

CALENDARI LUNAR

MARÇ

- QUART CREIXENT 6 MARÇ
- LLUNA PLENA 14 MARÇ
- QUART MINVANT 22 MARÇ
- LLUNA NOVA 29 MARÇ

ABRIL

- QUART CREIXENT 5 ABRIL
- LLUNA PLENA 13 ABRIL
- QUART MINVANT 21 ABRIL
- LLUNA NOVA 27 ABRIL

MAIG

- QUART CREIXENT 4 MAIG
- LLUNA PLENA 12 MAIG
- QUART MINVANT 20 MAIG
- LLUNA NOVA 27 MAIG

JUNY

- QUART CREIXENT 3 JUNY
- LLUNA PLENA 11 JUNY
- QUART MINVANT 18 JUNY
- LLUNA NOVA 25 JUNY

PRIMAVERA 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

(DEMANEU INFORMACIÓ)

DILLUNS DE PASQUA, 21 D'ABRIL, 12:30 ACTUACIÓ CARAMELLES DE CABRIANES. DIJOUS 15 DE MAIG, TAST VERTICAL BERNAT OLLER I SOPAR TASTEM EL BAGES AMB EL CELLER OLLER DEL MAS.

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

ESDEVENIMENTS AL BAGES

A NAVARCLES, EL 5 I 6 D'ABRIL, LA FIRA DE L'ABAT.

A SÚRIA, EL 13 D'ABRIL, FIRA DE RAMS I TROBADA GEGANTERA.

A CALLÚS I SÚRIA, EL 19 I 20 D'ABRIL, CARAMELLES.

A ARTÉS, EL 26 I 27 D'ABRIL, FIRA D'ARTÉS.

A SANT SALVADOR DE GUARDIOLA, EL 27 D'ABRIL, FESTA DE SANT MARC.

A NAVÀS, EL 3 I 4 DE MAIG, FIRA DE PRIMAVERA.

A SANTPEDOR, EL 3 I 4 DE MAIG, SANTPEDOR EN FLOR.

A CASTELLGALÍ, EL 4 DE MAIG, FIRA DEL PANELLET.

A CASTELLBELL I EL VILAR, EL 17 I 18 DE MAIG, RESISTENTS.

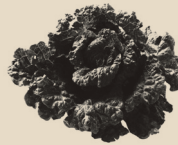
A MANRESA, EL 17 I 18 DE MAIG, EXPOBAGES.

A SANT VICENÇ DE CASTELLET, EL 31 DE MAIG I 1 DE JUNY, FIRA DEL VAPOR.

A CARDONA, EL 31 DE MAIG I 1 DE JUNY, FIRA MEDIEVAL, FESTA DE LA SAL.

A MANRESA, DEL 7 I 8 DE JUNY, FIRA VIBA, LA FIRA DEL VI DEL BAGES.

A SALLENT, DEL 19 AL 23 DE JUNY, ENRAMADES.



BENVINGUDA...

Un final d'hivern plujós ens dona esperança per a no haver de patir novament restriccions d'aigua bàsicament pel sector agrari. La memòria és curta i si hom hem hagut d'allargar el temps entre dutxa i dutxa per la falta d'aigua, a la pagesia li han prohibit directament l'accés a aquest bé imprescindible per a la seva subsistència tancant l'aixeta al regadiu i a les seves explotacions. Com s'ha dit recentment per part dels representants del sector agrari al Parlament de Catalunya, hi ha tres professions essencials per a supervivència social: educació, sanitat i agricultura. I si afegim la situació aranzelària global provocada per les polítiques comercials i geopolítiques de l'administració Trump, encara es fa més palès la necessitat imperiosa d'afavorir el desenvolupament del sector primari per anar tendint a la sobirania alimentària. Bé canviem de tema que no ho arreglarem pas!

La Nit del Turisme al Bages que es va celebrar a finals de febrer a Montserrat, va ser un èxit absolut, més de 150 persones varen pujar a la muntanya màgica en l'any del seu mil·lenari. L'Abadia ens va acollir regalant-nos una vetllada meravellosa i irreplicable. Previ al sopar, la visita guiada al museu "Montserrat, mil anys d'art i història" seguida de l'experiència al nou espai immersiu a la sala Montserrat s. XIV. Posteriorment ens vàrem desplaçar a la basílica per a escoltar les vespres i gaudir del vídeo mapatge Lux Splendens. Un seguit d'experiències amb el colofó final de les tapetes ofertes pels hotels i productors col·laboradors demostrant que la gastronomia elaborada amb productes del territori no té res a envejar a cap altre indret del món.

A mitjans de març, i canviem novament de tema, es va fer la primera edició del sopar de la Transèquia on la col verda manresana en va ser la protagonista. Els restaurant membres de la comunitat Slow Food de la Catalunya central vàrem elaborar un total de 8 platets amb el denominador comú de la col com a ingredient. Sorpresa va ser l'adjectiu més empleat pels assistents al sopar de la temporada gastronòmica d'hivern. En cada plat la col era transformada en un deliciós menjar demostrant-se que la creativitat a la cuina és infinita. La propera cita; el sopar de la Fira ViBa de la temporada gastronòmica de primavera on l'horta amb tavella en serà l'estrella.

A gaudir de la primavera!

Germans Sala



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES
Restaurant - Hotel *****

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

PASSEIG PEL CORRIOL DE L'ÀTIC A LA MUNTANYA DELS EMPRIUS DE SALLENT

Itinerari circular d'uns 10 km de recorregut, amb sortida i arribada al Mas de la Sala, a peu o amb bicicleta, proposat pel Jan Sala, integrant de la generació que està tocant la porta per entomar el relleu en la gestió del Mas de la Sala.

Comencem des de l'aparcament del Mas de la Sala cap els aiguamolls de la Corbatera direcció Sallent. Passarem pel túnel que travessa per sota la C-16 a l'alçada del Parador el Lleó i agafarem el camí de terra que surt a la dreta de la benzina cap a la muntanya del Cogulló, a munt fins arribar a la base de la muntanya de sal. Lloc impressionant on el passat miner es fa palès amb aquesta imponent escumbrera que, si més no, sorprèn per les seves formes i colors. Sense deixar el camí, l'enfilarem deixant la muntanya a la nostra dreta fins a topar amb la casa dels Emprius. D'allà agafarem el corriol anomenat de l'Àtic, on amb força compte, anirem gaudint d'unes vistes impressionants de tot el Pla de Bages, amb Artés, Santpedor i Manresa com a nuclis urbans, i amb Montserrat, el Montcau i l'altiplà del Moianès com a serralades que abriguen tota la comarca. També veurem, si ens hi fixem com un punt a la llunyania, el Mas de la Sala. Anirem baixant fins a trobar el pont que creua la via del tren. Des d'aquest punt agafarem un seguit de corriols per anar discorrent pel Bosc de la Sala, travessarem la Sèquia de Manresa, fins a trobar la via de servei de la C-16. Tot un paratge de bosc frondós que ressegueix el torrent de la Sala encisador i bucòlic. Creuarem la carretera pel pont i acabarem en el punt d'inici al Mas de la Sala.

Seguiu la ruta a wikiloc: <https://ca.wikiloc.com/rutes-senderisme/mas-de-la-sala-corriol-de-latic-mas-de-la-sala-205354513>

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
Restaurant - Hotel *****



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
Restaurant - Hotel *****



COLLITA KMO. TEMPS DE...

RENOVEM EL SOPAR DE LA FIRA VIBA

Des de la comunitat Slow Food de la Catalunya central s'ha dut a terme un debat intern entre pagesos i cuiners sobre quins productes han de ser els destacats en cada temporada de l'horta bagenca. **El consens s'ha arribat determinant que a l'hivern és la col verda manresana, a la primavera els pèsols i les hortalisses amb tavella, a l'estiu el tomàquet i a la tardor l'albergínia blanca.** Com ja s'ha comentat, en el sopar de la passada temporada la col en va ser l'estrella i per la present, toca gaudir dels fruits amb tavella com poden ser els pèsols, les faves i els tirabecs, sense oblidar les mongetes i els cigrons que en podem gaudir tot l'any. Si es compleixen els pronòstics, el sopar emmarcat amb els actes de la Fira Viba, l'amfitrió serà el poble d'Artés, deslocalitzant així la Fira i alhora trobant l'encaix necessari entre les dues fires vinícoles de la comarca; entre la ViBa i la Festa de la verema d'Artés. Així mateix, per primera vegada correlativament hauran esdevingut els quatre sopars de les quatre temporades gastronòmiques del Bages. Un somni iniciat des de l'associació Bages Impuls i apoderat per la comunitat Slow Food per a preservar les varietats autòctones dels productes hortícoles i posar en valor la gastronomia elaborada amb els productes del territori. L'estructura del sopar serà la mateixa de tots els sopars; vuit plats conformant un menú degustació on els fruits en tavella hi seran omnipresents i maridant amb vins de la Denominació d'Origen Pla de Bages. Evidentment, elaborat de forma grupal per part del grup d'amics representants d'Slow Food. Estigueu atents a les xarxes de; @slowfoodcc, @viuelbages, @caminsdelbages i @bagesimpuls, que quan tinguem més informació de quan i on el farem, ho anirem penjant.

Us hi esperem a totes i tots!

LES DITES DE L'AVI... SABÍEU QUE...

QUI LA MORT D'UN ALTRE ESPERA, VE LA SEVA LA PRIMERA

No sé com ho veieu vosaltres però una de les possibles explicacions d'aquesta dita és que si per desgràcia tens aquests pensaments de voler mal a una altra persona és senyal d'infelicitat d'un mateix. I diuen que si un no està bé en ell mateix, té més possibilitats d'emmalaltir i perdre la salut, i fins i tot arribar a perdre la vida...

I PER LA PRIMAVERA...

EL TAST VERTICAL D'OLLER DEL MAS AMB EL SOPAR DEL TASTEM EL BAGES

Pel 15 de maig hi ha programat el segon tast/sopar per a festejar el 30è aniversari del Mas de la Sala. Un tast vertical, començant per l'anyada 2015 fins l'acabada de sortir de bodega, la 2020 del vi Bernat Oller del celler Oller del Mas, dirigit pels sommeliers Marc Maldonado del mateix celler i de Christian Betoret de la casa. Aquest espectacular tast serà el prelude de la repetició del sopar del cicle Tastem el Bages on l'amfitrió va ser el celler Oller del Mas. Una magnífica ocasió per a gaudir d'una experiència gastronòmica completa, única i irrepètible.

PROPOSTA PELS ÀPATS DE PRIMAVERA... FARCELLETS DE COL VERDA MANRESANA FARCITS DE MATÓ DE CABRIANES AMB FRUITA SECA I AMANITS AMB MEL DE NAVÀS ACOMPANYATS DEL VI BLANC RAW BRISAT DE COLLBAIX CELLER EL MOLÍ

TOT I QUE AQUESTA VARIETAT DE COL ÉS D'ESTRICTE HIVERN, L'HEM AGAFAT COM A PLAT REPRESENTATIU DEL PASSAT SOPAR DE LA TRANSÈQUIA.

INGREDIENTS:

12 fulles mitjanes de col verda manresana - 100gr sucre - 200gr mató - Un grapat de pinyons, avellanes, ametlles i nous - Rajolí de mel - 4 quenelles de gelat de romaní

ELABORACIÓ:

Posem en una cassola aigua amb el sucre a bullir, quan arrenqui el bull posem les fulles de col. Deixem passar uns 10 minuts i escorrem i refredem. Amb un ganivet i amb molt de compte, tallem la tija que parteix per la meitat la fulla.

Triturem la fruita seca sense pell i ho barregem amb el mató que quedi tot ben integrat. Posem a sobre de la fulla de col una cullerada de barreja i l'emboquem amb la mateixa col fent unes boletes o farcellets. Fem les quenelles amb el gelat i ho amanim amb un bon rajolí de mel.

Vi blanc Raw brisat de Collbaix. Varietat macabeu amb 5 mesos en àmfora de granit. Aromes de bosc mediterrani, farigola i romaní, amb notes a mel, fruita seca i madura. En boca, estructurat i persistent. Espectacular vi experimental ideal per a una agradable sobretaula.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

Amb **Sílvia Gratacòs**, Presidenta de la Cambra de comerç de Manresa
(Les respostes complertes a <https://www.masdelasala.com/pag/actualitat/>)

Creus que el desenvolupament turístic al Bages pot beneficiar a retenir el talent professional?

És important no només per retenir talent, sinó també pel mateix sector. Hem de posicionar-nos com a destinació de qualitat i sostenible aprofitant la proximitat amb Barcelona. Així es crea un sentiment d'orgull i pertinença als residents i que siguin ambaixadors.

Recentment des de la Cambra s'ha creat la taula de turisme, amb quins objectius s'ha constituït?

La lídera en Ramon Roqueta, membre del comitè executiu i empresari molt vinculat al sector. L'objectiu és posar-nos a disposició del sector i treballar conjuntament amb la resta d'organismes. Els primers passos de la comissió s'estan centrant en les Tines de la Vall del Flequer per identificar-les com a destinació singular.

Creus necessari un pacte territorial pel turisme per tal de debatre quin model ens convé?

Ho tenim endreçat. La feina feta per Bages Turisme, Bages Impuls i Manresa Turisme hi ha contribuït. El

turisme té moltes cares, i opino que centrar-nos en una sola seria una limitació. Montserrat, l'enoturisme, La Seu, la Cova i Cardona tenen molta força, però no hem de descartar cap altre tipus com curses esportives, reunions i esdeveniments d'empresa, elements geològics diferencials del Geoparc Mundial Unesco de la Catalunya Central... Crec que si es continua fent la feina que es fa des de les empreses amb l'acompanyament de les administracions, ens anirem consolidant com una comarca turística, no de masses, però amb moltes coses per fer, viure i gaudir.

Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES _____
Restaurant - Hotel ****

VERSIÓN
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION

