els de la majora de cellers. Al Bages hi ha el bar de Collbaix, de Fargas, d'Oller del Mas, d'Abadal... Tots aquests bars que son a l'aire lliure, que tenen de fons Montserrat, tauletes amb flors, un poni que pastura o unes oques senyorasses que fan el vermut, t'ofereixen vi del celler, formatge... Son imbatibles. Cap ciclorama, cap decoració pot ser millor que aquestes vistes. Cap copa tan plaent com un picapoll o un mandó.

Doncs ja ho sabeu, escampats pel territori els trobareu. Per remenar i triar aquí teniu l'enllaç per a més informació:

<https://www.bagesturisme.cat/activitat/wine-bar-bages/>

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...



MAGRANES

La magrana és el fruit del magraner que es recull entre setembre i desembre. És de la mida d'una taronja gran i té una pell llisa d'un color que varia del groc marronós al vermell. La polpa és vermellosa i sucosa i les llavors allargades. L'origen de l'espècie recau des de la mediterrània oriental a l'Himàlaia però ja des de l'antiguitat el seu conreu s'estén en tot l'arc mediterrani. Com a curiositat, li dona nom a la ciutat de Granada. No hi ha gaires estudis sobre els seus beneficis per la salut però tot apunta a què al ser antioxidant té propietats que van bé per prevenir varis tipus de càncer, entre ells el de pròstata, i malalties cardiovasculars reduint el colesterol. Un dels seus usos des de fa segles, i precisament no culinari, és per a tenyir les famoses catifes orientals. Cada part de la magrana dona com a resultat un color, per tant, per aquest ús de tint, se n'aprofita tot el fruit. En quan a la seva vessant alimentària sempre es parteix del seu suc que si es deixa fermentar s'aconsegueix el vi de magrana, vi dolç molt adient per les postres. L'equilibri entre la seva dolçor i acidesa fan que sigui un gran potenciador de sabors perfecte per les elaboracions de caça ja que contrasta com anell al dit amb els greixos càrnics. En forma d'amanida, combina amb les fulles verdes amargues, fuita seca i formatges. Indispensable per a fer el xatò. El seu principal ús gastronòmic són les salses, reduccions i vinagretes adients a qualsevol tipologia de plats. I per a finalitzar, per les postres combina deliciosament amb la taronja, iogurt i moscatell. Sigueu creatius i gaudiu d'aquest excel·lent fruit!



LES DITES DE L'AVI...

SUPÉRATE A TI MISMO

Què ens voldria dir l'avi Valentí amb aquesta dita, lliçó o afirmació?

Supera't cada dia, que cada dia siguis millor que l'anterior i, sobretot, no et comparis amb ningú altre. Les comparacions son odioses.

El nostre pare quan érem petits -i no tant- ens deia; vosaltres sereu millors que jo ja que esteu aprenent el que us ensenjem la mama i jo, i a més, esteu aprenent pel vostre compte ja sigui a l'escola, amb els amics... de la vostra vida. Una gran reflexió que segurament en molts casos no es compleix, i segurament en la nostra família, tampoc... Un gran pare hem tingut!

I PER LA TARDOR...

ELS DOS SOPARS DE LA COMUNITAT SLOW FOOD CATALUNYA CENTRAL
Apunteu-vos les dues dates: els dijous, 24 de setembre i 29 d'octubre.

El primer, tot just encetada la tardor, el sopar de l'Albergínia Blanca del Bages. Com sempre, els restaurants membres de Slow Food elaborarem el sopar de la corresponent Temporada Gastronòmica del Bages. En aquesta edició ja serà la tercera que cal Llovet de Santpedor ens acollirà. Activitat emmarcada en la Fira de Sant Miquel de la població bagencina a part de promocionar la tant nostrada i estimada albergínia blanca també vol ser un divulgador de la tradició culinària santpedorenca amb la recuperació del plat de cabrit amb albergínia blanca.

El segon, també tercera edició i tanmateix elaborat pels mateixos restauradors, el sopar del Gastrorecup. Igualment, per tercer any, la sala gòtica del convent de Santa Clara de Manresa acollirà aquest esdeveniment que va començar la xef Ada Parellada i ara recolzat pel Departament d'Agricultura de la Generalitat per donar a conèixer i combatre el malbaratament de menjar que hi ha en el nostre primer món.



PROPOSTA PELS ÀPATS DE TARDOR... CARPACCIO DE FIGUES DE CASA AMB SALMÓ MARINAT I MATÓ DE CABRIANES ACOMPANYAT DEL VI MATIETS BLANC DE NEGRES SUMOLL DEL CELLER DE VIVERISTES DE LA COOPERATIVA D'ARTÉS

INGREDIENTS:

· 500 gr de figues
· 100 gr de salmó marinat
· 200 gr mató

· 20 gr pinyó
· Sal, pebre negre, oli oliva extra verge i mel
Per marinar el salmó: pebre vermell dolç,
sucre i sal

Elaboració: A la peixateria ens fem netejar el salmó tallat a filet. Arribats a casa, repassem que no hi hagi cap espina i el marinarem durant tres hores amb una barreja a raó de 1 de sal, ½ de sucre i ¼ de pebre vermell dolç. Acabat el temps, el netegem a raig d'aigua, assequem, l'emboliquem amb paper film i el congelem durant dos dies per temes d'anisakis. Una vegada descongelat, amb un ganivet molt afilat en fem làmines ben primes.

Pelem les figues amb molt de compte i les tallem a ganivet, també en làmines fines i les disposem directament al plat, una al costat de l'altre intentant que quedi ple. Per sobre anem alternant bocins de mató amb encenalls de salmó. Piquem uns quants pinyons i els escampem per sobre. Salpebrem, raig d'oli i de mel. Decorem amb alguna fulla verda aromàtica; fonoll, menta... i ja ho tindrem a punt!

Vi Matiets blanc de negres Sumoll. Un petit projecte amb una bonica història familiar recuperada pel Francesc Brunet, que l'elabora al Celler de viveristes d'Artés. Un sumoll de vinya vella del Poal de Manresa. Un vi amb color rosat que li dona aquesta peculiar vinificació. Un color que ens connecta amb el salmó. Vi aromàtic amb maduixeta de bosc, espigol i anisats. En boca sec, que ens farà de contrast amb la figa i vibrant per compensar la part greixosa del mató.



Bon profit!

L'ENTREVISTA...

Amb Empar Moliner, escriptora i periodista, premi Mercè Rodoreda de Contes i Narracions 2015

**_ Què és el que et va fer triar
establir-vos a St. Cristòfol?**

Sempre havia volgut viure en una masia. Les pedres m'enamoren. Vam trobar aquesta, a una hora i escaig de Barcelona, on haig d'anar, de tant en tant, a fer feina. I volia viure en una regió vinícola, on tenir un petit trosset de camp on plantar una vinyeta.

_ Enamorada del Bages?

Amb l'ardor dels nous conversos. El Bages és una zona vinícola dinàmica, interessant, en canvi, però amb profund respecte pel passat. Hi ha a més a més, una qüestió que no és menor: la pedra seca. El paisatge de pedra seca enfilant-se per la muntanya m'esborrona.

**_ Ens pots fer 5 cèntims del teu
proper llibre?**

Jo sempre estic treballant en més d'una cosa. De contes sempre en faig i potser seran contes. Però també voldria escriure una història de no ficció sobre el món del vi, que és un món que m'apassiona.

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

