

Vins DO Alella, gastronomia i modernisme es fonen a la casa Coll i Regàs

Des del mes de juny és possible conèixer aquesta obra de Puig i Cadafalch mentre es tasten vins del territori maridats amb productes artesanals del Maresme

TEXT: ELISABET SOLSONA

"No cal anar fora del Maresme quan aquí ho tens tot, i de la màxima qualitat." Amb aquesta afirmació es podrien resumir els motius que ha trobat Àlex Cerdán de Maresme Wine Experiences per impulsar la iniciativa estiuenca que està duent a terme a la casa Coll i Regàs de Mataró. En un estiu en què tots plegats apostarem més que mai pel turisme de proximitat i per fer activitats originals a prop de casa, ha tirat endavant una proposta de gastromodernisme exclusiva i genuïna: fusionar la cultura gastronòmica i vinícola del Maresme amb el modernisme. I, tot plegat, sense necessitat de sortir de la comarca: maridar vins de la DO Alella amb els millors productes de proximitat, com ara formatges, an-

La sommelier Anna Pujol, en nom de la DO Alella, s'encarrega de dirigir els tasts

xoves i botifarres, en un entorn incomparable: la casa Coll i Regàs, projectada per l'arquitecte Josep Puig i Cadafalch a la seva ciutat natal, Mataró.

"Volem oferir una experiència única, que els visitants



Àlex Cerdán conversa amb els responsables de l'Anxoveta, Can Pocurull i el Consell Regulador de la DO Alella.

se sentin acollits per la filosofia del projecte de gastromodernisme i que, a més, se sentin com a casa", explica Cerdán. Per aconseguir-ho té la complicitat de la sommelier i secretària del Consell Regulador de la DO Alella, Anna Pujol. Han preparat tastos amb la millor selecció d'anxoves i seitons de l'Anxoveta del Masnou; amb l'exquisit producte de Murgó Formatges de Sant Iscle de Vallalta, i amb una selecció de botifarres de Can Pocurull de Vilassar de Mar. "Els tastos els

fem amb vins de la DO Alella i som molt amplis i flexibles: depenent del producte podem arribar a buscar dos maridatges diferents, un d'harmonia i un de contrast", apunta Pujol.

Adaptar-se a la nova normalitat

Àlex Cerdán explica que la idea original era fer tastos a cada estança de la casa Coll i Regàs, però que ha calgut adaptar el format a la nova normalitat i també a l'època de l'any. És per això que s'ha optat

finalment per aprofitar el pati de la casa, que s'engalana adequadament per estar a l'altura de l'ocasió i convertir-se en un marc incomparable per acollir els "tastos modernistes a la fresca", diu. Una proposta estiuenca de primer nivell, ben a prop de casa i ideal per a un vespre de divendres calorós.

I és que aquesta iniciativa, que no va poder arrencar fins al 19 de juny, estava previst que comencés a la primavera, però amb l'arribada de la pandèmia de la covid-19 es va haver de

OSCAR PALLARÉS

suspendre. “Vaig començar a desenvolupar el concepte de gastromodernisme. Tenia clar que hi ha un referent, un emblema de la comarca, que és la DO Alella. Vaig començar a documentar-me i a investigar, i vaig descobrir que al Maresme s’elaboren productes de primera qualitat”, explica l’impulsor de Maresme Wine Experiences. “Estava teixint la proposta i va esclatar la crisi sanitària, que ho va deixar tot en suspens.” Però durant el confinament va començar a veure que es feien tastos online, i se li va encendre la bombeta: “Se’m va acudir fer un maridatge de la història de la casa Coll i Regàs amb els vins de la DO Alella.” Va aconseguir contactar amb Anna Pujol, van connectar, i, paral·lelament al maridatge de vins, modernisme i producte de proximitat que anava treballant, en plena pandèmia van engegar una original proposta de tastos online que marida els vins DO Alella amb les diferents estances de la casa: “Fas una compra online i reps una

Casa Coll i Regàs

Situada al carrer d’Argentona de la capital del Maresme, és una de les joies patrimonials de Mataró i l’edifici més emblemàtic del modernisme a la ciutat. Va ser projectada el 1898 per l’arquitecte i polític mataroní Josep Puig i Cadafalch per encàrrec de l’empresari tèxtil Joaquim Coll i Regàs, que volia convertir-la en la seva nova residència.

Puig i Cadafalch va projectar la unió de dues cases de cos. L’edifici consta d’un soterrani per als serveis domèstics, una planta baixa senyorial, un primer pis per als dormitoris, unes golfes i una torreta. L’arquitecte va dissenyar una decoració per lloar el seu client, destacat membre de la burgesia mataronina.

La casa Coll i Regàs, declarada l’any 2000 Bé Cultural d’Interès Nacional en la categoria de monument històric, actualment és propietat de la Fundació Iluro. Aquesta entitat, fundada el 2013 amb l’objectiu de preservar el llegat de l’obra social de la desapareguda Caixa Laietana, té una clara vocació cultural i social i un esperit de servei a la ciutat.



La casa Coll i Regàs és obra de l’arquitecte modernista Puig i Cadafalch.

caixa de vins a casa amb el link on t’has de connectar per fer aquest original tast”, en què, “com si fos una conversa”, les guies oficials de la casa Coll i Regàs expliquen curiositats arquitectòniques que Pujol s’encarrega de maridar amb vins DO Alella.

Productes de proximitat i de primer nivell

Per preparar els tastos modernistes a la fresca, Cerdán tenia clar que volia el millor producte: “Volia proximitat, però també la màxima qualitat, en aquest espai de primer nivell no podem fer-hi qualsevol cosa i per això el producte ha d’estar al nivell de la casa.” Així doncs, els vins DO Alella s’han maridat amb productes com les botifarres, els formatges i

els seitons i les anxoves. Tot i que aparentment tenen poca cosa en comú, tots aquests productes estan elaborats amb la màxima professionalitat i, en la majoria de casos, també de manera artesanal.

Núria Querol Pocurull, mestra artesana de la xarcuteria Can Pocurull de Vilassar de Mar, explica: “A la botiga hem fet algun tast, però el fet de fer-ho en una casa modernista tan bonica hi aporta un gran valor afegit. És aire fresc, una cosa diferent que trenca amb la fira a què estem acostumats, i fer aquests maridatges de vins d’Alella amb producte local per promoure’l és una idea fantàstica”, afegeix. De fet, la selecció de productes de Can Pocurull que es pot degustar als tastos de la casa Coll i Regàs és de

premi: dos exemples són la botifarra d’ou amb confit d’ànec, ceba caramel·litzada i poma, millor botifarra d’ou singular en el 5è Concurs Nacional de Botifarra d’Ous Artesana; i la botifarra de carn de perol amb ceba caramel·litzada, xerès i vi ranci, primer premi al II Concurs de Botifarra de carn de perol de Girona.

Javier Muñoz, responsable de l’Anxoveta del Masnou, s’expressa en el mateix sentit que Pocurull. A l’Anxoveta elaboren seitons i anxova atlàntica i cantàbrica, i distribueixen per tot Catalunya i una part de l’Estat. Ell fa cinc anys que es va quedar el negoci i explica que ja han participat en tastos amb vins DO Alella organitzats per l’Ajuntament del Masnou, activitats que els han ajudat a donar-se a conèixer. Però aquesta vegada reconeix que quan va veure l’espai on es fan els tastos es va entusiasmar: “Fa molta il·lusió participar en un tast en un lloc tan bonic i especial com la casa Coll i Regàs.”

Per la seva banda, Sílvia Rodríguez, artesana formatgera de Murgó Formatges de Sant Iscle de Vallalta, explica que van decidir participar en aquesta iniciativa perquè consideren que és una bona manera de donar-se a conèixer: “Som un obrador familiar i ens agrada rebre visites a la formatgeria. Quan oferim aquesta mena de tastos, la gent ens posa cara, descobreix que elaborem un bon producte i perden la por de venir-nos a veure.” ●



Vins DO Alella, botifarres de Can Pocurull, anxoves de l’Anxoveta i formatges Murgó, al pati de la casa Coll i Regàs.

OSCAR PALLARÉS