

CALENDARI LUNAR

SETEMBRE

- LLUNA NOVA 3 SETEMBRE
- QUART CREIXENT 11 SETEMBRE
- LLUNA PLENA 18 SETEMBRE
- QUART MINVANT 24 SETEMBRE

OCTUBRE

- LLUNA NOVA 2 OCTUBRE
- QUART CREIXENT 10 OCTUBRE
- LLUNA PLENA 17 OCTUBRE
- QUART MINVANT 24 OCTUBRE

NOVEMBRE

- LLUNA NOVA 1 NOVEMBRE
- QUART CREIXENT 9 NOVEMBRE
- LLUNA PLENA 15 NOVEMBRE
- QUART MINVANT 23 NOVEMBRE

DESEMBRE

- LLUNA NOVA 1 DESEMBRE
- QUART CREIXENT 8 DESEMBRE
- LLUNA PLENA 15 DESEMBRE
- QUART MINVANT 22 DESEMBRE
- LLUNA NOVA 30 DESEMBRE

AGENDA MAS DE LA SALA

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

TARDOR 2024

ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

22 DE SETEMBRE, TROBADA DE BIKERS LA XISPADA.

24 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 SANTPEDOR, DEL 23 AL 29 DE SETEMBRE, FIRA DE SANT MIQUEL.

A ARTÉS, 5 I 6 D'OCTUBRE, FESTA DE LA VEREMA DEL BAGES.

A MANRESA, 10 AL 13 D'OCTUBRE, FIRA MEDITERRÀNIA.

A CASTELLFOLLIT DEL BOIX, 13 D'OCTUBRE, FIRA DE LA MONGETA DE CASTELLFOLLIT.

A NAVÀS, 19 I 20 D'OCTUBRE, FIRA DE TARDOR.

A SANT JOAN DE VILATORRADA, 19 I 20 D'OCTUBRE, FIRA EMBARRATS.

A MANRESA, DE 14 AL 20 D'OCTUBRE, ECOVIURE AL PALAU FIRAL.

A MONISTROL DE MONTSERRAT, 26 I 27 D'OCTUBRE, FIRA DE LA COCA I EL MATÓ.

A CORDONA, 27 D'OCTUBRE, FIRA DE LA LLENGUA.

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

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



BENVINGUDA...

En l'inici d'aquesta tardor el Mas de la Sala s'activa, i de quina manera! Només començar-la, la proposta de la Xispada, en la seva primera edició, organitzada per Montserrat North Face desembarcarà en les nostres instal·lacions. Un mar de ciclistes gaudiran d'una matinal festiva on el fil conductor serà la btt i ebike. Un seguit de rutes, de tots nivells, entrelaçades totes elles portaran als ciclistes pels magnífics paratges del terme municipal de Sallent. Avituallaments en punts emblemàtics amb productes km0. Un al Poblat Ibèric del Cogulló i un altre als peus del tallat de Roques Albes donaran aixopluc i energia als esportistes per a, sense preses, retornar al Mas de la Sala on s'espera un fi de festa, amb DJ i barbaocaa inclosa! Només ens falta que el temps acompanyi, que la diversió està assegurada.

Seguint la corrua, el dijous 26 de setembre es durà a terme la primera edició del Sopar de l'Albergínia Blanca dins la Temporada Gastronòmica de Tardor impulsada per la comunitat Slow Food de la Catalunya Central on el Mas de la Sala és membre actiu. El sopar s'oferirà al recinte de Cal Llovet de Santpedor en el marc de la Fira de Sant Miquel d'aquesta localitat bagenca. Inclourà en el seu menú degustació 8 plats on l'albergínia blanca hi serà omnipresent. Tot un repte compartit amb els restaurants Cau de l'Ateneu, Ígnia, Laida, Patoi i l'Obradora del mercat Puigmercadal de Manresa.

I ja per concloure aquest trepidant inici de tardor, el 2 d'octubre a la Sala Gòtica del convent de Santa Clara de Manresa tindrem l'oportunitat de gaudir del sopar d'aprofitament d'aliments Gastrorecup. Aquesta acció, que és a nivell català impulsada per la xef i activista Ada Parellada, per primera vegada aterrarà al Bages. Altre cop, de la mà dels restaurants abans citats s'oferirà un sopar amb productes que per diverses raons es retiren del circuit de venda. Previ haver fet una crida a productors d'horta i agroalimentaris i botiguers per a recollir aquests productes, es dissenyarà el menú. Esperem que totes aquestes accions siguin exitoses i continuem contribuint, en petites aportacions, a posar en valor el nostre territori.

Molt bona tardor, molta pluja i bons bolets!

Germans Sala

LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

LA MORENETA

Seguint amb l'any de commemoració del mil·lenari de l'Abadia de Montserrat volem retre homenatge a la venerada Mare de Déu de Montserrat, la nostra estimada Moreneta.

Segons la llegenda, la Mare de Déu de Montserrat la van trobar uns nens pastors dins d'una cova l'any 880, després d'haver vist una llum a la muntanya. Quan el bisbe va saber la notícia, va intentar traslladar la imatge fins a Manresa, però pesava massa i no es va poder fer. El bisbe ho va interpretar com la Mare de Déu no volia marxar del lloc i va manar construir l'ermita de Santa Maria, origen de l'actual monestir. La llum i el bisbe coincideixen com a protagonistes en el miracle de la Llum de Manresa on una llum procedent de Montserrat entrà per la rosassa de l'església del Carme i el bisbe ho va interpretar en donar permís de pas per les seves propietats de la Séquia de Manresa... però bé, aquestes són figures d'un altre paner!

La primera constància de l'existència de la Verge de Montserrat és de l'any 1327 on surt documentada en el Llibre Vermell de l'abadia. Entre focs i guerres la Verge n'ha vist de tots colors, fins i tot amagada i exiliada en alguns casos. És una talla romànica on durant els segles s'ha anat modificant. Com a tret diferencial, per hom conegut, és que la Mare de Déu és negra, fet que a propiciat que es conegui popularment com la Moreneta. L'ennegriment de la talla es creu que es deu al fum de les espelmes que han cremat durant el llarg dels anys als seus peus en senyal de veneració.

L'11 de setembre de 1881, el papa Lleó XIII la va declarar patrona de Catalunya i li va concedir el privilegi de tenir missa i ofici propis. El 27 d'abril és la seva festivitat. Presideix l'altar major del monestir on és venerada cada any per milers de feligresos i visitada per milers de turistes. Un símbol universal bagenç!

www.abadiamontserrat.cat i www.montserratvisita.com

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 L'ALBERGÍNIA BLANCA

Varietat d'albergínia de textura melosa i gust molt suau. I molt important, és una varietat bagenca! Fins fa poc temps solament es cultivava en petits horts i pel consum domèstic. Arrel d'un estudi, ja fa anys, de la Fundació Alicia encarregat per l'Ajuntament de Manresa, la seva comercialització, i per tant, el seu creure, s'ha anat popularitzant. Hores d'ara podem dir que el seu consum s'ha recuperat, i s'ha recuperat com a un producte singular i d'alta qualitat. La seva particularitat fa que la seva conservació sigui força complicada ja que té un temps de maduració més ràpid en comparació de la comuna albergínia negra. Aquesta podria ser la raó del per què es deixés de cultivar.

El seu contingut energètic és molt baix ja que el 90% del seu pes és aigua. L'altra 10% el compon hidrats de carboni, fibra, proteïnes i sals minerals. Té un sense fi d'aplicacions culinàries, es pot fer escalivada, al forn, bullida o saltejada, i, evidentment, és un molt bon complement de la dieta mediterrània.

Tal com remarca la Guia de l'Albergínia Blanca del Rebost del Bages, **és un aliment sostenible ja que es produeix a casa nostra minimitzant el cost ambiental**, és de fàcil aprovionament ja que els canals de comercialització són curts, és fresc ja que el temps de collita i consum és mínim, fomenta la identitat ja que és un cultiu tradicional de l'horta bagenca i consegüentment de la gastronomia km0, i és saludable per la seva composició organolèptica.

A més, com ja s'ha comentat a la benvinguda, aquest any i per primer cop, es desenvoluparà el sopar de l'Albergínia Blanca en el marc de les Temporades Gastronòmiques de Tardor. Recordem que a cada estació de l'any es fa un sopar amb el producte estrella de la temporada. Les va crear i desenvolupar l'Associació Bages Impuls i que des d'aquest any són els restaurants membres d'Slow Food de la Catalunya Central que els elaboren.

LES DITES DE L'AVI...

Sabíeu que...

HOME DE MOLTS OFICIS, POBRE SEGUR

Ja ho veieu, la gran especialització en tots els oficis que tenim avui en dia no és cosa nova. Ens sembla que pel fet del gran avanç tecnològic que hem i estem vivint durant aquestes darreres dècades ha fet que cada professió hagi evolucionat tant que s'ha de dividir per a poder ser diligent en el treball que hom desenvolupa. Però certament, com bé diu la dita, la història de la humanitat ha demostrat que, cada època en el seu nivell, saber de tot és no destacar en res. Deu ser que l'intel·lecte humà és limitat en el seu coneixement i destresa.

I PER LA TARDOR...

LES DUES ESTACIONS DE CÀRREGA ULTRARÀPIDA PER A VEHICLES ELÈCTRICS PER FI COMENCEN A FUNCIONAR AL MAS DE LA SALA

La burocràcia d'aquest país és ingent, desproporcionada, llarga en el temps, aturadora d'oportunitats i de iniciatives; una vergonya!

Un any i mig més tard del que estava previst, en l'aparcament del Mas de la Sala comencen a funcionar els punts de càrrega ultraràpida per a vehicles elèctrics. D'aquesta manera es converteix en el segon emplaçament a nivell català amb més punts d'aquest tipus de càrrega. La instal·lació s'ha dissenyat, i els permisos sol·licitats també, per a poder-la ampliar el doble de capacitat si la demanda ho requereix. Serà per no haver d'esperar un any i mig més quan arribi l'hora de l'ampliació?



MAS DE LA SALA
PLA DE BAGES

VERSIÓN
CASTELLANO



ENGLISH
VERSION



PROPOSTA PELS ÀPATS DE TARDOR... TIMBAL D'ALBERGÍNIA BLANCA BAGENCA AMB SOBRASSADA DE SAGÀS ACOMPANYAT DEL VI MAS PUBILL NEGRE D'ENTREBOSC

INGREDIENTS:

- 1 kg albergínia blanca de l'Hort de Cal Climent
- 200 gr sobrassada de Sagàs
- Rajolí de mel, oli d'oliva extra verge, pebre, salsa de soja

Elaboració: Una còmode i pràctica manera de tenir-ne tot l'any és escalivar-la, per després, un cop pelada, guardar-la al congelador. Per escalivar, punxem amb un ganivet la pell per tal que no ens exploti quan la coem. Ho podem fer a foc viu fins que es cogui o al forn, en aquest cas durant uns 25 minuts a 200°. Quan estigui cuïta, deixem refredar un xic i la pelem. La trinxem fent servir un ganivet o fins i tot una forquilla, l'amanim amb oli d'oliva, pebre negre, uns rajolins de salsa soja -vigileu que té un gust força salat- i de mel. Tot ben barrejat. Muntem el plat posant l'albergínia a dins un motlle i coronem amb una rodanxa de sobrassada. Li donem escalfor que es fongui un xic la sobrassada, traïem amb compte el motlle, un raig de mel i llest per ser menjada!

Vi Mas Pubill Negre del celler Entrebosc. Monovarietal Mandó, autòctona del Bages. Fresc, jove i de baixa graduació. Vinya a 650 metres sobre el nivell del mar. Producció de 1700 ampolles. Un privilegi destapar-ne una.

Bon profit!



L'ENTREVISTA...

Amb Ferran Climent, director científic del Geoparc Mundial Unesco de la Catalunya Central

_ Ens pots definir que és un Geoparc?

Un geoparc Mundial és una àrea geogràfica reconeguda per la UNESCO per la seva geologia espectacular i d'importància internacional. Més enllà, ser designat per la UNESCO implica desenvolupar accions en línies estratègiques com l'educació, la recerca, la conservació, el canvi climàtic i el desenvolupament sostenible. És una eina en favor de la societat i el patrimoni natural i cultural, que posa en valor i complementa aquells elements que identifiquen el nostre territori.

_ Per què tenim el Geoparc Mundial Unesco de la Catalunya Central?

A nivell del patrimoni geològic perquè hi ha elements com la muntanya de Montserrat, la muntanya de sal de Cardona i les coves del Toll a Mojà, que són excepcionals i amb un gran reconeixement a nivell internacional.

_ El nostre Geoparc pot esdevenir turísticament un gran tractor de visitants?

Sens dubte. El geoparc compta amb actius del territori i desenvolupa accions de prou nivell com per esdevenir referents. La designació de la UNESCO permet reforçar el relat i afegir valor a la nostra estratègia turística.

Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!

