

Papers de vi

Núm. 60 · Verema 2019

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Ser pagès al Baix Maresme

Ens en parlen pagesos dedicats a la vinya, l'horta i la flor



Reflexions a l'entorn dels valors del paisatge agrari, necessaris per a una qualitat de vida, ambiental, alimentària, de present i de futur, i com en són de fràgils

De què parlem quan parlem d'agroecologia?

Serafí Puig, el masover degà i Joan Munich, el masover més jove

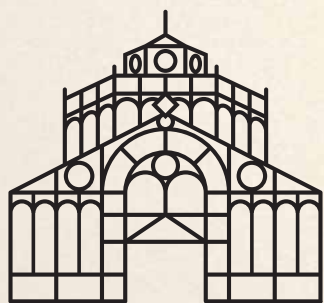
Tast de garnatxes de la DO Alella: fresques, juganeres i que poden envellir

La Badalona romana, potència vinícola i exportadora de la Laietània

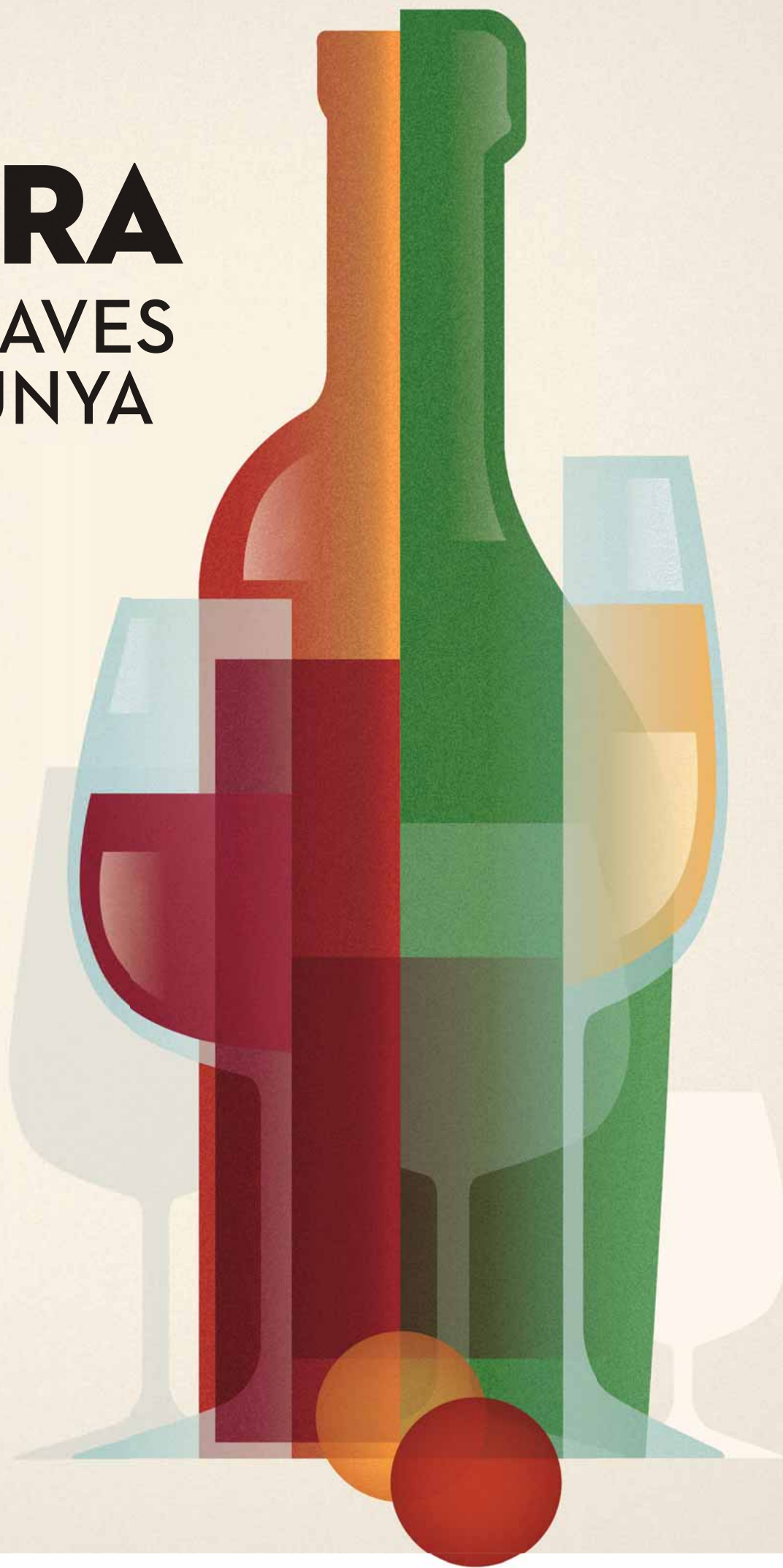
39 MOSTRA

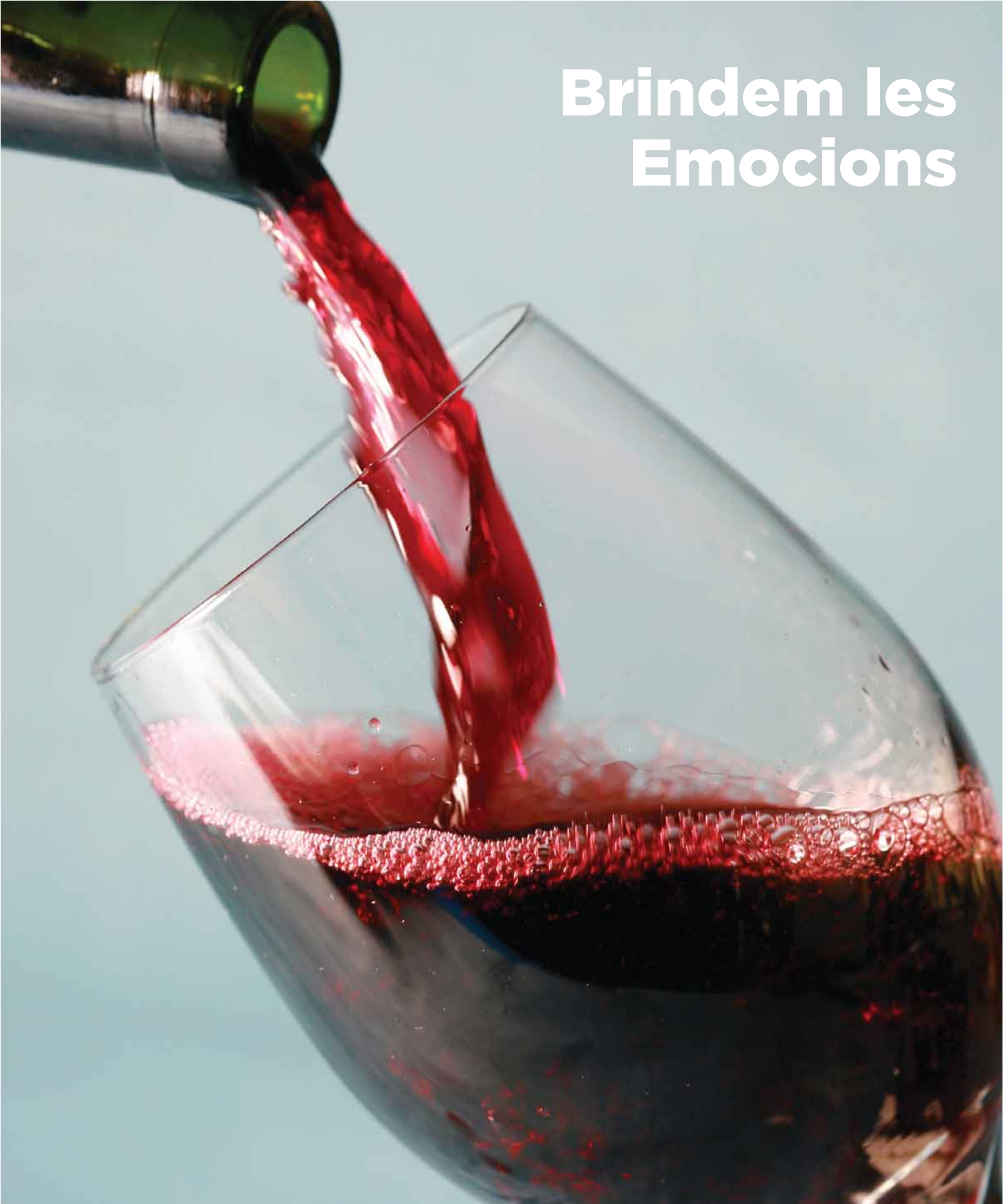
DE VINS i CAVES DE CATALUNYA

20/24
SETEMBRE
2019



AL COSTAT DEL
MERCAT DE
SANT ANTONI





**Brindem les
Emocions**

EMÒCIONS
SORLI

Plaça Can Nolla, 1, Vilassar de Dalt 937 539 347

Roura

Aprecieu la diferència

Al bell mig de la Vall de Rials



Oficines: Felip II, 143 · Barcelona
Tel 93 352 74 56

Celler: Vall de Rials, s/n · Apartat de correus 451 · Alella
Tel. 93 540 31 48

www.roura.es

Vocació de transparència



VISITANS!

Us convidem a gaudir la cultura del vi i el cava!

www.altaaella.wine

+34 628 624 182 visita@altaaella.wine @altaaella

ALTA ALELLA, CAMÍ BAIX DE TIANA S/N, ALELLA 08328, BCN-SPAIN



CELLER
CAN
RODA
SANTA
MARIA
DE
MARTORELLES
08107
T 93 579 44 48

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm
de km. 0



RAVENTÓS D ALELLA

Joan Batlle

Les nostres vinyes de producció ecològica de pansa blanca, picapoll i garnatxa blanca, varietats autòctones de la DO Alella, estan exposades de manera continuada al foranell, el vent que, des del mar, puja fins la muntanya per ajudar a donar als nostres vins el caràcter que els defineix i que sorprendrà els vostres sentits.

**NOVA
IMATGE!**



Finca La Sentiu

08391 Tiana

Tel. 699 086 355 · celler@joaquimbatlle.com



MAOZ ELIAKIM

MARFIL

IVORI

MAYLA

Vallmora

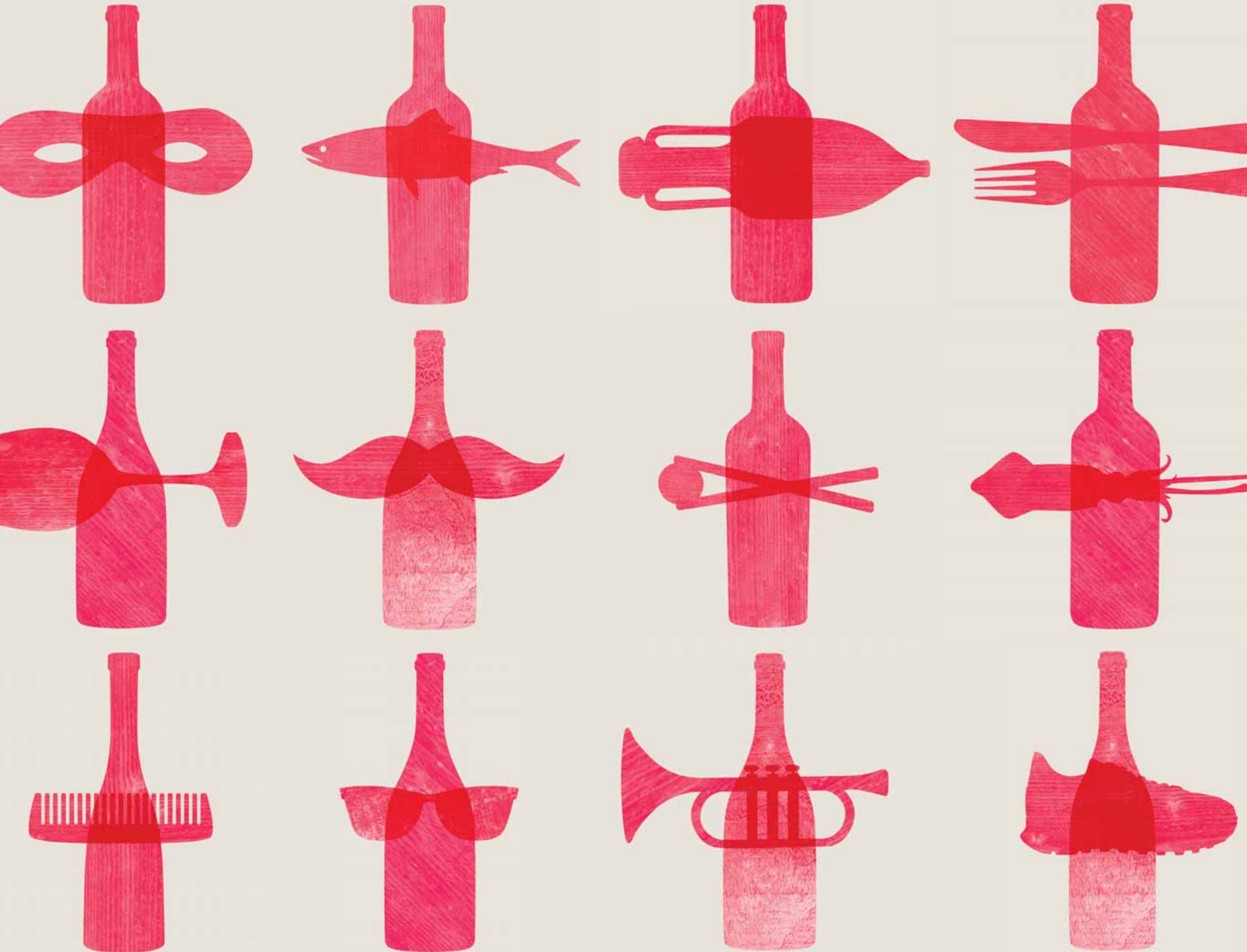
www.alellavinicola.com



EL MES DE LA DO ALELLA

Octubre 2019

Compra les teves experiències a enoturismedoalella.cat/vimes



#ViMesDOAlella

#rutavidoalella

#barcelonasvineyard

#terrapansablanca

ORGANITZA



AMB EL SUPORT DE



*Un terrer únic,
uns vins excel·lents*



CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA
Can Magarola
Avinguda de Sant Mateu, 2 · 08328 Alella
T. 93 555 91 53 · doalella@doalella.org
www.doalella.org

IN·VITA



Al paratge Bell-Lloc, a La Roca del Vallès, neix In Vita



**BODEGAS
CASTILLO DE SAJAZARRA**
RIOJA ALTA - ESPAÑA

C/ del Río s/n - 26212 Sajazarra (La Rioja) - Tel. 941 32 00 66 - www.castillodesajazarra.com

enoturisme
SENSACIONS
bouquet

Ens agrada compartir la nostra experiència en el món del vi així com el nostre entorn privilegiat. Vine i gaudeix de les nostres activitats enoturístiques.



Viu la tradició, experimenta la innovació



vins
bouquet d'a

Us oferim vins d'agricultura ecològica on s'utilitzen les varietats autòctones de la Denominació d'Origen d'Alella. Produccions limitades.



Aquesta foto forma part del reportatge fotogràfic de la fotoperiodista Elisabeth Magre, sobre els pagesos del Baix Maresme.

Edita
ASSOCIACIÓ CULTURAL REVISTA ALELLA

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat
www.facebook.com/papersdevi

Director editorial:
Ramon Ruiz

Idea i direcció:
Montserrat Serra

Redactor en cap i fotografia:
Òscar Pallarès

Disseny gràfic i maquetació:
Josep Puig

Correcció:
Martí Crespo

Producció:
RRB

Impressió:
Comgrafic

Publicitat:
Òscar Pallarès
Tel. 654 40 40 43
oscar@papersdevi.cat

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:

 Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència

 AJUNTAMENT D'ALELLA

 Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella

 ALTA ALELLA MIRGIN

 RAVENTÓS D'ALELLA

Han col·laborat en aquest número



JORDI ALBALADEJO. Historiador. Autor de llibres i articles d'història local badalonina i alellenca. Col·laborador en exposicions i itineraris sobre el patrimoni històric badaloní i maresmenc.



CRISTINA ARMENGOL. Llicenciada en humanitats, diploma d'Estudis Avançats en Història Medieval i postgrau de tractament i gestió del patrimoni bibliogràfic. Correctora lingüística, escriu i imparteix tallers d'escriptura creativa.



ÀLEX ASENSIO. Periodista. Redactor de continguts informatius del butlletí municipal i de les xarxes socials de l'Ajuntament de Teià. És membre del col·lectiu Cerquem les Arrels, de Recerca Històrica d'Alella.



EDUARD CALDERO. Sommelier del restaurant Enoteca de Paco Pérez de Barcelona, dues estrelles Michelin. Es va formar com a enginyer tècnic agrònom i va estudiar per sommelier a l'ESHOB.



SÍLVIA CULELL. Periodista i sommelier. Es va formar com a sommelier al CETT i té el 3rd level WSET (a través d'Outlook Wine). Ha treballat a Wineissocial. Col·labora amb la Bullipèdia.



HELENA JULIAN. Va estudiar pintura i escultura a l'Escola Massana de Barcelona. Treballa de llibretera.



ELISABETH MAGRE. Fotoperiodista. Llicenciada en comunicació audiovisual a la UAB. Ha col·laborat en mitjans com El Punt Avui, L'Esportiu i VilaWeb.



PEP QUINTANA. Gastrònom. Viatger especialitzat en el nord de l'Àfrica i el Llevant, ha col·laborat en programes de televisió i en premsa escrita. És autor d'una desena de llibres. El darrer, *D'això i d'allò* (Editorial Garsineu).



JOAN REGUANT. Consultor en patrimoni cultural. President del comitè nacional andorrà de l'ICOMOS. Els últims dotze anys ha dirigit la candidatura a Patrimoni Mundial del paisatge cultural agrícola Priorat-Montsant-Siurana.



ANNAÏS SASTRE. Ambientòloga. Participa en el moviment per l'agroecologia i la sobirania alimentària a Catalunya. Sòcia d'Aresta Coop., Arran de Terra i tècnica de Coopcamp-Ateneu Cooperatiu del Camp de Tarragona.



DAVID SEIJAS. Sommelier. Elabora vins sota la marca Gallina de Piel Wines. Va ser sommelier del restaurant elBulli (del 2000 al 2011). Nas d'Or 2006, Millor Sommelier 2012 de l'Associació Catalana de Sommeliers.



RUTH TROYANO. Periodista vinícola, màster en planificació i gestió del turisme enològic a la URV i sommelier. Autora de la col·lecció de llibres *Retrats de vi* (Publicacions URV).



MONTSE VELASCO. Sommelier i restauradora. Responsable del restaurant La Cuina del Guinardó. Nas d'Or 2011.



EVA VICENS. Periodista vinícola. Dirigeix els Premis Vinari. Màster en comunicació política a l'ICPS.

Sumari

- 18 De setembre a setembre**
Com s'ha caracteritzat el curs vinícola que ara s'acaba i com es presenta la verema 2019.
- 22 Ser pagès al Baix Maresme**
Donem la paraula a cinc pagesos que viuen de la terra a Alella, el Masnou i Teià.
- 30 El lloc és la gent: volem pagesos?**
Reflexions sobre triar la pagesia com a forma de vida a partir de l'experiència pròpia.
- 34 Serafí Puig, l'últim masover d'Alella**
Té noranta-cinc anys i és memòria viva d'Alella.
- 39 Quan Alella arriba al Montnegre**
Joan Munich fa de masover a Arenys de Munt, on ha bastit el celler Talcomraja. Maridem els seus vins amb els plats del restaurant l'Era.
- 44 Radiografia de les garnatxes amb DO Alella: fresques, juganeres i amb capacitat d'envelliment**
Primer tast de monovarietals de garnatxa blanca i negra que s'elaboren a la DO Alella.
- 49 Estius liles, granats i grocs**
La sommelier Ruth Troyano rememora rememora els seus estius d'infantesa a Ribarroja amb els seus iaies i el seu primer vincle amb el vi.
- 52 Pere Sala: "Ara és el moment idoni per fer unes polítiques de paisatge més orientades a l'acció, més transversals i interdepartamentals"**
Entrevista amb el director de l'Observatori del Paisatge de Catalunya.
- 58 Valors de paisatge**
Ponència de Joan Reguant, que va pronunciar dins el Simposi sobre Paisatge, Agricultura i Dona, al Priorat.
- 62 De què parlem quan parlem d'agroecologia?**
Aprofundim en el terme agroecologia, que cada vegada pren més protagonisme.
- 66 La Badalona romana era una potència vinícola i exportadora de la Laietània**
Una gran vil·la dedicada a la producció de vi és la darrera troballa arqueològica de Baetulo.
- 69 L'adrogueria del 1690, un 'colmado' ben peculiar**
Entre els productes que es podien trobar a la botiga alellenca del segle XVII hi ha l'oli, la sal, el bacallà, la tonyina salada, les arengades i les sardines salades i confitades.

Reivindicar la pagesia



La vall de Rials d'Alella és un dels pocs espais que es troben blindats a la depredació urbanística al Baix Maresme (tot i haver-se ampliat el Parc de la Serrelada Litoral en els darrers anys). Però no n'hi ha prou. La pagesia, en aquest territori periurbà, és una forma de vida molt minoritària, tot i la importància que té per a la qualitat de vida del conjunt de la població: la pagesia aporta qualitat alimentària, producte de proximitat, qualitat ambiental, qualitat paisatgística i és una garantia per evitar la catàstrofe dels grans incendis forestals.

L'incendi de la Ribera d'Ebre d'aquest mes de juny passat va deixar ben clar que si el territori afectat hagués estat conreat, l'abast del foc s'hauria minimitzat d'una manera considerable. Marc Castellnou, bomber, cap del Grup de Suport d'Actuacions Forestals (GRAF) i especialista en incendis, nascut a Tivissa (Ribera d'Ebre), responia unes preguntes de la presentadora del programa FAQs de TV3. Ella li va preguntar com s'invertia en paisatge. La resposta va desconcertar l'entrevistadora: "Quants dies fa que no menja carn de cabrit de ramaderia extensiva? Pensi, quan va ser l'última vegada?" I ella: "No ho sé." I Castellnou: "Vostè no sap ni recorda quan va decidir d'invertir en el paisatge del país que ara l'escandalitza veure com crema." I ella: "Com ho fem?" I ell: "Doncs pensant, cada vegada que vas a comprar, en quin territori vols invertir, quina economia vols afavorir i quin estament de la societat vols que continuï ocupant aquest territori. La gent jove se'n va perquè no hi ha futur. Si els donem futur es quedaran." I va continuar: "La prevenció no és donar quatre duros per fer una mica de gestió forestal, la prevenció és creure en el territori i invertir-hi. I la cosa que ha fet més aquestes últimes hores per controlar l'incendi, més enllà dels bombers, són les plantacions de vinya, d'ametller i d'olivera."

És això també el que reclamen els pagesos del Baix Maresme en el reportatge que obre la revista: creure en el producte de proximitat. Perquè si els pagesos d'aquest territori es guanyen bé la vida hi haurà més pagesos, hi haurà relleu generacional, més terres dedicades a l'agricultura que es cultivaran i fomentarem un paisatge de qualitat, tal com recomana l'Observatori del Paisatge de Catalunya.

I això cal dir-ho ara, quan havent passat els estralls de la bombolla immobiliària i una crisi econòmica desastrosa contra els més desafavorits, sembla que no n'hàgim après res. Perquè tornen les promocions urbanístiques depredadores als municipis d'aquesta comarca. A Alella, el mateix partit a l'ajuntament que va lluitar fins al final per salvar la vall de Rials ara promou dos plans urbanístics que canviaran el rostre del poble. El primer, el del Pla-la Serreta, que implica la construcció de 198 habitatges a la urbanització de la Serreta, per sota de l'autopista, carregant-se dues vinyes i una considerable extensió de terra que es podria

cultivar (avui destinada a equipaments), i al Pla, la urbanització Verge de la Mercè, a la zona del camí del Mig, per sobre de l'autopista, eliminant tres hectàrees i mitja d'horta, per fer-hi una mena de parc esportiu que el municipi no necessita. I el segon pla especial, el de la Miralda, també al costat de l'autopista, enfocat a convertir-se en una mena de centre o parc de negocis. Cap d'aquests plans que marcaran el futur rostre del municipi no han previst l'agricultura com una opció, que és la de més qualitat de present i de futur per a Alella i també per a l'àrea metropolitana, perquè no oblidem que el Baix Maresme és un dels pulmons de Barcelona.

Les institucions no preveïen fins ara polítiques agràries per a aquest territori i en l'àmbit europeu l'agricultura periurbana en quedava directament exclosa. Tanmateix, recentment el Parlament de Catalunya ha aprovat la llei dels espais agraris, que hauria de representar un canvi de mentalitat i noves polítiques sobre el territori. En el preàmbul de la llei es diu, entre més: "Cal destacar el paper que juguen els espais agraris i l'agricultura en entorns urbans i metropolitans, que esdevenen una infraestructura pel fet d'ésser una activitat econòmica i de proveïment alimentari de proximitat i per llurs funcions ambientals i socials." I recorda: "El Comitè Econòmic i Social Europeu en el dictamen sobre l'agricultura periurbana recorda que, juntament amb la cultura de l'aigua, 'és necessari introduir en la societat la cultura del sòl com a recurs limitat i com a patrimoni comú de difícil recuperació una vegada destruït'."

Les polítiques municipals hauran d'adaptar-s'hi i no serà fàcil canviar la cultura del totxo en la qual els ajuntaments fa dècades que s'han instal·lat. Per posar-ne un exemple; Alella, el Masnou i Teià fa anys que no tenen regidoria d'Agricultura. Tampoc polítiques agràries. A l'Ajuntament d'Alella, des de l'àrea de promoció turística es donen uns ajuts a la pagesia. Es van crear fa dotze anys. Des d'aleshores no coneixem cap altra acció d'aquest nivell en pro d'estimular i donar suport a la pagesia. Perquè la promoció d'un producte com el vi i el turisme que pot generar al seu voltant no és fomentar el conreu de la terra. Les polítiques agràries són una altra cosa. El Pla d'Actuació Municipal (PAM) 2015-2019 d'Alella preveïa la creació d'un banc de terres, que no es va tirar endavant. Es mantindrà en el PAM del 2019-2023?

Aquest número de Papers de vi vol contribuir a donar veu i visibilitzar la pagesia del Baix Maresme per reivindicar-la, perquè és garant d'uns valors de paisatge als quals no hauríem de renunciar. Són sovint valors difícils de llegir o intangibles, però aporten a la nostra vida més benestar i salut que no hauríem d'estar disposats a perdre.

Montserrat Serra

arisval

som part del teu negoci des de 1983



- assessorament i gestió: **societats i autònoms**
 - gestió fiscal
 - gestió comptable
 - gestió laboral
 - assessorament i gestió mercantil
 - assessorament jurídic
- administració de finques: **lloguers i comunitats**
- gestió de vehicles
- assegurances



GsB

Colegio de Graduados
Sociales de Barcelona



APT^{CB}
ASOCIACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICOS
TRIBUTARIOS DE CATALUÑA Y BALEARES



Col·legi
d'Administradors de Finques
de Barcelona-Lleida



Administrador
Finques
Col·legiat

www.arisval.com

contacte: 93 540 36 36 info@arisval.com c/ santa eulàlia, 4-6 08328 alella (barcelona)

Compra - Venda - Lloguer



Administració de comunitats



www.immomasnou.com



Despatxos a El Masnou:

Plaça de la Llibertat, 14

Plaça Ramon i Cajal, 1

Tel. 93 540 50 07

Comercial:

Tel. 683 176 820

Us desitgem una
BONA FESTA DE
LA VEREMA!



Elefanteazul



autoNet&Oil

BENZINERA QUALITY LOW COST AMB CENTRE DE RENTAT

Riera Principal, 48 - ALELLA - davant sortida autopista Alella

Desde
1880

VERMOUTH
CISA

El Masnou

Des de 1880, elaborant el millor vermut

Premi Gran Vinari per al nostre Vermut CISA ecofriendly, el millor vermut de Catalunya 2019

www.vermouthcisa.com



IX FIRA del LLAMINER

Olorad, mirad, llepa, toca, sent...



Organitza:



Ajuntament de Vilanova del Vallès

Col·laboren:



Diputació Barcelona

Comalella

PROJECTES • INSTAL·LACIONS
ELECTRICITAT • AIGUA • CALEFACCIÓ
GAS • CLIMATITZACIÓ • ENERGIES

Escultor Llimona, 7 baixos - Alella
projectes@comalella.cat
93 540 78 20
www.comalella.cat



La Bodegueta
de Vilassar

VENDA I DEGUSTACIÓ de vins, caves, embotits,
formatges, conserves, croquetes i un gran assortit
de productes gourmet.
SOPARS GOURMET AMB RESERVA PRÈVIA

C/ Sant Antoni, 9 - Vilassar de Dalt
Tel. 937 308 226 - 673 542 712
labodeguetadevilassar@gmail.com
bodeguetavilassar.com



De setembre a setembre

El curs vinícola que s'acaba s'ha caracteritzat pel llançament de deu noves referències vinícoles, per un augment a tot el territori de fires, tasts i activitats enoturístiques i per canvis significatius en alguns cellers

TEXT I FOTOS:
ÒSCAR PALLARÈS

Entre una munió de notícies de tota mena, el que més es destaca d'aquest curs 2018-2019 és la sortida al mercat de deu nous vins, la proliferació d'activitats enoturístiques, tasts, mostres, fires gastronòmiques i activitats vinícoles a tot el territori de la DO Alella i operacions com la fusió de Gleva Estates amb Codorníu, el projecte d'Alta Alella de fer un celler de cava al Penedès i els canvis empresarials a Can Roda.

Deu de nous

Al final del 2018 veia la llum la Rauxa, d'Oriol Artigas, un ancestral 100% pansa blanca que prové de la vinya de Can Guardiola, a Vilassar de Dalt, i del qual es van elaborar sis-centes ampolles. Abans que s'acabés l'any, nosaltres mateixos anunciàvem la imminent arribada

Destaca d'aquest curs 2018-2019 la sortida al mercat de deu nous vins

al mercat del Claret, el setè vi de Papers de vi, elaborat per Artigas amb pansa blanca i varietats negres. Un vi que vol homenatjar el claret que s'elaborava a les cases d'Alella per a consum propi en aquells anys en què el gros de la població es dedicava a la viticultura.

A la primeria del 2019 sortien de les instal·lacions d'Alella Vinícola els vins de la

segona anyada de la Vinya d'en Sabater, la vinya experimental de Santa Coloma de Gramenet, vinculada al Campus Torribera i l'Escola d'Hostaleria de la ciutat; un blanc de pansa i picapoll i un negre de mataró i garnatxa (aquest segon, fermentat en tina de ceràmica). Dos vins que s'utilitzen per fer promoció de Santa Coloma, la seva vinya i la seva oferta gastronòmica, però que de moment no estan a la venda al públic. Una altra de les novetats amb anyada 2018 és el darrer Edicions Limitades de Bouquet d'Alella, un rosat de la varietat mataró que arribava a les botigues al març.

La irrupció d'un nou viticultor a la DO Alella ha aportat tres noves referències a les lleixes de les vinateries. Es tracta de Mario Rovira, un jove i respectat viticultor i enòleg, conegut dins el sector pels seus projectes a Jerez i el Bierzo i que, ara, també elabora a Alella. Té cura d'una vinya a Tiana (a la finca de Can Ballús, al costat de les vinyes de Quim Batlle) i elabora el vi al celler Alella Vinícola: la Flamenca (macabeu, pansa blanca), la Farruca (100% macabeu, envellit en bota de mançanilla)

i la Milonga (syrah i macabeu, vinificat com a blanc, amb treball amb les pells i criança en ou ceràmic).

A la primavera vam conèixer la imatge (i el gust!) d'un dels vins més esperats: el que ha elaborat Xavier Garcia (Alella Vinícola) amb el raïm de la varietat desconeguda (us n'hem parlat unes quantes vegades, d'aquest raïm que es pensava que era garnatxa negra i que ha resultat ser una varietat autòctona i única de la DO Alella i que encara no té nom)

al número anterior de la revista, al tast de Testuan. Es tracta del Xirà, el primer negre DO Alella (de la varietat syrah) que aquest col·lectiu fa arribar a les botigues.

Fires i actes, vins i teca. Enoturisme

El creixement que ha experimentat l'oferta de tasts i actes relacionats amb el vi i la gastronomia els darrers anys és evident. La quantitat de propostes s'ha ampliat notablement, més enllà de les activitats que programen els cellers. Des dels clàssics (Festa de la Verema d'Alella, Tast Tiana, Mostra Gastronòmica de Cabrils, Tasts de Vallromanes, Fira del Llaminer de Vilanova del Vallès) fins a les propostes que es van consolidant (Raïm i Cultura, a Santa Coloma de Gramenet, el Vi+, que proposa desenes d'activitats a tota la DO durant el mes d'octubre, les Biblioteques amb DO, el Maridatge



Mario Rovira

que creix a la Vinya d'en Prudenci, a la vall de Rials (Alella). Se n'han fet set-centes ampolles que han aixecat una gran expectació.

I la darrera de les novetats d'enguany, la presentàvem

dels Sentits a Teià), passant per novetats com ara les jornades De Forquilla en Forquilla (Badalona) i els Diumenges de Vins (Alella), o la multitud d'enotasts i mercats amb DO que es fan ja de manera regular a la majoria de municipis del territori de la DO Alella. Tot plegat basteix un programa anual d'activitats que no fa sinó augmentar la sensació de pertinença a un territori vinícola i fomentar el coneixement de la cultura del vi.

Cellers: canvis, compres, inversions

Al final de l'any passat es va donar a conèixer que Ramon Raventós, propietari de Raventós d'Alella, passava a ser director general de Codorníu. En una entrevista amb Papers



Ramon Raventós

de vi explicava que havia ocupat aquest càrrec arran de la fusió de Gleva Estates (Raventós d'Alella, Parxet i cinc cellers més) i Unideco (l'empresa que feia de paraigua de tots els cellers del grup Codorníu), després de la compra del conjunt per part del fons de capital internacional Carlyle. La nova empresa passava a dir-se Codorníu Raventós i el seu director afirmava que la



Isma Prados i Oriol Artigas durant un dels tastos de la Festa de la Verema. Experiències olfactivas al Maridatge dels Sentits (Teià). El Tast Tiana obre la temporada de mostres gastronòmiques.

nova situació permetria fer noves inversions i posicionar millor al món el celler Raventós d'Alella.



Josep M. Pujol-Busquets

Poques setmanes més tard també transcendia que la família Pujol-Busquets havia comprat una finca de nom Can Simon, a Mediona (Alt Penedès), amb dotze hectàrees de vinya ecològica. La família té previst reconvertir la masia que hi ha a la finca en un celler per produir-hi cava.

Un altre celler que ha afrontat canvis els darrers mesos és Can Roda. El propietari de la finca, Joan Singla, se n'ha desvinculat i la nova empresa que gestiona el celler és propietat de Pepi Milà, Enric Gil i Roger Salvà. Els nous res-



Pepi Milà

ORÍGENS
ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar



El vi de Badalona. Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona - Tel. 93 395 12 66

Un raïm sa, de molta qualitat... i que es mengen els ocells

La verema 2019 va una mica tard. Una setmana més que l'any passat, aproximadament. Ho explica Vicenç Galbany, director tècnic d'Alta Alella: "La brotació ja va començar una mica més tard, tot el cicle va una mica retardat. A més, la calor intensa de finals de juliol va fer que la planta s'aturés i no treballés." Però en el moment de tancar aquest article, a finals d'agost, la situació ha canviat. També segons Galbany: "Aquests dies en què a la nit refresca una mica són perfectes per a una bona maduració. El raïm madura de pressa i la sanitat és perfecta, no tenim fongs ni malalties a la vinya." I és que aquesta amplitud tèrmica és clau per a la qualitat final del raïm: "El raïm madura bé i a bon ritme, ahora que manté una bona acidesa." La bona combinació maduració-acidesa és la que defineix la qualitat del raïm. Galbany, amb cautela, és optimista: "Si no passa cap cosa inesperada, serà una bona anyada." Toni Cerdà, copropietari de Bouquet d'Alella, hi coincideix: "De moment aquesta és la millor anyada des que vam començar el celler." Jordi Safont, responsable de les vinyes de Raventós d'Alella, parla en termes semblants: "És cert que amb els anys hem après a fer una viticultura que ens permet adaptar-nos bé al que ens doni el clima per mirar de patir el mínim possible quan arriba l'hora de collir el raïm, però aquest any tot va perfecte. Les pluges de la primavera van caure just quan convenia, gairebé com si tinguéssim una aixeta i poguéssim fer ploure quan fos necessari. Ara que ha estat fent calor i podíem començar a preocupar-nos una mica, ha caigut una pluja magnífica que ho ha tornat a posar tot a lloc. I just quan estem al final del procés de maduració, tenim calor de dia i fresqueta a la nit. Va tot perfecte!"



Nicolás García, encarregat del celler Roura, també afirma que "la collita va amb una mica de retard", però es mostra cautelós: "Cal veure com evoluciona i acaba de madurar el raïm, això que ara faci calor, ara plogui, ara refresqui a la nit... em fa patir pel procés de maduració". Enric Gil, enòleg i copropietari de Can Roda, també és positiu: "Hem fet la meitat de tractaments que l'any passat. La sanitat del raïm és extraordinària." I afegeix: "A més, aquest any collirem més quilos perquè els caçadors han fet moltes batudes de senglars i les vinyes estan patint moltes menys visites. En anys de sequera, a més d'alimentar-se, el senglar menja raïm perquè té set, pobra bèstia. Però com que ha plogut, no ho necessita tant. Aquest any, amb tot, hi ha molts ocells que se'ns mengen el raïm!" Toni Cerdà ho corrobora: "Aquest any tinc el senglar controlat amb tanques o pastor elèctric, però hi ha molts ocells, més que mai. Però potser no fan tant de mal. El senglar mossega un gotim i, a part dels grans que es menja, tots els que aixafa es podreixen. Els ocells el malmeten molt menys." Quim Batlle ha cobert les vinyes amb malles: "Entre gaïgs, tudons, garses... aquest any en

què tenim un raïm magnífic, els ocells fan molt de mal, calia aturar-los." Jordi Safont, de Raventós d'Alella, parla d'una altra bèstia que fa mal a la vinya: "Cada vegada més ens trobem amb gent que surt de les vinyes velles de Montornès o Santa Maria amb bosses carregades de raïm. Els crides l'atenció i et diuen: 'Si són quatre gotims, home!' És una falta de respecte molt gran per a aquells que ens passem l'any tenint cura de la vinya. Si cada dia cinc persones s'emporten quatre gotims de cada vinya... són un munt de quilos. I és que el raïm, ara mateix, ni tan sols està madur del tot!"

ponsables han incorporat en els darrers mesos un bon nombre de vinyes que els permetran augmentar la producció per tal de rendibilitzar millor el projecte. A més, Can Roda ha adquirit les marques del celler Altrabanda, que va tancar les portes arran de la mort de Roser Celdran. Sis vins donen forma a la gamma Serralada de Marina, tots elaborats amb pansa blanca. I per acabar de completar aquesta operació de creixement, el celler ha anunciat la plantació de dues hectàrees de vi de cara al gener.

Parlant de vinya nova, els únics que han ampliat la superfície de vinya durant el darrer any són el col·lectiu la Sargantana, que a l'hivern van plantar mil dos-cents ceps de garnatxa blanca a les immediacions del monestir de Sant Jeroni de la Murtra, a Badalona. L'any vinent faran

la quarta i darrera plantació per arribar al total planificat de set mil ceps.

El consell regulador... sense president

Al mes de maig els consells reguladors de totes les DO catalanes van celebrar eleccions per renovar-ne els presidents. Tot feia pensar que Quim Batlle repetiria com a presi-



Quim Batlle

dent del Consell Regulador de la DO Alella, però arribat el moment no hi va presentar candidatura ni se'n va presentar cap més. Així, ara mateix Batlle és president en funcions i el CRDO Alella espera proposi un nou procés electoral específic per a Alella.

I sense deixar de parlar del Consell Regulador, aquest ens va reconsiderar al final de l'any passat tornar a admetre a tràmit la inclusió de Santa Coloma de Gramenet a la Denominació d'Origen. Papers de vi sempre ha defensat que Santa Coloma és una peça estratègica per a la DO per uns quants motius: disposa del campus de recerca alimentària Torribera, d'una escola d'hostaleria pública que aposta, entre més, per la formació de sommeliers, d'una vinya testimonial que recorda la història de la ciutat

vinculada a la vinya i el vi, d'un restaurant amb estrella Michelin (el Lluerna) i d'una gran oferta gastronòmica. En una entrevista publicada a Papers de vi, l'alcaldeessa Núria Parlon es mostrava convençuda que l'especial que la revista va dedicar a la ciutat va contribuir

El CRDO Alella té un president en funcions, Quim Batlle, a l'espera que es convoquin eleccions

a donar a conèixer els valors gastronòmics i vinícoles de Santa Coloma i, per tant, a la reconsideració de la decisió inicial de no admetre la seva entrada a la DO.



La cooperativa la Sargantana ha plantat una vinya nova de garnatxa blanca al costat del monestir de Sant Jeroni de la Murtra, a Badalona. L'enòloga Sara Pérez, protagonista del tast de la Nit de la Pansa blanca 2018. Una de les sessions dels 'Diumenges de Vins' a Alella.

En l'apartat dels premis i les bones notícies es destaca que la Guia de vins de Catalunya del 2019 va considerar que el Foranell Picapoll (Quim Batlle) és el millor vi de picapoll que s'elabora al país, i que l'AA 1981 Ismael Manaut (Alta Alella) és el millor vi dolç de Catalunya. Són també bones noves els premis Vinari recollits pel vermut Cisa Ecofri-

endly (guardonat com a millor vermut de Catalunya, elaborat al Masnou), el Marfil Clàssic (Alella Vinícola), el Bouquet d'Alella Blanc i el So de Masia Can Roda Pansa Blanca.

Alta Alella va recaptar 1.500 euros per a la Marató de TV3 i el sopar enosolidari organitzat per Enoturisme DO Alella a benefici de l'Institut Guttman en va recollir 1.700. ●



Algunes novetats i vins que han rebut premis durant el darrer curs vinícola.

Ser pagès al Baix Maresme

Donem la paraula a cinc pagesos que viuen de la terra a Alella, el Masnou i Teià. Són pagesos del ram de la viticultura, l'horta i la flor, principals cultius al Baix Maresme. Els pagesos d'aquest territori són extremadament escassos. Volem que ens expliquin el seu viure i les perspectives de futur. Dificultats i forteses, desafiaments i valors. Parlem amb Albert Federico i Samuel Garcia de l'àmbit de la viticultura; Jordi Arenas i Pau Gutiérrez, pagesos d'horta; i Ramon Lladó, que es dedica al cultiu de la flor.

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ELISABETH MAGRE

La conversa es fa sota un magestuós pollancre, al costat d'una bassa, amb vistes al mar. A la Vall de Rials.



Seiem sota l'ombra d'un gran i majestuós pollancre, al costat d'una bassa, a la part baixa de la vall de Rials, a Alella. Gaudim d'unes vistes impagables de la costa, tenim el mar a tocar, i més enllà ja trobem les tres xemeneies de Sant Adrià de Besòs i al darrere Montjuïc. A sota, la imponent Barcelona. Només ens separen setze quilòmetres de la gran urbs. Som en un territori que anomenen *periurbà*, on la pagesia viu amb dificultats. Queden molt pocs pagesos al Baix Maresme, tot i que els que avui trobem són pagesos encara joves, i malgrat que

aquest territori és de policultiu: vinya, flor i horta.

Som una societat que hem perdut el vincle amb la pagesia i la natura. Hi ha un gran desconeixement sobre el món agrari, sobre el món pagès. Per això és corrent que el pagès en aquest territori no sigui prou valorat. A voltes és invisible. I som uns grans ignorants dels valors i qualitat de vida que aporta la pagesia a la nostra comunitat: salut ambiental i alimentària, disminució del risc d'incendis, qualitat en el paisatge... És important que socialment es comencin a valorar tots aquests elements, no tangibles, que ens aporten els pagesos i que no els

retornem de cap manera. Per una altra banda, sovint els mateixos pagesos no són prou conscients de la importància que tenen per a la qualitat de vida de tota la comunitat.

Però per valorar, primer cal conèixer. Per això hem convidat cinc pagesos dels tres sectors principals de cultiu del Baix Maresme, per conèixer la seva realitat en diferents àmbits. Ens parlen de la competència a l'hora de vendre els seus productes, que sovint prové d'uns altres països; del valor que avui es dona al producte de proximitat i la importància que tindrà per a la pervivència de la pagesia d'aquest territori; de la manca de polítiques públiques, ni tan sols en l'àmbit municipal; de la utilització de les noves tecnologies i xarxes socials; de la dificultat del relleu generacional...

Parlem amb Albert Federico i Samuel Garcia de l'àmbit de la viticultura; Jordi Arenas i Pau Gutiérrez, pagesos d'horta; i Ramon Lladó, que es dedica al cultiu de la flor. Hi ha empatia entre ells i col·laboració. La seva no és tan sols una feina, sinó una forma de vida. Aposten per la qualitat. Saben que si es guanyessin més bé la vida hi hauria més pagesos, no costaria tant el relleu generacional i hi hauria més sòl disponible per conrear.

Quants de vosaltres heu estudiat, us heu format per treballar el camp, per ser pagesos? I quants sou pagesos per tradició familiar?

Ramon Lladó: Jo he triat ser pagès perquè d'alguna manera m'ha vingut donat. Ja ho feien els meus pares i ho feien els meus

avis. Vaig fer la carrera d'enginyer tècnic agrícola i he seguit el negoci familiar, que és de la flor.

Jordi Arenas: A mi també em ve per tradició familiar. De ser pagès, me'n va ensenyar el meu pare. Em dedico a l'horta.

Albert Federico: A mi no em ve de tradició familiar. Tenia passió pel vi i per la feina a l'aire lliure. Vaig començar per recuperar unes vinyes velles a Teià. Fa quatre anys que em

Queden molt pocs pagesos al Baix Maresme, tot i que els que avui trobem són pagesos encara joves

dedico al vi. Soc molt autodidacte i ara estic fent una formació en agricultura biodinàmica, per incorporar-la al conreu de la vinya. També pregunto molt als companys, als pocs pagesos que queden. Aquesta és la meva formació. Vaig estudiar educació social i vaig treballar uns anys d'educador. I entremig vaig treballar de jardiner, que em va donar un coneixement sobre les plantes, això sí. L'avantatge que hi veig, de ser autodidacte, és que comences de zero. Soc un llibre en blanc. Segons quins estudis, de vegades et condueixen per camins una mica viciats.

Pau Gutiérrez: Jo vaig començar de zero, com l'Albert. No em venia per tradició familiar. Vaig néixer a Barcelona, però ja de petit volia ser pagès. Vaig estudiar medi ambient i quan vaig



acabar vaig llogar una finca aquí a Rials i vaig començar a fer horta. Des del principi sabia que volia treballar en ecològic. Va ser per vocació. Com a pagès tinc una formació

"Has de competir amb molta gent de tot el món, perquè de flor en ve de tot el món"

autodidacta i em vaig passar moltes hores al costat del pare d'en Jordi. Em va esbrincar molt, però també em va ajudar molt. També vaig aprendre molt del meu sogre, en Toni Armengol, perquè ell ve d'una família pagesa.

Samuel Garcia: A mi tampoc em ve de tradició familiar, però sempre m'havia agradat el camp. Amb la compra del celler [Alella Vinícola] va sorgir l'oportunitat de dedicar-m'hi.

Si no fos per aquest context, segurament no m'hi dedicaria. Vam començar a plantar vinya i vam treballar-la per aconseguir les qualitats desitjades. Compagino la pagesia amb unes altres feines relacionades, però si pogués només em dedicaria a les vinyes.

Compartiu que fer de pagès té una part vocacional important, també vinculada a treballar la terra i tenir una feina a l'aire lliure?

Ramon Lladó: A veure, en aquesta taula som cinc i treballlem en sectors molt diferents, encara que sembli que tot sigui el mateix. En el meu cas, no em dedico a la flor per un tema sentimental, d'amor a la terra. M'haig de guanyar la vida i me l'haig de guanyar molt bé, perquè si no no val la pena. En aquest sentit, has de competir amb molta gent de tot el món, perquè de flor en ve de tot el món. En temps del meu avi, la flor era només d'aquí i els floricultors es guanyaven molt bé la vida. Però avui això s'ha



Ramon Lladó (Teià, 1971)

Es dedica al cultiu de la flor a Teià. Li ve per tradició familiar: des del 1920 que els seus avis i després els seus pares s'hi han dedicat. És enginyer tècnic agrícola. Tira endavant el negoci familiar, Lladó Flors, venent al Mercat de la Flor i Planta Ornamental de Vilassar de Mar i a Mercabarna.

Albert Federico (Vilassar de Mar, 1975)

Va estudiar educació social i la primera feina que va tenir va ser en aquest camp. Va passar uns anys fent de jardiner i després d'una verema al Priorat, fa quatre anys va iniciar-se en el cultiu de la vinya. Conrea la vinya de les Costes de Rials (Vall de Rials, a Alella), que són sis hectàrees i dotze mil ceps. Té plantades diferents varietats de raïm (picapoll, pansa blanca, garnatxa blanca, chardonnay, sauvignon blanc, cabernet sauvignon, merlot, ull de llebre, garnatxa negra i sirà) i elabora tres vins, el Pensa blanc i negre i el Costes. Dins el món del vi es considera un autodidacte, tot i que enguany fa una formació en viticultura biodinàmica.



Samuel Garcia (Barcelona, 1976)

Copropietari d'Alella Vinícola juntament amb el seu germà Xavier, des del 1998. Es dedica a cultivar les vinyes del celler. És de formació autodidacta. Treballa quaranta hectàrees de vinya, que suposen uns 80.000 ceps. D'aquestes vinyes en neixen una quinzena de referències, entre blancs, rosats, negres, escumosos i vins dolços i generosos. També s'encarrega de la gestió del restaurant La Vinícola, situat dins del celler modernista.





Jordi Arenas (Alella, 1975)

Fa de pagès per tradició familiar. El seu pare ja ho era. Conrea quatre hectàrees d'horta a la part baixa de la Vall de Rials, a Alella. Fa agricultura integrada. Ven el seu producte a Mercabarna. La seva és una finca petita, però amb una producció significativa: la producció de calçots és d'un parell de centenars de milers cada any; de tomàquet, en plena campanya, serveix a un centenar de botigues cada setmana; de patata en cultiva unes quinze tones. I també fa pèsols, faves, mongeta tendra, difícil de calcular-ne la producció, perquè depèn de l'any i de les condicions climàtiques.



Pau Gutiérrez (Barcelona, 1983)

De petit ja volia ser pagès, però a casa no ho eren, de pagesos. Va estudiar medi ambient. Fa dotze anys va llogar una finca a la Vall de Rials d'Alella i va començar a fer de pagès. També conrea horta a Teià. En total, tres hectàrees de cultiu de verdura ecològica, que ven directament al consumidor. Fa agricultura ecològica i és fundador de la cooperativa ecoMaresme, que acaba d'engegar, amb pagesos agroecològics d'Alella, el Masnou, Teià, Argentona, Òrrius, Mataró, Badalona, Vallromanes, Santa Eulàlia de Ronçana i Parets del Vallès.

acabat: amb els avions, la flor ve de Colòmbia, de Kenya, d'Holanda... El mercat s'ha fet petit i molt competitiu. I la cosa principal és que ens hem de guanyar la vida.

Pau Gutiérrez: Amb l'horta també competeixes amb tot el món.

Albert Federico: I amb el vi, també.

Ramon Lladó: En el cas de la flor, els marges són molt petits actualment, i el preu és molt estable tot l'any. Per una altra banda, la flor, com també l'horta, té un període de vida molt curt. No és com una ampolla de vi, que té una vida llarga i la pots arribar a vendre al Japó. I amb el producte d'horta d'agricultura ecològica arribes a un client que ho valora i ho paga. Potser el rendiment és una mica més alt.

Jordi Arenas: Sí, certament, la flor no es menja. I nosaltres amb l'horta elaborem un producte de proximitat que tenim gent que valora. Amb el producte de proximitat ens podem defensar, tot i que això no vol dir que hi fem diners, però el producte de proximitat avui conté un valor afegit de cara al client. Quan tens pèsols d'aquí

o mongeta d'aquí, la gent ho valora i cada vegada més. I les botigues petites opten pel producte de proximitat.

Tot i que cada sector agrari té uns condicionants diferents, en general, us sentiu supervivents com a pagesos del Baix Maresme?

Jordi Arenas: Sí, som molt pocs. Perquè no és una feina de vuit hores i després te n'oblides. Ser pagès vol dir treballar sempre. Diumenge passat vaig treballar una estoneta al matí i em va quedar feina per fer i després de dinar hi vaig tornar una altra estona. I el dia que fas festa, fas alguna cosa relacionada amb la terra. No és una feina, és una forma de vida.

Pau Gutiérrez: Sempre estàs pendent dels horts.

Albert Federico: I si no trepitges la vinya, tens el cap ocupat pensant en com vendré el vi, els números...

Pau Gutiérrez: La diferència entre un pagès i algú que té una professió liberal que també dedica moltes hores al seu petit negoci, és que per al professional que té un negoci, quan el tanca, el temps

s'atura, diguem. I quan torna, tot és allà on ho havia deixat. En canvi, per a nosaltres, els pagesos, el cultiu continua viu, el temps no s'atura: els tomàquets van creixent, les herbes van creixent, els animals salvatges també hi són, pot caure una tempesta... Aquí el temps

"Ser pagès no és una feina, és una forma de vida"

no s'atura. Fins i tot, quan és estiu i la gent se'n va de vacances, les plantes continuen creixent. I tu tens producte que no pots vendre. En el cas del vi, això és diferent. Però un tomàquet, quan han passat pocs dies de collir-lo, ja el pots llençar. I amb la flor no tens gaire marge, tampoc. El producte de l'horta és de consum molt immediat.

I com ho viviu? Us genera molt de neguit? Com conviu amb el handicap del temps?

Albert Federico: Jo diria que has de tenir un caràcter

especial per fer de pagès, per aguantar l'estrès, el neguit que suposa. Faig una collita l'any, si passa qualsevol cosa ara, un mes i mig abans de la verema, ja he begut oli. És això que deies, Ramon, que ens hauríem de guanyar molt bé la vida, perquè si un any perds mitja collita, tinguis una recàmera. Però ho visc amb un punt d'aventura, que a mi m'agrada. És clar, només fa tres anys que hi treballo i encara no m'hi guanyo del tot la vida, amb el vi. L'aventura de pensar que passarà aquest any amb el raïm, si madurarà bé o no madurarà bé, com puc aconseguir aturar els senglars...

Samuel Garcia: Sí, penso que és una feina que t'ha d'agradar, perquè té molts inconvenients. I, indubtablement, t'hi has de guanyar la vida.

Albert Federico: Cada any que passa, el cultiu va millor i cada cop en trec més raïm i de més qualitat. I això farà que el vi també vagi adquirint més qualitat. És una part molt gratificant de la feina.

Jordi Arenas: Jo treballo per aquesta raó. El que em fa moure és veure el resultat



final. A mi m'agrada portar a Mercabarna la verdura perfecta, que la gent la valori i que compri el meu producte un bon client, el millor de Mercabarna. Però per arribar a aquest nivell, hi ha molta feina al darrere. Perquè el producte surti bo, per portar el millor producte, també has de fer moltes hores de tria al magatzem. I al camp. No treballa en ecològic, però treballa amb una biòloga que em ve a fer el seguiment del cultiu, per combatre les malures amb insectes i flors. Faig un cultiu integrat, tot i que no el tinc registrat. Fa cinc anys no treballava pas així. Però avui faig servir productes químics molt menys nocius i en una proporció molt més petita. Potser de deu a un.

La pagesia ha evolucionat molt en aquest sentit, de vincular l'aliment a la salut i, per tant, anar eliminant progressivament herbicides i insecticides.

Jordi Arenas: És clar, d'entrada el pagès és reticent a treballar amb insectes, per exemple. Fins que no ho proves, no

t'adones que va bé. Però no és tan fàcil canviar, quan tota la vida ho has fet d'una mateixa manera, per tradició familiar.

Pau Gutiérrez: Un any, jo feia tomàquets en una feixa i en Jordi feia tomàquets a la feixa del costat. Ell ruixava dos

"A mi m'agrada portar a Mercabarna la verdura perfecta i que la compri un bon client, el millor"

cops per setmana per la plaga d'una papallona, la tuta, i jo només vaig arruixar dos cops en tot l'estiu. Jo no tenia tuta i ell n'estava ple. Jo la combatia amb uns insectes i va ser quan va veure que eren molt efectius, que en Jordi va decidir provar-ho.

Jordi Arenas: Sí, un dia vaig obrir els ulls i ara ja treballa d'una manera completament diferent.

Albert Federico: Una de les bases en biodinàmica és que la terra mateixa conté tot el que necessita. Si regeneres la terra, ella mateixa ja aportarà tot el que necessita. Jo no llauro. Per intuïció i perquè la biodinàmica em demostra que podem cultivar la vinya sense llaurar. I produeix. Treballa en coberta vegetal espontània i permanent. Miro de tenir-la baixa o alta, depèn, i això crea una capa d'humitat i genera una gran vida a la terra.

Pau Gutiérrez: No sé si els que treballen la planta...

Ramon Lladó: Jo soc als antípodes del que expliqueu. En el meu cas, és molt important triar les flors que cultives tenint en compte les que venen de fora. Per exemple, cultivar roses al Maresme avui no és rendible. Perquè les roses venen de Colòmbia i de l'Equador, que tenen un microclima semitropical i et venen a un preu molt bo. Per tant, és molt important triar la flor que cultives. Per exemple, jo cultivo líl·lium. Poso les malles negres a terra per oblidar-me de les

herbes. El bulb del líl·lium ja em ve d'Holanda amb unes caixes, i el planto en un substrat de torba especial que ve de Lituània. Amb aquest substrat la planta va sola i no pateix plagues. El líl·lium no s'ha d'arruixar. Cada quinze dies rebo quinze caixes de líl·liums d'Holanda. A cada caixa hi van de 350 a 400 bulbs. Hi ha dues caixes de líl·lium vermell, dues de blanc, dues de groc, dues de rosa. I al llarg de l'any vaig plantant i vaig collint. Ara a l'estiu el cicle és molt curt. S'ha de cultivar sota malla i sense plàstic i a l'hivern, amb plàstic i sense malla.

Tenir el Mercat de la Flor a Vilassar és una avantatge per als floricultors del Baix Maresme?

Ramon Lladó: Sí, i tant.

Quins problemes importants detecteu en l'àmbit de la pagesia al Baix Maresme? La disponibilitat de terres, per exemple? Parlem d'una zona periurbana que, per les seves condicions, ha patit una agressió urbanística molt important.



Jordi Arenas: Per mi, la terra no és el principal problema que tenim.

Pau Gutiérrez: Home, si vens de tradició familiar i coneixes els propietaris, potser és més fàcil. Però quan comences de zero... He buscat terres i m'he trobat amb animalades, com ara demanar-me mil euros el mes per hectàrea.

Jordi Arenas: Això és una animalada. Però crec que, si busques, ho trobes.

Pau Gutiérrez: Per mi sí que forma part del problema.

Jordi Arenas: Però no hi ha gaire gent que vulgui agafar la terra per cultivar. No hi ha demanda.

Pau Gutiérrez: Jo m'he trobat gent que vol urbanitzar i que no vol llogar la terra per a cultiu, esperant que es pugui requalificar.

Samuel Garcia: Hi ha especulació. Encara que el terreny sigui agrícola i no s'hi pugui construir res, que només s'hi permeti plantar, la gent es pensa que té qui sap què, pel fet de trobar-nos tan a la vora de Barcelona. Com que el

camp dona poc, prefereixen no fer-hi res, per si de cas algun dia... Els que ens dediquem a la vinya necessitem moltes hectàrees per plantar ceps. Els que us dediqueu a l'horta, amb una hectàrea o dues potser ja en teniu prou. En canvi, amb dues hectàrees de vinya no fas res. I amb la vinya paguem preus que no crec que es paguin a la resta de Catalunya.

Pau Gutiérrez: He preguntat què es paga per un tros d'horta al Baix Maresme, a l'Alt Maresme, al Vallès, a Tarragona... Al Vallès ja canvia molt: 500 euros per hectàrea i any, amb aigua. A l'Alt Maresme, 900 euros per hectàrea i any. Aquí, des de 12.000 euros per hectàrea i any fins a 2.000 per hectàrea i any amb aigua, que és el preu més econòmic que he trobat.

Sembla que en el Pla d'Actuació Municipal (PAM) 2015-2019 de l'Ajuntament d'Alella s'havia previst fer un banc de terres. No es va tirar endavant. Un banc de terres per adquirir sòl rústic o perquè l'ajuntament

fes d'intermediari i facilitar el tràmit. Creieu que podria ser una solució, que us podria afavorir?

Albert Federico: En el cas de la vinya, crec que sí. Ara, en el cas de l'horta, qui treballaria aquestes terres?

"Encara que el terreny sigui agrícola i no s'hi pugui construir res, la gent es pensa que té qui sap què i prefereix no fer-hi res, per si de cas algun dia..."

Ramon Lladó: Trobo que els que ens dediquem al sector agrari som una minoria, tan petita, que no se'ns té en compte. I el principal problema no és que no hi hagi terra, sinó que no hi ha recanvi generacional. Al Mercat de la Flor hi ha molts bons pagesos, però quan

es jubilen no hi ha cap descendent que continuï el negoci. I què en fa, dels seus terrenys?

Pau Gutiérrez: Home, si hi hagués més demanda, hi podria haver un relleu d'algú que no fos de la família, però que continués el conreu de la terra.

Jordi Arenas: Per mi, el problema més gran que tenim, tots, és el preu del producte. Si els pagesos ens guanyéssim molt bé la vida, hi hauria bufetades per la terra i per tot. Però com que anem al límit, perquè el preu és tan just... Ara mateix, el tomàquet a Mercabarna puja més d'un euro. Arriba tomàquet de Bèlgica, d'Holanda, del Marroc, i què passa? El preu del tomàquet cau en picat. Això és el que ens mata.

Es tracta de legislar-ho.

Pau Gutiérrez: Sí que es pot fer, des de l'àmbit municipal per exemple, és que quan es faci el concurs dels menjadors municipals de les escoles bressol es posi la condició que els productes que es comprin siguin de proximitat.

Jordi Arenas: Home, però jo amb aquesta mesura des de Mercabarna no ho notaria. El que cal és agafar l'exemple de França, on la gent compra producte nacional i els pagesos van molt bé. I tenen diversos ajuts per adquirir maquinària, etc. Quant als ajuts, a Alella no ens podem queixar, perquè l'ajuntament dona una sèrie d'ajuts als pagesos.

Ramon Lladó: A Teià això ara per ara és inimaginable. I si ens posem a comptar la gent que treballem la flor, a Teià ja som set o vuit. I són productors prou importants.

Pau Gutiérrez: Tots els hivernacles que hi ha a Teià de flor són un motor econòmic, és un potencial que té Teià, i s'hi hauria de donar suport. Jo soc a cavall entre Alella i Teià. A Alella, són uns ajuts que primer eren al món rural i ara s'emmarquen dins la promoció turística. Et donen diners per cultivar. Va per punts: si fas horta o vinya ecològica tens més punts, i també va per nombre d'hectàrees. Són ajuts que també preveuen els plans d'explotació forestal, les barraques de vinya, elements patrimonials i l'adquisició de maquinària. Si, per exemple, compres plàstic biodegradable, que és més ecològic i sostenible, però més

"Confio que la venda de proximitat ens ajudi a mantenir-nos"

car, l'ajuntament et dona un ajut, que pot arribar al 50%.

Jordi Arenas: Ara, insisteixo, si ens paguessin un 10% més pel producte que fem, no caldria cap ajut. És la diferència entre guanyar o no guanyar. Però, sobre això, un ajuntament no hi pot fer res.

Pau Gutiérrez: Doncs crec que sí que hi pot fer. Jordi, així com dius que està molt bé que l'Ajuntament d'Alella doni aquests ajuts, des de l'ajuntament també es poden fer unes altres accions. Ja n'he dit una: que les escoles bressol, que són municipals, consumeixin productes de proximitat al menjador. O tota la flor que es planti al poble, que és vila flori-

da, provingui de floricultors del Baix Maresme o dels voltants. O des del Consell Comarcal del Maresme, crear polítiques que afavoreixen la pagesia de la comarca.

Albert Federico: Hi veig el risc que acabis depenent de la política d'un ajuntament, que pot canviar cada quatre anys.

Pau Gutiérrez: No. Mira, hi ha una línia d'ajuts d'àmbit europeu, que es donen des de la Unió Europea, que es diuen ajuts Leader, que donen molts diners i que permeten construir una formatgeria o un escorxador. Però nosaltres ens trobem en una zona d'influència urbana i en aquest territori no tenim dret a demanar aquests ajuts. Perquè es considera que aquí no hi pot haver agricultura per la proximitat amb Barcelona.

Us volia introduir un nou tema: amb l'incendi de la Ribera d'Ebre, un dels fets que va quedar demostrat és el valor de tenir uns espais agraris diversos i cultivats. La vostra feina aporta qualitat de vida a tota la comunitat: salut ambiental i alimentària, disminució del risc d'incendis, qualitat en el paisatge... Però ni la societat ni els organismes públics no són conscients d'aquests paper important que teniu. Sabíeu que ni l'Ajuntament d'Alella ni el del Masnou ni el de Teià tenen regidoria d'Agricultura?

Pau Gutiérrez: Ves a Barcelona, al Masnou o a Teià i pregunta com es valoren els pagesos.

Jordi Arenas: No se'ns valora i no s'entén la nostra feina. La gent es molesta perquè tirem fems o perquè fem foc. A la gent li agrada molt tenir camps cultivats i vinyes davant de casa seva, però alhora molestem. I hi ha altra gent que passeja amb el gos pel mig dels cultius i ens els fan malbé.

Albert Federico: Amb això, la vinya és diferent. El viticultor està valorat, segurament perquè darrere d'una vinya hi ha un vi i el vi té glamur.

Pau Gutiérrez: Un tomàquet no té el mateix glamur, però hauríem de trobar la manera de donar-n'hi.

Samuel Garcia: Tot i tenir glamur, hi ha restaurants d'Alella, el Masnou i Teià que no tenen vi de la DO Alella.



Les fotografies de la fotoperiodista Elisabeth Magre tenen la virtut de fer aflorar la poètica del paisatge agrari, des del detall, la llum i l'expressió de la personalitat de cada pagès.





Un dels elements que podria afavorir la vostra situació és crear estratègies de col·laboració. Us coneixeu tots, perquè sou pocs, i en general diria que teniu una bona relació, afinitats. No us considereu competència. De quina manera col·laboreu o creieu que podríeu col·laborar en el futur?

Jordi Arenas: Ens ajudem compartint maquinària, coneixements, donar un cop de mà... Però en el mercat, cadascú fa una guerra diferent.

Pau Gutiérrez: Jo he iniciat amb pagesos de Teià, el Masnou, Mataró, Orrius i també del Vallès una cooperativa d'agricultura ecològica. És una via, però no és fàcil. Tal com es troba el sector ecològic, evolucionant molt, o ens unim o molts dels petits no aguantarem. Perquè el mercat d'agricultura ecològica canvia i encara canviarà més en els propers anys. I crec que cada vegada la venda de producte ecològic s'assemblarà més a la venda de producte convencional, en el sentit que vindran productes ecològics de tot el món i a uns preus amb els quals no podrem competir. El mateix que ha passat amb la flor. Per mi, la proximitat és l'únic fet que ens salvarà i si ho aconseguim a través d'una cooperativa, serem més forts. Perquè no puc competir amb un hivernacle d'Almeria ni del Marroc ni de Kenya.

Ramon Lladó: Al Mercat de la Flor de Vilassar també han engegat una campanya que es diu Cultiu d'aquí, que mira de ser una marca de qualitat que fomenti la compra a productors del Maresme. Aquesta etiqueta et garanteix la procedència.

Pau Gutiérrez: Producte de proximitat.

Per estimular que sorgeixin nous pagesos, joves, potenciar accions com la masoveria, els acords de custòria, els bancs de terres, el cooperativisme... no poden ser un camí? I constituir fóruns agraris, per compartir problemes i consensuar objectius i accions?

Jordi Arenas: Els pagesos del Maresme d'horta ens trobem un cop l'any i som un centenar.

Pau Gutiérrez: Això ens ha permès conèixer-nos i compartir necessitats i tenim un grup

de WhatsApp que ens manté vinculats.

Les noves tecnologies i xarxes socials són importants per al vostre negoci? Les feu servir?

Jordi Arenas: Per mi són molt importants. Abans d'anar a Mercabarna fotografio el producte que tinc per vendre, envio les fotos per WhatsApp a una llista de difusió i abans de deu minuts molts clients ja m'han demanat i encarregat el producte. I el que també faig és anar enviant fotografies de com creix un cultiu. Perquè la gent vegi d'on ve i la feina que hi ha al darrere. Això dona un valor afegit al producte.

"L'ús de les noves tecnologies i les xarxes socials en el sector de la flor són una passada"

"Jo soc positiu perquè tenim una terra molt bona al Maresme i la qualitat hi va lligada"

Ramon Lladó: Les noves tecnologies en el sector de la flor són una passada. Vaig a vendre flor al Mercat de la Flor de Vilassar i a Mercabarna. A Mercabarna hi ha més majorista que cultivador. I el que s'ha posat de moda és gent que fa *events* (casaments, reunions...) i també funciona molt bé la venda per internet de rams. Uns nois que venen d'Esade han muntat una empresa de venda per internet i venen a França, Alemanya, Holanda, Portugal... I aquests van començar anunciant que treballaven directament amb elaboradors i els funciona d'una manera increïble. Dominen el màrqueting digital.

Albert Federico: És clar, la flor és un producte molt visual. Però en el cas del vi, la foto pot ser molt bonica, però si el vi no és bo... No treballo gaire amb xarxes, però no és que no hi cregui. Ara, el vi és un producte que funciona quan el pots tastar.

Pau Gutiérrez: A través d'Instagram he rebut molts encàrrecs i molta gent m'ha conegut.

Per acabar, quines perspectives de futur teniu cadascú?

Ramon Lladó: El meu futur passar per cultivar molt bé. No cultivar en quantitat, sinó en qualitat: cultius variats i ben fets. Crec que els nostres cultius no tenen res a envejar els que venen de fora. Una altra cosa és que de fora et pot arribar un producte que no és de temporada. Hem de cultivar bé i hem de saber vendre el nostre producte.

Pau Gutiérrez: Veig que en els propers anys hi haurà molts canvis quant a l'horta ecològica, respecte al que hi ha hagut fins ara. No sé si anirà a millor o a pitjor, però hi haurà canvis. Confio que la venda de proximitat ens ajudi a mantenir-nos. Perquè si la venda de proximitat no creix, molts pagesos ecològics plegaran.

Samuel Garcia: La clau és la proximitat, la tipicitat, que la gent reconegui el nostre producte. Que es consumeixi vi DO Alella. Al final, els productes que triomfen és perquè tenen una tipicitat i una qualitat que no tenen els altres. Ara, la gent ha de valorar-ho.

Albert Federico: Estic en aquesta mateixa línia: la paraula clau és *qualitat*. Si optem per la qualitat, penso que els projectes que defensem podran tirar endavant. Jo soc positiu, perquè a la comarca tenim un bon *terroir*, que diem en el món del vi. Tenim una terra molt bona al Maresme i la qualitat va lligada a això, també. I sobre el consumidor, també seria positiu, perquè la gent cada vegada es mira més els productes que compra.

No n'hem parlat perquè és obvi, però al Baix Maresme només es pot fer agricultura de petita escala. Això també és un valor, que juga a favor de la qualitat del producte i de la qualitat del paisatge. Jordi, faltes tu per tancar la ronda i el reportatge.

Jordi Arenas: Les meves perspectives de futur són anar fent millores per produir més i millor. Aquest és el meu objectiu: fer-ho cada vegada una mica millor. Vull produir cada vegada més i millor. ●

El lloc és la gent: volem pagesos?

Els autors d'aquest article han triat la pagesia com a forma de vida i hi reflexionen, a partir de l'experiència pròpia i la d'altres

TEXT: CRISTINA ARMENGOL / PAU GUTIÉRREZ



BETH MAGRE

Hivernacles amb cultiu d'horta a la vall de Rials d'Alella, amb una urbanització, l'autopista i la ciutat de Barcelona a tocar.

Deia Goethe que qui no veu la natura a tot arreu, no la veu enlloc. La terra sempre és a sota nostre, més enllà del ciment, de l'asfalt, del vidre o de l'aigua. Aquest seguit de reflexions que us presentem són el fruit de converses de sobretaula, reaccions que en el seu moment ens van provocar algunes notícies o documentals sobre gestió territorial, agricultura i canvi climàtic i, sobretot, pensaments sorgits arran de la nostra pròpia experiència.

Qui té un pagès té un tresor

A parer nostre, la pagesia és un dels elements indispensables -si no el més important- per a la bona salut del paisatge. Tot sovint parlem del paisatge agrari com si fos un tapís, un element decoratiu, que fa bonic. Però el que té de rellevant, d'elemental, és l'activitat que s'hi desenvolupa. Un paisatge és una interacció entre el territori i les persones que l'habiten i el transformen. Cal, doncs, posar el focus en aquest binomi. Perquè hi hagi activitat agrària, no n'hi ha prou amb

la disponibilitat de finques; de fet, n'hi ha moltes d'abandonades (la Miralda mateix, a Alella, que resta erma mentre espera un destí poc afortunat), i això és perquè en l'imaginari col·lectiu hi ha molt arrelada la idea que el valor del sòl és només crematístic: quan en demanen un preu és per plantar-hi totxos, i no pas enciams. Això, és clar, val per a casa nostra i algunes altres comarques. A la resta del país, de terra tanta com vulguis. Ara, de serveis, els justets. Per tant, l'accés a la terra és un escull

important per al manteniment de tot plegat. Però no és l'únic; potser ni tan sols el més important. Després cal viure'n.

Fem-ho pràctic, amb un exemple. Suposem que ets un pagès jove, diguem-li Pau. Vols ser-ho des dels tres anys i és clar, amb aquella il·lusió, quan en tens vint-i-dos, previ pas per la universitat, te'n vas a la seu del DARP per veure si et podries acollir a una subvenció per a la incorporació a l'activitat agrària. El funcionari de torn -que es jubila al cap de pocs mesos- t'ho treu del cap.

Però no pas només el tema de la subvenció, no; et vol buidar el meló de la dèria de ser pagès. Que no val la pena. Que et dediquis a alguna altra cosa de més profit. Que res, gràcies per venir, però tot això dels papers seria complicadíssim i no t'ho donarien. Au, ves passant. T'ho engega amb tant d'aplom, amb tanta clarividència, que per un moment dubtes. Només uns segons. La passió de l'un guanya la desgana de l'altre. Vas tenir mala sort, i malgrat aquest personatge funest, representant del Departament d'Agricultura al Maresme l'any 2007 (increïble però cert!), vas tirar endavant. Ara calia rendibilitzar el negoci. En un entorn on és pràcticament impossible pagar el que es demana per les finques (resulta molt més llaminer somiar a plantar-hi cases d'aquí a trenta anys que tenir-les treballades a cap preu) també això et va sortir bé. De tot plegat ja en fa dotze anys.

Amb una fibladeta al cor, però, passat el temps t'adones que el funcionari tenia una mica -només una miqueta- de raó: res de flors i violes. L'agricultura és dura i el model imperant que entre tots hem fomentat no ho posa pas més fàcil. El problema, doncs, rau en el planejament territorial o se cenyeix al lloc on vivim? És veritat que la política de subvencions discrimina la perifèria de les metròpolis: el programa Leader de desenvolupament rural no té en compte cap dels territoris de la província de Barcelona (sí que subvenciona, en canvi, la posada en marxa d'una formatgeria al Solsonès, d'un obrador a l'Alt Urgell o la instal·lació de ruses d'abelles al Pallars). No parlem de co-

brar, és que ni tan sols tenim la consideració de territori rural, quan hi ha zones que haurien de ser-ho sense que la proximitat de la ciutat hi tingui res a veure (bé tenim PEINS i parcs naturals, oi?). A casa nostra no hi arriben ni l'aigua de xarxa, ni el gas ni el clavegueram. Que no som ruralia només pel fet de ser a tocar de Barcelona? Que algú ens ho expliqui.

Ampliar la perspectiva

I aquí ja entrem en un tema de país. La mirada local ens serveix, però no ho explica tot. La principal pregunta és: volem pagesos? Tal i com està el món, un pagès de Catalunya difícilment podrà competir amb algú de fora. Per tant, al marge que

Ens indigna que quan arreglen el torrent de casa apilin la sorra sobre un dels marges durant dies i dies. Ningú no sap que, per allà, hi transita una serp blanca

s'ho creguin els consumidors, com a país cal una aposta ferma i decidida per un model territorial diferent, equilibrat. Estem tips de moure'ns per Catalunya i veure pobles abandonats, pobles fantasma que fins fa una dècada encara eren ben vius. La gent en marxa: la ciutat exerceix de xuclador de tot i tothom. No parlem de nuclis especialment aïllats, que també,

sinó de poblacions de Lleida que estan en venda gairebé en la seva totalitat i absolutament degradades. És a la perifèria d'aquests nuclis on les multinacionals agroalimentàries s'estan aprofitant de la situació i adquirint i acumulant grans quantitats de terra a preus de saldo: és un escàndol de proporcions i conseqüències devastadores, i se'n parla ben poc.

I qui diu Lleida diu Tarragona. En vam viure un testimoni ben cru amb l'incendi de finals de juny a la Ribera d'Ebre, en què van cremar més de 6.000 hectàrees. Aquells dies, una carta de Marc Talavera, president del col·lectiu Eixarcolant i doctor en Biologia, va obrir-se camí fins als mitjans. «Tots som piròmans», deia. I tenia tota la raó. El desenvolupament econòmic de les darreres dècades, basat en la indústria i els serveis, i el foment d'una agricultura intensiva que ha primat la quantitat per damunt de la qualitat ens retorna allò que hem sembrat: devastació, desigualtat, despoblament. Tot en la carta de Talavera era encertat i interessant, però sobretot, aquesta mirada de perspectiva ampla: les polítiques econòmiques, agràries, alimentàries i de gestió territorial són les que fan que els nostres paisatges canviïn. No es tracta d'incidir sobre l'una o sobre l'altra: es tracta que totes caminin en una mateixa direcció o, com a mínim, que no es facin la traveta.

Responsabilitats de l'administració

Llàstima, però, que la política agrària europea no potenciï gens un model equilibrat i no tingui en compte les peculiaritats de cada territori: fou

així com, en el seu moment, es recomanà i se subvencionà l'establiment de granges lleteres, amb el consegüent excés de llet i l'endeutament de tots aquells grangers que s'hi havien sumat. I el mateix amb la vinya (ara et subvenciona per plantar, ara per arrencar) o amb els fruiters (ara es donen subvencions per arrencar presseguers, quan en el seu moment se'n va fomentar la plantació). Tot plegat, anem fent tombs i marejant la perdiu. Sempre hi ha hagut canvis, és evident (a Alella teníem tarongers, després vam passar a la flor, després amb la vinya ja sabem què va passar, etc.) però havien estat marcats per la intervenció humana derivada del decurs dels esdeveniments (glaçades, fil·loxera) i no pels dictats del mercat global.

Per acabar-ho d'adobar, resulta esgotador bregar amb els permisos i la paperassa: no s'acaben mai. Ah! I hi ha la qüestió de voler de tot, tothora. Nosaltres tenim sort, perquè els nostres clients coneixen i aprecien la temporalitat del producte, però és evident que és costum voler tomàquets tot l'any. «Per què?» hem preguntat moltes vegades. «Perquè podem» diuen alguns. Ens sembla una resposta extremadament perillosa. Per poder, podem fer de tot. Podem omplir el mar de plàstics -ho estem demostrant-, podem formigonar la comarca sencera. Fins i tot podem matar algú. Però no se'ns acudirà, oi? Doncs el mateix. És necessari, menjar tomàquets en ple hivern? No ho crec pas. A França, et trobes productors al mercat que hi van amb tres o quatre productes, o dos, és igual. Venen allò que tenen en aquell moment, i

TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 • ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM



ningú se'n fa creus: no cal que tothom tingui de tot. A més, a cada porta o cantonada trobes cartells de 'vente à la ferme', venda directa de productor: formatges, patés, patates, pomes, el que sigui. I els francesos hi compren. I molt. És clar que també viuen molt de les subvencions, i en aquest sentit hi hauria molt a dir, però almenys les regulacions són una mica més laxes i permeten que més o menys tothom s'hi pugui guanyar alguna cosa.

Per a nosaltres, també és un contrasentit que l'Observatori del Paisatge promogut per la mateixa administració estableixi uns dictats com els que defensa -que compartim- i que després els Plans Parciais, Plans Especials i Plans d'Ordenació Urbanística Municipal i d'altres siguin aprovats amb el vist-i-plau del Departament de torn. La mateixa administració es postula en un sentit des d'una institució i actua en contra dels seus postulats des d'una altra. Com s'entén? Si tot anés bé i tinguéssim un rumb ben fixat a nivell de país, quan arribés un projecte que contravé els dictats de l'Observatori, només caldria tombar-lo i no se'n parli més. Els interessos, com sempre.

Cal reaprendre a observar

El país està desequilibrat, i a nivell local reproduïm el desori. Tots plegats hem desaprès a observar: paisatge i valors es fomenten amb la capacitat d'observació, de gaudi i de meravella per tot el que integra aquest paisatge: conreus, construccions tradicionals, però també arbrat, flora i fauna. Ens indigna que cada cop que arreglen el torrent de casa apilin la sorra sobre un dels marges durant dies i dies. Ningú sap que per allà hi transita una serp blanca que l'altre dia s'esforçava a pujar pel monticle. A ningú sembla que li importi perquè ni tan sols es concep. És com si estiguéssim sols, individualment. I això és un mal a gran escala: si ni tan sols parlem amb el veí, com hem d'amoïnar-nos per la resta? Sabem els ocells que hi ha a casa, com es diuen les plantes, els arbres, qui fa niu i on, quan es desperten els eriçons i les vespes, si els vidriols han criat. Quan tallem un arbre, som



BETH IWAGRE

Camp de pebrots, a la part baixa de la vall de Rials.

conscients dels ocells que ja no s'hi podran posar. També sabem que tothom (els animals també) s'adapta, però treure'ls terreny, esquarterar-lo, és fer malbé corredors, rutes, rebosts. Per apreciar això cal no haver perdut la capacitat d'observació, cal educar en aquests valors des de casa, des de l'escola, des del municipi. Però si

Els parcs agraris són eines útils que defensarem, però no han de ser la solució

ens creiem que tots som agents educadors, què passa quan un municipi aposta per la recollida porta a porta, s'omple la boca amb l'agricultura ecològica i després ruixa els marges amb glifosat, un herbicida no selectiu classificat per l'OMS com a «probablement cancerígen per a l'ésser humà»? Hem o no hem perdut el nord? I quan un altre ofereix subvencions per al manteniment de l'activitat agrària, però alhora promou la construcció de grans complexos habitacionals en lloc de fomentar la continuïtat de la pagesia? No és això un rentat d'imatge? Què succeeix si es relega l'agricultura a un sol sector, tot ben clar i delimitat? Són preguntes obertes. Com més debat generin, millor. Els parcs agraris són eines útils que han demostrat resultats engrescadors en moltes zones. Els defensarem i promourem sempre. Tanmateix, a ningú se li acudiria proposar la creació d'un parc agrari al Segrià, per

dir alguna cosa. A casa nostra són una eina, però no han de ser la solució. Si esdevenen el parc temàtic de la pagesia, malament rai. Una agricultura viva ha d'integrar-se als municipis, tacar-los aquí i allà, com feien abans els petits tallers -fusteries, serralleries, tallers mecànics avui perseguits i foragitats dels nuclis- o les botigues. Sense adonar-nos-en, seccionem el territori segons els usos: delimitem la pràctica de l'agricultura tal com hem fet amb la producció industrial i la proliferació de polígons als afores o com ha succeït amb les compres i l'oci, avui pràcticament relegats als grans centres comercials. Si assignem activitats a llocs concrets, a territoris concrets, malmetem la xarxa d'interaccions, la possibilitat d'entesa i de coneixement i, en definitiva, el pols vital dels municipis. Demanem equilibri a nivell de país, però equilibri també local.

Paisatge i creativitat

El paisatge agroforestal (no ens agrada parlar-ne només en termes d'agricultura) no és només un valor en salut -caminar és una activitat a l'alça i aquests espais són idonis per fer-ho-, ni pels aliments i prou. Ho és també a nivell de salut mental i creativitat. Em va marcar, un dia, veure una dona badant a la vinya de Can Sans. Se la mirava i prou. De primer em vaig pensar que parlava amb el mòbil, però no. Feia poc, havia llegit que a Silicon Valley hi ha gent que consumeix LSD per fomentar la creativitat. Us ho imagineu? Badeu davant d'una vinya, suqueu els peus al mar, deixeu-vos estassar per la tramuntana i us disparareu mentalment. Això no s'aconsegueix

davant dels edificis; és evident -i llastimós- que calen altres estímuls. No fem broma: hi ha estudis que analitzen l'impacte de les línies rectes en el nostre benestar mental amb resultats interessants i alarmanys a parts iguals.

Treballem pel futur

I després de tot plegat... què podem fer? No tenim cap solució màgica, però sí que constatem que el desequilibri ens mena a l'extinció. Tot va pel camí del pedregar, es podria concloure. Doncs no. Junts podem posar-hi remei. No som de plorar i criticar, de dir no a tot i no proposar res; fora fàcil, és clar, però què en trauríem? La desgana del funcionari? L'acritud del qui, havent adquirit coneixements al llarg d'una vida, es nega a compartir-los? No, gràcies. Siguem propositius. Tombem la truita. Fixem-nos en iniciatives com la de 'Pobles o ciutats en transició', un moviment sorgit el 2005 a Irlanda i Anglaterra que pregona una concepció transversal dels espais i les interaccions, no només a nivell de paisatge i agricultura, sinó d'educació, economia, energia, etc. Les iniciatives cap a la transició són ben diverses: recerca de mètodes per a la reducció d'energia, gestió d'hortos comunitaris, reparació d'objectes, reconstrucció de la relació amb nosaltres mateixos i amb l'entorn o fins i tot la creació de moneda pròpia per gastar-la al municipi. Així tot agafa sentit. Si volem referents més propers, pensem en el Col·lectiu Eixarcolant. Estem acostumats -les circumstàncies ens hi duen- a defensar-nos, i anem reproduint plataformes i col·lectius de defensa d'X aquí i allà, sempre a la contra per intentar preservar uns mínims. És esgotador. Ens hi hem cremat les celles, fent al·legacions i estudiant documents a nivell de municipi i comarca, cadascú el seu. Creiem que 'Pobles o ciutats en transició' és un moviment en positiu. Ara bé, segurament parteix d'un model més equilibrat que el català, amb nuclis sobre els quals no planen amenaces com ara la pressió urbanística, els monocultius extensius, la instal·lació de parcs eòlics o els abocadors. Quines ombres més llargues, les de casa nostra. ●



COL·LEGI
SANTA MARIA DEL
PINO

Col·legi totalment **privat**,
familiar i **trilingüe**

Ensenyament de **qualitat** en plena **natura**



Infantil

Activitats en anglès cada dia, amb professores angloparlants nadiues. Ambient proper, contacte constant amb la natura i les millors metodologies.



Primària

Aprenentatge cooperatiu i col·laboratiu, per projectes, anglès en grups reduïts segons nivell, robòtica i programació, escacs, creativitat i educació musical.



Secundària

Motivació, acompanyament i orientació de l'alumne en aquesta etapa de consolidació personal i acadèmica. Rètios reduïdes i educació física en un entorn verd. (Continuïtat Batxillerat a Barcelona).

Escola familiar que destaca per la seva educació en valors, pels bons resultats acadèmics i per transmetre als alumnes el plaer d'aprendre.

Escola capdavantera en la integració de la **Cultura de Pensament** a l'aula, emmarcada en la **Neurociència** i en el **Projecte Zero de Harvard**.



www.pinoalella.com

Visites concertades **T 93 555 44 11**
Alella Barcelona - Transport escolar

Serafí Puig, l'últim masover d'Alella

La figura del masover és fonamental per entendre la composició social i econòmica del camp català de les darreres centúries. Ell i la seva família eren les persones de confiança dels propietaris de les masies, normalment absentistes, i les encarregades de tenir cura de la hisenda i dels conreus en canvi d'un sostre, un petit salari i una part de les collites.

TEXT: ÀLEX ASENSIO

A noranta-cinc anys, Serafí Puig és memòria viva d'Alella. L'hem visitat a Can Cues, la casa on va anar a viure quan es va casar i a la qual va tornar un cop jubilat. Ens rep la seva cuidadora, mentre ell s'està al sofà després que una caiguda l'hagi deixat en cadira de rodes. Des d'aquí estant, amb verb lent, però el cap perfectament clar, dona instruccions als xicots sud-americans que han pres el relleu en la conservació de la finca: llaurar les feixes, escurar les mines, cuidar el jardí... La finca és un mirall de la seva personalitat, caracteritzada per la pulcritud.

Comencem pel principi.

Vaig néixer a Corbera de Llobregat, en una casa de la família Rifà, que també era la propietària de Ca la Miralda. Els amos eren fabricants i exportadors de cotó, i aleshores qui tenia una fàbrica amb obrers en treia molt rendiment. El senyor Jaume n'estava molt, dels meus pares, i va voler que es fessin càrrec de l'administració de la finca d'Alella, que era una de les més importants del municipi. Ens hi vam traslladar l'1 de novembre de 1924, quan jo només tenia quatre mesos de vida. Els avis es deien Serafí i Serafina, i van ser ells qui em van posar el nom: "Ja que sabem que se'n va, que es digui com nosaltres."



Serafí Puig. Els seus pares es van traslladar a Ca la Miralda a fer de masovers l'1 de novembre del 1924, quan ell només tenia quatre mesos de vida.

Com va ser el començament a Alella?

Els meus pares només sabien cuidar oliveres i ametllers perquè la finca d'on procedien era a la muntanya, prop de la creu de terme. De pagès, no hi entenien gens. A més, a la Miralda hi treballava molta gent, de manera que l'organització de les feines era complexa. Quan vam instal·lar-nos a la casa, ja hi havia quatre persones més

que també hi feien vida. I al setembre, en època de verema, el tragí de gent encara era més gran. Aquell mes sempre s'oferien per venir a treballar en Jacint i la Carmen de Can Gaza. El seu avi va ensenyar al meu pare les feines de l'hort. Plegats van sembrar patates, pèsols, coliflors... També hi havia una plantació de fruiters formada per cinc-centes pruneres japoneses i cinquanta de

negres. De tarongers, n'hi havia hagut molts, però donaven un fruit carregat de pinyols, i quan nosaltres vam arribar en quedaven ben pocs.

Com que jo era més aviat un nen de poca vida, sempre havíem tingut un parell de cabres per munyir. També hi havia gallines, ànecs i conills. Jo en feia les gàbies.

I la vinya?

El vi d'Alella era tan famós, que tothom procurava tenir una vinya. Fins i tot el barber en tenia! En canvi, a la Miralda la vinya anava a part i es deixava portar al Modesto, un dels mossos de la casa. Se'n feia vi per al celler i prou. Més endavant, un cop instal·lat a Can Cues, vaig sembrar a mà tota una vinya amb en Joaquim Cortés. El vi era per a consum propi i per vendre a particulars del poble que venien a comprar-lo, a diferència de Can Tito Serra, que l'anaven a vendre a diversos establiments de Barcelona.

Quina era la vostra feina, aleshores?

Anava a buscar el planter amb bicicleta a Vilassar amb un portaequipatges al davant i un altre al darrere i hi sembràvem *mils* de plantes. Tota la producció, la dúiem a vendre al mercat del Born de Barcelona. Hi baixaven cada dia amb carro. Hi estàvem quatre hores d'anada i quatre més de tornada, i quan érem

a la Miralda seguíem llaurant amb el mateix cavall. Érem els únics d'Alella que collíem tanta cosa, juntament amb Can Torres. Només de prunes, l'any de la guerra vam collir-ne vint-i-dues tones. Recordo que tenia una habilitat especial per endevinar-ne la quantitat, només a ull. Passa que les pruneres tenen una vida de quinze o setze anys. I llavors, a mesura que s'anaven exhaurint, hi plantàvem pereres entremig; però no va anar bé perquè les arrels es moren quan penetren en les de l'arbre que hi havia abans. Aleshores vam passar a fer horta, bàsicament.

També exportàveu patates a Anglaterra.

Sí. Hi havia corredors que s'ofrien. El marxant passava ben d'hora i et deia quants coves en volia i tu havies de dir si et veies capaç de tenir-los a punt per a la tarda i a una hora determinada els havies de dur a l'estació de tren del Masnou. Els cistells eren de canya i es feien curulls, amb un sac cosit a sobre. Cadascun contenia entre quaranta i cinquanta quilos, i s'havien de moure entre dues persones. A l'hora dels tractes, l'amo ens feia confiança. Com en tot, hi anàvem a mitges: ell posava el planter i els tractaments, i nosaltres la mà d'obra. Teníem tanta feina que només el diumenge lliuraven.

I què s'hi podia fer el diumenge?

Amb el pare també teníem el costum d'anar d'excursió fins a Sant Mateu pel plaer de caminar, i pel camí collíem espàr-

recs per fer-ne una truita, que són molt bones! Més endavant em vaig fer caçador. Per aprofitar el dia, fèiem la missa de vuit als Escolapis i sortíem amb els gossos a empaitar perdius i conills, que n'hi havia força, per les fonts dels Eucaliptus i l'Esquerda.

A casa vostra va néixer un cor de caramelles, oi?

Efectivament. L'impulsor va ser un mosso, en Corderroure, que era d'Olost de Lluçanès i tenia molt bona veu, com el meu germà Josep. També hi havia en Roqueta, que era paleta i va aprendre a tocar la trompeta. Ell em va explicar les síl·labes que havia de tenir cada estrofa, i jo feia les lletres. La gent em tenia pel més seriós del grup, i jo feia broma: del Barça i l'Espanyol... quan ja vam ser quinze o vint, vam pujar a Alella. Assajàvem a l'hort de la rectoria, davant de Cal Campaner, a la fàbrica de Can Punito... Per Pasqua sortíem per les cases i la gent ens donava ous i diners. També actuàvem per la missa del gall.

Com era la relació amb els amos?

He estat sempre molt estimat, tant ara com abans. De jove era molt tímid i molt esquifit. El senyor Rifà em va preguntar si volia anar a aprendre de fruiters. "No, jo no em veig amb cor d'anar quinze o vint dies a casa d'una altra persona", li vaig dir. Llavors va contestar-me: "No t'amoïnis", i va fer venir un home per ensenyar-me com es poda, com s'empelta i com influeixen les llunes. Els arbres

que perden la fulla s'han d'esporgar en lluna vella. I els de fulla perenne, amb nova.

En una altra ocasió vaig tenir un atac d'apendicitis i em vaig salvar perquè a la Miralda hi havia un metge anomenat Mestres que s'hi estava de vacances, perquè els amos sempre tenien convidats

"A casa va néixer un cor de caramelles. L'impulsor va ser un mosso, en Corderroure, que tenia molt bona veu"

per seguir les festes majors d'Alella, Badalona, el Masnou i Teià. Gràcies a ell vam agafar el cotxe d'en Font i em va dur a operar a la Clínica del Remei; si no, ja fora mort.

Quins records teniu de la Guerra Civil?

A Alella tothom sabia on estaven amagats els pares escolapis. Els novicis que estudiaven i eren de pobles de fora es van repartir entre els masovers. Malgrat la col·laboració del comitè, un cop acabada la guerra els nacionals van matar l'alcalde i tres més. Allò no va estar bé. També recordo els bombardejos. A la finca del marquès del Masnou es pensaven que fabricaven armes. Quan sentíem els avions ens resguardàvem dins una gruta que hi havia a la Miralda, però de vegades havíem hagut

d'amagar-nos a les vinyes. En certa ocasió van venir tres vegades en un sol dia i van amputar el braç a un veí de les cases barates del Masnou per efectes de la metralla.

Quan hi va haver la fugida republicana, hi havia membres del cos de tren que dormien a la Miralda. La situació era desesperant. Els militars van canviar el motor del camió de casa i van obligar el pare a fer de xofer i marxar amb ells fins a la frontera. A França va estar un temps als camps de refugiats. A casa estàvem molt preocupats perquè no en sabíem res. I quan va tornar, estava tan malament que els metges van receptar-li que únicament mengés arròs blanc fins que es va recuperar.

Estàveu destinat a rellevar el pare i ser masover per sempre més?

En aquells temps, entrar de masover en algun *puesto* era tenir un sou assegurat. Era fer sort! A la Miralda feia d'encarregat i portava els comptes de pagar les setmanades a quinze o setze persones.

També teníeu traça per dibuixar. Us hauria agradat estudiar belles arts?

Sí, m'agradava molt. La meua especialitat són els retrats seguint la tècnica del puntillisme. [L'any 2002 va publicar el llibre *Serafi Puig, al punt*.] Fins fa un parell d'anys encara dibuixava una estoneta al matí i una estona més llarga a la tarda, però ara ja no puc. Vaig aprendre a dibuixar tot sol, però ho havia de fer d'amagat



El paisatge d'Alella, quan Serafi Puig era menut, era molt diferent al d'ara. Pràcticament tot el terme era agrícola.



JOAN MARQUÉS (WWW.LESCASEDALELLA.CAT)

"Vaig anar a viure a Can Cues perquè em vaig enamorar als tretze anys de la filla dels masovers. Quan ens vam casar, vaig anar a viure a casa els sogres."

perquè no estava ben vist. Vaig començar als set o vuit anys, quan anava a les Monges. No sé qui ho va explicar a mon pare, i li va dir que això era cosa de bohemis i que ningú no es recordava dels pintors fins que eren morts. El pare era molt exigent i recordo que no em deixava jugar gaire per por que em lesionés. En canvi, va estar molt content quan vaig fer el servei militar a les bateries de Montgat perquè era escriptor i podia estar-me a casa, donant un cop de mà. Tot hi va contribuir: els meus dibuixos –que van agradar als oficials–, la facilitat per escriure a màquina –me'n va ensenyar el pare rector dels Escolapis– i la meua punteria. Es feia tir al blanc a 200 metres del túnel del tren. Cada oficial escollia un tirador. Jo, que era caçador, tirava amb l'esquerra i vaig ser el que més blancs va fer, així que el capità em va seleccionar per portar-li els comptes. Cada dia s'havia de fer un *parte* a Barcelona i jo n'imitava la firma per no haver-lo de molestar.

I com vau acabar a Can Cues?

Perquè em vaig enamorar als tretze anys de la filla dels masovers. De petit anava a escola a les Monges. Als deu anys vaig passar als Escolapis, a Cal Governador. Llavors va esclatar la guerra i vaig anar a les escoles Fabra, però al meu pare no li va agradar que nois i noies hi anessin plegats, i me'n va treure. Allà vaig conèixer la que seria la meua dona. No crec que hi hagi cap

persona més enamorada que jo, de manera que tan bon punt vaig acabar el servei militar, em vaig casar i vaig venir a viure a casa dels sogres.

Era una casa modesta. Només hi havia masovers, sense mossos. El meu pare veia que m'ho passava malament i es va disgustar. Per això, pel fet de ser de Corbera de Llobregat, vam fer societat amb un tal Castellví que tenia comerç a Barcelona i vam posar parada al Born. En aquell temps jo era molt conegut a Alella i molts pagesos m'enviaven gènere. Durant aquell temps vaig residir a Barcelona, on va néixer la meua filla. El soci era el que duia corbata i feia les vendes. Jo, en canvi, em llevava a les quatre de la matinada per controlar el gènere que entrava. Havia d'annotar el nom i el nombre de quilos de cada proveïdor. I a la tarda, fer les factures. Això va durar uns quants anys, fins que vaig emmalaltir i els metges em van recomanar que canviés d'hàbits i procurés llevar-me a les vuit.

Llavors vaig obrir a Badalona un negoci de queviures a l'engròs que repartíem a les botigues de la ciutat. En aquesta feina em van atracar i apallissar dues vegades, la qual cosa em va fer avorrir l'empresa, que anava molt i molt bé. Ja tenia edat de jubilar-me i vaig tornar a Alella. Llavors la mestressa de la finca em va oferir de quedar-me a Can Cues com a administrador per rellevar els meus sogres. I aquí segueixo, donant indicacions per al dia que ja no hi sigui. ●

albasound

ILUMINACIÓN

AUDIO

VIDEO

DECORACIÓN

Narcís Monturiol, 18 · 08339 Vilassar de Dalt · 937 54 70 97

www.albasoundsl.com

www.albasoundsl.com/ca · victor@albasoundsl.com

Renovem Uesports Alella per a tu.

Vine el setembre i descobreix la nova sala amb
vistes panoràmiques, noves bicis d'espíning
i totes les novetats en benestar i fitnes del Maresme.

Pau Vila, 5-11 08328 · Alella · Tel. 93 555 18 95

9. Jornades
gastronòmiques

Tastets

VALLROMANES

14

15

setembre
2019



AJUNTAMENT de VALLROMANES

Col·labora:



Diputació
Barcelona

Quan Alella arriba al Montnegre

Joan Munich fa de masover a Arenys d'Amunt, on ha bastit el celler Talcomraja. El restaurant l'Era marida els seus vins naturals amb un àpat amb productes de proximitat

TEXT: PEP QUINTANA

Vinya de la plana de Can Sala de Dalt, a Arenys d'Amunt. Dos mil ceps sobretot de pansa blanca plantats fa tres anys, a tres-cents metres d'altura, en una balconada cara al mar, amb una vista inigualable. S'hi poden veure els campanars de Sant Pol, Canet i Arenys de Mar.

MONTSERRAT SERRA

Hi ha oficis que s'acaben. El de masover n'és un. En Joan Munich, que encara no té els quaranta anys, és un supervivent en aquest ofici. En fa més de quinze que es va decidir a viure intensament la natura, però sense deixar la vocació de pedagog. Li calia, doncs, fer una combinació prou curiosa. Els matins i les tardes del curs lectiu, els dedicaria a fer classes de ciències naturals als alumnes de l'Institut de Pineda de Mar, i ompliria les hores restants a la masoveria de Can Pau Bernadó, una casa modernista plena de filigranes de l'arquitecte Enric Catà, enfilada a la falda dels últims

contraforts del Montnegre, a Arenys d'Amunt. Per si no tenia prou feina, va voler fer real el somni que el perseguia

En Joan Munich, que encara no té els quaranta anys, és un supervivent en l'ofici de masover

de feia temps llarg: obrir un celler i fer-se el vi. Avui té cinc hectàrees de vinya amb ceps de pansa blanca, garnatxa, merlot, cabernet i mataró, que

un dia o altre podran formar part de la DO Alella (Arenys d'Amunt es troba en procés d'incorporar-se a la DO, tràmit que depèn en última instància de la Unió Europea).

De mica en mica, i amb paciència inexhaurible, va fer créixer els ceps. El seu veí, l'estimat Àngel Pruna, li va cedir l'aigua d'un pou de la seva propietat tot dient-li: "Si has de convertir l'aigua en vi, anem-hi anant! Una vegada feta la verema i les botes plenes, m'omplis uns quants porrons i em donaré per satisfet i ben pagat." I tal dit, tal fet. Ben aviat l'aigua es convertirà en suc de vinya.

La vinya més important que ha plantat Munich és la de

la plana de Can Sala de Dalt. Ha costat Déu i ajut d'arrelar aquesta vinya perquè ha hagut de suportar anys de sequera forta. És situada a tres-cents metres d'altura, i té unes vistes –què dic vistes, autèntiques panoràmiques!– privilegiades. D'aquella talaia natural es domina una gran part de la nostra Mediterrània i es veuen tots els poblets que, conjuntament i solidària, constitueixen la corona de la comarca, d'aquest nostre Maresme de sempre. El conreu és custodiat i vigilat per unes quantes masies que fan de sentinella. Se'n destaca la de Can Sala de Dalt, que més que no un mas és una fortificació solemne i vigorosa, els propietaris de la qual



Can Pau Bernadó, casa modernista de l'arquitecte Enric Catà.

també ho són dels terrenys de la vinya. S'hi respira tothora un aire net, transparent. Tens la muntanya a dos pams i la mar a tres metres, i aquesta conjunció fa que el vi que en sortirà sigui miraculós. Serà un vi Talcomraja, fruit d'una vinya molt jove i treballada amb estima.

També és lloc de pelegrinatge dels seus amics i companys que, quan ha convingut, li han donat un decidit cop de mà, tant a l'hora sagrada d'esporgar ceps com, sobretot, el dia de la gran festa, el dia de la verema.

S'ha vist obligat a posar una tanca a la vinya. L'ata-



Nua, un dels dos rucs catalans que fa pocs mesos en Joan Munich té a la finca.

La vinya és, a més, un tallafocs indispensable per a acotar els lamentables i devastadors incendis de cada estiu. Abans de la fil·loxera el nostre paisatge era clapat de ceps, però de llavors ençà es va abandonar aquest cultiu tan arrelat en favor de les fràgils pinedes. És important de recuperar espai per a plantar-hi vinyes o el que sigui. Cada petit tros guanyat al bosc és un èxit de la tan necessària i predicada diversitat.

Aquesta vinya ha estat, en més d'una ocasió, una aula didàctica per als estudiants, per als alumnes d'en Munich.

caven per terra i per aire. Els senglars i els cabirols li feien grans destrosses. Als senglars, els agrada de refregar-se a base de bé amb els troncs dels ceps, i els cèrvids són uns golafres capritxosos dels primers i verdíssims brots de la planta. Els tudons, quan el raïm verola, se n'atipen golidament. Ja se sap, són les minves del pagès.

En Munich, el nostre masover, embotella ara com ara unes cinc mil ampolles de vi l'any. La seva aspiració més immediata seria de doblar la producció. Embotella set vins diferents. Treballa els blancs



Georgina Mulet i el seu marit, Pep Campí, propietaris del restaurant l'Era, servint l'àpat. Entaulats, Pep Quintana i Joan Munich.

i els negres i en fa un d'agulla que pessigolleja el paladar molt agradablement. Són vins moderns, actuals, amb molta personalitat, i es nota que són fets amb amor i saviesa. Quan en parla, els defensa amb totes les armes. Se'ls estima. I quan els tasta en gaudeix. Primer els flaira a fons i després se'ls passeja per la boca cercant-hi el matís de plaer últim i més amagat.

Un dia molt calorós de final de juny, la vigília de Sant Pere i Sant Pau –els dos sants barbuts i bessons–, ens vam aplegar una colla d'amics entorn d'una taula molt ben parada del restaurant l'Era d'Arenys d'Amunt per fer un dinar-maridatge entre els vins del celler Talcomraja i les menges excel·lents d'aquest local. La Georgina Mulet i el seu marit, en Pep Campí, ens van donar una benvinguda cordialíssima.

Sense haver d'esperar gens vam tenir al davant un *Timbal de maduixes del Maresme amb mató*

de cabra de Can Xicoy i flocs d'ibèric. Aquest sí que és un plat de quilòmetre zero. Les maduixes eren dels marges de

Quan parla dels seus vins, els defensa amb totes les armes. Se'ls estima

les muntanyes de Sant Cebrià i el mató, de llet de les cabres de Sant Iscle de Vallalta. El Simbiosi, un rosat ancestral, fresquíssim, una pura delícia, va fer que les maduixes adquirissin categoria de caviar.

Aquest pastís d'entrada va donar pas a un *Arròs cremós de marisc*. Va ser la manera més intel·ligent d'agermanar mar i muntanya, d'agermanar tots dos Arenys, el d'Amunt i el de Mar. L'acompanyava un

6 Vincles del 2017 excels. És un vi blanc jove natural que, quan el destapes, exhala unes aromes que perfumen tot el menjador. Cada ampolla serveix un tresor a dins, un tresor que



Cireres d'en Roca, les d'Arenys d'Amunt, refrescants i d'una acidesa a mida.

et beus a petits glops i que fa que qualsevol cosa esdevingui gloriosa.

Després ens van servir un *Melós de porc amb confit de cireres de l'hostal del Sol* que es fonia a la boca. Parlar de cireres a Arenys d'Amunt vol dir evidentment parlar de cireres d'en Roca, que és la varietat endèmica del terror. El vi, un negre Sang de Sauló-Mica, és molt contundent, no enganya ningú, no s'hi ha afegit ni se n'ha tret absolutament res, com ho confessa l'etiqueta, i, és clar, pot deixar rastre, pot contenir pòsits naturals. Quan ens haguérem acabat el Mica, vam destapar un Feldspat i no vam gosar obrir el Quars perquè el seny es va imposar.

Va tancar l'àpat una *Pera confitada amb formatge blau i cireres*. Els formatges de l'Era i els vins Talcomraja es coneixen de fa temps i els uns i els altres han madurat a consciència i mantenen una sòlida amistat. Uns llevants de taula llargs i enriquidors et fan un final felicíssim.

Faltava la sorpresa, la traça d'un àpat memorable: un cistell curull de cireres, d'en Roca és clar. Són vermelles, però no tant. Són dolces, però no tant. Tenen una carn d'una duresa ajustada i el pinyol surt amb molta facilitat. Són refrescants, d'una acidessa a mida. N'hi ha poques, molt cotitzades, sobretot pels comarcals. Són úniques, les d'en Roca, les d'Arenys d'Amunt.

Van arribar els cafès, mentre la xerrameca continuava intacta. El vi fa garlar. Ens sentíem còmodes i, acompanyats dels propietaris del restaurant, no vàiem la manera d'enllestir l'àpat. Quan ja ens semblava que tot era acabat, encara ens vam menjar una darrera cirera i una altra i una altra..., ahora que a una conversa en seguia una altra. El vi i la gastronomia, aquest matrimoni etern i tan ben avingut, donen molt de si. El restaurant l'Era té uns menjadors espaiosos, climatitzats al punt just, i al jardí hi han instal·lat uns envelats que són menjadors privats.

La denominació d'origen al·lenca ha obert els braços generosament fins als peus del Montnegre. Crec que aquesta decisió pagarà la pena. ●



Escumós ancestral experimental



6 Vincles



Sang de Sauló Mica



Sang de Sauló Feldspat



Simbiosi

Les receptes

Timbal de maduixes amb mató de cabra de can xicoi i flocs d'ibèric

Aquest entrant és de construcció vertical: La base és el mató. Amb l'ajuda d'una anella, la farcim amb el mató de cabra, premsant amb una forquilla per tal que ens quedi estable i dens. Folrem les parets interiors de l'anella amb les maduixes tallades a làmines fines. Pintem el mató amb uns fils de mel i, a sobre, hi posem brots primerencs de mesclum. Ho reguem tot amb una vinagreta de maduixes. Rematem el plat amb flocs de pernil ibèric. Desemmotllem l'anella i ja ho podem servir.



Arròs melós de marisc

Comencem amb un bon fumet fet amb caps i peces de gambes, escamarlans i llagostes del mediterrani. La marca, la base de l'arròs, és feta amb sèpia, pebrot, tomàquet i ceba ben confitada. Tirem l'arròs a la cassola, on hi haurà més fumet del que habitualment s'utilitza, perquè l'objectiu és que el gra d'arròs quedi melós, no pas sec. Hi afegirem les gambes, les escopinyes i les cloïsses.



Melós de porc duroc amb confit de cireres d'en roca de l'hostal del sol

Aquest plat és de cocció lenta: Es confiten les galtes de porc duroc, ja desossades, a baixa temperatura durant sis hores. S'acompanya la cocció de cebetes perla. Quan les galtes ja són cuites, traiem l'excés de greix i l'acabem de cuinar mitja hora més, regant la carn amb una salsa demi-glace pedro ximenez. L'acompanyament del plat seran cireres confitades de l'hostal del sol. Un cop collides es confiten, tal com feien les àvies, amb herbes del camp, farigola i romaní, amb vinagre, sal i pebre. S'emplata la carn i les cireres.



Peres amb vi i figues i formatge blau

Pelem les peres i les col·loquem en un cassó cobertes de vi rosat, vi negre, una pela de llimona ecològica i canyella. Les confitem durant tres quarts d'hora a foc lent. Reservem les peres. En el mateix cassó i amb el mateix brou, banyem les figues seques durant un quart d'hora. Reservem les figues. Amb el brou, una mica de pera i una figa, fem un coulis. Muntarem el plat amb la pera i les figues, trossets de formatge blau, una mica d'ametlla picada i per sobre el coulis.



Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Subscriu-te

a *Papers de vi* per 9€ i et regalem una ampolla de vi DO Alella!

Fes efectiva la teva subscripció a www.papersdevi.cat/subscripcio
PROMOCIÓ VÀLIDA FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES



www.papersdevi.cat

Maheso®

TASTA'L
AL FORN

PIT DE POLLASTRE
SUPER CRISPY
ESTIL KENTUCKY



www.maheso.com

www.facebook.com/maheso [@Maheso_news](https://twitter.com/Maheso_news) [@mahesocongelados](https://www.instagram.com/mahesocongelados)

Alella Organic Spa

**MASSATGES TERAPÈUTICS*

**TRACTAMENTS FACIALS I CORPORALS*

**RITUALS I BONOS REGAL*

**Reserves: 640 974 995*

C/Riera Fosca, 41D (Alella)
www.alellaorganicspa.com



FONDA  MARINA

Radiografia de les garnatxes amb DO Alella: fresques, juganeres i amb capacitat d'envelliment

Ens proposem prendre consciència del potencial de la garnatxa (de la negra i de la blanca) a la DO Alella. Hem demanat als diferents cellers poder tastar els vins que tenen al mercat elaborats amb aquesta varietat, però també proves, assaigs, ampolles que mai no han arribat a la botiga, anyades antigues o vins que estan encara a mig fer.

TEXT: EVA VICENS / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

El tast es desenvolupa al restaurant Can Cabús, a Alella. Una taula reuneix un total de disset vins. Alguns d'ells, no els ha tastat mai ningú dels que ens donem cita a la trobada. Entre els blancs, hi ha les anyades 2014 i 2016 del Foranell Garnatxa de Quim Batlle; la Canya 2018, el monovarietal de l'Oriol Artigas, i el Vall Cirera 2011, el primer vi de Papers de vi, elaborat per Alta

Alella. També tastarem dues anyades de garnatxa blanca elaborada a Alella Vinícola: un 2004 i un 2018. I en escumosos, els dos únics que s'elaboren amb aquesta varietat, i que neixen al mateix celler: el Rosat Brut i el Blanc de Negres.

“Què us sembla si abans d'introduir els negres decidim l'ordre de tast d'aquestes vuit referències?”, proposa Òscar Pallarès, responsable juntament amb Montse Serra d'aquesta

convocatòria que vol radiografiar les possibilitats de la garnatxa dins el territori DO Alella. És un tast especial perquè –segons que expliquen– és la primera vegada que es fa –“Pensàvem que trobaríem menys vins!”, confessen els organitzadors–. I si mai fins ara s'havien aplegat totes les garnatxes monovarietals del territori en una mateixa taula, l'ocasió mereix convidar un panel de tast exquisit. Un a un van arribant al lloc de

trobada els sommeliers David Seijas (Wineissocial), Sílvia Culell (sommelier i periodista), Montse Velasco (La Cuina del Guinardó) i Eduard Caldero (Enoteca, de Paco Pérez). Hi venen entusiasmats davant el gran desafiament de descobrir i despullar la varietat a través de disset vins.

Abans de començar la festa, un parell d'apunts breus per situar-nos. Segons dades del 2017, a la DO Alella hi ha 223



hectàrees de vinya conreades, 89,57 de les quals corresponen a pansa blanca, 19 a garnatxa negra i 7,21 a garnatxa blanca. A més, el Consell Regulador té la garnatxa blanca i la negra com a varietats recomanades, i entre les autoritzades també s'inclouen la peluda, tot i que té una presència molt escassa al territori.

“La garnatxa ha estat tradicionalment una varietat molt ben valorada a Alella, fins i tot s’ha arribat a pagar millor que la pansa, per l’alta graduació alcohòlica”, apunta Montse Serra, que també recorda que pansa i garnatxa són cupatges clàssics del territori i que els monovarietals han estat apostes més recents. Avui això va de garnatxes, granatxes o granatxus, localismes que també s'utilitzen per referir-se a la varietat.

Som-hi, que es fa tard i hi ha feina! Quan l’Òscar introdueix el tast som a Can Cabús, on ens han rebut amb una taula ben parada al jardí –l’única, s’ha de dir, perquè ja és mitja tarda i s’ha acabat el servei del migdia–. Els vins estan a bona temperatura, fa falta des-tapar-los i servir-los. Tothom agafa lloc a taula. Motivació mode on.

“Què us sembla si abans d’introduir els negres decidim

l’ordre del tast de les primeres vuit referències?” Reprenem la pregunta que s’havia plantejat al començament del text –i de la trobada–. Montse Velasco proposa començar pels escumosos “perquè l’oferta de blancs és més heterogènia amb anyades que van des del 2004 fins al 2018”. “Un ordre lògic seria anar de més vell a més jove o viceversa, però avui podria ser interessant fer un tast comparatiu entre referències del mateix celler”, diu Sílvia Culell.

Decisió presa: comencem pels escumosos, seguim amb els blancs i acabem amb negres. I tastarem els vins per parelles (amb l’excepció dels tres de Bouquet d’Alella), servint juntes les referències d’un mateix celler sempre que sigui possible.

Els escumosos, poc varietals

Marfil Escumós Blanc de Negre Brut Alella Vinícola

Marfil Escumós Rosat Brut Alella Vinícola

A la copa de l’esquerra, el Blanc de Negres; a la dreta, el Rosat.

Són dos monovarietals d’Alella Vinícola, els dos únics exemples de les bombolles que es fan al territori amb aquesta varietat. “Escumós i de garnatxa, un duet curiós tenint en compte que hi ha tan poca presència

Segons dades del 2017, a la DO Alella només hi ha 19 hectàrees de garnatxa negra i 7,21 de garnatxa blanca

d’aquesta varietat al territori”, reflexiona en veu alta Sílvia Culell. “El Xavi n’és un enamorat i la treballa tant en vins tranquils com en escumosos”, apunta Serra.

“Em sorprèn especialment l’acidesa que té”, continua Culell. A taula assenteixen, i Montse Velasco afegeix: “Molta acidesa i un final prou amarg, sobretot en el cas del rosat.”

“Penso que són escumosos que atrauran els *connaisseurs*, aquelles persones que quan venen a sala ens demanen vins diferents”, comenta David Seijas. “No el veig gaire com a vi d’aperitiu, però sí que el trobo

força gastronòmic”, afegeix Eduard Caldero.

Com a conclusió final, tots coincideixen que mai haurien dit que són escumosos elaborats amb garnatxa.

Els blancs, un ball d’anyades i d’estils

Garnatxa 2004 Alella Vinícola

Garnatxa 2018 Alella Vinícola

Ens disposem a tastar dos vins que no són al mercat. Abans de cupatjar els vins per fer l’Ivori Blanc de 2004, Xavier Garcia, enòleg d’Alella Vinícola, es va enamorar d’una barrica de garnatxa blanca i va decidir embotellar-la a part. Unes quantes desenes d’ampolles que van quedar apartades en un racó del celler... i que allà segueixen. El 2018 és un vi a mig fer que, en algun moment, es cupatjarà amb pansa blanca i acabarà esdevenint Ivori Blanc 2018. Xavier Garcia ens n’ha omplert una ampolla aquest matí expressament per al tast.

“Aquests vins sí que em diuen com és la garnatxa del territori”, diu Montse Velasco quan s’han acabat de servir els



dos tranquils d'Alella Vinícola. Són vins molt diferents, l'un s'ha embotellat fa poques hores i l'altre suma uns quants anys fent guarda en l'ampolla. Els tastadors s'emocionen i se solapen en els comentaris, especialment quan parlen de l'anyada més vella: "És excitant poder tastar un vi que mai ha sortit al mercat -referint-se al 2004-, i un altre que han embotellat aquest mateix matí per a nosaltres", comenta Seijas.

Coincideixen que al 2018 hi manca una mica de repòs, i en destaquen l'acidesa i la presència de fusta, considerant que encara fa criança en roure. "L'anyada jove encara s'ha d'acabar d'afinar" i "la bota encara no està del tot integrada" són alguns dels comentaris que surten. Tot i així, ningú posa en dubte el futur prometedor del vi.

"Quin color més intens, quina brillantor", se sent a taula quan les mirades apunten a l'anyada 2004. "Té reflexos d'oli d'oliva", diu en David. "El trobo molt mentolat", apunta l'Eduard. "Com un *halls* de mel", afegeix Seijas. "Sí que em costa trobar-hi la fruita, per l'evolució", comenta la Sílvia.

"Quina sorpresa, l'anyada 2004! Amb tots els anys que té, i sense obviar les evidents notes d'evolució, és un vi que continua viu", s'exclama Montse Velasco.

"Davant aquest vi, la pregunta és: envelliment amb garnatxa, per què no? Si fins ara els cellers no s'atreuen a provar-ho, aquest 2004 demostra clarament que es poden crear vins de llarg recorregut amb aquesta varietat", diu Sílvia Culell.

"No el guardaria deu anys més -diu l'Eduard-, però és cert que encara manté una

certa tensió." I afegeix: "Aquest vi, el serviria per acompanyar plats amb textures cremoses i herbes aromàtiques com el romaní."

Foranell Garnatxa 2014
Quim Batlle

Foranell Garnatxa 2016
Quim Batlle

Que els vins de Quim Batlle tenen un estil molt personal no és cap secret, comenten a taula mentre se serveixen les anyades 2014 i 2016 de la seva garnatxa. La més vella és la que tenen actualment al mercat i

"Aquest 2004 demostra clarament que es poden crear vins de llarg recorregut amb aquesta varietat"

la 2016 encara s'ha d'etiquetar perquè fa repòs al celler.

"Insisteixo a ressaltar-ne l'acidesa, perquè normalment la trobo a faltar en vins fets amb garnatxa", apunta la Sílvia.

"Comparativament, el primer -2014- està més estructurat, té més cos. El segon, el noto més tancat, crec que té l'alcohol menys integrat."

"Són dos vins madurs", afegeix Montse Velasco. "A mi -diu en David- tots dos em recorden la mel de romer." "Són vins germans, es nota, i trobo que hi reconeixes fàcilment la mà d'en Quim", afegeix la Sílvia.

Parlant d'identitats, l'Eduard deixa anar una pregunta

interessant. Bé, de fet són dues: "Els vins que hem tastat fins ara són mediterranis o de la Serralada de Marina?" I Montse Serra s'afanya a respondre que aquests sis primers vins neixen en zona mar. I continuant la conversa, el sommelier d'Enoteca es pregunta si seria interessant incloure aquesta informació a les cartes dels vins. "Quin hauria de ser el límit de la informació que compartim?", continua. I aquí, en David s'afanya a respondre que "aquest tipus de matisos, els ha d'aportar la figura del sommelier".

La següent qüestió té a veure amb la salinitat. "Som a Alella i encara no hem parlat de la salinitat." Deu ser perquè als vins de garnatxa no es fa tan present com passa amb uns altres vins del territori? A taula coincideixen a dir que fins ara no ha estat un tret destacable, però reconeixen que en algunes referències -"potser els escumosos", diu Sílvia Culell- sí que s'hi ha trobat aquest punt salí.

La Canya 2018
Oriol Artigas

Vall Cirera 2011
Papers de vi

"Quants relats podríem trobar per explicar una mateixa varietat?", es pregunta Montse Serra mentre se serveix el setè vi a taula, l'anyada més jove de la Canya, d'Oriol Artigas. La Sílvia i en David coincideixen que darrere de cada vi hi ha persones i que cadascuna d'elles té la seva manera d'interpretar els productes.

Tornem l'atenció en el tast. La Canya és un vi sense intervenció, un vi natural.

"Aquest vi em recorda la sidra", diu David Seijas. "Veus, en aquest sí que hi trobo la salinitat", afegeix Montse Velasco. "A mi m'agrada -diu l'Eduard-, hi noto cítrics i notes de coriandre." "A mi em costa detectar la varietat en els vins naturals", comenta Sílvia Culell.

S'obre debat sobre l'estil de vins naturals. "Són vins que generen amor-odi, com el mateix coriandre!", comenta Seijas. I l'Eduard diu que "tenen el seu públic", que hi ha gent a qui agrada molt aquest estil de vins i que "si són productes sense volàtils molt alts i no són massa punkies", els inclourà a la seva carta sense pensar-s'ho.

Passem al Vall Cirera 2011, que és el primer vi de la col·lecció de Papers de vi, que va elaborar Alta Alella al 2011 amb un 85% de garnatxa blanca. Se'n va fer una tirada limitada d'únicament dues-centes ampolles que van sortir a la venda a primers de 2013 i es van exhaurir en poques setmanes.

"Aquest vi és boníssim", diu Òscar Pallarès d'aquest blanc, el vuitè i últim. "No us vull condicionar, però és un vi que no està pensat per deixar envellir i encara es conserva prou bé, oi?"

"És supervoluminos", comenta la Sílvia. "Té un nas molt complex, és un vi del qual diria que atipa", en paraules de Montse Velasco. David Seijas no hi està del tot d'acord: "Tot és dimensió i és un vi interessant, però sento que ja no li queda gaire recorregut. Ha respost millor del que esperàvem, però tot i així, diria que és un vi de mitja boca."

"El serviria amb alguns tipus de formatges, però no veig tan clar que funcionés amb el foie", diu Montse Velasco a tall de conclusió.



celler
jordana

Rbla. Angel Guimera n° 60
ALELLA · 08328

cellerjordana@hotmail.com
Tel. 931806678

VENDA I DEGUSTACIÓ
D'EMBOTITS,
FORMATGES, VINS
I CAVES

Obert de 9:00 a 14:00 de Dilluns a Divendres
de 9:00 a 15:00 Dissabte i Diumenge
De 17:00 a 20:30 de Dilluns a Dissabte
Dimarts tancat





El tast es va viure en un ambient distès i cordial, al pati del restaurant Can Cabús d'Alella. A la foto els quatre sommeliers. David Seijas (Wineissocial), Sílvia Culell (sommelier i periodista), Eduard Caldero (Enoteca de Paco Pérez) i Montse Velasco (La Cuina del Guinardó).

Els negres, versàtils i amb capacitat d'envelliment

Petita pausa i continuem amb els vins negres. En tenim nou. Recordem, com apuntàvem al principi del text, que al territori DO Alella hi ha plantades 19 hectàrees de garnatxa negra; ara hi afegim que la treballen –perquè així ens ho revelen els vins que tastarem– als cellers Alta Alella, Oriol Artigas, Bouquet d'Alella, Roura, Talcomraja i Alella Vinícola.

Seguim amb l'estructura de tast inicial: se serviran per parelles i, si pot ser, comparant referències d'un mateix celler sempre que sigui possible. En el cas de Bouquet, farem una petita excepció i se'n serviran les anyades 2013, 2017 i 2018.

AA Garnatxa Negra 2018 Alta Alella

El Rumbero 2017 Oriol Artigas

“Ens trobem davant una garnatxa jove, juganera..., es nota

que qui l'elabora busca la part més atractiva de la varietat, les notes de fruita, la melmelada de maduixa. És un vi fresc, amb bona acidesa. D'aquest sí que m'atreviria a dir que és una garnatxa”, diu Sílvia Culell.

En David i l'Eduard ho confirmen: “És cert, la fruita hi és molt evident. És un vi d'estiu, de festa, per compartir amb els amics”, diu el primer. “Jo el veig

“Quins vins tan diferents, són com el dia i la nit”

un vi desenfadat, llaminer”, comenta el sommelier d'Enoteca.

“És de consum fàcil”, continua Culell. “Un vi perfecte per començar a conèixer la varietat”, afegeix Veslasco, responsable de La Cuina del Guinardó.

L'ambient és molt distès i va passant la tarda agradablement. De cop, algú pregunta si podem continuar amb el següent vi, i coincideixen a dir que com que en aquest cas els dos vins servits “no fan bona parella de ball”, es passa al

segon sense fer cap comparativa.

“Atenció, colla, un detall important: el Rumbero 2017 s'ha elaborat amb un 86% de garnatxa, un 8% de syrah i un 6% de merlot”, apunta l'Òscar. És l'anyada que Oriol Artigas té actualment al mercat d'aquesta referència.

“És estil Oriol total”, diu Montse Velasco. “Aquí sí que hi trobo la fruita, però em costaria veure-hi les característiques de la garnatxa”, afegeix. “Hi trobeu aquest punt de carbònic?”, pregunta a taula David Seijas. “Potser sí, i també hi trobo un toc dolç al final”, comenta la Sílvia. “A mi em venen notes de regalèsia”, conclou.

“Els vins d'Oriol Artigas tenen el seu públic, molt definit i molt fidel també. Té un estil net, fa vins fàcils de beure”, comenta l'Eduard. “Aquest vi té alguna cosa que em recorda els Beaujolais.”

Garnatxa 2013 Bouquet d'Alella

Garnatxa 2017 Bouquet d'Alella

Garnatxa 2018 Bouquet d'Alella

La Garnatxa del 2013 és la primera anyada que Bouquet d'Alella va elaborar d'aquest monovarietal. Tastarem també l'anyada 2017, la que es troba ara mateix a les botigues i una prova interessant. Toni Cerdà va decidir omplir una barrica amb la mateixa garnatxa 2018 que ja està embotellada i que sortirà al mercat d'aquí a unes setmanes “per veure com es comporta amb la fusta”. Directament de la barrica, en Toni ens ha omplert una ampolla d'aquest vi, que porta 5 mesos en contacte amb la fusta, perquè el puguem incorporar al tast.

“Trobo que els anys hi juguen a favor”, comenta Montse Serra sobre el vi del 2013. “Cert, esperes que tingui menys capa de color i sorprèn que tingui una més gran intensitat que l'anyada 2017”, afegeix Òscar Pallarès, que també fa un apunt emocional dient que els vins que s'estan tastant surten d'una vinya situada a la part baixa de la finca de Can Boquet, a pocs

metres d'on ens trobem fent el tast.

“El record de la fruita hi és, també té un punt floral. És un vi molt agradable”, diu Seijas parlant en boca de molts. “No és un vi que es fes per guardar, suposo que aquí està la principal sorpresa”, confirma Montse Velasco.

“Hi ha notes clares d'evolució”, afegeix la Sílvia. “A poc a poc es va obrint i té una certa semblança amb les altres dues anyades –comenta David Seijas–; tot i així, noto un cert canvi de tendència entre aquella primera anyada i les actuals.”

“M'ha sorprès perquè no el recordava així, amb tan poca capa, sembla un rosat intens”, diu Montse Velasco mentre agafa l'anyada 2017.

“A mi m'ha quedat el gerd enganxat al nas”, diu Seijas rient. Bé, no en el sentit literal, però sí que insisteix que li recorda les piruletes vermelles, aquelles en forma de cor. La major part dels tastadors coincideixen a dir que aquesta anyada és “pura llaminadura”, que s'hi nota i conserva bé la fruita.

Quant al 2018, el grup se sorprèn per la frescor i en el poc impacte que hi deixen aquests cinc mesos de fusta. “Curiosament diria que és més fresc que els que no tenen cap contacte en fusta”, diu Sílvia Culell.

“Del 2013 a ara hi ha hagut un canvi de tendència important, ara es busca menys maceració”, diu en David. I Montse Velasco ho confirma: “El públic final ara busca vins més lleugers.”

Garnatxa 2014 **Roura**

Sang de Sauló Quars 2017 **Talcomraja**

“Quins vins tan diferents, són com el dia i la nit”, diuen quan se serveix la següent parella de ball. Si Roura és d'estil més clàssic, es pot dir que Talcomraja és un vi modern? S'obre debat sobre els diferents estils de vi que es podrien encabir entre les dues referències. No acabaríem.

“El vi de Roura té la fusta molt present, probablement perquè ha estat fent criança



Diu la sommelier Montse Velasco: "Aquest tast ens demostra que a la DO Alella es fan garnatxes molt interessants, que també defineixen el territori. Un vi que permet llargues criances i que ofereix productes força sorprenents."

en bota nova”, coincideixen a taula. “És un vi madur, amb els tanins molt presents”, diu David Seijas. “És nota que ja té uns quants anys, és un vi pensat per a un tipus de públic que valora aquesta mena d'elaboracions”, afegeix Montse Velasco.

“En canvi, el Sang de Sauló té més pronunciada l'acidesa, és un vi que flueix, que deixa una bona sensació tàctil”, diu Eduard Caldero. “Jo, d'aquest, en diria que és un vi elèctric”, afegeix el sommelier.

“Té un punt de carbònic, em recorda la sidra”, comenta David Seijas.

“Aquest potser és més extrem. Té una entrada molt fresca i hi trobo puntes herbàcies”, afegeix Montse Velasco en relació amb el segon vi. “Per mi, té les característiques que defineixen els vins del celler.”

Vallmora 2015 **Alella Vinícola**

Costa del Maresme 2010 **Alella Vinícola**

Hem començat amb els escumosos i blancs d'Alella Vinícola, i acabem el tast amb els dos negres del mateix celler. El Vallmora, que neix a la vall de Rials (Alella), i el Costa del Maresme, de les vinyes de dalt de tot del Mas Coll, al turó del Galceran (també a Alella), situades a 450 metres d'altitud, la zona més alta del territori de la DO Alella. Com a curiositat, diuen que l'altitud fa que la garnatxa maduri de tres a quatre setmanes més tard que la que es cultiva a la vall de Rials.

“Aquests vins són més complexos”, arrenca Sílvia Culell. “El Vallmora em recorda la

violeta, o una flor lila, no sé, potser l'espígol. És un vi càlid.” En David continua: “Té molta mora, fruita negra fresca.” “És madur, però fresc”, afegeix Montse Velasco. “I té un punt perfumat, també”, diu Culell.

“És un vi molt gastronòmic –comenta Velasco–, el veig tant per fer un maridatge amb un plat concret com per aguantar un àpat sencer.” “Jo el veig acompanyant un gall dindi, amb prunes i pinyons”, comenta l'Eduard.

El Costa del Maresme 2010 fa criança durant divuit mesos en botes de 500 litres de roure francès. És un vi que convenç tothom a taula: “És un vi sedós, superfresc...”, diu Seijas. “Vellutat”, apunta l'Eduard. “Un vi amb acidesa, taní, un vi complex”, afegeix la Sílvia.

I continua: “Aquests vins recorden les garnatxes del sud de França. Em transporten a la

“Darrere d'aquests vins, hi he vist moltes interpretacions diferents de la varietat, depenent de les persones que la treballen.”

vall del Roine o a Châteauneuf-du-Pape. Tenen molta acidesa i no hi molesta gens l'alcohol. I és un 2010, per tant, la demostració perfecta del potencial d'envelliment de la varietat.” “És un vi per prendre sense pressa, per gaudir-ne. És un bon final de tast”, conclou Montse Velasco.

Han estat disset vins de garnatxa tastats, analitzats i comentats. Arriba el moment de fer-ne balanç. Quines conclusions podem treure d'aquesta experiència?

David Seijas diu que “ha quedat claríssim que en un mateix territori hi ha moltes interpretacions diferents de la varietat” i creu que, en general, poden ser vins per sorprendre el comensal. “També expliquen moltes coses del territori DO Alella més enllà de la pansa”, diu. I una última cosa: “Darrere d'aquests vins, hi he vist moltes interpretacions diferents de la varietat, depenent de les persones que la treballen.”

“Crec que el punt fort de la varietat és que tingui la presència que té, a Alella”, diu Sílvia Culell. “Independentment que hi hagi molta o poca producció, avui ha quedat demostrat que es treballa bé i dona resultats interessants, i és clar que la varietat hi té molt a dir, però coincideixo amb en David que l'elaborador és part essencial en la definició de cada producte.”

“Subscriu tot el que diuen en David i la Sílvia”, afegeix l'Eduard. “Crec que els cellers d'Alella han fet un recorregut molt interessant, coneixen bé el territori i saben què busquen en un vi.” I afegeix: “La garnatxa és una varietat molt polièdrica i a Alella té el seu lloc. Hi veig un futur interessant.”

“Molta gent, quan parla de l'Alella vitivinícola, pensa en la pansa blanca i se sorprèn que hi hagi vins negres elaborats aquí. Aquest tast ens ha demostrat a nosaltres –i ara nosaltres ho hem de saber compartir– que a Alella es fan garnatxes molt interessants, que també defineixen el territori. Crec que és un vi que permet llargues criances i que ofereix productes força sorprenents”, conclou Montse Velasco.

Aixequem la sessió. Comencem a buidar copes, a recollir les ampolles. La Maite de Can Cabús i família fa hores que allarguen la seva jornada laboral sense queixar-se per permetre'ns fer la nostra feina, però estem d'acord que ja va essent hora que els deixem plegar. Tots anem desfilant un a un, tal com havíem arribat. Ha estat una tarda diferent i ens n'anem tots amb un bon somriure amb regust de garnatxa. ●

Estius liles, granats i grocs

La periodista vinícola escriu sobre els records d'infantesa a Ribera-roja amb els seus iaïos. Allà es bevia en porró un vi negre, rugós i aspre, d'Ascó, que es guardava a la bota vella sota el forat de l'escala.

TEXT: RUTH TROYANO

Les nostres eren liles. Les dàlies de l'hort dels iaïos a Ribera-roja d'Ebre. Creixien entre canyissars que el iaïo plantava amb tanta intenció i voluntat com les tomaqueres. Ens alimentaven la vista amb un morat prometedor ja des del primer brot. Els estius eren liles per les flors, granats pel vi i grocs per la calor. La tarda era insuportable; el capvespre meravellós perquè es desplegaven les aromes que la terra ens regalava, escales avall, quan remetia el sol. La xafogor era pesant; la millor solució era viure del fil d'aire que passava per les esclatxes de la persiana verda que corri-

Trepitjar descalços les rajoles, jugar a cartes sobre l'hule amb la banda sonora del Tour de França

em tota avall. O refugiar-se al menjador i trepitjar descalços les rajoles, jugar a cartes sobre l'hule que pressuposàvem fresc amb la banda sonora del Tour de França o del torneig de Wimbledon... O refugiar-se de i amb les històries de la guerra civil del iaïo que amb els anys hem reconegut cruentes, o de les xafarderies de poble que compartia la iaïa.

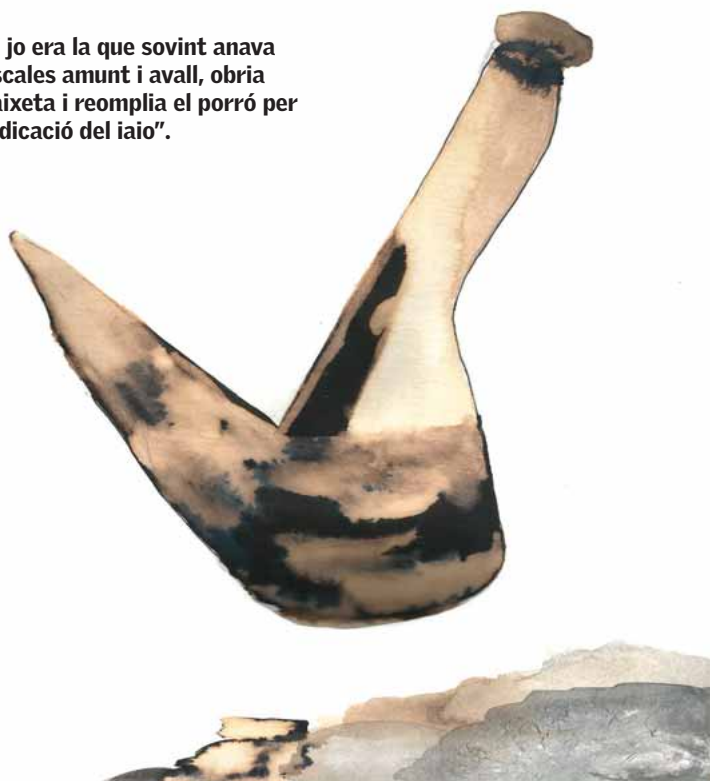
Els juliols eren tranquils, pausats, els dies no corrien gaire. Matins de mercat, migdies a la llar de jubilats a buscar el gelat de barra o a veure jugar al billar el iaïo. L'agost, amb la festa major de Sant Bartomeu que el coronava, era sempre molt més prometedor i excitant. Sobretot a taula. El rebost era ple de tot el que ens

calia; els bons aliments també esperaven el vuitè mes per reivindicar-se a taula.

Regàvem l'hortet al capvespre, amb la mànega, i l'aigua rajava abundant per apaivagar la set de les plantes i de les poques verdures i hortalisses que ens entretenien l'estiu i la gana. I les dàlies, sempre ufanoses, treien el cap per la

que el vi era d'Ascó, de la Ribera d'Ebre. Comprat a doll, és clar. I jo era la que sovint anava escales amunt i avall, obria l'aixeta i reomplia el porró per indicació del iaïo. "Que no ni caigue ni gota", deia. Aquella cultura seva de l'estalvi, pròpia de la generació que ha patit la guerra, accentuada quan parlàvem de vi.

"I jo era la que sovint anava escales amunt i avall, obria l'aixeta i reomplia el porró per indicació del iaïo".



HELENA JULIAN

barana de ferro... Res a veure amb la discreció de la bota de vi que reposava sota el forat de l'escala que ens conduïa a l'hortet. Silenciosa, a recer del sol, amb una cortina de roba, doble, cosida per la iaïa amb la Singer que feia anar a diari. Vora la terra, allà guardàvem la bota de vi, vella i desgastada, que veia com li passava el temps sense albirar la jubilació. Li reomplíem sovint el ventre. Em va dir el meu padri

El vi inundava casa nostra sense que en fóssim conscients. I el vivíem i bevíem amb normalitat, dins la quotidianitat, sense estridències ni perversió. Era un aliment més, com el pa, com l'oli d'oliva de les oliveres del tros que collíem travessant l'Ebre amb barca amb l'R4, com les ametlles, com el conill que sortia del tupí de la festa major i que la iaïa cuinava un cop engrossit, sense manies. No era el millor vi, però sí que

eren millors, molt millors, els moments amb vi. Perquè celebràvem estar reunits a diari o els festius al voltant de la taula, amb la diferència que al porró de vi, per festes, s'hi afegia el vermut amb sífó.

El vi d'Ascó, de la bota vella, del porró, ens feia partícips d'una comunitat que se'n diu família. I d'un estat d'ànim que se'n diu felicitat encara que el reconegués anys després i hagués matisat el concepte manllevant el títol d'un llibre meravellós que es diu Moments d'inadvertida felicitat. Vi negre, vi rugós, vi aspre, vi sec, vi dur, vi de casa per als de casa, vi per amanir converses tendres i amables, somriures i gestos de complicitat. El vi que suportava les converses més mundanes i les decisions a contracor, també. El vi que només el meu pare, esportista, no podia beure als dinars de festa major quan tenia torneig de tennis a la tarda. Això sí que era sagrat.

Era el vi desitjat, però no hi donàvem importància. El que s'amagava entre menjades al rebost a dins del porró de vidre. I era el vi que generosament la iaïa treia un cop per setmana per fer-nos delir amb el millor dels berenars que deu haver existit mai: el pa, vi i sucre. També sobre l'hule, en tardes xafogoses, el vi ho arreglava tot i fins i tot ens hi enganxava. Tant com l'airet que passava entre esclatxes. No hi ha millor gust que el del bon record, el lila de les dàlies i el granat lilós del vi que mullava el pa i després la boca. Berenars d'estiu, berenars de vida. I al menjador, el telèfon vermell que ens connectava amb la ciutat, però no recordo fer-lo servir més d'un cop la setmana. Per dir que estàvem bé. Malgrat el groc de la calor. ●



LUCAS FOX
INTERNATIONAL PROPERTIES

**LÍDERS EN VENDES D'HABITATGES
A CLIENTS INTERNACIONALS**



REF.: MRS2154

Exceptional Properties, Exclusive Locations
SPAIN • ANDORRA • PORTUGAL

LUCAS FOX MARESME
Plaça de l'Ajuntament 7, baixos
08328 Alella, Espanya

T: (+34) 935 952 490
E: maresme@lucasfox.com
www.lucasfox.com

BONA FESTA DE LA VEREMA!



*La Petita
Mallorquina*



Forn i Pastisseria

Rambla d'Àngel Guimerà, 40 · ALELLA Tel. 93 555 68 67



CASANOVA BARBER HOUSE.

US DESITJA UNA FELIÇ VEREMA

Pl. Antoni Pujades, 10 local A - 08328 Alella (Barcelona)
93 159 75 00 • info@casanovabarberhouse.com • www.casanovabarberhouse.com



portes i
automatismes
enric

NO TOTES LES PORTES SÓN IGUALS



C/ INDÚSTRIA, 14 - P.I. BUVISA 08329
TEIÀ - BARCELONA - TEL: +34 93 555 93 88
INFO@AUTOMATISMESENRIC.COM

atenció
telefònica
24h



Pere Sala: "Ara és el moment idoni per fer unes polítiques de paisatge més orientades a l'acció, més transversals i interdepartamentals"

Pere Sala, director de l'Observatori del Paisatge de Catalunya, reflexiona sobre la manera com aquest organisme afronta la despoblació de les zones agràries, el turisme, els sistemes de gestió del paisatge, entre més.

TEXT: MONTSERRAT SERRA



Pere Sala, director de l'Observatori del Paisatge de Catalunya.

El paisatge és un dels àmbits més determinants de les societats contemporànies, perquè ens hi va el futur gestionant-lo, avui més que mai. Són molt nombrosos els desafiaments mundials i les incerteses socials, i una bona part es relacionen amb la gestió del paisatge: el canvi climàtic o crisi climàtica, el bé comú respecte a l'especulació urbanística, el desafiament del turisme sostenible, la preservació dels valors de la vida rural i l'agricultura de petita escala, la sobirania alimentària... Parlem amb Pere Sala, director de l'Observatori del Paisatge de Catalunya, de la manera com aquest organisme afronta qüestions com ara la devastació i la despoblació de les zones agràries, el turisme i els sistemes de gestió del paisatge. Aquesta entrevista s'ha elaborat en col·laboració amb LaConca5.1.

Quines són actualment les grans qüestions a debat en termes de paisatge?

N'hi ha unes quantes... Per exemple, la contribució del paisatge al benestar, la igualtat i la qualitat de vida; el seu creixent paper dual com a indicador i alhora com a resposta del canvi climàtic en una situació d'emergència; les dialèctiques local-global, rural-urbana, autenticitat *versus* artificialització o transformació *versus* destrucció; la qüestió de les identitats en un context de mundialització i d'hipermobilitat; la creació de nous paisatges referencials; la relació entre el paisatge i el nou turisme; el bé comú; els límits de la ciutat; la democràcia participativa; els paisatges virtuals, etc. En un moment de desafiaments mundials i d'incerteses socials, el paisatge ens ajuda cada vegada més a definir els principis de les societats contemporànies.

I quant a aquestes qüestions, quines prioritats us heu marcat en la nova etapa de l'observatori que encapçaleu?

Totes són implícites d'una manera o una altra en la tasca del dia a dia que fem a l'observatori, siguin estudis, publicacions, cursos o jornades. Per exemple, aquests debats són molt presents mentre elaborem el nou catàleg de paisatge del Penedès. El novembre organitzarem a Girona la segona biennal sobre paisatge i imatge, i aquesta vegada la dedicarem als paisatges virtuals, que són ambients en què els nostres joves són cada vegada més presents. Hem de deixar de veure aquestes noves realitats com a espais aïllats i explorar-ne l'enorme potencial com a eines de creació, mediació i acció territorial, o el seu paper en l'educació dels futurs professionals del paisatge. En alguns llocs, com als Països Baixos, la virtualitat o la gamificació són utilitzats pels governants per construir futurs possibles. També volem preguntar-nos què pot oferir-los el paisatge. En catorze anys hem fet molta feina i molt diversa, de bracet amb molts actors i moltes persones del territori, i amb la complicitat d'un munt d'administracions, i volem continuar-ho fent. Ara és el moment

idoni per proposar-se unes polítiques de paisatge més orientades a l'acció, més transversals i interdepartamentals, que reforcin la concertació i la cooperació públicoprivada, i que impulsin les mesures de sensibilització, educació i formació necessàries.

En un moment de desafiaments mundials i d'incerteses socials, el paisatge ens ajuda a definir els principis de les societats contemporànies

El moment no és fàcil: superada la crisi econòmica, ha tornat la fúria depredadora de les constructores. Sembla que no s'hagi après res, que la crisi només hagi estat un parèntesi, que només hagi alentit la indústria del totxo, però que no hagi assentat nous valors de paisatge. Noves promocions urbanístiques amenacen tot el territori, siguin de gran abast, com les accions a la Costa Brava, o d'abast més reduït, però també perjudicials per al territori i qui hi viu, com el nou abocador de Riba-roja. De nord a sud. Quina política caldria impulsar per frenar aquests interessos econòmics tan poderosos?

L'administració hauria d'afinar els filtres i les regulacions de què ja disposa a l'hora de fer compatibles els interessos legítims de tots els sectors, però prioritant sempre el bé comú. Es reclama que principis com la qualitat, l'excel·lència, la negociació, la concertació, la cooperació, l'equitat, la cohesió i la solidaritat s'apliquin a tots els ordres de la vida social. En l'urbanisme, com em demaneu, afortunadament van guanyant més pes que mai les polítiques de rehabilitació, les de renovació, les de renaturalització de teixits urbans o les de creació de nous paisatges de qualitat. Sense anar més lluny, el projecte de desurbanització de la Pletera, a l'Estartit, al municipi de Torroella de Montgrí,

i la restauració posterior de la maresma, que han ajudat a regenerar, revitalitzar i ordenar aquest tram de la costa, n'és un exemple excel·lent, i ja ve gent de mig Europa a conèixer-lo. Amb això no entengueu que desurbanitzar sigui l'únic camí, no tindria cap sentit en un país plenament immers en un món urbà, però sí que vull posar en relleu que una cosa que anys enrere hauria pogut semblar impensable o inviable, avui ens adonem de les seves oportunitats territorials, econòmiques i socials.

Parlem a diferents escales: polítiques del govern de la Generalitat, però també polítiques locals.

Sí, és així, i us en posaré un altre exemple: la crisi econòmica d'aquesta última dècada ens ha deixat paisatges de nous barris residencials o polígons industrials inacabats en molts municipis. Són llocs perfectament parcel·lats, amb carrers, clauveres, enllumenat i fins i tot bancs per seure-hi, però en els quals no s'asseu ningú perquè no hi viu ningú. Només al Penedès, el catàleg de paisatge que fem n'ha identificat i cartografiat més de setanta. Quin futur tenen? No ho sabem, i necessitem molta imaginació i una bona pila d'anys per donar-los un nou significat. Sí que sabem que ja formen part del nostre paisatge urbà i rural quotidià i del nostre imaginari col·lectiu. Afortunadament, no temem com el món local n'és cada vegada més conscient. Després de dècades en les quals l'ocupació del territori era sinònim de construcció i riquesa econòmica i es creïa sense criteri ni ordre, aquests darrers anys, i a poc a poc, es va donant un canvi cultural que s'estima més nous models de desenvolupament basats en la defensa i promoció del paisatge. Perquè el paisatge és vist cada vegada més com un motor de desenvolupament, un atractiu local i una via per incrementar el nivell d'autoestima, la identitat i la qualitat de vida dels ciutadans. Acaba de signar-se la Carta del Paisatge del Garraf, per exemple, la setena de Catalunya, i ben aviat hi haurà la de la Conca de Barberà. Tot això fa créixer el nombre d'iniciatives locals que ja formen part



de la nova Xarxa Territoris pel Paisatge. Aquest mes de juny, en paral·lel, hem preparat amb la Diputació de Tarragona un curs de paisatge de cinc dies per a l'administració local de tot Catalunya. Donar suport a aquests processos o impulsar la formació dels quadres locals és fonamental per continuar canviant determinades mentalitats i maneres de fer.

En contrast amb la represa urbanística desfermada, de mica en mica, ja ho heu dit, la consciència ciutadana sobre la importància del paisatge per a la qualitat de vida creix i la idea de paisatge com a bé comú va arrelant.

Ho notem cada vegada més. El debat d'aquests darrers vint anys sobre el canvi climàtic, el problema ambiental, la sostenibilitat, l'escassetat de recursos naturals i l'empobriment dels nostres paisatges, lentament fan veure a la població que les coses s'han de fer d'una altra manera, promovent el reús (reciclatge, reutilització) també de territori (rehabilitació, renovació i renaturalització de teixits urbans). Ara, malgrat que aquest mes de juny fa catorze anys de l'aprovació de la llei del paisatge al Parlament de Catalunya, el paisatge "tot just" comença a penetrar al debat ciutadà i polític i, per tant, la tasca de sensibilització i conscienciació que ens manca és ingent. Cal recordar que, quan parlem de paisatge, no solament ens referim al paper capital en l'ordenació del territori, sinó que parlem també de patrimoni, cultura, identitat territorial, a totes les escales i, com dieu, de bé comú. Per això abans deia que una política de paisatge ha de ser transversal i interdepartamental, la qual cosa no és gens fàcil d'implementar.

Un terme important que els especialistes en paisatge treballen actualment és la idea del paisatge ordinari. Dignificar aquells paisatges que no són excepcionals i que per això no són protegits, que són la majoria del territori.

L'any 2016 hi vam dedicar un seminari, que vam titular *Paisatges ordinaris, patrimoni i societat civil*. No fa falta tenir un pont del segle XV, ni

Què ha de fer un organisme com l'Observatori del Paisatge, que és consultiu i no vinculant?

Quan es va crear, l'any 2005, la llei del paisatge li va atorgar poca capacitat decisòria, però sí una important capacitat de generació de coneixement i de creació de sinergies, complicitats i interdependències, des de la proximitat i l'experiència quotidiana. I aquests actius són els que ens permeten de donar suport a l'administració (a totes les escales); generar coneixement i metodologies des de la interdisciplinarietat; ser un punt de trobada entre amplis sectors de la societat (acadèmic, polític, professional, social, cultural, econòmic); fomentar la creació d'espais de diàleg i cooperació entre el govern i la societat civil i entre l'esfera pública i la privada; actuar com un viver de projectes innovadors; detectar i promoure el debat sobre temes emergents (vet aquí, per tant, un centre que busca influir en la definició i el disseny de les tendències de futur); incloure prioritats paisatgístiques en l'agenda política; ser una antena catalana al món i una antena del món a Catalunya; i promoure la formació, l'educació i la sensibilització. No sempre una llei de paisatge impulsa un organisme específic que tingui la tasca de col·laborar amb l'administració en la implementació de les polítiques de paisatge, i aquesta és una singularitat que s'ha demostrat operativa i és alhora molt valorada en el context internacional.

que sigui catalogat com a BCIN o BCIL, perquè un paisatge sigui interessant, o no hagi de formar part de la gestió quotidiana del territori, i també de la urbanística. Són paisatges amb poc valor patrimonial (o gens), però sí social, i per això tenen processos de patrimonialització accelerats, en què la societat adquireix un paper cada cop més important a

El paisatge "tot just" comença a penetrar al debat ciutadà i polític

Els paisatges agrícoles catalans tenen un valor elevat, de l'òptica productiva, històrica, estètica i simbòlica

l'hora d'atorgar-los el valor de patrimoni. Al moment de donar valor, prevalen la memòria personal, les experiències viscudes i la vinculació de les generacions passades. En aquests paisatges, el desafiament no és tant la protecció, sinó la gestió i l'ordenació, a partir del reconeixement, la posada en valor i l'activació dels valors.

Aquests processos de patrimonialització sovint assagen noves formes de democràcia participativa, de pedagogia activa i, alhora, contribueixen a incrementar la consciència ciutadana, la qual cosa em sembla molt interessant.

En aquest moment difícil també hauríem de parlar de la devastació de les zones agràries. El camp és el primer espai que se sacrifica i sempre en favor del totxo. En canvi, els catàlegs de paisatge que l'observatori ha definit no deixen d'advertir la necessitat de preservar i potenciar els espais agraris i els elements que els caracteritzen. I, tanmateix, encara avui són els més vulnerables. Més que els boscs.

Efectivament, els paisatges agrícoles catalans tenen un valor elevat, de l'òptica productiva, històrica, estètica i simbòlica. També tenen una gran importància ecològica per la funció de connectors que exerceixen entre els espais naturals. Hauríem d'optar per uns paisatges agrícoles que proveïxin productes de qualitat, valor afegit i amb rostre humà, i que promoguin la sobirania alimentària. També són estratègics els espais agrícoles del voltant de les ciutats, i ajuden a generar identitat. Sense perdre de vista que la seva finalitat principal és econòmica. És a dir, aconseguir rendibilitat de les produccions, aquests

espais haurien d'esdevenir els principals conductors i reestructuradors de les perifèries del futur, i donar resposta a uns consumidors cada vegada més preocupats per la qualitat i la seguretat alimentàries, la qual cosa en pot incrementar la viabilitat. El Parc Agrari del Baix Llobregat, el Parc Rural de Gallecs al Vallès Oriental, el Parc Rural de la Torre Negra a Sant Cugat del Vallès i el Regadiu de Manresa, i tants llocs més, en són alguns referents. Com dieu, no es pot perdre de vista que avui a les perifèries hi ha en joc el sòl fèrtil de les planes, molt més que el forestal, que al conjunt de Catalunya guanya terreny anualment.

Tenim unes polítiques febles de protecció dels espais agraris.

El sòl agrari és un sòl de valor extraordinari, no solament perquè és un recurs escàs, sinó també perquè aplega i en concentra molts més de caràcter estètic, històric, patrimonial –en definitiva, paisatgístic–. A França, sense anar més lluny, és un sòl molt protegit, fins al punt que no és gens fàcil de canviar-ne la qualificació, per exemple per esdevenir urbanitzable. De fet, el sector, a casa nostra, és conscient d'aquest valor transversal i integral del sòl agrari, com ho demostren iniciatives com el Fòrum Verge Extra que es tira endavant al Segrià, les Garrigues i l'Urgell, i que procura que el paisatge i el patrimoni contribueixin al posicionament de l'oli d'oliva verge extra al mercat i esdevinguin, per tant, factors clau en la cadena de valor. I, com aquesta, podríem posar moltes més iniciatives com a bons exemples, bones pràctiques en aquesta línia.

La despoblació del camp no té aturador, tot i l'onada de neoruralisme. S'han assajat i s'assagen accions com ara la creació de bancs de terra i l'obertura de nous mòduls de formació agrària, com ara el que es farà el curs vinent a Malgrat de Mar, per donar formació a nous treballadors del camp de la Conca de la Tordera. Però què proposa l'Observatori del Paisatge?

Efectivament, el declivi de l'agricultura i la ramaderia i la despoblació del camp fan



Paisatge agrari de la Baixa Tordera. Aquest curs, l'Institut Ramon Turró de Malgrat de Mar inicia un nou cicle formatiu de grau mitjà en producció agroecològica.

CEDIDA

que alguns paisatges que fins fa poques dècades (fins i tot anys) eren vius i dinàmics, s'abandonin. M'hi he referit abans: a Catalunya i en més regions del sud d'Europa aquests territoris es van emboscant, amb el resultat que en trenta anys hem passat d'una superfície forestal que no arribava al 40% del territori català a una que ocupa més d'un 61%, més elevada que la de Suïssa o la del Canadà. Que el bosc avanci d'aquesta manera no solament té conseqüències en l'augment d'incendis forestals o en la disminució de la biodiversitat, sinó també en la desaparició d'un patrimoni cultural ben ric, com ara el de la pedra seca, i la pèrdua dels patrons visuals configurats pel mosaic agroforestal. No hi veiem una solució única, cal combinar-ne moltes d'estructurals alhora. Algunes de concretes són les que heu esmentat, i també hi podríem afegir experiències recents com el Fòrum Agrari del Priorat i l'Escola de Pastors al Pallars, que enguany fa deu anys. Però en general cal millorar les condicions de vida al

camp, cuidar els assentaments i els pobladors de les àrees més marginals i amb més perill de despoblament, potenciar i afavorir els nouvinguts, sobretot si estan disposats a treballar la terra, valorar encara més aquests paisatges i no solament per a la promoció turística, sinó també pels serveis ecosistèmics que presten, i impulsar les activitats mantenedores del nostre típic mosaic agroforestal.

Perquè, d'una altra banda, cada dia hi ha més persones que demanen una alimentació més saludable, basada en l'agricultura ecològica i de proximitat. De mercat, n'hi ha. És cert. I no solament n'ha augmentat el consum, sinó també el nombre de pagesos, les hectàrees dedicades a l'agricultura ecològica i la importància dels circuits curts de comercialització. Aquests últims vint-i-cinc anys, per exemple, la superfície dedicada a l'agricultura ecològica a casa nostra ha passat de 5.000 hectàrees a 210.000. I això té també una empremta molt positiva en el paisatge. Com

més ens acostem a un paisatge agrícola de producció ecològica, més ens adonem que guarda més diversitat vegetal i animal i una manera d'entendre la pagesia més respectuosa amb la conservació dels recursos naturals i els valors del territori.

Fa pocs dies s'ha anunciat la tramitació al parlament de la llei per crear l'Agència del Patrimoni Natural i la Biodiversitat. Què implicarà? L'observatori en formarà part?

Era una reivindicació històrica d'entitats i organismes vinculats a la conservació de la natura a Catalunya que celebrem que finalment arribi a bon port. Feia temps que ho demanaven, perquè aquestes últimes dècades hi ha hagut una pèrdua contínua de biodiversitat al país que, entre més, és originada per la fragmentació de molts paisatges naturals. L'observatori no en forma part perquè la nostra concepció del paisatge és més en el seu sentit ampli, resultat d'una construcció de la mateixa societat, amb una enorme càrrega cultural i simbòlica.

Altrament, la nostra tasca va més enllà de les estratègies conservacionistes i promou sobretot la gestió, l'ordenació i la intervenció i creació de nous paisatges, bo i assumint la inevitable transformació del paisatge, sempre que es faci amb un profit social i col·lectiu. Vist això, és obvi que amb la nova agència perseguim objectius complementaris i per això ens haurem de coordinar.

L'Observatori del Paisatge, com afronta el turisme?

És un dels grans temes de debat dels paisatges contemporanis, tal com deia al principi. Hem de tenir molt present que el paisatge és un recurs de primer ordre per al turisme, és un dels seus principals atractius, i això és molt important en un país turístic com el nostre, on el turisme tindrà una incidència cada vegada més gran. De la mateixa manera que el paisatge canvia, també canvien les maneres de fer turisme: cada vegada veurem turistes en més llocs, i d'origens culturals més diversos. I per això ni hem de veure'l com l'enemic del paisatge ni



MONTSERRAT SERRA

A l'entrada de Teià, una de les operacions urbanístiques que s'estan construint.

tampoc no hem de caure en el pessebrisme, pensant-nos que aquests són els paisatges desitjats pel turisme. Per mi, de l'òptica del paisatge, hem d'estar amatents a aquestes quatre qüestions: el turista busca paisatges originals i ben cuidats i evita els degradats o sense personalitat; la creació dels nous paisatges turístics requereix comprendre el lloc prèviament i molta sensibilitat; la relació que estableixen els turistes amb els valors del lloc, de conèixer-lo fins a promoure'l; i la qüestió del límit de visitants d'un territori concret, on la percepció dels residents serà cada vegada més capital, a més de les característiques del mateix paisatge. En aquest sentit, hem començat a col-

laborar amb la Direcció General de Turisme per definir conjuntament productes turístics innovadors i d'excel·lència a partir dels valors dels paisatges de Catalunya, partint de models turístics menys invasius i més respectuosos amb el territori. El primer projecte que fem relaciona l'experiència del viatge i els paisatges per on travessen les carreteres amb alguns dels valors amb què les podem connectar (tranquil·litat, contemplació, descoberta, coneixement, sensibilitat, civisme, etc.). Dit d'una altra manera: de quina manera pot contribuir una carretera al coneixement i la promoció dels valors paisatgístics del país mentre generem experiències d'oci que repercuteixin posi-

vament en el desenvolupament del territori per on passa? Espero que en tinguem els primers resultats els mesos vinents.

Quins són els desafiaments que tenim com a societat amb relació a la gestió del paisatge? A la candidatura del paisatge del Priorat a la Unesco, que ara ha fet una retirada estratègica, però no definitiva, sembla que li costa la creació d'un bon sistema de gestió, sòlid.

La societat prioratina va construint de fa una pila d'anys i amb molt d'esforç un model de gestió del seu territori que situa el paisatge de mosaic agrícola mediterrani i el seu patrimoni en el centre del seu desenvolupament i en el mo-

tor del seu futur. És una feina valuosa de baix cap a dalt, primer de reconeixement i de redescoberta dels valors del paisatge, i després de pensar i projectar col·lectivament la manera de gestionar-lo. El resultat és un sistema de gestió ambiciós, pioner, referent, perquè no hi ha gaires territoris al món que hagin fet passos semblants (i que, a més, aspira a ser reconegut per la Unesco). També és un magnífic exemple que allà on no arriben les institucions més tradicionals i consolidades, hi arriben les entitats i les persones. Hem d'obrir els ulls a aquestes noves formes de governança del territori, perquè seran cada vegada més necessàries, i marquen un camí de futur. ●



GARDEN ARENAS

www.gardenarenas.com
info@gardenarenas.com

RIERA FOSCA, 11-29 - 08328 ALELLA (BARCELONA)
TEL.93 555 12 43 - FAX.93 540 17 07





BITXOS

VETERINARIS

NOU
SERVEI A
DOMICILI

El teu Veterinari a casa  622 33 01 77
93 540 63 62

ALELLA·VALLROMANES·ELMASNOU·MONTGAT·TIANA·TEIÀ

IMMOCAT

FINQUES I COMUNITATS

Administradors de Comunitats de propietaris
Gestió de patrimoni
Compra-venda d'Immables

Membre de:  Col·legis
i associació
d'agents
immobiliaris



Les heures, 27 · Alella · 937975625 · 689059667 · www.immocat.cat

Valors de paisatge

Us oferim la ponència que va obrir el primer Simposi internacional 'Paisatge, Agricultura i Dona', dut a terme enguany a la Cartoixa d'Escaladei. La va pronunciar Joan Reguant, director de la candidatura del Priorat a Patrimoni Mundial de la UNESCO. Reguant se centra en els valors de l'agricultura de petita escala, en bona part del paisatge del Priorat, però les seves reflexions són vàlides per a tot el país, més enllà de les peculiaritats de cada territori.

TEXT: JOAN REGUANT



El simposi es va fer el maig d'aquest any a la Cartoixa d'Escaladei.

CEDIDA

Deixeu-me fer una prèvia. Voldria retre homenatge a Neus Català, un segle en femení de la prioratina filla dels Guiamets, última supervivent del camp d'extermini nazi per a dones de Ravensbrück, traspassada el mes

d'abril passat a cent tres anys. Neus Català encarna tot un segle de fidelitat al seu paisatge, el Priorat; de fidelitat a les seves arrels, la pagesia, que molt sovint reivindicava; de fidelitat a la seva condició de dona d'esquerres lluitadora i a les seves conviccions. En Neus Català, que al llarg

d'aquests últims dotze anys de preparació de la candidatura del Priorat-Montsant-Siurana a Patrimoni Mundial ha aparegut moltes vegades durant els nostres treballs, hi són reflectits els tres pilars d'aquest simposi: paisatge, agricultura, dona i, sobretot, hi és reflectida la insuborna-

ble fidelitat a tots tres. QEPD. Una abraçada.

Els paisatges agrícoles o rurals –permeteu-me avui i en aquesta breu presentació la llicència de manejar-los indistintament, ja sé que és un excés– són probablement els paisatges –fruit de la interacció entre les persones i

la natura- més estesos i amb què, fora de les grans aglomeracions, ens topem més en el dia a dia... i els caps de setmana. Aquests paisatges són també probablement, dins els paisatges culturals vius i continus en el temps, uns dels més estesos que podem trobar a tot arreu.

Els paisatges agrícoles o rurals representen, sense cap mena de dubte, una part substancial del patrimoni de la humanitat i constitueixen una part molt important del seu capital biocultural, alhora que participen de manera directa i determinant en l'estructuració, equilibri i harmonia territorial.

Els paisatges agrícoles continuen essent avui el testimoni de l'herència d'una de les revolucions més globals i determinants de la història de la humanitat: l'agricultura. En el cas concret del Priorat-Montsant-Siurana, en ple Mediterrani, aquest paisatge cultural agrícola és una part substancial i expressió d'una de les àrees del planeta en què aquesta revolució i alhora aquest corrent civilitzador es van manifestar de manera més matinerana i intensa.

Els paisatges agrícoles esdevenen a partir d'aquell moment -i són avui encara- el graner i font d'aliments vitals de la població mundial. També ho són -tant respecte a la producció com a la població concernida- aquells paisatges agrícoles de petita escala dels quals el Priorat-Montsant-Siurana és un exemple eminent. Tots ells, avui per avui, són i continuen essent paisatges no tan sols necessaris, sinó també absolutament indispensables, indefugibles per a la població humana i per a la seva supervivència, salut i benestar. Tanmateix, són també l'escenari de grans contradiccions i de maneres de fer antagòniques.

Hi ha una gran diversitat, a tot arreu del nostre país, de la nostra regió geocultural i també del món, de paisatges agrícoles que podríem estar temptats de dir que responen a la diversitat de cultures o de tradicions culturals. Però avui, en el context econòmic mundial actual, aquesta anàlisi seria superficial i ingènua. En

un mateix àmbit cultural es manifesten agricultures molt diferents, fins i tot contradictòries, que obeeixen a models agroecònomicos més o menys radicalment oposats. Tots produeixen aliments o unes altres matèries naturals renovables, però la relació amb la terra pot ser -i, de fet, és en molts casos- radicalment diferent, antagònica. Més que el context



Cabana de pedra seca al terme de la Vilella Alta (Priorat).

cultural que poden compartir, en una mateixa àrea geocultural, els uns i els altres, i que és del tot indiscutible que té més o menys influència, són l'actitud i el compromís amb tota la colla de valors associats

Un mateix tros de terra es pot tractar de maneres molt diferents. I un mateix cultiu, també. I els resultats i les conseqüències seran també molt diferents

i l'escala amb què aquests es disposen, els que defineixen la relació entre la terra i els homes i dones; les comunitats, en definitiva, que la conreen. Perquè és evident que un mateix

tros de terra es pot tractar de maneres molt diferents. I un mateix cultiu, també. I els resultats i les conseqüències seran també molt diferents. En el nostre món actual, és evident que les polítiques, les estratègies i les prioritats -i també la capacitat, consciència i convicció de les comunitats locals- tenen una gran influència en el present i el

ma i el respecte pel territori, pel paisatge, per l'agricultura i per tots els valors materials i immaterials que s'hi associen. L'agricultura, que continua essent l'activitat central, la vocació i la passió m'atreveria a dir, d'aquest paisatge i de la seva gent, el batec diari d'aquest territori i el metrònom del seu temps. I la dona, present i actor principal en tots els nivells del procés agrícola del Priorat. Aquests tres eixos, paisatge, agricultura, dona, el Priorat-Montsant-Siurana els comparteix amb comunitats de tot el món i són avui al centre de molts debats, programes i polítiques, i constitueixen el focus central de les principals agències de les Nacions Unides per a aquest mil·lenni.

Seria molt llarg parlar dels valors del Priorat-Montsant-Siurana, perquè en té un munt, i resulta impossible de fer-ho en el breu espai d'aquesta intervenció. Però diria que aquest paisatge i la seva gent tenen la gran virtut, el gran capital, de tenir totes les possibilitats intactes, tots els camins oberts. Aquesta qualitat no es pot adjudicar a l'atzar -en tot cas, no sols i no sobretot- de manera fàcil i simplista. No, aquesta excepcionalitat no és fruit de l'atzar, sinó del treball fet fins avui i en especial del compromís actual. En el context global en què vivim, aquesta excel·lent posició és tan esperançadora com fràgil. És per això que tota l'atenció, energia i rigor de tothom i de totes les institucions seran necessaris per evitar que aquest capital es malbarati irreversiblement.

Entre la colla de valors d'aquest paisatge, en puc esmentar -sense jerarquies- uns quants a manera de tast o d'exemple: la integritat, que fa que aquest paisatge sigui un bé ben definit i complet per comprendre'l i explicar-lo; la coherència, que testimonia la coincidència sorprenent entre els límits geogràfics, culturals, administratius, simbòlics i fins i tot de les figures de protecció; la continuïtat de la pràctica agrícola ininterrompuda i mil·lenària de les comunitats que s'hi han anat succeint; la nitidesa, que permet la lectura plena dels seus trets definidors i de les seves traces seculares;

JULIA VIEJUBENO

el manteniment intacte –com deia fa un moment– de les capacitats de continuar i de projectar-se; la gestió harmoniosa de la tradició i la innovació, que li ha permès preservar un valuós capital patrimonial i alhora projectar-se amb atreviment cap al futur; la voluntat d'anticipar i la capacitat de persistir, tant individual com col·lectiva. Dic sovint que el Priorat-Montsant-Siurana és un paisatge veritat, que no enganya i es mostra tal com és. No és una anècdota, sinó una realitat complexa i excepcional.

És cert que el Priorat-Montsant-Siurana té grans desafiaments davant seu. Seria una temeritat no reconèixer-ho i no encarar-los. Reptes molt importants i determinants per al seu futur. Potser el relleu generacional i el manteniment del seu model estructural característic,

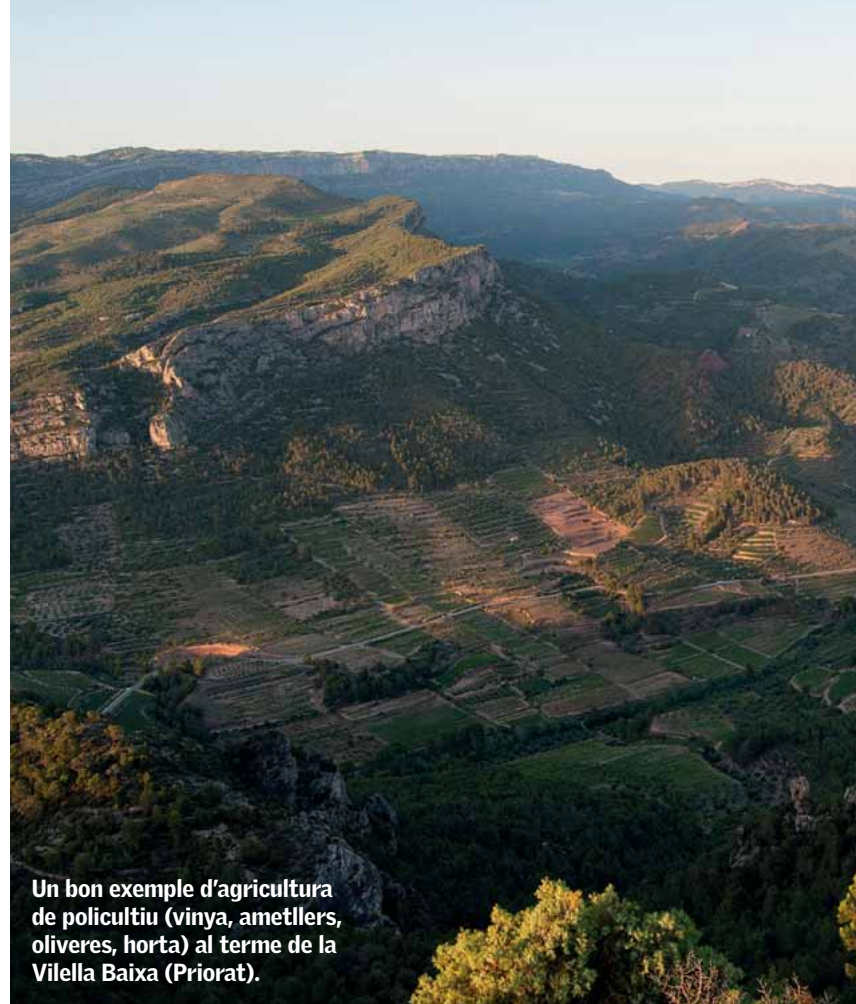
Aquest paisatge i la seva gent tenen la gran virtut, el gran capital, de tenir totes les possibilitats intactes, tots els camins oberts

juntament amb la gestió de la crisi climàtica, constitueixen una tríada d'exemples d'entre els més importants i crítics que s'hi plantegen. Un repte afegit seria probablement l'encertada i decidida declinació del binomi tradició-innovació, que sigui capaç de generar un dinamisme equilibrat i

sostenible i plenament acoblat a l'escala d'aquest paisatge. L'excepcional qualitat que continua mantenint el Priorat-Montsant-Siurana li hauria de permetre d'encarar-los. El seu extraordinari estat de preservació, malgrat totes les fragilitats, en més o menys grau, en tots els àmbits, dels valors fonamentals mediambientals, agrícoles, paisatgístics i socials, afegit a la seva viabilitat econòmica i a la seva voluntat de consolidar un model de governança participatiu, inclou i compromet, mantenen intactes totes les possibilitats del Priorat-Montsant-Siurana i totes les capacitats per construir un futur sostenible ambientalment, socialment i econòmicament. Per ser model i exemple. No dic que sigui fàcil, no dic pas que no sigui un camí amb esculls i perills, no dic pas que no es tracti d'un objectiu exigent, però el Priorat-Montsant-Siurana manté encara, avui, el capital per fer-ho possible. Seria una llàstima malbaratar aquesta enorme oportunitat i renunciar-hi, probablement per sempre més, de manera irreversible.

És evident que els desafiaments que acabo d'esmentar són majúsculs i que, en un context tan globalitzat, gestionar-los no és únicament en mans de la comunitat i de les institucions prioratines. És cert. Però també és cert que aquesta gairebé trentena de pobles, els més de cinc-cents quilòmetres quadrats i els seus deu mil habitants, plegats, tenen una força i una capacitat de definir i determinar el demà gens negligibles.

No hi ha dubte que ser capaços de garantir el relleu generacional és el puntal



Un bon exemple d'agricultura de policultiu (vinya, ametllers, oliveres, horta) al terme de la Vilella Baixa (Priorat).

del futur d'aquest paisatge agrícola. No és un repte fàcil ni té una solució immediata. Cal esmerçar-hi tot l'esforç, recursos i imaginació disponibles, des d'ara mateix. Dic des d'ara perquè aquest és un problema amb una massa crítica més enllà de la qual el retorn i la resolució esdevenen tècnicament impossibles. És a dir, que les estratègies per garantir aquest relleu cal considerar-les urgents i, a més, diverses i complexes. El Sistema de Gestió de la candidatura Priorat-Montsant-Siurana a Patrimoni Mundial de la UNESCO ja en preveia algunes, com la del banc de terres, que ja han començat a caminar, amb indicadors positius. Parlo de complexitat per

referir-me al munt d'àmbits en què cal incidir per assolir aquest importantíssim objectiu: habitatge, escola, connectivitat, mobilitat i comunicació, oportunitats, sanitat, accés a la terra, cooperativisme... En la creació dels marcs i recursos adequats, les administracions, a tots els nivells, hi tenen molt a dir. La seva voluntat i el seu compromís real i efectiu són imprescindibles.

El manteniment del model estructural característic i definitori del paisatge agrícola Priorat-Montsant-Siurana és un altre dels grans reptes que he considerat fa un moment. El mosaic, tant a escala topogràfica, agrícola, com cadastral, és fonamental. Desfigurar-lo seria esborrar literalment el

El celler romà del territori DO Alella!



VALLMORA
CENTRE ENOTURÍSTIC
I ARQUEOLÒGIC

Obert dissabtes i diumenges de 10 a 14 h
Grups concertats tots els dies de la setmana

Contacte:
Dissabtes i diumenges de 10 a 14 h al telèfon (+34) 93 555 99 77
De dilluns a divendres al telèfon (+34) 691 170 860

  C/ Ernest Lluch 41, 08329 Teia
Informació i reserves a: reserves@tanitdifusio.cat



JÚLIA VIEJOBUENO

paisatge agrícola del Priorat-Montsant-Siurana ja té molts components de lluita contra el canvi climàtic i en favor de la biodiversitat i del respecte ambiental. La baixa mecanització dels seus conreus, l'adaptació de cada racó, de cada tros, al sòl, la topografia, l'orientació i l'espècie cultivada, el tractament no agressiu de terres i plantes, la microgestió sostenible dels centenars de fonts, basses, pous i cisternes tant per a l'ús agrícola com domèstic, la petita escala de les unitats agrícoles que afavoreixen la implicació de totes les famílies i la relació gairebé personal entre els homes i les dones i el seu tros o la xarxa de cooperatives són només alguns d'aquests components. N'hi ha més i, sobretot, en quedarien uns altres de pendents: l'electrificació de la mobilitat i transport públic comarcal, el compostatge col·lectiu en tot aquest paisatge, la recuperació de tot el patrimoni construït rural –ja siguin edificacions o marges– per tal de tornar-los a posar en servei i les accions necessàries per a una eficaç estratègia de prevenció d'incendis –en què ja col·labora de manera important el mosaic– amb, entre més mesures, la reintroducció de ramats per netejar el sotabosc, són només algunes d'aquestes mancances. És obvi que la innovació, la recerca i l'experimentació hi tenen molt a dir a l'hora d'adaptar certes tècniques de cultiu que cooperin a regular la temperatura dels sòls, a modular-ne l'evaporació de la humitat o a contribuir a regular les plagues, per esmentar-ne uns pocs exemples. L'agricultura de petita escala d'aquest paisatge és un camp excel·lent

per a la innovació sostenible i inclusiva. A més, tots aquests possibles nous components representen grans oportunitats econòmiques i socials, i poden contribuir a fixar al territori les noves generacions.

El procés de preparació de la candidatura ha impulsat la mirada patrimonial d'aquest paisatge. Cal reforçar i fonamentar els aspectes clau d'aquest patrimoni i que

La concentració de la propietat, les modificacions significatives del terreny, la degradació de la xarxa de camins, el monocultiu i els sistemes de cultiu no sostenibles representen greus perills

són coincidents amb els de l'agricultura sostenible: conservació, protecció i millora, aplicables en agricultura a aspectes tan importants com els recursos naturals. Com amb la cultura i el patrimoni, l'agricultura coincideix amb les responsabilitats de manteniment, de rehabilitació, de restauració i de correcció, és a dir, amb el tractament no agressiu i artesanal, sense oblidar la conservació preventiva, és a dir, tot aquell seguit d'estratègies, mesures i indicadors que minimitzin les alteracions no desitjades i que orientin i acompanyin adequadament les dinàmiques.

No caldria perdre mai de vista que tractem d'un paisatge agrícola mil·lenari, que l'agricultura ha estat i és la seva raó de ser i n'ha definit i en defineix el caràcter. El reptes i l'objectiu central hauria de ser que aquesta activitat continuï permetent els anys vinents i en el futur un bon nivell de vida i de benestar a les noves generacions que s'hi incorporin. Que continuï modelant i modulant, d'acord amb la seva escala, el Priorat-Montsant-Siurana. Que continuï essent, com deia abans, un paisatge veritat i sòlid, que sigui capaç de tractar amb la ponderació necessària fluxos, activitats i interessos exògens que en puguin alterar radicalment l'equilibri.

El camí lloable que ha agafat el Priorat-Montsant-Siurana té associada una responsabilitat important que aquest paisatge i la seva gent hauran d'assumir: la responsabilitat de demostrar la viabilitat i la bondat de l'agricultura de petita escala, l'acoblament perfecte d'aquest model als objectius del mil·lenni (ODS), la seva modernitat i vigència o la seva contribució a fer un món millor, més equitatiu, més responsable. L'abandonament d'aquest camí emprès, el fracàs d'aquest projecte, la renúncia a un paisatge agrícola, de policultiu mediterrani, de petita escala, artesanal i sostenible viable, representaria donar suport a les teories que qualifiquen aquesta mena de paisatges i agricultures de marginals i anecdòtiques. La responsabilitat és gran. La convicció de la gent d'aquest paisatge també. Hi tinc plena confiança ●

paisatge, tant físic com humà i és clar simbòlic, del qual parlem. La concentració de la propietat, les modificacions significatives del terreny, la degradació de la xarxa de camins, el monocultiu i, evidentment, els sistemes de cultiu no sostenibles, sense respecte pel medi, o depredadors dels sòls i dels recursos naturals, representen greus perills que caldrà controlar i evitar. Per aconseguir-ho, comptaran tant amb el compromís de les administracions com amb la voluntat i la convicció individuals i col·lectives de tota la població. Cadascú hi té la seva quota de responsabilitat, en cadascuna de les decisions que pren.

El model en mosaic i de policultiu mediterrani del



Àmplia gamma de vins i productes selectes: embotits, formatges, foies i deliciosos queviures elaborats. Menús gastronòmics maridats.



Carrer Major, 25 · Santa Coloma de Gramenet · Tel. 93 386 52 66

De què parlem quan parlem d'agroecologia

Aprofundim en el terme agroecologia, que cada vegada pren més protagonisme en l'àmbit de la sostenibilitat i la sobirania alimentària. És un concepte que depassa l'agricultura ecològica, perquè afronta la perspectiva ecològica, socioeconòmica i política d'una manera integrada.

TEXT: ANNAÍS SASTRE

Darrerament ha saltat a l'esfera pública la paraula agroecologia, sovint emprada de forma parcial per referir-se a la producció ecològica o a quelcom relacionat amb l'ecologia, que no és del tot errat, però tampoc exacte. L'agroecologia, que és tan integral i diversa com definicions se n'han fet i col·lectius que la reivindiquen a tot el món, és un moviment social, una cosmovisió, un paradigma, que concep l'agricultura de manera integral, tenint en compte tres esferes: l'ecologicoproductiva; la socioeconòmica i cultural, i la sociopolítica.

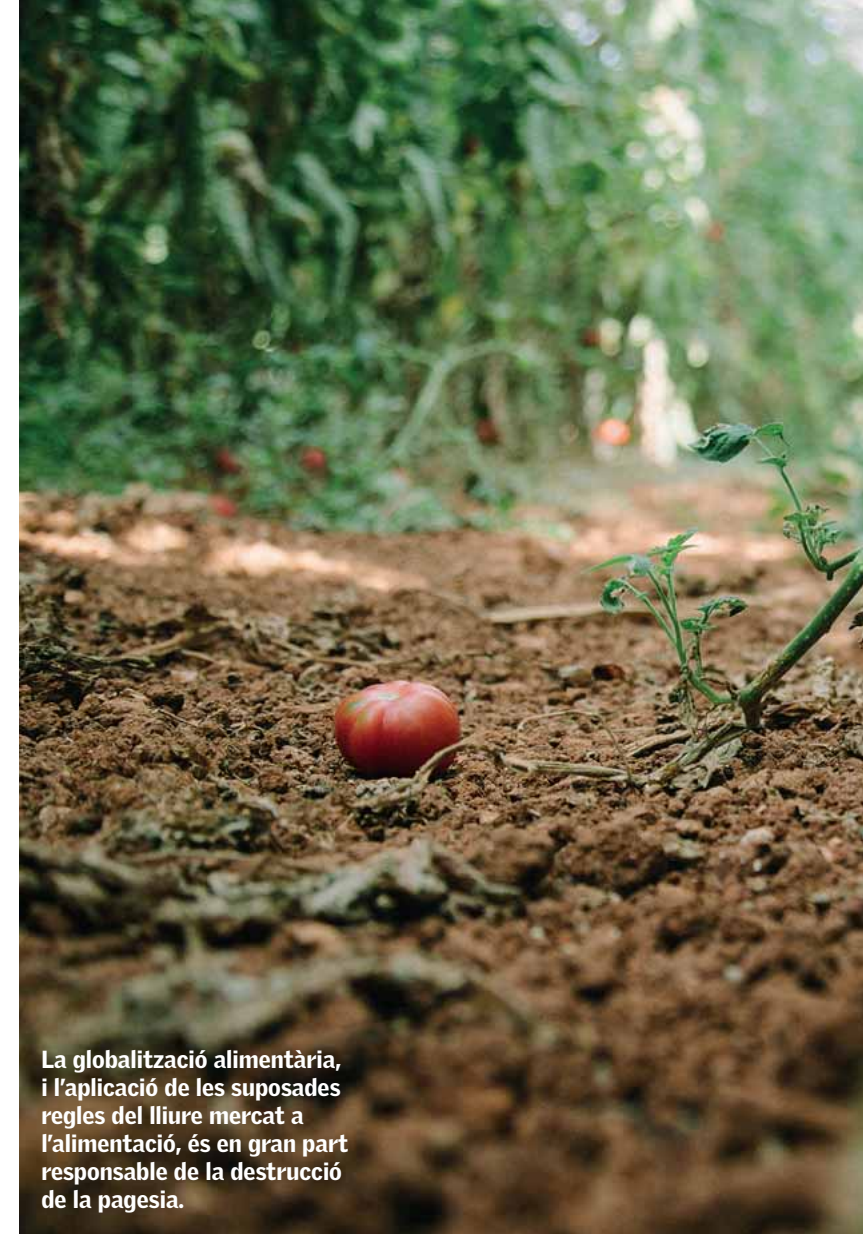
Des del punt de vista ecológicoproductiu, l'agroecologia aplica la lògica del funcionament dels ecosistemes naturals que empra l'ecologia, però a l'activitat agrària. Per exemple, si tenim plagues és perquè manquen depredadors i biodiversitat a l'agroecosistema. Com més biodiversitat, més estable i resilient és un ecosistema i, per tant, també un agroecosistema. També en aquesta esfera cal tenir en compte tot el que té a veure amb la sostenibilitat o sustentabilitat de l'agroecosistema: preservar els recursos naturals, mantenir nivells mínims de consum energètic –sobretot de recur-

sos fòssils–, generar els mínims residus o que aquests siguin reciclats al mateix agroecosistema, utilitzar una tecnologia adequada que no generi dependència, etcètera.

Des del punt de vista socioeconòmic i cultural ens centrem en les condicions de reproducció social de les comunitats rurals i de l'activitat agrària mateix, que es coneix com a economia camperola. Dit d'una altra manera, l'activitat agrària i l'entorn social que la

Com més biodiversitat, més estable i resilient és un ecosistema i, per tant, també un agroecosistema

sustenta necessiten que es preservi la cultura i infraestructures agràries i tot el que la fa possible per continuar existint: conservació de les races i varietats locals i el coneixement de com i quan utilitzar-les, conservació de les infraestructures hídriques com les mines d'aigua, les sèquies, els molins, els camins, els marges... Tam-



La globalització alimentària, i l'aplicació de les suposades regles del lliure mercat a l'alimentació, és en gran part responsable de la destrucció de la pagesia.

bé en aquesta dimensió tenim en compte l'articulació i la retroalimentació de l'activitat agrària amb tota la resta d'activitats socioeconòmiques que s'articulen en el medi rural, i la comercialització en circuits curts que permet a la pagesia captar un valor afegit al seu producte que possibiliti la seva viabilitat econòmica. Si l'activitat agrària no és rendible per si mateixa se n'impossibilita la supervivència.

L'esfera sociopolítica té a veure amb l'espai on es prenen les decisions, com es prenen les decisions i les relacions de poder existents entre els diferents agents que intervenen en el sistema alimentari. Actualment són els *lobbies*, els supermercats i les grans distribuïdores agroalimentàries, els que prenen les decisions sobre el nostre sistema alimentari amb la connivència dels estats. L'agroecologia defensa que és la pagesia qui ha de ser al centre d'aquests espais de presa de decisions. Si es prenen mesures que la perjudiquen,

destruïm la baula indispensable del sistema alimentari, que és la producció.

Decidir sense tenir en compte la pagesia: això és exactament el que fem des de l'anomenada Revolució Verda, a mitjan segle passat, amb la suposada "modernització" agrària, altrament desagraïtzació i degradació del nostre sistema alimentari i dels nostres territoris en favor de la globalització alimentària, dirigida pels *lobbies* de l'agroindústria. Aquesta globalització alimentària, i l'aplicació de les suposades regles del lliure mercat a l'alimentació, és en gran part responsable de la destrucció de la pagesia. Un dels factors importants ha estat la importació a baix preu de productes agraris que es produeixen aquí –no parlo de pinya, cafè o cacau, que hem importat des de fa segles, sinó de tomaca, pebrot, patata...– a costa de l'explotació de la pagesia, les terres i les societats rurals de tercers països. Aquest impacte del sistema alimentari



BETH MAGRE

nant lloc a la creació d'estudis i universitats especialitzades a tot arreu. A Catalunya, hi arriba els anys 1980-1990, i els anys 2000 ja hi ha moltes organitzacions pageses, entitats i associacions que veuen com encaixa aquesta mirada en la seva, i fan seu el concepte de l'agroecologia des de llavors fins avui: la Coordinadora d'Agricultura Ecològica, Cal Valls, Vida Sana, l'Escola Agrària de Manresa, l'Assemblea Pagesa, la Xarxa Agroecològica de Catalunya, Ecoconsum, Ecollavors, el CRIC, la Xarxa de Consum Solidari i un llarg etcètera.

Adopten la lluita agroecològica com a seva, en un context en què l'agricultura, i encara més important, la pagesia desapareix al nostre país, com també la terra agrària fèrtil, un recurs no renovable que encapsulem amb ciment per construir-hi infraestructures, indústria i més. En paral·lel, la renda agrària no ha pujat, sinó que ha disminuït aquests darrers vint anys, la pagesia ven a preus per sota de cost per la pressió de l'oligopoli de la gran distribució alimentària, cada vegada volem pagar menys pels aliments, però paguem més per la roba, l'oci i els aparells tecnològics.

Tot això ha comportat tres grans problemes als nostres territoris: una manca de relleu agrari, el despoblament rural i la desaparició progressiva del mosaic agroforestal, darrerament en boca de tothom arran de l'incendi de la Ribera d'Ebre.

Necessitem promoure i mantenir l'activitat agrària als territoris rurals com a activitat productiva que possibiliti una ocupació digna, però també com a activitat que sosté la reproducció de la vida al medi

rural, vinculada a processos de transició agroecològica lligats a un territori. En aquest sentit més ampli, l'agroecologia és també una eina per assolir la sobirania alimentària que la Via Campesina defineix com "el dret de tots els pobles, comunitats i nacions a definir els seus propis sistemes de producció, transformació i distribució d'aliments, com també les polítiques agrícoles, pesqueres, alimentàries i de terra, de manera que siguin ecològicament, socialment, econòmicament i culturalment apropiades a les seves circumstàncies úniques; això inclou el veritable dret a l'alimentació i a la producció, la qual cosa significa que tots els pobles tenen dret a una alimentació innòcua, nutritivament i culturalment adequada, i als recursos per produir aliments i a la capacitat per mantenir-se a si mateixos i les seves societats".

L'agroecologia, en definitiva, defensa que la pagesia pugui viure de la seva feina de manera justa i sostenible, integrada en un medi rural viu i interconnectada entre si i amb el consum en una relació igualitària de respecte i d'interdependència. Al Maresme teniu unes quantes experiències que practiquen i promouen l'agroecologia: l'Hort d'en Pau a Alella, el Bròquil a Mataró, Aurora del Camp al Masnou, etcètera. Ara mateix, moltes s'han agrupat en una nova cooperativa anomenada Ecomaresme, en un exemple d'articulació de la petita i mitjana pagesia per compartir recursos, mancomunar serveis i prendre decisions de manera democràtica per contribuir a construir un sistema alimentari més just i sostenible. ●

globalitzat és justament el que va comportar el naixement de l'agroecologia al sud del món.

L'agroecologia neix als anys 1970 a l'Amèrica Llatina, de la mà de moviments socials camperols que s'oposen a l'espoli dels recursos alimentaris de les grans transnacionals de l'agroindústria, que imposen un model de producció capitalista i explotador i sistematitzen una extracció constant de recursos del sud cap al nord del món. Recursos imprescindibles per a la

vida dels camperols i camperoles, sense terra i indígenes dels països de l'Amèrica Llatina.

Aquest moviment arriba a Europa pel sud, a través d'Andalusia, on els jornalers del SOC el fan seu, i reivindiquen el seu dret a la terra, a menjar i a treballar, i on es crea l'ISEC -Institut Superior de Estudios Campesinos- amb seu a Còrdova. També en aquell temps creix a tot el món l'interès de l'acadèmia i les universitats pel fenomen de l'agroecologia, do-



Celler Castañé, des de 1971, més que una botiga. Espai de degustació on pots tastar maridatges a tota hora. Vins a copes combinats amb formatge, embotit o foie. Disposem d'una àmplia varietat de vins, caves i licors d'arreu del món. Assessorament professional del nostre sumiller.

Celler Castañé



Cada divendres, especial: TARDA DE TAPES

C/ Sant Genís, 1 - 08310 Argentona

Tel. 93 797 11 06 - www.cellercastane.com

Sequeix-nos a:



RENTAT ALELLA

NOU TREN DE RENTAT, MÉS SUAU I MÉS EFICIENT!



- TREN DE RENTAT AMB RASPALLS TÈXTILS
- 11 BOXES DE RENTAT A PRESSIÓ AMB AIGUA CALENTA
- ESBANDIT AMB AIGUA OSMOTITZADA, PER A UN ACABAT IMPECABLE

- MÀQUINA NETEJA TAPISSERIES
- MÀQUINA DE LÍQUID NETEJA LLANTES
- RESULTATS SORPRENENTS



Christ
WASH SYSTEMS



**Estem a la carretera d'Alella km. 1
08328 Alella
Al costat de la gasolinera BP**



Homs
interiorisme
CUINES I BANYS

Av. J. Roca Suárez Llanos, 43 Teià

Tel. 93 540 37 69

www.materialshoms.com



Hola.

Sabeu quina és la màxima rendibilitat en la venda del vostre immoble?

CONFIANÇA MASIFILL venda àgil amb avantatges gratuïts*

Administració de finques

Valoracions gratuïtes

Certificat Energètic i Cèdula d'habitabilitat imprescindible en la venda o lloguer

Inversió en publicitat

Acompanyament d'un advocat fins el final de la compra venda

* Per a habitatges en exclusiva

Resposta propera, solvent i personalitzada.

SOLUCIONS 360° - IMMOBILIARI - PATRIMONIAL - LEGAL - FINANCER

MASIFILL 
PATRIMONIA

Sarrià - Sant Gervasi / T 932 388 354 / Via Augusta, 118, baixos, 08006 Barcelona

Maresme - Alella / T 935 555 666 / C/ Balmes n° 7 baixos, 08328 Alella

www.masifill.com

La Badalona romana era una potència vinícola i exportadora de la Laietània



Descoberta una vil·la romana a Badalona.

Una gran vil·la dedicada a la producció de vi és la darrera troballa arqueològica de Baetulo. Aquesta troballa confirma que la producció i exportació de vi a Baetulo era la seva principal indústria. La Badalona romana era una autèntica potència vinícola i comercial.

TEXT: JORDI ALBALADEJO / FOTOS: MUSEU DE BADALONA. E. ESPEJO

Els darrers descobriments arqueològics corresponents al subsòl de Badalona, la Baetulo romana, ciutat fundada en el primer quart del segle I aC que formava part administrativa de la Laietània, són sensacionals. Per l'extensió i per l'aportació de materials i noves dades.

Així, aquest estiu ha estat notícia l'excavació d'una gran vil·la romana de més de 2.600 metres quadrats dedicada a la producció i l'exportació de vi que s'afegeix a unes altres vil·les descobertes anteriorment també relacionades amb el que, sens dubte, era la principal indústria de la zona aleshores. Un conjunt documentat per l'arqueologia urbana que dona consistència interpretativa a la potència vitivinícola i comercial de la ciutat i el seu territori d'influència, amb destinació a unes quantes zones de l'Imperi romà.

Cada vegada es té més coneixement de com a la Laietània, i en concret a Baetulo, una ciutat que centralitzava el vi procedent de les vil·les del territori circumdant i que va adquirir una pràctica comercial exportadora, es portava a terme un doble procés: l'organització del territori i el model d'exploració agrícola de les vil·les (un precedent de les masies); i el que segueix de la vinya a l'àmfora, recipient de terrissa per envasar productes alimentaris com oli, vi i salaons de peix (a cada producte alimentari, hi corresponia una forma pròpia), que després serien transportats amb vaixells. Àmfores amb vi de Baetulo s'han trobat en diferents derelictes com els descoberts per l'arqueologia submarina al cap de Creus.

Són conegudes unes quantes xarxes de transport marítim

amb destinació als mercats del Mediterrani. En referència al vi laietà de Baetulo, està estudiada la via que seguia la costa fins al port de Narbona, i des d'aquest lloc comercial, seguint el curs dels rius Garona, Roine i Loira, les àmfores eren distribuïdes per tot el territori gal fins a l'Atlàntic, i arribaven a la Gran Bretanya i al *limes* (frontera) germànic. Les troballes d'àmfores del model Pascual 1 amb la marca impresa a la vora de M. Porci -Marcus Porcius-, una marca amb un nombre significatiu d'unitats amfòriques a la ciutat -en la darrera vil·la descoberta, hi ha aparegut una reveladora inscripció epigràfica amb el seu nom- s'han documentat en uns quants centres consumidors d'aquests territoris. El seu cas confirma l'àmplia difusió que va experimentar el vi laietà entre mitjan segle I aC i el segle I dC. Posteriorment la competència dels mateixos vins

La prosperitat de Baetulo, des dels àmbits monumental, artístic i socioeconòmic, es relaciona amb la producció i comercialització del vi laietà

de la Gàl·lia va obligar a buscar nous clients i a reestructurar la xarxa comercial mediterrània. Arribava a la mateixa Roma per servir-lo a la població que omplia les tavernes de la ciutat, tot i que no es descarta que també es fessin vins més elaborats per a paladars més refinats.

La prosperitat de Baetulo, des dels àmbits monumental,

artístic i socioeconòmic, es relaciona amb la producció i comercialització especulativa del vi laietà que comptava també com a ciutats properes de referència amb Iluro (Mataró) i posteriorment Barcino (Barcelona), que va anar prenent cada vegada més importància administrativa, social i econòmica.

No és cap secret si es diu que el Museu de Badalona és un referent a escala catalana de recerca, exposició i divulgació especialment de Baetulo. Una institució molt valorada des de l'orgull local i territorial més proper -com l'àmbit vitivinícola de la DO Alella- fins a l'àmbit internacional, que permet a les seves instal·lacions de passejar per una autèntica ciutat romana sota els peus de la ciutat actual. Al subsòl de l'edifici del museu es poden visitar les restes de les termes i del *decumanus maximus*, un dels conjunts arqueològics d'època romana més importants de Catalunya. També s'hi pot veure l'exposició permanent, que mostra sobretot peces de la Baetulo romana, entre les quals destaquen la famosa Venus de Badalona, les pollegueres de la porta de la muralla de la ciutat i la *tabula hospitalis*. Situats molt a prop es poden visitar els espais romans museïtzats de la Casa dels Dofins, una domus benestant amb una zona d'activitat industrial relacionada amb el vi; hi ha en procés de museïtzació la Casa de l'Heura, també amb un espai vitivinícola; el jardí de Quint Licini, i el conducte d'aigües.

El perquè de les darreres troballes

En els darrers quinze anys, a Badalona es duu a terme el des-



Espectacular llàntia de terracota en forma de gladiador.

envolupament d'un conjunt de projectes urbanístics que s'havien anat allargant en el temps. Estan destinats a una renovació i millora urbanística amb l'objectiu de refer, revitalitzar i connectar diferents barris, per ampliar el centre de la ciutat.

En aquest context, prèviament al començament de les obres, bé perquè l'espai forma part del subsòl protegit de la ciutat romana o bé perquè hipotèticament són zones amb restes arqueològiques, han estat descoberts diferents jaciments que correspondrien a edificacions fora dels murs de l'antiga ciutat romana o, en el cas del que ha emergit al turó d'en Rosés, per damunt de l'autopista C-31, amplien els límits urbanístics de la ciutat romana perquè s'ha trobat un tram superior del *cardo maximus* (carrer principal que es creuava perpendicularment amb el *decumanus maximus*).

Situem tres zones excavades els darrers anys que permeten ampliar el coneixement de la potència productiva del vi laietà a Baetulo. Cronològicament, cal



Inscripció de Marcus Porcius, el gran productor local de vi que va distribuir el seu producte per tot l'Imperi.

esmentar primer en el marc de la transformació urbana de la coneguda com a Illa Fradera a la plaça Pompeu Fabra, on arriba la L2 del metro, l'excavació corresponent als anys 2008-2009 en què es va descobrir un gran centre terrisser amb sis forns per fabricar àmfores (anteriorment s'havia trobat un centre productor d'àmfores de forma Pascual 1 a la vil·la de Can Peixau l'any 1996; i que respondria a l'increment de vi de la Laietània cap als mercats extrapeninsulars) i una necrò-

Marcus Porcius és un personatge històric considerat el gran productor local de vi, que va distribuir per tot l'imperi entre mitjan segle I aC i el segle I dC.

polis. També en un context de canvis urbanístics i d'obertura del nou vial lateral de l'autopista C-31, les troballes arqueològiques dels anys 2016-2017, prèvies a la construcció del vial, van fer aflorar dues domus (cases benestants, amb mosaics i parets amb policromia), espais d'activitats artesanals, sitges d'emmagatzematge, 200 rases de vinya romana i una peça artística singular: un cap esculpit de Bacus, déu del vi, de la vinya, del teatre i de la rauxa. Finalment, aquest estiu, des-

prés d'uns quants mesos de treball, tot i que partint d'una hipòtesi de l'any 2008 i una primera excavació del 2012, s'ha donat a conèixer la descoberta d'una vil·la romana de grans dimensions a l'antiga fàbrica tèxtil coneguda com l'Estrella, espai ara lliure destinat a una nova zona residencial a desenvolupar.

La darrera vil·la romana excavada

La intervenció arqueològica en marxa aquest estiu al solar de l'Estrella ha permès documentar una vil·la romana de 2.633 metres quadrats. Es tracta d'una gran explotació agrària, situada a escassos 500 metres del recinte emmurallat de la ciutat de Baetulo, en la qual es localitzen, a més de l'edifici principal, diferents zones productives relacionades amb les feines agrícoles: un conjunt de sitges –utilitzades per emmagatzemar cereals o llegums–, quatre dipòsits –dos amb una capacitat de milers de litres (un dels quals amb una capacitat de 70.000 litres)–, un camp de *dolia* –contenidors ceràmics de gran capacitat que es podien utilitzar per fermentar el vi– i un gran edifici que podria servir de magatzem i fins i tot d'habitatge dels treballadors. A la vil·la, els propietaris no hi viurien directament, sinó que la controlarien, i podrien tenir una habitació o dues d'ús temporal.

La nova vil·la descoberta, situada al *territorium* de Baetulo, és lògic pensar que es tractava d'una important explotació vitivinícola que, gràcies a la troballa d'una inscripció, podríem relacionar amb Marcus Porcius, personatge històric considerat, a partir d'unes quantes referències documentades, com el gran productor local de vi que va distribuir per tot l'imperi entre mitjan segle I aC i el segle I dC.

L'excavació, realitzada en extensió al solar de 4.395 metres quadrats, també ha posat al descobert elements constructius romans que, a falta de l'estudi posterior, semblen tenir connotacions funeràries. D'altra banda, s'ha recuperat material ceràmic del segle V

que permetrà elaborar un discurs sobre una època de la qual no hi havia gaire informació fins al moment, i una espectacular llàntia de terracota en forma de gladiador, amb una factura molt detallista. Una peça única a Catalunya que, com l'escultura del cap de Bacus trobat a l'excavació del lateral de la C-31, forma part dels nous tresors de Baetulo.

També s'han documentat estructures que van fins a l'època moderna, de manera que

podem parlar d'una ocupació humana continuada en aquest indret.

Com que l'àrea excavada és molt àmplia, les restes documentades tindran un tractament diferenciat, depenent del seu estat de conservació, del seu valor patrimonial i del projecte a executar. S'està a temps, doncs, d'una proposta respectuosa. Quant a la gran quantitat de material recuperat, passarà a formar part del fons del museu. ●



Algunes de les estructures aparegudes durant els treballs d'excavació a la zona coneguda com l'Estrella.



A més de l'edifici principal, s'han localitzat diferents zones productives relacionades amb les feines agrícoles.

L'adrogueria del 1690, un 'colmado' ben peculiar

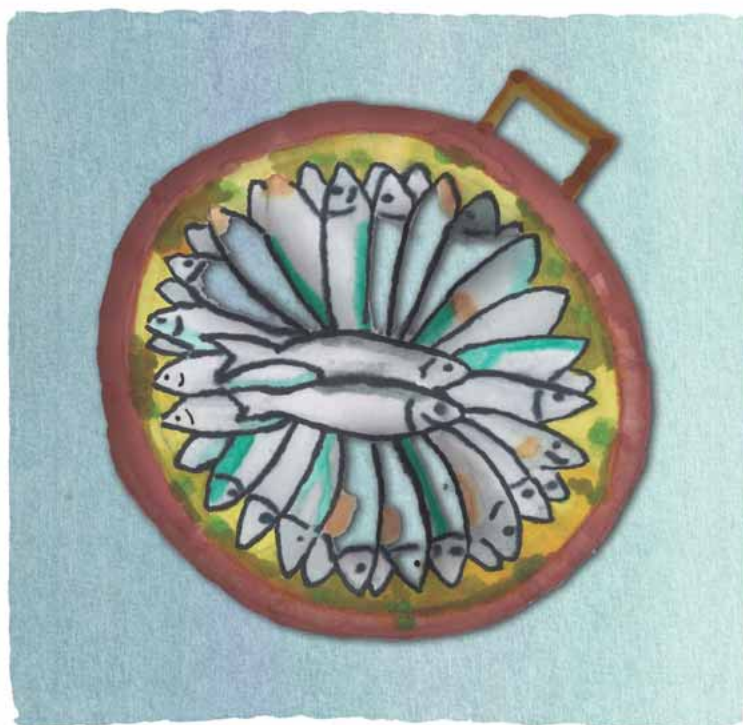
TEXT: CRISTINA ARMENGOL

Avui els impostos derivats de la construcció són la principal font d'ingressos dels ajuntaments de la zona. Però no sempre ha estat així. La història ens demostra que hi ha alternatives. Potser no es tracta de tornar enrere, però qui sap si una ullada a l'Alella del final del segle XVII ens pot servir d'inspiració.

Aleshores l'arrendament de béns i monopolis constituïa una entrada regular de primera magnitud per al comú, l'antecessor dels municipis actuals. Al llibre del consell de la Universitat de Sant Feliu d'Alella, conservat a l'Arxiu Parroquial, hi ha les tabes dels arrendaments d'alguns d'aquests béns i negocis, és a dir, els plecs de condicions que els regien i que ens permeten entendre les necessitats elementals de la col·lectivitat de l'època. Aquests lloguers variaven segons els municipis. A Vilassar, per exemple, n'eren cinc: carnisseria, fleca, taverna, aiguardent i neu, i pesca salada; a Olesa, a la mateixa època, s'arrendaven entre més la mesura de les olives, la taverna, el forn, la neu, el tabac i l'aiguardent, la carnisseria, la farina, la fleca, la taba de la verema i els fems de corral dels animals de la vila. Segons com, si el municipi en disposava, també es podien arrendar els hostals, els molins, els pous de gel i fins i tot l'oli i el sabó. A Alella, de dimensions més modestes, els lloguers van agrupar-se de la manera següent:

-per una banda, la fleca (amb les farines), la taverna, l'aiguardent i la neu (que venia del Montseny);

-per una altra, la carnisseria i les pastures (s'explicita ben bé on es trobaven, a més de les condicions de pasturatge dels



HELENA JULIAN

Entre els productes que es podien trobar a la botiga alellenca del 1690 hi ha l'oli, la sal, el bacallà, la tonyina salada, les arengades i les sardines salades i confitades.

animals i de comercialització de les carns);

-i, per últim, però molt important, la botiga i la gabella (impostos de compra i venda sobre els productes de primera necessitat), que veurem tot seguit.

El consell, format per jurats, síndics, el clavari -tenia les claus de la caixa i unes funcions similars a les d'un tresorer- i els oïdors de comptes -que en fiscalitzaven la feina-, podia cobrar de cop o a terminis l'explotació d'aquests establiments, que havia de renovar-se anualment. Els pagaments es feien sempre en dates assenyalades com la festa major, per Nadal o bé per la festivitat del sant patró.

El comú, responsable darrer dels negocis, en fixava l'import del lloguer, però no només això: també decidia quins productes

havien de proveir, el preu final de venda i uns estàndards de qualitat variables segons els casos. Si algun dels arrendataris incorria en mala praxi -que tant podia ser no disposar d'algun dels aliments estipulats com, en el cas de la carnisseria, inflar els pulmons perquè les bèsties semblessin més grosses o fer trampes en els pesos-, s'establiren tot un seguit de multes que calia fer efectives. Si a la botiga no hi havia algun dels aliments bàsics, el seu responsable havia de pagar tres lliures.

Però quins eren els productes que podíem trobar a la botiga alellenca del 1690? Heus-ne aquí la llista: oli, sal, bacallà, tonyina salada, arengades, sardines salades i confitades, congre sec, civada, faves, ordi, mill, pebre, canyella, salses fines i comunes, sucre, arròs, clavells

d'espècie, nou moscada, midó, avellanes, mel, cansalada, sagí salat, cotó de blens, llucquets, sabó, pólvora, perdigons, bales, tabac de fum i de pols, claus, candeles de seu, etc.

La vàlua de la llista es basa, a banda donar-nos una idea acurada de les necessitats i l'alimentació de l'època, en el fet que es detallen els preus de cadascun d'aquests productes. En això, i en el que no hi apareix: on són els productes d'horta, els frescos? Hem de deduir que cada veí els aconseguia del conreu de la terra. El consell exercia un control exhaustiu sobre tot allò que es comprava i es venia i establia prohibicions com ara la de comercialitzar el vi que cada casa produïa, la qual cosa ens fa pensar que era una pràctica habitual que anava en contra dels interessos del comú, que en l'intercanvi entre particulars no es beneficiava de l'impost pertinent. El contracte també explicitava la prohibició, adreçada als vilatans, de vendre a la menuda cap dels articles que es poguessin trobar a la botiga, sota pena de cinc lliures. Hi havia alguna dispensa -en el cas del gra, per exemple-, però sempre s'indicaven les quantitats màximes que es podien comercialitzar sense incórrer en una falta.

Avui aquesta tirallonga de productes ens pot fer una certa gràcia, com si fos extreta d'un relat costumista o d'una botiga d'aquelles que apareixen als westerns, en què tant pots comprar betum per a les botes com una llauna de sardines o munició per al revòlver. Però superada la impressió que causa el pas del temps, hi ha una cosa que preval al llarg dels segles: la voluntat de control del municipi, de l'estat, del govern a l'escala que toqui, sobre l'economia i els intercanvis. No se n'escapa ningú. ●



HAMELIN-LAIE

INTERNATIONAL SCHOOL

GRUP SAS



Ensenyament

Nursery (de 0 a 3 anys)
Educació Infantil (de 3 a 6 anys)
Educació Primària (de 6 a 12 anys)
ESO (de 12 a 16 anys)
Batxillerat Nacional
Batxillerat Internacional

Característiques

Multilingüisme (anglès, castellà, català, francès, xinès, alemany)
Atenció individualitzada
Metodologia activa
Estimulació primerenca
Formació integral: valors, habilitats, alt nivell acadèmic, art, música...

Serveis

Autocar
Menjador (cuina pròpia)
Extraescolars (dansa, música, idiomes, esports, robotix...)
Gabinet psicològic



Residència per a estudiants de programes internacionals
Intercanvis internacionals

Escola d'idiomes de 8h a 21h:
anglès, castellà, català, francès, xinès, alemany, rus, italià



www.hamelinlaie.com





CASAMENTS

Fes realitat el casament que sempre has somiat a la nostra finca vitivinícola. Com si l'haguéssim portat des de la Toscana, però a només 16 km de Barcelona, amb vistes al mar i a les vinyes.



ANJO
Construccions Andreu i Pijoan SL

Rbla Àngel Guimerà 50
08328 Alella

tel 93 555 40 61
fax 93 540 06 86
info@anjoconstruccions.com



fablan's estilistes
HOME - DONA

- Productes de primera qualitat · Especialistes en extensions
- Les últimes tendències en moda
- Recollits · Manicura i Depilacions Facials

· Tractaments més complets per al teu cabell · Tècniques de maquillatge

Rambla d'Àngel Guimerà, 25 · Tel. 93 555 91 21 · fablan_s@hotmail.com

RESTAURANT



MENÚ DIARI 12,90 €

MENÚ ESPECIAL PER A GRUPS
CUINA DE MERCAT

SUGGERIMENTS SETMANALS

Àmplia terrassa
LOCAL CLIMATITZAT



Segueix-nos a
facebook.com/restaurantlanau

Dilluns tancat
De dimarts a diumenge: 9.30 a 17h
Divendres i dissabtes obert al vespre, prèvia reserva

Riera Principal 58/60 - 08328 Alella - Telf. 93 555 23 18



la
DO.
TASTETS D'ALELLA

*Aquí quiseu!
Autèntica cuina
de mercat!*

Mercat Municipal d'Alella
Tel. 629 73 98 03

TA

TALLERS ALELLA

Miquel Alcalde i fills, s.c.p.
Treballs de manera en general
Serralleria i de Forja

Carrer del Mig, 17
08328 Alella
(BARCELONA)

Mòbil (Elias): 627 575 018
Mòbil: 661 727 119
tallersalella@hotmail.com



DOG SHOW-ALELLA

**PERRUQUERIA CANINA
COMPLEMENTES
ALIMENTS**

Carrer Balmes, 6 08328 ALELLA TEL. 93 555 52 12 • 93 540 34 05

friselina

Classes de labors. Informate'n!

Anselm Clavé, 37 Alella - Tel. 93 555 16 30 - friselina@friselina.cat



Venda, reparació
i muntatge
de pneumàtics

mecànica de l'automòbil

Folch i Torres, 9 · Alella · Tel. 93 555 93 19

- Canvis d'oli
- Corretges de distribució
- Tubs d'escapament
- Enllumenat
- Refrigeració
- Aire condicionat
- Frens
- Bateries
- Diagnosi electrònica
- Amortidors
- Transmissions
- Sistemes de seguretat
- ITV

Horari de dilluns a divendres de 8.30 a 13 i de 15 a 19 h



QUEVIURES FONT

CAN JANA DESDE 1888

Fruites i verdures d'Alella · especialitats de temporada

Plaça de l'Ajuntament 5 · Alella · 93 555 23 92
Encàrrecs i servei a domicili



Segueix-nos a

**PILAR
XARRIÉ**

CENTRE D'ESTÈTICA

Passatge Cal Músic, 1, 1r 1a

08328 Alella · 93 540 02 51

ASAD
 Apoyo Socio-Sanitario y
 Asistencia a Domicilio, S.L.



Servei d'atenció domiciliària
i hospitalària les 24h

Personal titulat i qualificat

Servei de qualitat i
tracte personalitzat

Empresa reconeguda per la Generalitat de Catalunya per a la
prestació de serveis de la llei de dependència.

**TRUQUEU-NOS EXPLIQUEU-NOS EL VOSTRE CAS
I US DONAREM LA SOLUCIÓ QUE NECESSITEU**

Plaça Antoni Pujadas i Nirell, 9B • 08328 Alella (Barcelona) • Tel. 93 540 28 37 www.asadsl.com

Distribuidors
oficials
HOME MOTION BY
somfy
K-LINE

ATA
ALUMINIS TÈCNICS ALELLA

Plaça d'Antoni Pujadas, local 8 Tel. 93 540 84 00 Alella
www.aluminisalella.com aluminisalella@gmail.com



**PREMIUM
HOUSES**

Excellence Real Estate



Tel. 93 540 22 22
www.premiumhouses.com

CLINICA DENTAL

Vera

Dr. Jose M^a Araujo

Llicenciat en Odontologia · Màster Implantologia · E. Superior d'Implantologia de BCN

Odontologia General · Implantologia i Estètica · Periodòncia · Ortodòncia · Servei d'Ortopantomografia

Plaça Antoni Pujadas n° 14 Tel. 93 555 49 71

20% dte. en tots els tractaments

El Raco d' Alella

BAR - CAFETERIA

Torrades i amanides

Plaça d'Antoni Pujadas, 10B · 08328 Alella
elracodalella@gmail.com · Telèfon: 93 540 34 51

Parera

I ara...
 esmorzars Parera!
 Mini + cafè o
 refresc: 2,75€



CAFETERIA · CERVERERIA · SALSITXERIA

Plaça d'Antoni Pujadas, 5, local 5 · Tel. 93 768 64 21

manunofu
 Obres i Reformes

Manel Nofuentes

Doctor Faus, 26, 2n 2a · Alella
 Tel. 679 785 534 · manunofuoir@gmail.com



**Ferreteria
Jordi**



Torrent Vallbona, 7
 Tel. 93 555 41 36
 • 08328 Alella

www.ferreteriajordi.com



Cut Me Perruquers
 (unisex)

C/ Santa Eulàlia, 4
 Alella (Barcelona)

Tel: 93 540 33 90
 Facebook: [cutmeperruquers](https://www.facebook.com/cutmeperruquers)

CAL BARQUER

Plaça de l'Ajuntament, 9 / Tel. 93 750 56 79 / Alella

Horari: Dilluns i dimecres, de 9 a 17h. Dimarts tancat.
Dijous, divendres i dissabte, de 9 a 1h am. Diumenge de 10 a 17h.



Roba i Complementes

Santa Eulàlia, 2 Alella Tel. 93 555 49 61

De Antaño

mobles · interiorisme · decoració



Sta. Teresa, 3 · Alella · Tel. 935403009
www.deantanomobles.blogspot.com

Jijonenca

Alella

BONA FESTA DE LA VEREMA 2019

Tractem casa vostra com si fos la nostra
www.totespai.com · 935 40 03 21
C/Santa Eulària, núm 2 · Alella



Plaça de l'Ajuntament, 6, Alella, 931 714 609 @daviddavidalella

david david

professional hair studio



ELS GARROFERS

INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

Antoni Borrell, 13 · 08328 Alella · 93 540 17 94 · 696 407 763

Joieria - Relotgeria

PEÏMA



Tallers propis de joieria i relotgeria

Plaça de l'Ajuntament, 9 · 08328 Alella · Tel. 93 540 87 47 · mayteclan@hotmail.com

CLARET

El nou vi de Papers de vi

Papers de vi

ALELLA DENOMINACIÓ D'ORIGEN



PVP
10 €

www.papersdevi.cat



espai

de psicologia
per l'infant, l'adolescent
i la família

- Psicologia clínica
- Reeducació cognitiva
- Logopèdia
- Psiquiatria infanto-juvenil
- Teràpia familiar i de parella

C/ Gurri, 6. 08328 Alella · T. 606 42 52 22
email: gemmapou@movistar.es / www.espaialella.com



charol
CALÇAT & COMPLEMENTS

sabateria dona, home i nen
bosses i complements
servei de reparació de calçat i varietat en plantilles
calçat escolar (descomptes especials)

607 710 686 · Torrent Vallbona, 8 · 08328 Alella · charolsabateria@gmail.com

ARREL

COMPRA-VENDA I LLOGUER DE FINQUES

Àngel Guimerà, 56 · Tel. 93 540 14 65 · www.arrel.com



excavacions
ALELLA S.L.

- excavacions per a la construcció
- moviments de terres
- servei de contenidors i sacs



Santa Teresa, 3 · 08328 Alella

tel. 93 540 30 09



Santa Madrona, 4 - Alella
Tel: 93 540 25 46



Deixa'ns descobrir
la bellesa que hi ha en tu.

SWEET SOUL

- ESTÈTICA I BENESTAR -

Pl. d'Antoni Pujadas, Local 13 B
08328 Alella_BcN
679 710 451 // sweetsoul.cat

glaçmoda

alella · torrent vallbona 5 · 935558609

PERRUQUERIA
GEMMA

Anselm Clavé, 13 TEL. 686 457 734
08328 ALELLA



OBRES i REFORMES
ALELLA S.I.

REHABILITACIÓ INTEGRAL DE L'HABITATGE · PROJECTES I INSTAL·LACIONS

Sant Josep de Calassanç 37 - 08328 Alella - Tel. 93 540 50 56 - alella@obresireformes.com

FORMAT

Serveis informàtics • Centre d'estudis

Reparació de PC's.
Serveis integrals a mida.
Assessorament i manteniment informàtic.
Cursos d'informàtica i idiomes per a nens i adults.
Reforç escolar.

Segueix-nos a [facebook](#) i [twitter](#)

Rbla. Àngel Guimerà, 31 - Alella - 93 540 82 81 - format@canalmareme.com - www.webformat.cat

VERMUTERIA XAVI ESTRANY

VERMUTS • APERITIUS • VINS D'ALELLA A COPES
TAPES • IBÈRICS • FORMATGES • "PINXUS"

[f](#) calestranyaella [i](#) vermuteriavaxiestrany

Carrer del mig 30, Alella



Contacte

C/ Comas 4, Alella
Telf. 934 996 917
[@seialella](#)

Vine a
veure'ns!
-10% en la
primera
compra



SEI MODA



L.E.S.
IDIOMES

CURSOS
D'IDIOMES

Per a nens a partir
de 3 anys

Joves i adults

Aquest Centre Preparador presenta
candidats als exàmens oficials

Cambridge English
a través de

Exams Catalunya

Cambridge English Exam Centre (E843)

Platinum Exam Centre
of the Year 2013

93 540 15 24

C/ Sant Isidre 13 - Alella [f](#) [info@lesidiomes.com](#)
[www.lesidiomes.com](#)

Galeries Alella . c/ Santa Madrona, 8



Tel. 93 540 27 74

**PERRUQUERIA
LIÒTRIC**

HOME I DONA

Horari: de 9 a 13 i de 15 a 19h
Dilluns tancat. Dissabte de 9 a 17h



BAR - RESTAURANT
VIÑALLONGA

Rambla d'Àngel Guimerà, 28 - 08328 Alella - Tel. 93 540 01 26

LM PINTORS

Pintura Decorativa,
Façanes, Locals,
habitatges...

Lluís Martí, pintors

C/ Canonge, 14 (Alella)

Telf. 617 28 86 67 - [www.LMpintors.com](#)



TALLER GRANÉ SC

més de 40 anys al servei de l'automòbil

Reparació d'automòbil Benzina i Dièsel
Manteniment i Revisions

- Canvi d'oli
- Filtres
- Bateria
- Amortidors
- Frens
- Revisió Pre ITV
- Autodiagnosi
- Corretja distribució

HORARI:

De dilluns a divendres
de 8.30 a 13.30h
i de 15 a 19h

C/Comas, 12 Tel. 93 540 31 41 [tallergrane@gmail.com](#)

ca

Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

[www.arietalis.com](#)

[www.arietalis.com](#)

CELLER: Tel. 93 540 03 41 - Fax: 93 555 64 19

TAVERNA: Tel. 93 555 64 19

Carrer de la Riera Fosca, 28-30



CANSALADERIA

Empedrat del Marxant
Tel. 93 555 23 42



Tenim menjar sense gluten

Properes guardies:
SETEMBRE: Dies 7, 8, 11, 28 i 29

Tel./Fax: 93 540 23 42 · Farigola, 12 ALELLA · farmacia@martinezsole.com

HORARI: Matins: 9 a 14h · Tardes: 16.30 a 20.30h · Dissabtes: 9 a 14h



FINQUES
CEBRIAN
www.finquescerbrian.com

93 555 14 47

centre d'alt
de psicologia
i logopèdia
d'alella

Un equip humà i professional
orientat a l'atenció
d'infants, adolescents i adults

hores concertades

c/ Ribas, 5 Alella · tel. 93.540.89.71 · www.centredalia.cat · centredalia@centredalia.cat



VIN Angel Guimerà, 30 · 93 555 21 41 · ferranaymar@ferranaymar.net

PARXET



Cascos, guants, accessoris ...

VENDA I REPARACIÓ DE MOTOS I BICICLETES

Sant Josep de Calassanç, 12 · Telf. 93 555 14 93 · 08328 Alella · www.alellamotors.cat



JOAN

www.florsjoan.com

Telèfon: 615 86 08 22

envia flors a domicili online

segueix-nos!  



miquel soto

pintura i decoració

C/ Cervantes, 26. Alella 08328 (Barcelona)
Tel. 935 555 916 / Mòbil. 627 080 224



ANNA PONS ABELLA

Osteòpata D.O.
Diplomada en fisioteràpia
Col. Núm. 4001

OSTEOPATIA
ALELLA

Carrer de les Heures, 15 · 08328 Alella · Tel. 608 129 832

Horari:
De 9.30 a 14h i de 16.30 a 20.30h
Dissabtes: de 10 a 14h
cvaella@gmail.com
URGÈNCIES: 619 79 08 04



Torrent Vallbona, 10 · Tel. 93 540 33 76 · www.veterinarisalellaicabrils.com

FLEQUES I PASTISSERIES



Rbla. Àngel Guimerà, 40 · Alella
Tel. 93 555 68 67 · www.lapetitamallorca.cat



Camí Ral, 151 | 08390 Montgat
Tel. 934 692 506 · www.fondamarina.com



Torrent d'en Puig, 11, 08358 Arenys de Munt
Tel. 93 795 01 14 · <https://lerarestaurant.com>

RESTAURANTS



Empedrat del Marxant, 9 · Alella
Tel. 93 750 56 79



Passeig d'Antoni Borrell, 13 · Alella
Tel. 93 540 17 94 - 696 407 763



C/ Roger de Flor, 43 · El Masnou
Tel. 93 555 01 88 · www.restauranteorfila.es



Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella
Tels. 93 540 77 73 · 93 555 28 84
www.cancabus.es



Mercat Municipal · Alella · Tel. 629 73 98 03
Facebook i Instagram: ladoalella



Av. del Maresme, 21 · El Masnou
Tel. 93 540 92 66 · www.tresmacarrons.com



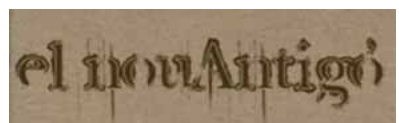
Parc Serralada Litoral · Premià de Dalt
Coordenades Google: 41.5178483 2.3367526
Tel. 93 103 40 16 Instagram: catalansrestaurant



Carrer Gran, 28 · Argentona
Tel. 93 707 40 78 · Facebook: LaNovaFonda



Carrer Major, 25 · Santa Coloma de Gramenet
Tel. 93 386 52 66



Pl. Sant Jaume · Teià
Tel. 93 540 04 23



Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella
Tel. 93 540 46 61 · Facebook: La Vinicola d'Alella



C/ Sant Genís, 1 · Argentona
Tel. 93 797 11 06 · www.cellercastane.com



C/ Itàlia 50
Mercat Municipal del Masnou



Riera Principal, 58-60 · Alella
Tel. 93 555 23 18



Selecció de vins
C/ Àngel Guimerà, 12, baixos · El Masnou
Tel. 93 540 29 53 · www.cellerdelmar.com

VINATERIES / ENOTEQUES



Rbla. Àngel Guimerà, 60 · Alella
Tel. 93 180 66 78



C/ St. Antoni, 9 - Vilassar de Dalt - Tel. 937 308 226
labodeguetadevilassar@gmail.com



Rbla. Àngel Guimerà, 30 · Alella
Tel. 93 555 21 41



Riera Fosca, 28-30 · Alella
Tel. 93 540 03 41 · www.varietalis.com

món la cata
VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

Ps. Can Jalpí s/n · Arenys de Munt
Tel. 93 793 75 09 · www.monlacata.com



C. del Mig, 30 · Alella · Facebook: calestranyaella
Instagram: vermuteriaxaviestrany

EMOCIONS
SORLI

Pl. Can Nolla, 1 · Vilassar de Dalt
Tel. 93 753 71 84



Ps. Roman Fabra, 25 · El Masnou
Tel. 93 178 22 97 · www.elrebotdelsentits.es

Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella
Tel. 93 555 28 84 · www.espaidivi.es



VINS J. CARRERAS, S.C.P.
La seva botiga del vi i el cava

Francesc Macià, 66-68 · Badalona
Tel. 93 387 16 96

**Vols anunciar
el teu negoci
en aquesta
secció?**

Truca'ns al
654 40 40 43

Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Visibilitzar la DO Alella, els seus vins i els seus protagonistes és el nostre objectiu fonamental.

Combinar-ho amb el gaudi, la cultura i l'alta cultura permet convertir una revista d'escala local en una revista d'interès general. Perquè, com la cultura catalana, el vi d'Alella també és singular i universal.

www.papersdevi.cat



45a Festa
de la Verema
d'Alella



4-14
Setembre
2019