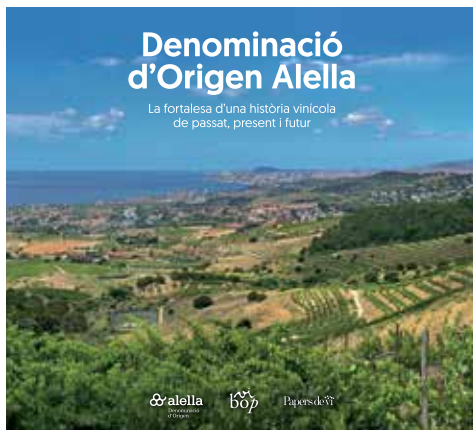


Llibres de vins, cuina i paisatge per regalar aquestes festes

EL REGAL D'AQUEST NADAL



Més d'un autor **Denominació d'Origen Alella** (CRDOA i Vibop Edicions)

L'equip de redactors de la revista *Papers de vi* ha elaborat el volum *Denominació d'Origen Alella. La fortalesa d'una història de passat, present i futur*, a partir d'un encàrrec del Consell Regulador de la DO Alella que coedita el llibre juntament amb Vibop Edicions. Es tracta d'un llibre atractiu i visual (conté més de dues-centes fotografies), elaborat per un equip ampli de periodistes vinícoles i amb col·laboradors d'excepció com el sommelier Ferran Centelles, el director de l'Observatori del Paisatge de Catalunya, Pere Sala, el naturalista Martí Boada i la cuinera Carme Ruscalleda.

Al llarg d'un recorregut cronològic per la història d'aquest territori vinícola, que comença a prendre forma fa més de dos mil anys, es visiten els seus grans moments i el seu patrimoni més destacat, a l'època romana de Laietània i Lauro, amb el monestir i la cartoixa de l'època medieval, amb les esplèndides masies dels segles XVII i XVIII i cases senyoriales del XIX, amb l'eclosió del Modernisme i el naixement de la cooperativa d'Alella Vinícola i amb tots els cellers que avui s'aixequen i fan realitat cada dia la vida vinícola del nostre territori tan singular: al costat de Barcelona, amb vinyes a tocar del mar, amb un terror granític propi, el sauló, i amb la pansa blanca com a varietat de raïm estrella.

Per conèixer la història de la Denominació d'Origen Alella, els seus paisatges i els cellers i gaudir d'una quinzena d'activitats vinícoles, culturals i naturals que el llibre proposa, per fer al llarg dels trenta-un pobles i ciutats que formen la DO: del Maresme, el Vallès Oriental i el Barcelonès.

És el llibre que us portarà a descobrir aquest territori vinícola, a valorar-ne les forteses i a gaudir dels vins que s'hi elaboren.

MÉS LLIBRES VINÍCOLES



Més d'un autor **La Guia de Vins de Catalunya 2024** (La Subversiva)

La guia de referència dels vins elaborats al Principat enguany conté 1.258 referències tastades a cegues de 220 cellers. Els dos vins més ben valorats d'aquesta edició han estat dos escumosos: Enoteca Gramona Brut Nature 2009 (Corpinnat) i Finca els Gorgs d'AT Roca (Clàssic Penedès). Entre els territoris vinícoles en alça hi ha la DO Empordà i la DO Pla de Bages. També es mantenen a dalt de tot els vins elaborats al Priorat i al Montsant.



Jordi Bastart **Viure el món del vi** (Cossetània)

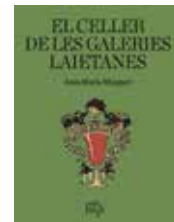
En els últims quinze anys, el vi a Catalunya ha passat de ser un món tancat i gairebé secret a convertir-se en un reclam sobretot per al turisme interior. Els cellers han obert les portes i mostren les vinyes d'on surten els seus vins, els espais d'elaboració, s'hi fan tastis i propostes vinculades a la cultura i a la natura. D'això se'n diu enoturisme. Aquest llibre us proposa un grapat d'experiències al voltant del vi, el celler i la vinya de totes les denominacions d'origen catalanes, com també les vinateries més destacades de cada DO, museus i festes. I, per arrodonir-ho, conté mapes per a una guia amb rumb.



Més d'un autor **Ruta de vinos franceses** (Cinco Tintas)

És el tercer volum que l'editorial Cinco Tintas publica d'aquest equip de joves dissenyadors francesos (Jules Gaubert-Turpin, Adrien Grant Smith Bianchi i Charlie Carros), amants de la *gastro-nomia líquida*. Abans havien publicat *La carta de vinos, por favor* (2019) i *La vuelta al mundo en 80 bebidas* (2020). Aquest nou atlas conté quinze territoris vinícoles francesos. De cadascun, se'n fa una presentació genèrica amb informació sobre la història del territori, algunes curiositats i anècdotes, el nombre d'hectàrees, tipus de sòls, varietats, tipus de vins i clima. Després es presenten les varietats de raïm més comunes i les seves característiques organolèptiques. I, finalment, es descriuen les diferents subzones, que també van acompanyades d'un mapa cadascuna.

VI I LITERATURA



Joan M. Minguet **El celler de les Galeries Laietanes** (Vibop Edicions)

El 1916, al soterrani de les Galeries Laietanes de Barcelona, es va obrir un celler ambiciós i original: s'hi podien comprar vins i licors d'importació i de la Península. L'oferta era impressionant. La iniciativa va ser de Santiago Segura, un emprenedor en el camp de la cultura. Ell va encarregar la pintura de les parets del celler (alguns fragments de pintura mural avui s'exposen al MNAC), la decoració del local i l'edició de la carta de vins a l'artista Xavier Nogués. Aquesta carta de vins, que oferim en edició facsímil juntament amb el llibre, es regalava als compradors i als artistes que acudien assíduament al local. Nogués hi va fer un cant al vi i al beure, amb una col·lecció de borratxets feliços. Per explicar tot això, i moltes coses més, Joan Maria Minguet ha fugit de l'assaig, de la història de l'art canònica, i ens proposa un text teatral, entre la ficció i la realitat, amè, divertit, on llegeix l'experiència artística (el vi, l'art, la literatura) des de la nostra contemporaneïtat.



Joan Rendé Masdéu **Espirit de vi** (Vibop Edicions)

Joan Rendé, escriptor reconegut de la Generació dels 70, ha escrit una autoficció en tota regla que comença als anys de postguerra a l'Espluga de Francolí i s'acaba amb la riuada salvatge del riu Francolí enduent-se el celler Rendé Masdéu, que va fundar juntament amb el seu germà al final de la dècada del 1980. Amb una prosa rica i impecable, que llisca i embolcalla, Rendé travessa tota la segona meitat del segle XX i ens retrata una família de la Conca de Barberà i la vida d'un noi que marxa a fer carrera a Barcelona, però que no perd mai el vincle amb la terra i amb el món rural.



Àngels Dalmau **Vinyes de sang** (La Campana)

En plena diada de Sant Fèlix, els Castellans de Vilafranca proven un dels grans castells per celebrar les festes de la ciutat, el 3 de 10. Un cop descarregat, la plaça esclata d'eufòria i emoció, però de sobte es fa el silenci: quan s'obre la

Us presentem, com és habitual en aquestes dates, una selecció dels millors llibres de vi, cuina i paisatge que han vist la llum durant el 2023.

TEXT: REDACCIÓ

pinya, un dels castellers apareix ferit de mort. Una novel·la policíaca que té com a escenari el Penedès, l'entorn casteller i vinícola, durant els dies de la festa major de Vilafranca.

GASTRONOMIA



Joan Roca, Josep Roca i Jordi Roca
CCR. El Celler de Can Roca. Cuina. Consciència. Recerca
(ME1906 Montagud)

"Compartim la cuina saborosa, el món dolçament màgic i la passió pel vi des d'un calidoscopi. Receptes dels tres germans i de tot un equip compromès amb excel·lència. Us convidem a gaudir d'aquest llibre imponent, reflexiu, saborós. Els cicles naturals del nostre món vegetal contemplats i cuinats des de diferents àmbits: Terra Endins, Terra Animada, Esperit Roca. Un llibre dedicat als nostres clients, Josep Roca Pont i Montserrat Fontané Serra, l'origen del tot."



Carme Ruscaldeda
La paella pel mànec. Consells i receptes per cuinar bé i viure millor
(Ara Llibres)

La nostra cuinera més internacional ens proposa aprendre al seu costat i posar en pràctica les tècniques i els coneixements imprescindibles per cuinar bé a casa. "Els nutricionistes moderns no paren de dir-nos que cuinar a casa és tenir cura de la salut, i és que la salut està directament relacionada amb com sentim, com ens movem i com mengem. Cada un de nosaltres hem d'agafar la paella pel mànec de la nostra vida i de la nostra alimentació: divertiu-vos a la cuina i gaudiu-ne amb els qui més estimeu!"

MÉS RECEPTARIS



Ignasi Domènech
La cuina vegetariana moderna
(Cossetània)

Aquesta edició és la primera traducció al català de l'obra del 1912 d'Ignasi Domènech, més d'un segle després de ser escrita, que és una de les primeres dedicades al vegetarianisme. Si el prestigiós cuiner manresà fou

un avantguardista en la divulgació de la cuina en molts dels seus vessants, sorprèn especialment que ja al començament del segle XX fos sensible als incipients moviments naturalistes que tenien com a objectiu fonamental la millora de la salut de les persones. Aquesta edició, a més, conté una presentació de Toni Massanés, director de la Fundació Alcía.



Més d'un autor
Delícies de Montgat
(Ajuntament de Montgat i AMB)

La identitat d'una vila o d'un poble passa per la seva gastronomia i pels plats que s'hi han cuinat tradicionalment, alguns de vinculats a festivitats i dates assenyalades. És amb aquesta intenció, de recollir les receptes més lligades a Montgat, que neix aquest llibre, coordinat per la periodista Núria de José i amb el treball de la cuinera i fotògrafa gastronòmica Ana Casanova Guirao. El llibre conté vint-i-cinc receptes on predominen els plats de peix. No en va, la llotja del peix és un dels patrimonis que identifica el municipi.

CUINA I SALUT



Anna Paré i Pep Nogué
La cuina de la memòria
(Cossetània)

Amb el subtítol *Aliments i receptes per cuidar el teu cervell*, el llibre ens descobreix quins són els nutrients neurosaludables, els millors aliments per al cervell i la manera de tenir-ne cura. Una proposta que lliga cuina i salut i que s'estructura en dues parts: una de més teòrica, escrita per Anna Paré, sobre la importància de l'alimentació per cuidar el cervell, i una altra part més pràctica, amb receptes de Pep Nogué.



Laura García
@byLauraGarcia
Sa i variat
(Cossetània)

Llibre que conté noranta receptes sanes, sense gluten i sense sucre, però amb tot el gust i un èmfasi especial en l'aprofitament dels nutrients. Proposa receptes de fermentats i confitats casolans, pans i crackers sense gluten, postres sorprenents amb ingredients secrets i una guia dels millors estris per a una cuina sense tòxics.



Carla Zaplana
Sucs verds
(Cossetània)

No és una novetat, fa uns quants anys que Carla Zaplana va obrir la porta dels sucus verds. I la va encertar. Ara n'ha aparegut la dotzena edició. Com s'explica a la coberta, més de 90.000 exemplars venuts.

PAISATGES



Vanesa Freixa Riba
Ruralisme. La lluita per una vida millor
(Ara Llibres)

"De la simplicitat sorgeixen les grans certeses. Habitar en un espai tranquil, lluny dels sorolls estridents, de les relacions superflues i de les olors perfumades artificialment et fa partir d'un espai més net, menys domesticat, més serè. I és aquí, amb la ment i el cos tranquils, quan podem intuir millor què és el que ens convé, el que ens cal per garantir-nos la vida, per tenir una vida bona."



Abraham Orriols
Una vida a les muntanyes
(Ara Llibres)

A Bruguera, un petit poble al peu del Taga, hi viu la pastora més vella de Catalunya. Amb quasi cent anys, la Marina Vilalta continua exercint un ofici que estima, però que té un futur incert. La història de la Marina, que cobreix un segle, ens permet mirar la muntanya amb tota la seva immensitat i conèixer els qui la treballen, els qui s'hi han amagat o escapat i els animals que hi viuen salvatges. Ens presenta la força de la natura sobre l'home i com aquest, amb els anys, ha après a entendre-la, preveure-la i conviure-hi.



Peter Wohlleben
La xarxa secreta de la natura
(Cossetània)

Peter Wohlleben, enginyer forestal, ens convida a submergir-nos en un món poc conegut, del qual ens descriu la fascinant interacció entre plantes i animals. De quina manera uns influencien? I què passa quan trontolla el fràgil equilibri del sistema?