

# Històries petites d'homenots i de senyorasses a la Roca del Vallès

La Roca del Vallès és coneguda sobretot per la Roca Village, un gran centre comercial amb vocació internacional. L'altre as turístic del municipi és la Ruta Prehistòrica, un recorregut molt potent pels seus jaciments arqueològics més importants. Són dues apostes interessants per visitar el poble, no dic que no. Però us proposo que hi aneu d'una altra manera: a través de veïns i persones que hi treballen amb qui he conversat, passejat i compartit taula. Si no fos perquè una d'aquestes veus és femenina, aquesta crònica s'hauria titulat "Homenots de la Roca del Vallès". Ja sabem que Pla no va tenir temps de regalar-nos senyorasses, la mai escrita segona part del seu cèlebre recull de grans personalitats. El meu recorregut per la Roca del Vallès, l'he fet amb homenots i *senyorasses* que comparteixen un mot: la passió. M'ha acompanyat la Raquel Vilardebó Pujadas, regidora de Turisme i impulsora de les microexperiències, trobades gastronòmiques de petit format que permeten conèixer el municipi a través dels seus productes.

TEXT: EVA GODÀS / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**E**n Fede Moraleda, quan se'n va a treballar, diu als fills: "Me'n vaig a jugar amb el tractor."

Quina sort, eh? Doncs per entendre'l, hauríeu de passejar-vos per la finca Bell Lloch, de Señorío de Líbano, que té nom de culebrot, però que és on neix l'InVita, un vi blanc de la DO Alella fet amb pansa blanca i sauvignon blanc. A diferència de la que, segurament, és la vinya més gran de la DO Alella, mil vegades vista des de la carretera de Valloriolf i de la qual té cura el celler Can Matons, aquesta altra terra està molt més amagada. Per arribar-hi, has d'enfilar-te per sobre de la Roca Village i agafar camins de terra àrida. Quan hi arribes, et sents transportat a una escena romàntica del segle XIX: un bosc decadent envoltat més de deu hectàrees de ceps. En Fede m'explica que el vi que dona aquesta terra és "espectacular" i que



Raquel Vilardebó, regidora de la Roca, conversa amb Fede Moraleda a la vinya d'on surt l'In Vita.



Yolanda Gabarró, propietària de l'estanc La Roca.



Ferran Velasco, creador del vermut Milfulls.

la terra és “molt agraïda: dona qualitat i quantitat”. Creu que la gent de la zona no coneix prou aquest paradís que ja ha fet seu, tot i que, com que es tracta d'un espai obert, molts caminants s'ho troben per sorpresa. De fet, l'ajuntament ja ha començat a treballar en aquest sentit i s'hi ha fet un tastet organitzat que, segurament, no serà l'últim. En Fede em recomana que demani l'In Vita en algun dels restaurants del poble que el tenen a la carta. I tant que ho faré, però ja me n'enduria una ampolla per obrir-la a casa al vespre. Li demano si el puc comprar. A l'estanc, em diu. Jo el correigeixo: al celler, deus voler dir. No, no, a l'Estanc de la Roca.

No és l'únic estanc que ven vi. M'ho aclareix la Yolanda Gabarró, la propietària. Però a mi em sobta. “No conce-

bo dedicar-me a res que no m'apassioni”, em diu. Creu molt en els productes de proximitat i m'assegura que “la gent cada vegada els demana més, perquè són bons”. Per això treballa amb diversos cellers de la DO Alella. Hi he pogut veure vins d'Alta Ale-

### Al restaurant el Pla vam gaudir d'un magnífic àpat elaborat amb productes de proximitat

lla, Can Roda, Testuan, Can Matons i Señorío de Líbano. I m'ha cridat l'atenció també una ampolla amb un nom preciós: Milfulls. La Yolanda em diu que és un vi d'aperitiu, fet a la Roca.

El Milfulls s'elabora en una masia que manté l'activitat agrícola des de l'edat mitjana. En Ferran Velasco és qui m'explica que feliç que és tenint cura de les herbes aromàtiques i buscant la fórmula que mereixerà ser embotellada, per a una producció petita, mil ampolles anuals: “Vaig estar uns mesos provant. Primer vaig fer un buidatge de totes les plantes que cita el botànic Pius Font i Quer a la seva obra. Vaig descartar l'absenta, tot i ser la base del vermut, perquè volíem fer una cosa diferent. Quan vaig considerar que havia trobat un bon equilibri, vaig fer un tast amb la família i ho vam tirar endavant.” Actualment el vi de base per al Milfulls és un base cava que compra al Penedès, però Velasco ens ha avançat que està fent proves amb vi dolç d'Alella. El Mil-

fulls té les olors i els gustos de vint plantes de la zona, una superposició que, en part, va inspirar el seu nom. Entre aquestes hi ha el romaní i, és clar, la milfulles, que “havia de ser la base de la beguda, però és amargant”. Per això ens diu que només és un ingredient més. Quins són els altres? Secret d'alquimista.

El tastet de Milfulls ens ha deixat amb ganes d'entaular-nos. Anem cap al restaurant el Pla, situat en una altra magnífica masia a la carretera de Vallderiof, on el xef, Frank W. Sheidegger, ens obsequia amb un menú regat amb Marfil Rosat d'Alella Vinícola i Bouquet d'Alella Syrah. La desfilada de plats amb productes de proximitat és espatarrant: crema de verdures amb xips de nyàmera i formatge de cabra de la formatgeria Mogent



Al restaurant el Pla vam gaudir d'un magnífic àpat elaborat amb productes de proximitat.



de Can Bordoi; bròquil verd de les Franqueses del Vallès i calçots que ha portat en Vicenç Pont, de Can Jep –de qui també us parlaré– amb un romesco deliciós; pollastre de pagès ecològic, fumat amb faig a baixa temperatura amb salsa i mongetes de genoll de Crist; i, per postres, mató de la granja del Montseny amb mel d'en Toni Martínez Rus que, poca broma, ha obtingut aquest any el segon premi en la categoria de mel de romaní al concurs de les millors mels catalanes.

## La Roca del Vallès és el municipi més gran de la DO Alella

El nostre amfitrió, d'origen suís, ens parla amb passió de la seva feina, de la cuina tradicional catalana i de la seva aposta per la producció local: “Ens agrada molt la interacció entre el restaurant i els productors.” La conversa amb en Frank em fa pensar en la dimensió internacional que, gràcies a la gastronomia, pot arribar a tenir una població com la Roca, que tot i ser el primer municipi de la DO Alella en hectàrees de vinya, no deixa de ser un municipi petit (l'any 2021 tenia 10.676 habitants).



Vicenç Pont produeix calçots a la Roca del Vallès.

El darrer dels personatges de què us parlaré en aquesta crònica és en Vicenç Pont, l'home dels calçots. És un dels productors que fa possible aquesta connexió del poble amb el món. Nascut a Santa Agnès –un dels tres nuclis del municipi, juntament amb la Roca i la Torreta–, és pagès des de fa trenta anys. Cada any

surten de les seves terres un milió de calçots que se serveixen als restaurants de la zona, però que també viatgen a Islàndia, la Gran Bretanya, Suïssa, Alemanya i Àustria, entre més països. Parla, amb orgull, de la seva feina, diu que “els calçots del Vallès són els millors, perquè el clima de la comarca és molt bo”, com també per a la mongeta del ganxet, que és “la millor que hi ha, molt fina perquè fa poca pell”. En Vicenç té clar la importància d'exportar el seu producte al món, però també té un cuquet: vol vendre al client final. Aquest estiu sembrarà

tomàquets, albergínia blanca i enciams i “a veure com respon la gent”. El deixem rumiant sobre el futur del seu ofici, més enllà dels seus interessos particulars, com faria qualsevol dels home-nots de Pla:

“L'única manera de lluitar contra la terrible invasió de l'oblit, de crear una memòria col·lectiva, és recordar, infatigablement, el que alguns homes –és a dir, el poble– han fet una mica més enllà dels interessos particulars, immediats i petits.” Josep Pla. *Homenots*. OC XVI, 7. ●



Frank W. Sheidegger, xef del restaurant El Pla.

