

Cabrils marida la seva festa major amb vins de la DO Alella

Cabrils prepara un any més, i ja en són trenta-quatre, una de les cites gastronòmiques i vinícoles més importants de l'estiu maresmenc, la Mostra.

CRISTINA GAGGIOLI



Enfilant la riera de Cabrils amunt, entrant al poble, hi ha un rètol que anuncia orgullós la condició de vila gastronòmica. No és en va: una de les festes més importants del calendari, no només d'aquest petit poble maresmenc sinó de tota la comarca, és la Mostra Gastronòmica que cada mes d'agost s'omple de paradetes de menjar i vins.

Potser per això coincideix amb la celebració de la Festa Major de Santa Helena, perquè és un dels trets distintius del poble i un dels seus màxims orgulls. I potser per això també els organitzadors lluiten cada any per mantenir-la, introduint-hi petits canvis que fan que cada edició superi l'anterior. Aquest any la cita serà els dies 18, 19, 20 i 21 d'agost.

Nits per tastar

Repassar els cartells que han anunciat la Mostra cada any és adonar-se de l'importància que hi té el vi, atès que les copes que apareixen en molts són les que a la fira serveixen perquè els assistents degustin

els diferents vins de la DO Alella. Des de la primera edició, cada any la Mostra llança una copa única que molts s'han animat a col·leccionar. L'any passat, les necessitats de sostenibilitat van fer incorporar novetats.

Aquest any, la Mostra ha signat un acord amb Enoturisme DO Alella per compartir l'organització

Sílvia Vallbona, regidora de Festes de l'Ajuntament de Cabrils, explica: "Des de la primera mostra vam fer copes amb el logo i el número de l'edició, però és molt poc sostenible perquè al final de la Mostra queda una quantitat increïble de copes al magatzem. L'any passat tenies la copa de l'edició d'aquell any a 2 €, però també totes les anteriors que et costaven la meitat, 1 €, per treure l'estoc. Si fas la col·lecció i te'n falta

una, pots localitzar la de l'any que et falta." "Aquest any hem fet un pas més –continua–. A l'hora de fer la copa nova, com que intentem que no en quedin d'amuntegades en un magatzem, no hi hem imprès l'edició. Així, les que sobrin aquest any les podem fer servir l'any que ve." Els que facin la col·lecció no han de patir, perquè hi haurà una edició limitada de cent unitats precisament per poder seguir la sèrie o bé completar-la. "D'aquesta manera no trenquem la tradició, però intentem fer un pas més cap al reciclatge."

Aquest any, la Mostra ha signat un acord amb Enoturisme DO Alella per compartir l'organització. En el moment del tancament d'aquesta edició hi ha confirmada la presència dels vins de Tostuan i l'Artesà del Temps. Així mateix, també hi haurà espai per a la Bodega, la vinateria i vermateria de Cabrils que a la Mostra només portarà vins d'aquesta DO. "Mantenim que només s'hi pugui beure DO Alella", explica orgullosa Montse Ponsa, regidora de Promoció Econòmica i Turisme.

Recuperar el ritme

La participació del Consorci d'Enoturisme en l'organització facilita la recuperació del ritme després de dues edicions anul·lades per la pandèmia (les del 2020 i 2021) i d'una tercera de represa (el 2022). "L'any passat vam tenir alguns inconvenients perquè els cellers sortien de la pandèmia, tenien dificultats i alguns no van poder venir. Va ser una mica decebedor", reconeix Vallbona. "Tret de la Festa de la Verema d'Alella, aquesta és la festa més important del Maresme i no pot ser que no hi tinguem vins de DO Alella."

Renovar-se o morir

Els dos anys d'aturada van fer molt de mal tant al sector vinícola com al gastronòmic. "Organitzar la Mostra és tota una odissea i mantenir-la costa molt. Des de l'ajuntament fem una aposta per mantenir-la i actualitzar-la", explica Vallbona. Un d'aquests canvis té l'objectiu d'agilitar el ritme de venda dels tasts i unificar, així, la dinàmica de les mostres que es fan al territori. "Aquest any hem pro-



OSCAR PALLARÉS

Les nits a la Mostra Gastronòmica de Cabriels són nits de bona gastronomia, de vi DO Alella, de trobades (i retrobades!) amb els amics i de música en directe. Les nits a la Mostra són nits de gaudi!

posat als restauradors que cobrin ells mateixos els plats, seguint així la línia de la Verema d'Alella”, explica Ponsa. “Si tots som terra de pansa blanca, podem facilitar certes coses, com ara que vinguis a la Mostra Gastronòmica de Cabriels i funcioni igual que a la Verema d'Alella.”

Els plats, que els darrers anys havien anat augmentant la mida de mica en mica, tornaran ara als orígens, en què, segons la regidora de Festes, més que un plat eren un tast. “Els últims anys menjaves dos plats i ja no podies més! S’havia desmesurat i havia perdut la dimensió original. A més, pel mateix preu hi havia plats més elaborats i uns altres menys, i feia la sensació que estàvem devaluant l’elaborat o estafant amb el senzill. La idea de la Mostra, i a la qual volíem tornar, era fer un tast, de manera que quan la visitis puguis triar fer-ne un, deu, quedar-t’hi a sopar o simplement fer un tast i després anar a sopar a un altre lloc. I per això, a més, ara hem obert el preu, d’un euro a vuit.” El motiu de la Mostra, recorden

les dues responsables, era i és promoure els restauradors del poble.

Una de les obsessions del consistori és aconseguir el residu zero. Tot un repte en una mostra en què el material que es necessita, com ara plats i coberts, ha de cobrir totes les necessitats amb efectivitat i comoditat. “Aquest any –ex-

plica Vallbona– tot és orgànic. Ja fa anys que no fem servir el plàstic. Sempre donàvem una safata serigrafiada amb l’any i amb algun dels patrocinadors i, és clar, en teníem munts. L’any passat vam decidir no comprar-ne més i posar unes estovalles de paper, on veies imprès tot el que podies menjar i que, a més, després,

a l’hora de recollir, podíem reciclar.”

El vessant solidari

Seguint la línia d’aquesta sensibilitat per millorar el món que ens envolta millor, la Mostra de Cabriels pensa també en les persones més necessitades i, com ja és habitual, destina un tant per cent de la recaptació dels quatre dies a una entitat solidària. Aquest any serà Cal Comú, una associació que proveeix d’aliments gent sense recursos del poble. “Tot i que Cabriels té fama de poble benestant, hi ha gent amb necessitats bàsiques”, explica Vallbona.

Si teniu ganes d’aprofitar les nits d’estiu per conèixer la gastronomia de la zona i el seu vi, acosteu-vos a la Mostra de Cabriels. Trenta-quatre edicions han aconseguit que no sigui una cita només per als maresmencs, sinó també per a gent de tot Catalunya que, amb els anys, ha descobert que és un bon lloc per menjar i beure. I, si en teniu ganes, també per ballar, perquè la coincidència amb la Festa Major fa que quan s’acaben els tasts comenci el ball. ●



Sílvia Vallbona i Montse Ponsa.

CRISTINA GAGGIOLI