

Papers de vi

Núm. 89 · Estiu 2024

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

PREGUNTA 1
Quina és la vinya més gran de la DO Alella amb 6 hectàrees i 3.715 metres quadrats?

- a) Una vinya de pansa blanca de la Roca del Vallès
- b) Una vinya de moscatell d'Alexandria a Badalona
- c) Una vinya de pansa blanca a Tiana

Descobreix la DO Alella: El Gran Joc de Preguntes i Respostes

Entrevista amb Carme Ponsa, presidenta del Consorci de Turisme del Maresme

Descobreixen a Alella un nou jaciment d'època romana vinculat a la producció de vi

La Mostra Gastronòmica de Cabrils amplia programació i incorpora nous espais



LA CUINA DEL PORT

CUINA CREATIVA DE MERCAT
AMB DELICIOSOS PLATS
DE MAR I MUNTANYA


PORT DE MATARÓ
Vial de Ribera
Passeig del Callao, S/N, local 11 12 13
08302 Mataró

lacuinadelport.com
Tel. 699 598 938
@ lacuinadelport

Dinars
De dimecres a diumenge
De 13 a 16 h

Sopars
De dimecres a dissabte
De 20 a 23.30 h



FAMÍLIA PUJOL-BUSQUETS
ALTA ALELLA  CELLER DE LES AUS



📅 Diumenge 28 de juliol
Visita amb maridatge de cuina catalana
🕒 11:00 - 13:00 h



📅 Dijous 18 i 25 de juliol & 1 i 8 d'agost
Vespres acústics a Alta Alella
🕒 19:30 - 22:30 h



📅 Dijous 5, 19 i 26 setembre
Sopar maridatge i visita
🕒 19:00 - 22:00 h

Especial
verema del
Cava



📅 Dissabte 7 i Diumenge 8 de setembre
Wine Bar i DJ Set
🕒 11:30 - 14:30 h



📅 Dissabte 14 de setembre
Microteatre entre vinyes
🕒 18:00 h, 18:30 h o 19:00 h



📅 Diumenge 22 de setembre
El Raïm inquiet: visita familiar teatralitzada
🕒 11:00 - 14:00 h



📅 Activitat recurrent
Visita amb degustació
🕒 Consultar horaris

Gaudeix de la cultura
del vi i el cava!



Reserva ara!



📅 Activitat recurrent
Visita maridatge de pernil Ibèric i formatge
🕒 Consultar horaris



Il·lustrem la portada amb aquesta imatge de la vinya del turó de Galceran (Alella) amb el mar al fons.
Foto: Òscar Pallarès

- 05 GLOPS
- 10 ENTREVISTA. **Carme Ponsa, presidenta del Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme**
- 13 ACTUALITAT. **Una nova 'cella vinària' a Alella**
- 14 ACTUALITAT. **La Mostra de Cabrils es renova**
- 16 ACTUALITAT. **Conversem amb Lluís Ribas, regidor responsable del Maridatge dels Sentits de Teià**
- 21 ACTUALITAT. **Patates Corominas: futur incert per a un símbol de la gastronomia popular badalonina**
- 24 VINFOGRAFIA. **El Badiu 2023**
- 28 ACTUALITAT. **Entrevista amb Pedro Calero, director de l'Escola Agrària de Cabrils**
- 32 EL JOC. **Descobreix la DO Alella: El Gran Joc de Preguntes i Respostes**
- 34 ACTUALITAT. **Immensament menuts**
- 37 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **Un castell amb un far terra endins, la singular rebuda d'Arenys de Munt**
- 42 PERSONATGE DO ALELLA. **Margarita Oliva, l'escultora de paraula dolça que despatxa vins al Xarel·lo**
- 46 VINYES SINGULARS. **Vinya de Can Batllori**

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat

Papers de vi és un projecte de l'Associació Cultural Revista Alella ideat per **Montse Serra**

2,5 euros
Dipòsit legal: B-47.946-2009

ACPC
Associació Catalana
de la Premsa Comarcal



Amb el suport de:



Can Matons inaugura l'estiu amb un Pink Tardeo a l'Hotel Arrey Alella

El 23 de maig es va donar el tret de sortida oficial a l'estiu a l'Hotel Arrey Alella de la mà de Can Matons. Els jardins a l'entorn de la piscina van acollir una nova edició de la festa Pink Tardeo, en que gairebé un centenar de convidats, vestits amb alguna peça de roba o algun detall de color rosa, van poder gaudir de la música d'un DJ i tastar la nova anyada (2015) del Titiana de Can Matons Pinot Noir, així com altres vins rosats dels cellers de Raventós Codorníu.



Can Reon reactiva la programació artística

El 9 de juliol la masia tianenca de Can Reon va acollir el concert del guitarrista John Scofield i el contrabaixista Dave Holland, dues de les figures més destacades del jazz. El recital, l'únic que han ofert a l'estat els dos músics alhora, va tenir lloc a l'era de la masia i va ser una bona ocasió per tastar el primer vi que surt de la finca, un negre de garnatxa negra i sumoll. Recentment Can Reon ha anunciat també la celebració de la segona edició del Can Reon Festival, que tindrà lloc el 27 i 28 de setembre. La personalitat de Clara Peya, la mística techno de Gregotechno, una *masterclass* de Lucia Galdona i una experiència gastronòmica de l'artista Nina Backman i el xef Sami Tallberg en són algunes propostes.

El restaurant l'Era celebra els trenta anys

El restaurant l'Era d'Arenys de Munt celebra els trenta anys de l'obertura amb una gran festa. Els seus responsables han organitzat una gran celebració el 27 de juliol amb activitats durant tot el dia, com ara un torneig de pàdel, un vermut amb música en directe, un espectacle de màgia de Jordi Pota, punxadiscos i un sopar a la fresca amb la presència de cellers amics del restaurant i vins de la DO Alella.

Bones xifres d'assistència al Tast Tiana

El Tast Tiana, celebrat al municipi maresmenc a mitjan juny, ha venut aquest any 4.916 tiquets de degustació de plats i vi. Els tiquets inclouen les tires de tast i vins i els tiquets individuals, així com els tiquets d'ampolles i copes. Això representa 368 tiquets més que l'edició del 2023, però 246 menys que el 2022, la més multitudinària dels darrers anys. L'alcalde, Isaac Salvatierra, valora molt positivament l'edició: "La sensació és que estava tot molt més esponjat i la percepció de la gent és que no hi havia aquelles cues atapeïdes que potser hi havia anys anteriors." "És una prova que hem optimitzat l'espai".



Carme Ruscalleda i Pitu Roca, reconeguts amb els Premis Bite

El Teatre Nacional de Catalunya va acollir el 27 de maig la segona edició de la Gala Nacional de l'Enoturisme i la Gastronomia. Durant l'acte es van concedir els premis Mos per la difusió de la cultura culinària i vinícola catalana a la periodista Trinitat Gilbert, al propietari del Restaurant Set Portes Paco Solé Parellada, a l'escriptor especialitzat en enoturisme Lluís Tolosa i al col·lectiu Dones del Vi. També es van lliurar els premis Bite, que reconeixen la mateixa tasca a escala internacional, al sommelier d'El Cellar de Can Roca Josep Pitu Roca i el Bite d'honor a la xef Carme Ruscalleda.



Alta Alella triomfa als Decanter World Wine Awards

L'Alta Alella Mirgin Exeo Evolució+ 2004 ha estat seleccionat entre més de 18.000 vins de 57 països i es consolida com un dels cinquanta millors vins del món segons el criteri del prestigiós concurs Decanter World Wine Awards. Es tracta de l'únic escumós de l'estat que té la màxima categoria. "El nostre objectiu sempre ha estat crear vins que expressin la singularitat del nostre terrer, amb un fort compromís amb la qualitat i la sostenibilitat. Aquest premi confirma que anem pel camí correcte", explica Mireia Pujol-Busquets, directora adjunta d'Alta Alella.



The Tyets parlen de 'Papers de vi' al podcast 'La Cullerada'

El grup matoroní va ser el convidat del vintè capítol del podcast mensual de vi i gastronomia de *Time Out*, *La Cullerada*, conduït per Andrea Gumes i Andreu Juanola. A l'entrevista, Oriol de Ramon i Xavier Coca van explicar que fa alguns dies "van fer una *masterclass* de vi" i que, després de viure una experiència amb el nostre equip, van ser portada de la revista. També reconeixen que els agrada la Rumbera d'Oriol Artigas i que un dels seus restaurants preferits de Mataró és la Cuina del Port, on van fer aquest reportatge.

Dos vins d'Alella, medalla de plata als Premis Vinari joves

El Celler Cooperatiu de Rubí va acollir el 19 de juny la gala de lliurament dels Premis Vinari joves, que premia els vins blancs, rosats, negres i escumosos d'anyades recents. Vins del Penedès, el Montsant i un parell de caves van endur-se els Vinari d'Or, mentre que dos vins d'Alella van rebre la medalla de plata: l'Artiga Pansa Blanca del viticultor Ramon González i el Bouquet d'Alella Garnatxa Negra. Tots dos, de l'anyada 2023.



Alta Alella celebra 23 veremes amb una experiència sensorial única

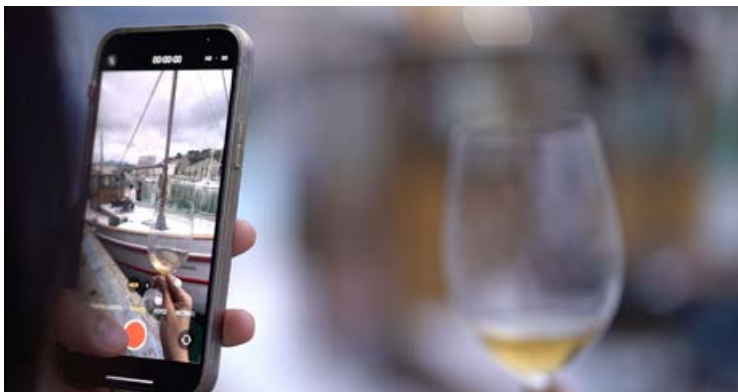
ALTA ALELLA

Alta Alella va celebrar el 10 de juny les seves 23 veremes amb un esdeveniment singular. El celler va oferir una experiència sensorial per a un públic molt triat: personalitats del món del vi, sommeliers, crítics reconeguts i sector HORECA van poder gaudir d'obres cinematogràfiques en format de curtmetratge, harmonitzades amb platets originals i vins i caves de la biblioteca de la família Pujol-Busquets Guillén especialment seleccionats per a l'ocasió.

"Celebrem 23 veremes amb la mateixa il·lusió i passió amb què vam començar. Els vins i caves d'avui són el resultat de molts anys de treball i dedicació", explica Mireia Pujol-Busquets, copropietària del celler.

Arenys de Mar celebra la Fira Salats de vins amb arrels salines

Arenys de Mar va acollir el 12 de juliol la tercera edició de la Fira Salats. La fira, organitzada per la vinateria local la Copa Negra a la Llotja de Peix, té per objectiu donar a conèixer les zones productores de vi properes al mar i els seus vins d'arrels salines. S'hi van aplegar 45 cellers de l'Empordà, el Garraf, les Canàries i les Balears, Jerez, les Rías Baixas i Getaria, i 450 persones, a les quals es van servir 8.000 degustacions a la vora del mar. L'organització ha volgut donar un especial protagonisme als vins del territori DO Alella en aquesta edició i ha expressat la intenció de continuar-ho fent.



CEDIDA

Agenda enoturística

- 1 i 8 d'agost.** 19.30 h. Alta Alella. Vespres acústics
- 2, 4, 11, 23, 24 i 25 d'agost.** 11 h. Can Roda. Brunch entre vinyes
- 17 d'agost.** 19.30 h. Cabrils. Enotast
- 18 d'agost.** 19.30 h. Cabrils. Enotast
- 5, 19 i 26 de setembre.** 19 h. Alta Alella. Sopar maridatge i visita
- 6 de setembre.** 20.30 h. Cabrera de Mar. Enotast
- 7 de setembre.** 13 h. Cabrera de Mar. Enotast
- 7 i 8 de setembre.** 11.30 h. Alta Alella. Wine bar i DJ set
- 8 de setembre.** 10 h. Bouquet d'Alella. Taller de verema + esmorzar de forquilla
- 12 de setembre.** 19 h. Bouquet d'Alella. Música de piano, vins i formatge
- 14 de setembre.** Diverses hores. Alta Alella. Microteatre entre vinyes
- 21 de setembre.** Can Roda. Tast de vins i formatge
- 22 de setembre.** 11 h. Alta Alella. Visita teatralitzada *El raïm inquiet*
- 22 de setembre.** 11 h. Can Roda. Tast de vins i xocolates
- 6 d'octubre.** 11 h. Bouquet d'Alella. Tast de vins i formatges



TAVERNA&BAR

Carrer de Pujol, 8
08301, Mataró.
Tel. 937 903 393
info@mil848.cat
www.mil848.cat

[instagram.com/mil848mataro](https://www.instagram.com/mil848mataro)
 [facebook.com/mil848mataro](https://www.facebook.com/mil848mataro)




Horari d'estiu:
Dilluns, dijous,
divendres i dissabte
de 20 a 23 h



VINE A DESCOBRIR

ELS GRANS FRUITS D'UN PETIT CELLER



 @cellercanroda

A L E L L A
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

www.cellercanroda.cat



Masia Can Cabús

CASAMENTS & ESDEVENIMENTS

 info@cancabus.es

 93 540 77 73


 [can_cabus_events](https://www.instagram.com/can_cabus_events)

Foto: WabisabiWeddings

“Als restaurants del Maresme no té sentit no posar un vi de la DO Alella”

La presidenta del Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme, **Carme Ponsa**, explica a 'Papers de vi' la nova marca gastronòmica de la comarca, Sabors Maresme

CRISTINA GAGGIOLI

Uns dies després de la presentació de la nova marca a l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar, seiem amb Carme Ponsa per conèixer els detalls de la campanya. El convenciment amb què parla ens fa adonar de seguida de la seva passió per la comarca, el seu menjar i el seu vi.

Quin és l'objectiu de la nova marca Sabors Maresme?

Pretenem que els visitants de la comarca coneguin el producte que hi fem: que el tastin, el comprin i el descobreixin. És producte de molt bona qualitat, que només és aquí i que, quan el tastes, hi trobes aquest gust tant del Maresme: les maduixes, els pèsols, els fesols del ganxet, els calamars, la gamba... També

hi ha un tomàquet que se'n diu pometa, que es fa per Cabrera i Vilassar i només al juliol. Jo sempre dic que és “el Maresme a la taula”, perquè és el que tenim, de mar i de munt. I què millor que maridar-lo amb un vi de la DO Alella? El projecte sorgeix d'ajuntar aquestes tres branques (tastar, comprar i descobrir) i aposta per restaurants o espais gastronòmics que ho compleixen.

Què diferencia els restaurants que tenen el segell de Sabors Maresme?

Tots els restaurants o espais gastronòmics adherits han de complir uns requisits, entre els quals hi ha treballar el producte de la terra i de temporada, tenir-lo a la carta i incloure també vi de la DO Alella. Jo he anat sovint a alguns restaurants sense iden-

Ponsa és regidora a l'Ajuntament de Malgrat de Mar i la presidenta del Consorci de Turisme

tificar-me i quan he vist que a la carta hi diuen “amanida amb tomàquet del Maresme” he pensat que està molt bé especificar-ne la procedència. Això també ens serveix a nosaltres, com a consorci, per fer promoció de tots aquests establiments que treballen producte de qualitat. Moltes vegades els visitants ens demanen algun restaurant on es pugui menjar producte de terra, producte de qualitat. I ara ja tenim aquesta llista.

A la presentació de la marca a mitjan maig a Sant Pol vam poder escoltar el xef del Tresmacarrons, Miquel Aldana, que també forma part de la marca. Quants locals tenen ara el segell? Quants sabem que compleixen aquests requisits?

Aquest any la llista ha fet una pujada important perquè érem una cinquantena i ara anem cap als setanta. Estem veient que és una iniciativa que agrada i amb la qual la gent es vol implicar.

Parlem només de restaurants o hi ha també una altra mena d'espais, com ara botigues?

Hem de tenir present que un requisit per formar-ne part és tenir vi de la DO Alella. Per tant, bàsicament són restaurants. A més, ells són els que treballen juntament amb els productors. Ens va anar molt bé la presen-



OSCAR PALLARÉS

tació de Sabors que vam fer a Sant Pol, perquè també hi havia productors. En aquest sentit, vam poder treballar, fer sinèrgies i treball en xarxa entre els restaurants que hi havia, que ja tenien aquest distintiu, i els productors, que també allà van poder parlar amb els restauradors. A banda, també hi ha alguns allotjaments i empreses d'esdeveniments i activitats gastronòmiques.

Creus que faltava aquesta interacció entre restauradors i productors?

Sí, i de fet hi treballem. Per exemple, ara mateix treballem també el turisme MICE, que és el turisme de reunions. Són empreses que busquen espais per fer reunions i després espais per poder anar a menjar. Ens fan moltes consultes i pensem que

poden fer un esdeveniment de reunió al Tecnocampus de Martaré, després anar a fer alguna activitat en algun celler de la DO Alella i acabar menjant, per exemple, a Arenys de Mar en un restaurant que tingui un vi dels que han tastat i que a més treballi producte de la terra, tant de mar com de muntanya.

El fet que ara hàgiu creat la marca Sabors vol dir que abans no es potenciava tant el turisme gastronòmic?

Ara el turisme gastronòmic és molt present i tenim una tipologia de turista que ve aquí per menjar bé. Fins i tot surt de Barcelona i s'acosta a la comarca. Al Maresme estem ben a prop de la ciutat. Com a molt, si vas a Malgrat o a Tordera, en menys d'una hora tornes a ser a Barcelona. Per tant, és im-

portant que el visitant es vulgui deslligar una mica de la ciutat i vingui cap aquí, perquè tenim espais molt bonics que allà no hi són. Per exemple, aquí tenim un restaurant que té una estrella Michelin, el Tresmacarrons al Masnou, que és dins la iniciativa Sabors. En aquest sentit, és important conèixer i promocionar que tenim producte de qualitat i també cuina de qualitat.

Quin paper hi té, en aquesta promoció, la DO Alella?

És important tenir una marca, un vi, una denominació d'origen que sigui del Maresme, perquè parlant específicament d'enoturisme tenim un perfil de turista que cada vegada està més disposat a gastar el que calgui per una bona ampolla de vi. De fet, podem ser nosaltres mateixos quan anem a un restau-

“Tenim un perfil de turista que està més que disposat a gastar per una bona ampolla de vi”

rant: veus els vins a la carta i no t'importa pagar 18 € per un pansa blanca. Des del consorci també en fem moltíssima promoció, perquè tenim un turista potencial, l'enoturista, que hem de potenciar molt més i donar-li molta més visibilitat de la que se li ha donat fins ara.

Teniu cellers adherits?

No, no n'hi ha cap, però gastronòmicament seria l'objectiu. Hi ha el Consorci DO Alella i, malgrat ser amics, som dues coses diferents. Promocionem poder fer activitats en un celler perquè fins i tot ens ho demanen i, quan passa, ens posem en contacte i podem fer-ne la promoció. Però sí que tenim pendent una trobada amb el Consorci d'Enoturisme per assegurar-nos i veure què podem fer més enllà. Sí que incloem la DO als requisits del projecte Sabors. Som els primers que ens hem de creure que tenim una DO d'aquí i que hi pertanyem, i per això no té sentit no posar un vi d'aquí!

Un estudi que heu fet recentment mostra que l'enogastronomia continua sent l'atrac-

tiu més valorat pels turistes que visiten la comarca: en una enquesta feta amb més de 411.000 visitants, els vins i la cuina maresmencs han obtingut la màxima puntuació de totes les categories, un 9,52, seguits del turisme actiu, la natura, la cultura, les platges i les atraccions.

Per nosaltres és molt important aquest turista de proximitat que busca la gastronomia i a qui li agrada maridar-la amb un bon vi. Ja no agafa el vi de la casa com es feia abans, ara vol un bon vi. De fet, parlant amb restauradors em diuen que s'ha incrementat molt la demanda de vi i que el vi de la casa, el d'euro i mig, ha passat a ser el secundari quan feia molts anys que era el principal. Ara aquest turista prefereix una ampolla de vi bo que no tres de vi de la casa. I això està molt bé perquè també canvia el concepte de producte de qualitat.

Amb aquesta marca de Sabors Maresme i aquesta promoció del vi de la DO Alella, busqueu algun perfil concret de turista o de visitant?

Apostem molt pel turisme familiar, però també tenim el turisme esportiu que ens fa molt bé, sobretot per desestacionalitzar la temporada turística. Hi ha molts esports que es fan fora de temporada, que van lligats també a la gastronomia perquè els esportistes també mengen! Tot va lligat amb la gastronomia i amb l'enoturisme, evidentment, perquè moltes vegades també es busquen activitats o experiències que siguin diferents i què millor que poder anar a fer un tastet de vi en un celler. Evidentment, sempre intentem lligar-ho tot.

Quins reptes de futur teniu?

Ampliar la llista dels establiments adherits a Sabors Maresme. Ara ja anem cap a la setantena! Per ser el principi no està malament, però s'ha d'ampliar molt més perquè, com més restaurants o espais gastronòmics tinguem, més s'estarà treballant amb producte del Maresme, producte quilòmetre zero i també amb vi DO Alella. També soc consellera de la Xarxa de Productes de la Terra del Consell Comarcal del Maresme i volem treballar també amb els productors i donar-los més visibilitat i més valor al seu producte. ●

Vins party-sans

Talcomraja

CELLER

talcomraja.com Tel. 617 617 180 

Més informació al web i Instagram



JORDANA

Rambla Àngel Guimerà, 60 · ALELLA · 08328
cellerjordana@hotmail.com
Tel. 93 180 66 78

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

Obert de 9 a 14 h, de dilluns a divendres
de 9 a 15 h, dissabte i diumenge
De 17 a 20:30 h, de dilluns a dissabte
Dimarts tancat



GARDEN ARENAS
Plantes · Floristeria · Decoració

Riera Fosca, 11-29
08320 Alella
Tel. 93 555 12 43
WhatsApp 620 99 37 51
web@gardenarenas.com
www.gardenarenas.com

Visita la nostra botiga online
www.gardenarenas.com



Can Balcells
RESTAURANT

Obert 365 dies l'any

Dilluns a Divendres 07:00h a 23:00h
Dissabte, Diumenge i festius 08:00h a 23:00h

RESERVA

☎ 937.379.787 📞 604.809.921

✉ recepcion@cmcarreyalella.com

📍 C/ Charles Rivel, 6-8, 08328, Alella, Spain

CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT
CABRILS



www.testuan.com / info@testuan.com /  Testuan / 

Una nova 'cella vinaria' a Alella

Descobreixen un nou jaciment arqueològic d'època romana vinculat a la producció de vi. L'excavació de les restes s'allargarà encara alguns mesos

JOSEP FONT

L'Alella romana es redescobreix. Des del mes d'abril es du a terme una intervenció arqueològica preventiva a l'avinguda Gaietana, situada a la urbanització Mar i Muntanya, en la qual s'han descobert restes d'un important centre productor vitivinícola d'època romana. Els arqueòlegs, ara per ara, el daten entre els segles I aC i I dC. Són molt bones notícies per al vi laietà i la DO Alella. Aquesta troballa remarca la tradició històrica d'aquesta producció, el prestigi de ja ser esmentada pels clàssics llatins, com Plini el Vell, que visqué en l'època a la qual pertanyen les restes ara descobertes, i l'antiguitat dels cellers d'aquest territori.

Malgrat que l'excavació prosseguirà pel cap baix fins al setembre, perquè les restes s'estenen en més de 800 m², ja es comencen a albirar els espais de premsatge de vi (*areae*), probablement amb dues premses i les restes dels gruixuts paviments que les suportaven, part dels antics cups o dipòsits (*lacus*), amb petites cubetes de decantació que recollien el pòsit de la primera fermentació, i un conjunt de murs establerts en terrasses que formen diverses estances (*cellae*), entre les quals de segur que hi ha el veritable celler, el magatzem de vi, la cella vinaria on es fermentava amb grans gerres de ceràmica (*dolia*). Generalment, es col·locaven alineades i parcialment soterrades (*de fossa*), amb l'objectiu de conservar-lo, i de les quals ja han aparegut desenes de fragments i algunes d'aquestes fosses. Aquests espais són els que caracteritzaven un antic celler romà, assimilables, sens dubte, als d'avui (premsa, cups, tancs i botes). En època



Fragment de Terra Sigil·lada, vaixel·la fina romana decorada, del segle I.

romana, aquests establiments eren definits com a *torcularia*. Un *torculum* és, literalment, una premsa; el caragol de rosca. I de les antigues *cellae vinariae* provenen els nostres cellers.

Un forn per coure-hi àmfores

També s'ha posat al descobert les restes d'un antic forn, que malauradament va ser escapçat quan va ser construïda la piscina de l'habitatge que hi havia al lloc i que prèviament a les excavacions ha estat enderrocat. Tanmateix, al forn s'han trobat restes d'àmfores amb defectes de cocció, fet que podria indicar que en el mateix establiment es produïen les àmfores per comercialitzar el vi. Sembla, doncs, que era un centre autosuficient per a tot el cicle productiu; del cultiu, amb vinyes al voltant, a la comercialització. El lloc també conté sitges per a l'emmagatzematge de cereals, potsers lleugerament anteriors al celler, i un petit cementiri en el qual, de moment, s'han excavat nou tombes.

Aquesta necròpoli probablement data d'època romana tardana.

Aquestes noves restes romanes se sumen a les ja conegudes a Alella. La majoria d'elles, malgrat que han estat excavades molt poc, estan vinculades amb la producció de vi. Restes d'una premsa es coneixen al bosc de Can Cabús, i de dipòsits n'hi ha als jaciments de Can Llinàs i de la Plana. De fragments de *dolia*, és a dir, de les antigues botes de ceràmica, n'han aparegut a la majoria

d'aquests jaciments, fins i tot sota la plaça del poble, on romanen les restes d'un establiment com l'ara trobat i, tard o d'hora ho sabrem, d'una antiga vil·la.

Un cop finalitzin les excavacions que es duen a terme a l'avinguda Gaietana, es preveu dur a terme una visita de la mà dels arqueòlegs. Serà l'oportunitat per conèixer aquestes noves restes que enforteixen, encara més, els orígens del vi laietà, el vi d'Alella. ●



La Mostra de Cabrils es renova

Del 16 al 19 d'agost, Cabrils encara la trenta-cinquena edició de la Mostra Gastronòmica, que aquest any amplia programació i incorpora nous espais

CRISTINA GAGGIOLI / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Les nits de Cabrils durant la Mostra Gastronòmica son nits de gaudi i retrobament entre amics i famílies.

Estareu d'acord amb nosaltres que aquesta època és una de les millors de l'any: les vinyes llueixen verdes i ufanoses, la llum és clara i intensa i, en general, les feines ens permeten certs moments de descans. Però tot plegat millora quan se'ns desplega al davant la gran varietat de festes, activitats i fires que s'organitzen a tot el país. Una de les imprescindibles al territori DO Alella és la Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans de Cabrils, que aquest any arriba a la trenta-cinquena edició.

Després de tants anys, el repte és sobre la taula. "Volíem donar-hi un aire nou", explica la regidora de Promoció Econòmica, Turisme i Comerç Montse Ponsa. "Jo, la mostra, l'he viscuda sempre des de l'altre costat i recordo com era abans: hi venia molta gent, però ja no sor-



CRISTINA GAGGIOLI

Montse Ponsa, regidora de Promoció Econòmica, Turisme i Comerç de Cabrils.

prenia. El que volem ara és que quan la gent hi vingui a sopar tingui una altra vivència." Dit i fet. Aquest any la fira estrena logotip, amplia programació i incorpora nous espais.

L'emplaçament tradicional a l'Escola l'Olivera es manté, però "aquest any hi creem tres espais: el de la Mostra Gastronòmica, el de la Mostra Artesana i el de Tast", explica Ponsa.

L'espai de la restauració

El primer, el gastronòmic, és el que ja coneixen els visitants habituals de la mostra, on sempre hi ha hagut les casetes de fusta amb els restaurants i les taules habituals. "Estem molt contents –explica Ponsa– perquè alguns restaurants històrics que no venien ara tornen a venir, però també perquè hem creat un espai nou de *food trucks*. A Cabrils, a banda restaurants, tenim també molts *food trucks* i

fins ara no se'ls donava cap paper. En tindrem sis o set, cinc dels quals són del poble.” No és l'única novetat a l'espai de restauració, perquè també s'hi incorpora un escenari amb música en directe. “Cada dia mentre sopis –explica– tindràs música.” El dia de la inauguració, el divendres, 16 d'agost, hi haurà

la Verema d'Alella, aquesta és la festa més important del Maresme i no pot ser que la DO Alella no hi tingui un paper destacat”. És per això que aquell any es va decidir compartir l'organització amb el consorci. Enguany, per primera vegada, hi haurà un estand propi de la Terra de la Pansa Blanca a la mostra des d'on

lançàvem cada any unes copes amb l'any de l'edició imprès. Però això ens obligava a haver de comprar cada any copes noves perquè la data impresa canviava. No és sostenible que cada any hàgim de comprar més copes, per tant el que vam fer l'any passat va ser oferir una copa amb el logo de la mostra, però sense l'any. Com que ens en van sobrar, aquest any podem tornar a oferir-les i comprar-ne menys de noves. Tot plegat és més sostenible.” Els qui són visitants assidus de la mostra i acostumen a comprar la copa cada any amb la data impresa no cal que pateixin. “Hi haurà una copa commemorativa que no es vendrà a les casetes, sinó a l'estand de l'ajuntament.”

on som, perquè els seients són botes de vi. Però a més és sostenible perquè hi ha una bicicleta al mig i, a mesura que es va pedalant, es va generant l'energia que l'atracció necessita.”

Aquest esforç per la preservació de l'entorn és evident també en uns altres aspectes de la mostra, com ara el parament per menjar i beure. L'any passat ja es va marcar l'objectiu de generar residu zero i es va assolir. Enguany “continuem igual”, asseguren des de l'ajuntament. “Els coberts, els plats, els gots... tot és sostenible perquè tot és reciclable.”

Una mostra per acostar talent

Molts són els reptes que encara aquest any la Mostra Gastronòmica de Cabrils, però de fet l'objectiu primordial és el que la va fer néixer ara fa trenta-cinc anys. “Aquí tenim molt de talent. Tenim restaurants que tenen un nom important i, pensant en la gent que no podia accedir-hi, la mostra era una manera de poder-los acostar a gent del poble que no hi podia anar a dinar. Durant tots aquests anys hem anat posant en valor el talent que tenim en aquests restaurants, però ara hi afegim també el dels *food trucks* i el dels artistes. Si tenim un veí que ha llançat un disc, on presentar-lo millor que a la mostra?”

La fórmula funciona i el talent cabrilenc agrada. Ho demostren les xifres, que parlen per si soles. Aquests darrers anys, s'acosten a cada mostra unes 15.000 persones, i atès que a Cabrils en són 7.800, és evident que la resta són visitants que venen de fora. La majoria, de la comarca del Maresme. I alguns, d'uns altres llocs de Catalunya. Ponsa n'és ben conscient: “Conec gent que té marcats els dies de la mostra al calendari.”

Els organitzadors, els restauradors i els cellers que cada any s'agrupen a la Mostra de Cabrils poden estar satisfets. Nosaltra també tenim ben marcada al calendari la data d'enguany: del 16 al 19 d'agost, coincidint, com ja és tradició, amb la Festa Major de Santa Helena. Uns dies en què el paisatge és verd, la llum és estiuenca i molts gaudeixen de plenes vacances. Només cal reblar-ho amb una bona copa de pansa blanca a Cabrils. ●



L'equip de Testuan, en acció, durant la passada edició de la Mostra.

Nika Mills Trio; el dissabte, el cabrilenc Miquel Moya presentarà el seu nou disc *Ocells de foc*; el diumenge, Núria Grima Live Violin i la cabrilenca Can Rin Band; i el dilluns, L&M Acoustic, també de Cabrils.

Un dels propòsits de la trobada aquests últims anys ha estat agilitzar el ritme de venda de tiquets. La iniciativa de l'estiu passat, en què els tiquets no es venien en una sola caseta, sinó que fos cada restaurador qui els cobrés, va funcionar i per això aquest any es manté. “L'any passat ja no hi va haver cues i tothom es va estalviar temps”, recorda la regidora.

Un altre dels grans èxits de l'edició del 2023 va ser la col·laboració amb el Consorci d'Enoturisme de la DO Alella, que hi entrava per primera vegada. Tal com reconeixia ara fa un any l'anterior regidora de festes, Sílvia Vallbona, “tret de

oferiran directament els vins de la DO. Ho farà al costat dels estands d'uns quants cellers del territori que, com sempre, també posaran a disposició dels visitants els seus productes.

Per Ponsa, “els nens eren els grans oblidats de la mostra i hi havia molt poca cosa per a ells”: “Aquest any els hem volgut donar volada i per això en aquest espai cada dia hi haurà un taller de cuina per a infants gratuït.”

L'espai de tast

El segon espai serà el de tast. “Aquí programem un enotast dos dies amb el Consorci d'Enoturisme de la DO Alella i un taller de tast dos dies més amb l'empresa de Cabrils LOCatamos.” Per tastar qualsevol dels vins de la mostra o bé assistir a aquests tasts, els visitants tindran l'opció de comprar la copa de la mostra. O millor dit, alguna de les copes. “Antigament

L'espai de l'artesania

I, finalment, el tercer espai serà el de la Mostra Artesana, on l'oferta serà variada per a tots els públics, amb parades de sabons, roba i pernil. “A l'espai de la Mostra Artesana, a més, cada dia hi haurà un espectacle infantil i després, una mica més tard, un DJ perquè posi música per acompanyar.” El divendres començaran amb DJ Aiuby. El dissabte seguiran amb l'espectacle infantil *La trencada d'olla* de La Xarranca i el DJ John Prado. El diumenge serà el torn de l'espectacle familiar *La cuina de futur* de Medirflash Serveis i Espectacles i el DJ Ignacio Ortega. I el dilluns posaran el punt final l'espectacle *Ens plantem* de la companyia cabrilenca Kveus Teatre i el DJ Nova Vice. “Tots els espectacles tenen un punt gastronòmic. N'hi ha un de dos cuiners i un altre en què, en lloc de fer cagar el tió, fan cagar l'olla.”

“La fórmula funciona i el talent cabrilenc agrada. Ho demostren les xifres, que parlen per si soles”

Al seu costat hi haurà una atracció ben curiosa, que segueix la línia de la sostenibilitat i demostra l'esforç per l'estalvi energètic: “Tindrem un car-rusel que pica l'ullet a l'espai

“Hem canviat el Sopar dels Sentits, que era elitista i congregava 60 persones, per un sopar popular de paella que en va aplegar 250. Tot un èxit!”

Lluís Ribas, regidor de Promoció Econòmica de Teià, explica el canvi de rumb del Maridatge dels Sentits de Teià, que enguany s’ha centrat en la gestió de l’aigua i la jardineria sostenible

CRISTINA GAGGIOLI

Amb gairebé set mil habitants, Teià forma part de la DO Alella i impulsa, com molts altres municipis al seu voltant, el conreu de la vinya i la producció de bon vi. Però el raïm no és el seu únic cultiu. També es destaquen la flor i planta ornamental, que han fet que al llarg dels anys s’hi hagin establert empreses de perfumeria i cosmètica. Precisament per subratllar aquest valor i donar-lo a conèixer, ara fa uns quants anys va néixer un esdeveniment social, el Maridatge dels Sentits, que pretenia conjugar una fira de perfum, flor i enogastronomia amb un concurs internacional de perfumeria, el Mouillette d’Argent.

Des d’aquella primera edició han passat set anys i un munt d’activitats. Algunes tan destacades com el Sopar dels Sentits, que cada any liderava la xef especialitzada en cuina amb flors Iolanda Bustos i que comptava amb prestigioses col·laboracions com la de l’antic millor pizzer del món Fabian Martín i la del xef del restaurant Tresmascarrons del Masnou, Miquel



Lluís Ribas, regidor de Promoció Econòmica de l’Ajuntament de Teià.

Aldana, per posar-ne un parell d’exemples.

Els temps canvien i, malgrat mantenir l’essència de l’origen, el Maridatge ha fet aquest any un canvi de rumb. Continua sent una fira sensorial amb un programa d’activitats ple de xerrades, tallers i demostracions, però el perfum, la gastronomia i el vi ja no són els elements vertebradors. Amb la perspectiva que dona el pas dels dies i el balanç de les activitats celebrades, la revista *Papers de vi* ens reunim amb el regidor de Promoció Econòmica del municipi, Lluís Ribas, per saber com s’ha reorientat el projecte, quin paper hi han tingut la gastronomia i el vi de la DO Alella i sobretot quin n’ha estat el resultat.

Després de sis anys centrats en perfumeria, gastronomia i enologia, com és que ara es reorienta el programa cap a la sostenibilitat?

En aquesta setena edició hem fet una reorientació cap a la gestió eficient dels recursos hídrics i també la jardineria sostenible per la necessitat de donar resposta als problemes actuals de sequera. Hem plantejat un nou



CEDIDA



CEDIDA

format tenint en compte la sostenibilitat i com cuidar el nostre entorn i hem volgut reflexionar sobre com podem reajustar els nostres espais verds, tant públics com particulars: jardins, balcons, finestres....

El lema aquest any ha estat 'l'origen és un fi'. Què significa?
És una invitació a reflexionar sobre qui som, d'on venim i com fer front als nous reptes ambientals, però estant convençuts que del que preservem, ara en gaudirem demà.

Quines han estat les activitats al voltant de la sostenibilitat i la preocupació per cuidar l'entorn?

Hem fet una sèrie de taules rodones i àgores per mostrar les capacitats i l'entorn de la jardineria. N'hem fet una amb l'Enric Agut de l'equip d'*El temps* de TV3 i Catalunya Ràdio, *La sequera com a nou element a l'hora de projectar un jardí*, però també unes altres sobre tècniques per retenir l'aigua al jardí, jardins resilents i jardins comestibles. Van ser quatre xerrades, totes al Parc de Can Godó i a l'aire lliure. També vam fer un taller de compost amb una seixantena d'assistents. I a la Unió vam instal·lar l'exposició *La mar de plàstics* sobre el problema de la contaminació marina.

Al costat d'aquestes activitats, quin paper ha tingut la perfumeria aquest any al Maridatge?

El perfum hi ha perdut una mica de pes, però el premi de perfumeria Mouillette d'Argent ha continuat estant obert i a la Unió hem continuat sent punt de votació del premi del públic. Durant tres dies hi hem tingut una exposició dels catorze perfums finalistes dels premis del jurat i aquí es podia votar. Però

ara no s'ha centrat en una nota olfactiva com abans, sinó que tots els perfums han estat variats. El premi, això sí, s'atorgava a Barcelona perquè ja s'ha traslladat allà. Continua portant-lo la Irene Gisbert, que de fet també va inaugurar l'exposició.

Quant a la gastronomia, quines activitats s'han proposat?

Vam fer una cosa amb els restauradors de Teià, *Teià té molta teca!*. El Cafè de Baix, Ca la Rosi

"La DO Alella és un actiu i volem continuar-hi vinculats i aprofundir-hi"

i el Gran Cafè la Palma van oferir una sèrie de menús i tasts durant dues jornades. Això ja es feia i va tornar a ser un èxit.

Una de les propostes emblemàtiques dels últims anys del Maridatge era el Sopar dels Sentits. Què s'ha proposat aquest any?

Vam fer un sopar popular el dissabte a la nit al Parc de Can Godó, una paella que va ser un èxit, amb una assistència de 250 persones. El sopar que fèiem anteriorment a Ca l'Antiga era bastant més elitista, amb una seixantena d'assistents. Imagino que en aquell moment l'objectiu era posicionar el Maridatge i que Teià fos reconegut per allò.

Al cartell de la festa apareix un muntatge fotogràfic en què un tronc de cep es converteix de mica en mica en una copa plena de vi. Quin paper ha tingut el vi aquest any al Maridatge?

Vam oferir un tast de vins a la zona de Can Godó i la Vitrucc

de la Terra de la Pansa Blanca, que durant dos dies va servir vins i caves del territori. Als jardins de Casa Pol, una finca molt especial, vam fer l'activitat *Explorant les aromes: una degustació de vins inspirada en plantes i flors* amb el sommelier Dani Garcia: s'oferia una copa de vi de la DO Alella i hi havia la possibilitat de comparar un paladar, un olfacte, una experiència sensorial... Van assitir-hi unes quaranta persones.

Veiem que també vau incloure un enotast per wine lovers menors de 32 anys amb la sommelier Rebeca Ruiz, que va parlar de la pansa blanca a través dels vins més característics del nostre territori. Quin paper veieu a la DO Alella en la promoció turística del vostre poble?

La DO ens ajuda a vertebrar i a donar a conèixer Teià. Per nosaltres és un actiu i volem continuar-hi vinculats i aprofundir-hi.

Hem repassat el més destacable en sostenibilitat, perfumeria, gastronomia i enologia. Quines altres activitats han completat el programa?

Hi ha hagut moltes activitats familiars, en què les criatures han pogut fer moltes coses, i concerts diversos. També hem fet una ruta teatralitzada pel poble que abans no es feia. Era una ruta sobre els *veranejants* de Teià, que ara formarà part d'una activitat de promoció turística. Ara ja ho tenim guionitzat i verticalitzat i és possible que més endavant, per a qui vulgui fer una visita especial al poble, es doni la possibilitat d'apuntar-se a fer aquesta visita teatralitzada per finques i espais modernistes. Això existeix en uns altres llocs, però aquí a Teià no. I tot fet i desenvolupat

per actors de la Flor de la Palma, d'aquí, de Teià.

Quins aspectes creieu que de cara a edicions futures caldrà millorar?

Una de les reclamacions que vam tenir per xarxes va ser que s'havia perdut la visita a jardins i finques curiosos i diferents.

Ara que ja han passat uns dies i que heu pogut analitzar cada proposta, quin balanç feu des de l'ajuntament del nou Maridatge?

El que volem és vertebrar territori i que la gent senti com a propi el Maridatge. Aquest any ha estat un encert concentrar moltes de les activitats al Parc de Can Godó perquè hi ha participat molta més gent i hem evitat que es perdessin per altres espais.

Ara també és moment de plantejar reptes per a la propera edició...

Un repte per al proper Maridatge és veure si continuem amb el mateix tema. Encara que sempre serà present, potser el tema de l'aigua i la jardineria sostenible és pesat. Estem mirant què fem per evitar repetir. Però el repte principal que tenim en qualsevol gira i en qualsevol activitat que organitzem des de Promoció Econòmica és vincular-los als sectors locals. Hem de convèncer i vèncer perquè els jardiniers locals i les empreses que estan vinculades a aquests dos sectors, el de la gestió eficient hidràulica i el de la jardineria eficient, participin activament en xerrades i en mostres. Aquest és el nostre objectiu. Això és la promoció econòmica. Està molt bé que vingui gent de fora i ens porti valors, però ha de ser en benefici de la gent que paga impostos aquí i viu aquí. ●



VALLMORA

CENTRE ENOTURÍSTIC
I ARQUEOLÒGIC

Visites guiades.
Visites teatralitzades.
Tast de vins DO Alella.
Activitats escolars.
Espais de lloguer per
a esdeveniments.

+34 615 61 98 94
info@vallmora.cat
www.vallmora.cat



DESCOBREIX L'ORIGEN DEL VI
A LA TERRA DE LA PANSA BLANCA

Visita guiada a les 11 h.
Dissabtes, diumenges i festius.
Imprescindible reserva prèvia.

VALLALTA VINÍCOLA

Artesans del vi i la vinya
de l'Alt Maresme



Vins artesanals,
sostenibles i procedents
d'agricultura regenerativa

www.vallaltavinicola.cat
@vallalta_vinicola



VINS I CAVES BLANCHER

VITICULTORS DES DE 1955

Vi Parcel·les nascut a Teià / DO Catalunya



www.blancher.es - Telèfon 938 183 286



Etiqueta de finals dels anys 50 i masia Can Canjon (Teià)



ARTIGA

VI DE FAMÍLIA VI DE CABRILS

Ramon Gonzalez- Viticultor @artiga_pansa_blanca info@artigapansablanca.com



Allium restaurant

camí ral 504 08302 Mataró 644555010 info@alliumrestaurante.com



112

emergències

**F*CO
OFF**

UN PAÍS, UN CLAM

EL CANVI CLIMÀTIC, LA SEQUERA I LA CALOR EXTREMA
FAN QUE EL RISC D'INCENDIS SIGUI ALTÍSSIM.
PERÒ EL COMPROMÍS DE LES INSTITUCIONS I
LA CIUTADANIA PER EVITAR-LOS TAMBÉ HO ÉS.

incendisforestals.gencat.cat



Diputació
Barcelona



Generalitat
de Catalunya

Per la teva seguretat,
sempre endavant



enoturisme
SENSACIONES
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.*

Patates Corominas: futur incert per a un símbol de la gastronomia popular badalonina

La fàbrica està tancada i ja no se'n troben a cap botiga

DAVID ROMAN

El món global i les xarxes han accelerat el ritme amb què se succeeixen l'aparició i la desaparició de marques i productes. Els casos de longevitat al mercat escassegen i objectes, conceptes i idees passen de moda i envolten ràpidament. Potser això fa que ens aferrem a les poques coses que perduren i agraim que, avalades per la solvència que els donen els anys, ens serveixin de referents. Això ve a tomb per una trista notícia de la qual ja fa mesos que es parla a Badalona, consumada recentment: Patates Fregides Corominas ha tancat i ha posat punt (no és clar si a part o final) a una singladura productiva de vora cent anys. Com pot ser, això? No teníem entès que una qualitat superior, un públic fidel, un discurs comercial honestíssim i la solvència i l'experiència de més de noranta anys d'ofici certificaven la vàlua d'aquest aperitiu badaloní? La resposta la trobem als mitjans que s'han fet ressò de la notícia (*Tot Badalona* i *El Periódico*), que coincideixen en gran part amb la versió que el boca-orella fa córrer pels carrers de Badalona.

Assumptes de família

Des del 1991 Joan Corominas i Josep Garcia han estat al capdavant de Patates Fregides Corominas SL, la societat dedicada a l'elaboració de les reconegudes patates i aperitius. Són fill i gendre, respectivament, de Pere i Francesc Corominas, els qui van controlar les fregidores des del 1961 i dels quals van agafar

el relleu. És a dir, que han estat al capdavant de l'obrador del carrer Miquel Servet de Badalona els darrers trenta-tres anys, mantenint una política d'empresa que apostava per la qualitat i el client de proximitat i feia bona la dita "menjar força i pair bé", a més de deixar de banda les grans superfícies i convertir la humil i artesanal patata badalonina en un símbol de la ciutat i rodalia. Si apliquéssim la consigna que la terra és per a qui la treballa, hauríem arribat al cap del carrer i probablement no serien notícia.

Però resulta que una neta de Francesc Corominas, Anaïs Duran Corominas, va rebre en herència la marca comercial, registrada pel seu avi l'any 1968. La propietat de la marca ha estat l'origen d'un estira-i-arrotonsa en què Duran exigia a l'empresa dels seus familiars el pagament d'un cànon per utilitzar-la, mentre que l'altra part intentava registrar la marca al seu nom. L'assumpte va acabar als tribunals i la sentència, finalment, obliga Patates Fregides Corominas SL a deixar d'utilitzar la

marca, cosa que a la pràctica ha significat aturar-ne la producció i tancar les dues botigues que tenien a la ciutat.

Aquest greu contratemps no agafa els Corominas productors en el millor moment: després del daltabaix de la covid van patir els efectes col·laterals de la guerra d'Ucraïna, que va augmentar enormement el preu de dos dels principals ingredients del seu producte: l'oli de gira-sol i l'energia per escalfar-lo. Joan Corominas defensa la propietat de la marca fent ús del sentit comú i argumentant que "la titularitat de la marca l'ostentàvem fruit d'un pacte verbal de fa molts anys, quan les empreses funcionaven d'una altra manera". Per mirar d'aclarir algun detall més sobre el futur de l'empresa hi hem parlat i només n'hem obtingut una resposta prudent: "Preferim no fer declaracions perquè estem negociant i d'aquí a tres o quatre setmanes hi haurà notícies." No hem esbrinat ni què ni com es negocia, ni si les notícies seran bones o dolentes.



Per una altra banda, sembla que els propietaris de la marca (Anaïs Duran i els seus germans) preparen la sortida al mercat d'unes noves patates fregides amb la marca Corominas, que canviaran el tradicional color de la bossa del vermell al blau turquesa i es produiran en una fàbrica a Montcada i Reixac i amb un nou despatx al centre de Badalona.

Serán aquestes noves patates autèntiques patates Corominas si es fregeixen en una fàbrica al Vallès en comptes d'un obrador a Badalona, si llueixen un nou logotip blau en comptes de la clàssica tipografia vermella i si en queden al marge els qui van fregir-les durant més de trenta anys? ●

Cruixents, daurades i gairebé centenàries

Ja fa dotze anys *Papers de vi* va visitar l'obrador de Patates Corominas en el marc d'un reportatge sobre elaboradors de patates artesanes de l'àmbit de la DO Alella. Llavors Joan Corominas afirmava que, si reconeixíem les patates Sió com a progenitores de les patates Corominas, la nissaga badalonina de patates fregides es podia considerar la més longeva del Principat. Efectivament, el 1928 Estanislau Sió i Antònia Ubach van començar a fregir patates que comercialitzaven a la seva petita botiga d'alimentació a la plaça del Sol de Badalona sota la marca Sió. Els seus nebots, Pere i Francesc Corominas, van fer-se càrrec de la tenda i van donar a l'aperitiu el nom de Corominas en el que es va demostrar un lluit exercici de *branding*: el cognom té una alegre cantarella que promet vermuts animats i aperitius saborosos, la rúbrica a un producte rodó en el contingut i també en el continent, amb la inconfusible bossa vermella tan estimada pels badalonins.

CAN MATONS

VINS FINS D'ALELLA



WINEin**MODERATION**
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
EL VI NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ

Compra **CAN MATONS** directe del celler a [15bodegas.com](https://www.15bodegas.com)



40
ANYS **MDV**

Fem vila, fem Vilanova

**Vilanova fa 40 anys i es proposa
recuperar la memòria històrica**



Ajuntament
Vilanova del Vallès

El Badiu 2023

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Color groc palla intens.
Presenta una terbolesa lleugera.

NAS

Intens, el conjunt aromàtic està marcat per notes de fruites blanques ben acompanyades d'aromes anisades, de fonoll, records de fruites d'estiu sobre un fons lleugerament balsàmic que recorda el bosc mediterrani.

BOCA

En boca és força ampli, tot i que lleuger i amb una acidesa viva que hi atorga frescor i acompanya el vi en un pas de boca marcat per la salinitat i la combinació de notes afruitades i balsàmiques, amb algun record especiat i un final lleugerament amargós. Persistència mitjana.

PVP
25 €

ELABORACIÓ

Maceració prefermentativa del most amb les pells durant gairebé una setmana. Fermentació espontània amb els seus propis llevats salvatges. Un cop fermentat, s'hi va donar una criança en un boci de fusta de castanyer de 650 litres durant sis mesos. Sense estabilitzar i sense filtrar.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2023

Varietats: 100% pansa blanca

Grau alcohòlic: 12,5% vol

Ampolles elaborades: 945 ampolles de 75 cl i 60 màgnums
DO Alella



Vins de la Memòria

Vins de la Memòria és la iniciativa que el sommelier Xavi Nolla va crear en homenatge al seu avi Agustín Pérez, recreant amb diversos vins el seu trajecte vital durant la Guerra Civil, des de la Terra Alta fins a Catalunya Nord. En col·laboració amb diversos viticultors dels territoris vinícoles per on va anar passant l'avi, ha elaborat un total de vuit vins que volen recuperar i dignificar la memòria dels vins mediterranis.




Tània Duran,
ànima de la
Löla, amb Xavi
Nolla i el cuiner
Jordi Ros.



LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Restaurant la Löla

Plaça de la Porxada, 40 · 08401 Granollers
931 19 03 98 ·  @lalolagranollers

El restaurant la Löla, de Granollers, neix de la inquietud de Tània Duran per poder oferir un servei flexible de menjar casolà a tots aquells qui per diverses raons han de fer àpats fora de casa. El nom del restaurant, creat el 2014, és un homenatge a la seva iaia. En un local acollidor, amb caliu, els clients poden gaudir d'esmorzars i dinars configurant-se ells mateixos la fórmula que més desitgin, tot triant un primer o un segon plat, la combinació de mitjos plats o un menú sencer. Algunes tardes organitzen tast de vins.

MÉS VINS DE CRIANÇA ELABORATS AMB PANSA BLANCA AL TERRITORI ALELLA



Foranell Pansa Blanca
Celler Quim Batlle
DO Alella
100% pansa blanca
PVP: 18 €



Serralada de Marina Santa Maria
Celler Can Roda
DO Alella
100% pansa blanca
PVP: 12 €



Can Matons Santa Maria de Martorelles
Celler Can Matons
DO Alella
100% pansa blanca
PVP: 18 €



Can Matons Sant Fost de Campsentelles
Celler Can Matons
DO Alella
100% pansa blanca
PVP: 18 €

Galta de porc

De tot el reguitzell de plats de cuina casolana que ofereix el restaurant la Löla, n'hi ha un que va destacar per sobre de la resta a l'hora de maridar amb el Badiu 2023: la galta de porc rostida. El vi es va relacionar perfectament amb la galta, cuinada de manera tradicional, primer marcada a la paella i després rostida amb un sofregit fet a base de ceba, porro, alls, tomàquet i remullat amb vi. L'acidesa del vi, juntament amb la seva textura, va ser capaç de netejar bé la boca de la untuositat de la salsa que acompanyava la galta, i el seu caràcter salí i balsàmic es va sumar al conjunt aromàtic del plat potenciant-se mútuament i va fer que perdurés el record en boca tant del vi com del plat.



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 · Alella
Apartat de correus 451
Tel. 93 540 31 48

roura@roura.es
export@roura.es

www.roura.es



50a festa verema

alella del 4 al 15 setembre de 2024

festaverema.alella.cat

“Pots tenir un hort ecològic petit, però això no vol dir que no puguis tenir uns sensors que t’ajudin a controlar el reg”

Entrevistem **Pedro Calero**, director de l’Escola Agrària de Cabrils, que ofereix formació en noves tecnologies i horticultura

INÉS ESTEBAN / ÒSCAR PALLARÈS

Calero entre tomaqueres dins d’un hivernacle de les instal·lacions de l’escola a Cabrils.

ÒSCAR PALLARÈS

Veterinari de formació, Pedro Calero ha dedicat la trajectòria professional a la indústria agroalimentària, formant part dels sectors de qualitat i de tecnologia aplicada. Després de cinc anys com

a professor a l’Escola d’Espells, va ser nomenat director de l’Escola Agrària de Cabrils, on coordina l’equip des de fa dos anys.

Aquest centre maresmenc és dins la Xarxa d’Escoles Agràries de Catalunya, formada per quinze entitats especi-

alitzades en diferents àmbits: viticultura, indústria forestal, ramaderia i agricultura, entre més. A Cabrils es focalitzen en noves tecnologies i horticultura, tot oferint formació contínua a pagesos i ramaders per facilitar la transició tecnològica del sector.

Com es combina un context en què s’intenta tornar als orígens de l’agricultura amb les noves tecnologies?

Evidentment, hi ha percepcions. Jo tinc bastant clar que l’expertesa de tota la vida i la revolució digital agrícola s’han de donar la mà. I ho podem de

fer en qualsevol cas: pots tenir un hort ecològic petit, però això no vol dir que no puguis tenir uns sensors que t'ajudin a controlar el reg.

El món evoluciona, però això no vol dir que totes les tecnologies hagin d'entrar, s'ha de saber filtrar. No es tracta de la tecnologia per la tecnologia, no es tracta de tenir quatre drons i, au, que vagin per la finca. És l'agrònom qui, amb la seva expertesa, sap què necessita.

Sovint deu passar que no tot hom sap què necessita.

És cert que el sector de vegades no sap què necessita, o sap que existeix una tecnologia, però no la manera d'aplicar-la. Per això la part de noves tecnologies la liderem més nosaltres. D'altra banda, també rebem alumnes amb molt de coneixement. A l'inici del 2024 vam preguntar quins problemes tenien: tema de reg, de males herbes, de robotització... Ells ho viuen al dia a dia.

Hi ha paraules que es diuen molt darrerament, com *permacultura* o *agricultura regenerativa*. Els vostres alumnes us en demanen formació?

Sí que hi ha interès. Fem cursos d'agricultura extensiva, d'agricultura de precisió... També n'hem fet agricultura regenerativa. Al final són tendències i cadascú sap a quina lliga vol jugar. La majoria de cursos que fem funcionen molt bé.

Fa poc vas fer un curs de vinya. Quins temes vas tractar?

Vam parlar sobre el canvi climàtic i la sequera, centrant-nos en eines de monitoratge de l'estat hídric de la vinya. A l'octu-

bre en farem un d'ús de drons per imatge multispectral per saber l'estat vegetatiu de la planta. Alhora, n'oferirem un altre sobre dosificació variable de fertilitzants.

La dosificació podria ser calcular quins ceps necessiten més fertilitzants i actuar-hi?

Sí. El món agrari va cap a la dosificació variable. No pot ser que encara estiguem utilitzant la mateixa aigua, el mateix fertilitzant o el mateix pesticida per a tots els camps si volem reduir costos i vetllar per la sostenibilitat. Això ho treballem amb horticultura, agricultura i vinya.

De fet, els viticultors ja ho diuen: "A mi el mildiu sempre m'entra per aquella punta de la vinya." Doncs, és clar, tracta d'entrada allà, oi?

Bé, la gent coneix molt bé les seves parcel·les. Al final es tracta de portar-ho a un altre nivell: fer mapa de rendiment o fer dosificació variable...

Per part dels alumnes, entenc que detecteu que la sequera els preocupa. Igual que la dosificació, deu ser un tema més de capacitat de producció que no pas de consciència ecològica. Fins a quin punt us motiva a vosaltres i fins a quin punt interessa?

Forma part del nostre pla estratègic. Un dels principals reptes del sector és el canvi climàtic. Tothom està molt preocupat i fa cursos de jardineria sense reg, d'horticultura amb varietats que no necessiten tanta aigua, d'aplicació variable per reduir-ne el consum. Hi ha gent del sector que ha de començar a fer molt d'ombregi per intentar reduir la sequera.

És una de les principals preocupacions que té el sector i, en aquesta línia, fem molts cursos: de jardineria, d'horticultura...

Les varietats són una peça clau per combatre el canvi climàtic?

Sí. Hem fet cursos de varietats resistents a la sequera o a les plagues, per intentar introduir

"El món agrari va cap a la dosificació variable. No pot ser que estiguem utilitzant la mateixa aigua, el mateix fertilitzant o el mateix pesticida per a tots els camps si volem vetllar per la sostenibilitat. Això ho treballem amb horticultura, agricultura i vinya"

uns altres cultius. Ara treballem amb varietats resistents al rugós del tomàquet. També hem fet un assaig varietal d'enciam, per mirar varietats que s'han utilitzat tota la vida i que ara estan en desús.

Fins a quin punt esteu especialitzats en el Maresme? Com influeix la mena de cultiu i la història agrària de la comarca en la formació que impartiu?

L'horticultura és el nostre pilar més maresmenc. És una branca multidisciplinària: hi ha veterinaris, agrònoms, gent que ve del sector hortícola, físics, enginyers mecànics...

Quant a recerca local, treballem temes com la influència del sauló o la proximitat del mar en els conreus? O per què conreem maduixes, mongetes del ganxet o pèsols, al Maresme?

D'aquesta manera tan local, potser no. Si hi ha aquesta tradició hortícola és que aquests conreus funcionen bé aquí. Tot i això, sí que hem estat fent cursos de recuperació de varietats tradicionals.

Tu mateix formes part del Consell Municipal Agrari d'Alella. Què tal l'experiència de formar-ne part i què et sembla que un ajuntament compti amb un ens com aquest?

A Mataró també s'ha creat un ens semblant per intentar solucionar el problema del relleu generacional. Ho veig bàsic. El territori que té una tradició agrícola l'ha de mantenir i donar-hi un valor. Ho veig important, estem molt contents de participar-hi perquè es nota que hi ha una voluntat. A partir d'aquí, hi ha molts temes estructurals del sector que són complicats.

Preocupa el relleu generacional?

Sí, hi ha terres i no hi ha ningú que les vulgui ocupar. S'estan reduint aquests parcs agraris. Ja no és un tema d'indústria, sinó que ens hi va el territori, és cultura, és història, és paisatge, és que la gent jove es quedi aquí, que tingui feina. Hi ha coses per fer, s'estan buscant horticultors i ramaders, però molts cops la gent jove hi té reticències, lògiques de vegades i infundades unes altres. Caldrà continuar treballant per trobar aquest relleu generacional. ●


VINS DE DALT
VENDA I DEGUSTACIÓ AL MARESME



Venda i degustació de vins i tapes fredes

Carrer de la Sort 1
08339 Vilassar de Dalt

Tel. 616 359 356
www.vinsdedalt.com
gota@vinsdedalt.com



alella Denominació d'Origen

doalella.com

Mar
Muntanya
Barcelona
Història
Creativitat
Futur

 **alella**
Denominació
d'Origen

mas padellàs



GRUPO
IBERIC
FUSION
RESTAURANTS

- Menú diari
- Banquets i celebracions
- Diversos menjadors
- Àmplia terrassa
- Espaiosos jardins
- Activitats culturals i música en directe
- Extensa carta de vins amb especial protagonisme de la DO Alella

Passeig Massarosa 74 · Teià

93 540 75 46

maspadellas.com



Descobreix la DO Alella: El Gran Joc de Preguntes i Respostes

Benvingut al nostre emocionant joc de preguntes i respostes sobre la Denominació d'Origen Alella! El nostre especialista, David Jobé, ha recopilat les dades més fascinants i sorprenents del Registre Vitivinícola de Catalunya per crear aquest article que podràs llegir a continuació, només passant pàgina. Abans d'endinsar-te en el reportatge, et convidem a posar a prova el teu coneixement sobre aquest territori vinícola amb 20 preguntes intrigants. Joga, aprèn i descobreix quant saps realment sobre la DO Alella!

PREGUNTA 1

Quina és la vinya més gran de la DO Alella amb 6 hectàrees i 3.715 metres quadrats?

- a) Una vinya de pansa blanca de la Roca del Vallès
- b) Una vinya de moscatell d'Alexandria a Badalona
- c) Una vinya de garnatxa blanca a Tiana

PREGUNTA 6

Quins són els municipis que tenen més peces de vinya?

- a) Alella, Teià i Badalona
- b) Tiana, Alella i Teià
- c) Arenys de Munt, Cabrils i Tiana

PREGUNTA 2

Quina és la vinya més menuda de la DO Alella, amb 100 metres?

- a) Una vinya de pansa blanca a Alella
- b) Una vinya de moscatell d'Alexandria a Badalona
- c) Una vinya de chardonnay a Granollers

PREGUNTA 7

Quins municipis tenen menys vinyes?

- a) El Masnou, Montgat i Santa Coloma de Gramenet
- b) Granollers, Cabrera de Mar i Montornès del Vallès
- c) Argentona, Llinars del Vallès i Sant Iscle de Vallalta

PREGUNTA 3

Quina és la superfície mitjana de les vinyes del territori d'Alella?

- a) 1 hectàrea
- b) 0,5 hectàrees
- c) 2 hectàrees

PREGUNTA 8

Hi ha pobles del territori de la DO Alella que no tinguin cap vinya plantada?

- a) Sí, tres pobles
- b) No, tots tenen vinyes
- c) Sí, quatre pobles

PREGUNTA 4

Quantes finques hi ha al territori de la DO Alella?

- a) 600 finques
- b) 553 finques
- c) 450 finques

PREGUNTA 9

Quantes hectàrees de vinya hi ha plantades a Alella?

- a) 50 hectàrees
- b) 89 hectàrees
- c) 70 hectàrees

PREGUNTA 5

Quants municipis formen part de la DO Alella?

- a) 27 municipis
- b) 31 municipis
- c) 25 municipis

PREGUNTA 10

Quins són els municipis on hi ha més hectàrees de vinya plantades?

- a) Alella, la Roca del Vallès i Tiana
- b) Badalona, Mataró i Montornès del Vallès
- c) Teià, Cabrera de Mar i Granollers

PREGUNTA 11

Quantes varietats de raïm hi ha plantades al territori DO Alella?

- a) 15 varietats
- b) 22 varietats
- c) 30 varietats

PREGUNTA 16

Quina és la vinya més vella, del 1913, en actiu de la DO Alella?

- a) Una de 0,5 ha a Montornès de pansa blanca
- b) Una d'1 ha a Tiana de garnatxa negra
- c) Una de 0,7 ha a Alella de cabernet sauvignon

PREGUNTA 12

Quina és la varietat de raïm majoritària plantada a la DO Alella?

- a) moscatell d'Alexandria
- b) garnatxa negra
- c) pansa blanca

PREGUNTA 17

Quantes denominacions d'origen es troben al territori de la DO Alella?

- a) 2
- b) 3
- c) 4

PREGUNTA 13

Quina és la segona varietat de raïm amb més superfície plantada al territori de la DO Alella?

- a) merlot
- b) chardonnay
- c) garnatxa negra

PREGUNTA 18

Quantes hectàrees exclusives de la DO Alella hi ha?

- a) 100 hectàrees
- b) 57 hectàrees
- c) 70 hectàrees

PREGUNTA 14

Quin percentatge de varietats plantades són de raïm blanc?

- a) 60%
- b) 71%
- c) 80%

PREGUNTA 19

Quantes hectàrees són compartides entre DO Alella, DO Catalunya i DO Cava?

- a) 70 hectàrees
- b) 50 hectàrees
- c) 67 hectàrees

PREGUNTA 15

Quina és la mitjana d'edat de les vinyes plantades al territori DO Alella?

- a) 20 anys
- b) 33 anys
- c) 40 anys

PREGUNTA 20

Quantes hectàrees de vinya de la DO Alella no estan donades d'alta a cap DO?

- a) 72 hectàrees
- b) 50 hectàrees
- c) 80 hectàrees

RESPOSTES CORRECTES:

20 a
19 c
18 b
17 b
16 a
15 b
14 b
13 c
12 c
11 b
10 a
9 b
8 c
7 a
6 b
5 b
4 b
3 b
2 b
1 a

Descobreix el teu nivell de coneixement

Entre 0 i 7 respostes correctes: Enhorabona, t'entusiasma la DO Alella i tens molt de camp per recórrer i aprendre. Recorda consumir vins de la DO i demanar-los sempre quan visitis un restaurant.

Entre 8 i 15 respostes correctes: Ets un molt bon coneixedor de la DO Alella. Continua consumint vins de la DO i demanant-los sempre que vagis al restaurant.

Entre 16 i 20 respostes correctes: Et dius David Jobé o Òscar Pallarès? Però recorda que al territori DO Alella hi ha gairebé 200 referències de vins; segur que encara te'n queda alguna per tastar.

Immensament menuts

Les xifres més curioses que hi ha darrere la zona de la DO Alella, segons dades del Registre Vitivinícola de Catalunya. Una radiografia precisa del territori de la DO Alella

DAVID JOBÉ

La zona de la DO Alella és la més menuda de Catalunya? En superfície, sí. Segons el Registre Vitivinícola de Catalunya, a dia d'avui té menys de 295 hectàrees censades (vegeu número 87 de Papers de vi). En canvi, dins la seva menudesa, aquesta zona mostra una immensa riquesa vitivinícola. Hem recollit algunes de les curiositats que amaga el territori de la DO Alella.

1. Quina és la vinya més gran de la zona de la DO Alella?

Una finca de la Roca del Vallès que té donades d'alta en una sola peça 6 hectàrees i 3.715 metres quadrats. És una vinya de pansa blanca que es troba a la zona de Valldoriolf, a tocar de l'autopista AP-7.

2. I quina és la vinya més menuda?

Una vinya de només 134 metres quadrats de moscatell d'Alexandria a Badalona, a la vall de Betlem. De fet, hi ha 5 vinyes al territori de la DO Alella que tenen menys de 200 metres quadrats.

3. Quina és la superfície mitjana de les vinyes del territori d'Alella?

Vinyes d'una mica més de mitja hectàrea: exactament, 0,5309 hectàrees. En general són peces petites i dividides a causa de l'orografia i la pressió urbanística.

4. Quantes finques hi ha al territori de la DO Alella?

Hi ha 553 vinyes. De la més gran (6,3715 hectàrees) a la més menuda (0,0134 hectàrees). Al poema de Josep Maria de Sagarra "Vinyes verdes vora el mar", s'hi hauria d'afegir "i menudes".



Vinya vella a Santa Maria de Martorelles.

OSCAR PALLARÉS

5. Quantes finques hi ha a cada municipi?*

Alella 71
Arenys de Mar 3
Arenys de Munt 30
Argentona 5
Badalona 16
Cabrera de Mar 4
Cabrils 3
Granollers 3
Llinars del Vallès 5
Martorelles 24
El Masnou 1
Mataró 11
Montgat 1
Montornès del Vallès 33
La Roca del Vallès 20
Sant Cebrià de Vallalta 7
Sant Fost de Campsentelles 26
Sant Iscle de Vallalta 2

Santa Maria de Martorelles 34
Teià 67
Tiana 91
Vallromanes 3
Vilanova del Vallès 3
Vilassar de Dalt 20
* per ordre alfabètic

6. Quins són els municipis que tenen més peces de vinya?

Tiana és el poble de la DO Alella que encapçala la quantitat de vinyes (no la superfície): 91 finques. En segon lloc hi ha Alella, amb 71. I en tercer lloc Teià, amb 67.

7. I quins són els que tenen menys vinyes?

El Masnou i Montgat només

tenen donada d'alta una vinya dins els límits del seu municipi. A Santa Coloma de Gramenet també, tot i que és experimental.

8. Hi ha pobles del territori de la DO Alella que no tinguin cap vinya plantada?

Sí. Dels 31 municipis acceptats dins el plec de condicions de la DO Alella, només 4 no tenen vinya registrada. Són Òrrius, Calella, Sant Pol de Mar i Premià de Mar.

9. Quantes hectàrees de vinya hi ha plantades a cada municipi?

Alella, 89,3523*
Arenys de Mar, 0,6805
Arenys de Munt 8,0251
Argentona 1,1895
Badalona 2,7371
Cabrera 2,6339
Cabrils 1,6785
Granollers 0,6905
Llinars 0,5822
Martorelles 9,9161
El Masnou 0,4275
Mataró 5,1889
Montgat 0,2353
Montornès del Vallès 18,7457
La Roca del Vallès 39,7162
Sant Cebrià de Vallalta 2,5091
Sant Fost de Campsentelles 22,7529
Sant Iscle de Vallalta 0,3965
Santa Maria de Martorelles 18,0900
Teià 26,6297
Tiana 32,7945
Vallromanes 0,4938
Vilanova del Vallès 0,6283
Vilassar de Dalt 8,5566
* Per ordre alfabètic

10. Quins són els municipis on hi ha més hectàrees de vinya plantades?

El municipi d'Alella, amb 89,3525 hectàrees, és el poble on hi ha més superfície plantada. En segon lloc, la Roca del Vallès, amb 39,7162. I en tercer lloc, Tiana amb 32,7945.

11. Quines són les varietats de raïm plantades al territori DO Alella?

Hi ha registrades 22 varietats de raïm diferents de les acceptades, i un grup de varietats catalogades sota l'epígraf "altres varietats" pel Registre Vitivinícola de Catalunya.

12. Quina és la varietat de raïm majoritària plantada a la superfície de la DO Alella?

La varietat majoritària amb diferència és la pansa blanca, amb 159,5639 hectàrees. En percentatge representa un 54,23% de la superfície total del territori d'Alella.

13. Quines altres varietats hi ha plantades per superfície al territori de la DO Alella?

Altres varietats 3,0093*
Cabernet sauvignon 12,7402
Chardonnay 16,2455
Garnatxa blanca 8,3472
Garnatxa negra 26,5448
Garnatxa peluda 0,5336

Godello 0,1270
Macabeu 4,3791
Malvasia de Sitges 0,6071
Merlot 17,0170
Mataró 3,6783
Moscatell d'Alexandria 0,0530
Moscatell de gra petit 2,6444
Pansa blanca 159,5639
Pansa rosada 0,2773
Parellada 4,1542
Picapoll blanc 1,4089
Pinot noir 5,4962
Sauvignon blanc 9,2554
Subirat parent 0,4916
Sumoll negre 0,1850
Syrah 15,7009
Ull de llebre 2,1768
* Ordenat per ordre alfabètic

14. Quin percentatge de varietats plantades són de raïm blanc i de negre?

Les varietats blanques ocupen 207,5496 de la superfície del territori de la DO Alella i les negres, 84,0928 hectàrees. Aproximadament, un 71% són blanques i un 29% negres.

15. Quina és la mitja d'edat de les vinyes plantades al territori DO Alella?

Més de 33 anys de mitjana. L'any que consta al Registre Vitivinícola és el declarat com a primer any actiu, tot i que poden passar més de tres anys des de la data de plantació.

16. Quines són les vinyes més velles de la DO Alella en actiu?

Una vinya del 1913 de 0,5 hectàrees a Montornès del Vallès de pansa blanca. Per darrere, una del 1914, de menys d'una hectàrea, declarada com a "altres varietats". Des del 1918 fins al 2023 pràcticament s'han plantat vinyes cada any.

17. Quantes denominacions d'origen es troben al territori de la DO Alella?

Fins a tres. La DO Alella, que és la territorial. I les DO Catalunya i DO Cava, amb les seves característiques. La resta de vinyes quedarien fora de DO.

18. Quantes hectàrees exclusives de cada DO?

Hectàrees exclusives: 57,5484 de la DO Alella, 27,0973 de la DO Catalunya i 5,2481 de la DO Cava. Són finques que només estan inscrites en aquestes denominacions d'origen.

19. I quantes hectàrees són compartides amb diferents denominacions?

DO Alella + DO Catalunya + DO Cava: 67,1971
DO Alella + DO Catalunya: 60,6803
DO Catalunya + DO Cava: 2,7421
DO Alella + DO Cava: 1,3709

20. Quantes hectàrees de vinya de la DO Alella no estan donades d'alta en cap DO?

Al territori de la DO Alella, prop d'un 25% de les vinyes no estan donades d'alta en cap DO. Són 72 hectàrees i 8.577 metres quadrats de ceps. ●

AGRICULTURA ECOLÒGICA

edicions limitades

VARIETATS AUTÒCTONES

DENOMINACIÓ D'ORIGEN ALELLA



CELLER JOAQUIM BATLLE

La Sentiu S/N 08391 Tiana (Barcelona)
699 086 335 - celler@joaquimbatlle.com



www.joaquimbatlle.com



L'estiu és ENOTURISME

DESCOBREIX LA TERRA DE LA
PANSA BLANCA I LA RUTA DEL
VI DO ALELLA



@terrapansablanca



www.terrapansablanca.cat



terrapansablanc



LA TERRA DE LA
PANSA BLANCA





Un castell amb un far terra endins, la singular rebuda d'Arenys de Munt

El Castell Jalpí i el seu llac en primer terme.

AJUNTAMENT D'ARENYS DE MUNT

Els atractius d'Arenys de Munt queden gravats en la memòria dels seus visitants perquè poden causar sensació i no deixen ningú indiferent. El municipi atresora una masia històrica reconvertida en un atractiu castell amb un llac, un far malgrat que se situa terra endins i un arbre de Gernika. També disposa d'una reproducció de la gruta del santuari de Lorda en un paratge d'alzines ufanoses. El poble s'estructura al voltant d'una riera reconvertida en rambla i, a més de la tímida recuperació del seu llegat vitivinícola, té més al·licients per visitar-lo, com les pomes de *relleno*, la tradició puntaire i una dansa pròpia.

TEXT: JORDI BES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Només sortir de l'autopista per enfilar el camí cap a Arenys de Munt crida l'atenció una edificació a l'esquerra de la carretera que recorda un petit castell. Es tracta de dues torres, coronades per torretes, que donen pas a un passeig amb plataners que condueix a Can Jalpí. És una antiga masia transformada en castell al final del segle XIX per part d'August Maria de Borràs Jalpí, la vida del qual sobresurt per les seves singularitats. Fins i tot hi ha qui prefereix considerar-les excèntriques, com l'erecció d'un far a la part elevada de finca tot i que el mar no és a prop. Més enllà de Can Jalpí, el municipi també ofereix un bell entorn natural, propostes gastronòmiques, vins i tradicions que poden conquistar el visitant.

Els atractius de Can Jalpí i el seu far

Can Jalpí és un bon punt de partida per endinsar-se a Arenys de Munt, perquè es troba a l'entrada del poble. Per descobrir-lo, juntament amb el director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, ens acompanya Gaspar Casals, un químic jubilat amb un gran interès per la història arenyenca i que arrenca parlant-nos de les "excèntriques" de Borràs Jalpí. A la vora del llac on es reflecteix el castell recorda que el propietari de Can Jalpí va fer realitat el seu somni de convertir la masia agrícola familiar en un castell a l'estil francès. Per aconseguir-ho, va ser decisiu el seu casament amb Sofia de Algorta, una aristòcrata basca que va aportar una fortuna en metàl·lic com a dot -1,5 milions de pessetes-, així com la venda de les propietats familiars dels Jalpí, que es distribuïen en un vast territori que anava de Figueras a Tarragona.

"Amb els diners del dot i el que anava venent va deixar anar la imaginació i va poder complir el seu somni", rememora Casals, de manera que Borràs Jalpí, que s'arribava a vestir de cavaller, es degué dir a si mateix: "Com que vinc d'avantpassats nobiliaris, em faig un castell." Així va ser

com en els darrers anys del segle XIX una finca agrícola amb molts segles d'història es va convertir en un castell amb capella, celler, piano, billar, sala de revelatge de fotografies, taller de cotxes i una central elèctrica, tota una revolució per a l'època. A més, el llac que hi ha als peus del castell, suspès sobre pilars, l'utilitzava Borràs Jalpí per fer passejades amb barca. Hi pujava des de l'embarcador que parteix del mateix pati d'armes del castell.

El castell de Can Jalpí, el nucli urbà i el santuari de Lourdes són alguns dels atractius

De rerefons, a dalt del turó, s'albira una torre. És un far que Borràs Jalpí va erigir a l'antic convent de Blanes, també a les darreries del segle XIX, com una mostra d'agraïment al poble per la concessió a l'empresa de Jalpí de l'enllumenat elèctric. Ara, no va voler acatar les condicions que ja llavors havien de complir els fars, com encendre's cada dia i seguir

la normativa marítima, i per això se'l va acabar enduent pedra a pedra per reconstruir-lo a la seva finca. No fa la seva funció primigènia de guiar vaixells, però almenys dona joc per a les petites pulles humorístiques que es llancen entre municipis veïns. "Tenim un far per despistar els d'Arenys (de Mar), que embarranquin, que tirin riera amunt...", exemplifica Casals amb un somriure.

La transformació de la finca planejada per Borràs Jalpí es va completar amb un jardí de plantes exòtiques i un monumental passeig de plataners que parteix de la porta a tall de castellet que hi ha al davant de la sortida de l'autopista. Cap al final del passeig encara hi ha una altra singularitat: un roure de Gernika centenari. És "la joia de la corona", sosté Casals, i es deu a Sofia de Algorta, que va agafar un plançó de l'arbre de Gernika en record de la seva pàtria basca. L'arbre es va plantar el febrer del 1900, tal com es diu en euskera en una tanca metàl·lica que encara l'envolta (*Guernicako arbola ceceilla 1900*), molt abans del bombardeig de la Guerra Civil que ha convertit Gernika i el seu arbre en un símbol internacional de la pau.

Una finca que atresora un llarg passat

La història de Can Jalpí es remunta almenys al 1204. De llavors és el primer document que s'ha localitzat, en què es diu que en aquest indret hi havia el pagès Tries. Els Jalpí van arribar-hi uns segles després per una unió matrimonial i el castell es va fer "tunejant" -diu Casals- la masia del segle XVII, la qual havia assolit una gran importància: mirant cap a muntanya, el domini del vessant esquerre de la riera d'Arenys era de Can Jalpí i el de la dreta, de Can Sala de Dalt. La mort de Borràs Jalpí els anys 20 del segle passat va fer que la família perdés la finca: la vídua no va voler cedir-la en herència al seu únic fill perquè s'havia enamorat d'una dona que no era del seu gust i va acabar en mans d'Enric Cera, un metge pioner a l'hora de visitar pacients amb cotxe, farmacèutic i que va presidir el Reial Automòbil Club de Catalunya (RACC).

La família Cera va mantenir Can Jalpí fins al tombant de segle, quan la va adquirir la immobiliària Necso Entrecanals Cubiertas, la qual va edificar-hi una setantena d'exclusius habitatges unifamiliars. A canvi, va cedir part de la finca a l'ajuntament per al gaudi ciutadà. Amb l'operació es va excavar un jaciment molt a prop de l'arbre de Gernika. Es va constatar que en temps dels romans la finca ja formava part d'un ampli centre d'explotació agrícola, amb la vinya i el vi com a protagonistes. S'hi han trobat murs de pedra seca i sitges, a més de restes ceràmiques i de forns de combustió que fan pensar en l'existència d'una factoria de producció d'àmfores. Després de la construcció de les cases, el 2004 el castell va ser adquirit pel grup Serhs, una empresa d'hostaleria amb gairebé mig segle de trajectòria.

Avui es pot passejar pels voltants de Can Jalpí. L'exterior pot resultar familiar als telespectadors de TV3 perquè va aparèixer a la sèrie *La Riera* caracteritzat com el casino de Sant Climent. Ara, llevat que s'assisteixi a un casament o a una convenció



Detall de les magnífiques voltes de creueria de l'antic celler de la casa Jalpí.

JOAN NAVARRA



OSCAR PALLARÉS

L'arbre de Gernika d'Arenys de Munt.

d'empresa, és difícil visitar Can Jalpí per dins, atès que són comptades les ocasions que s'obre al públic en general amb visites guiades, com les que ha organitzat recentment l'ajuntament amb motiu de la Fira KM AdM de productes de proximitat. En cas que no s'hi pugui assistir, queda l'opció de veure'n algunes estances interiors a la web de Serhs sobre Can Jalpí, on ofereix els seus serveis per organitzar-hi esdeveniments o a l'apartat de la web Bodas.net dedicat al castell.

Un poble amb història viva del vi

Com s'ha corroborat amb les excavacions arqueològiques de la finca de Can Jalpí, la tradició vitivinícola d'Arenys de Munt es remunta almenys a l'època romana, però encara es manté viva. Si bé l'arribada de la plaga de la fil·loxera va posar gairebé fi al conreu de la vinya que havia dominat el paisatge del municipi fins i tot muntanya amunt, els ceps no van desaparèixer del tot i en van quedar petits reductes que han perdurat. També s'ha mantingut la tradició de fer vi a casa, l'anomenat *vi bullit*. Es fa amb el raïm que es té a l'abast, sovint barrejant-ne varietats: pansa blanca, vermella, roig o híbrids. El tret més diferencial d'aquest vi és que es bull el most per

concentrar-ne els sucres amb l'objectiu d'obtenir-ne un vi amb més grau i estructura del que els podien donar les varietats de raïm amb les quals es vinifica.

A més, des de fa una dècada que a Arenys de Munt ha tirat endavant el celler Talcomraja, amb Joan Munich al

La tradició vitivinícola es remunta a temps dels romans i ara s'ha recuperat tímidament

Per Sant Martí es fan pomes de 're-lleno' farcides de carn que es mengen per postres

capdavant. Se situa a la finca de Can Pau Bernadó, dominada per una antiga masia reconvertida en segona residència modernista per obra de l'arquitecte Enric Català. Just al costat, hi ha l'edifici que acull la masoveria i el celler. Munich elabora vins naturals amb poca intervenció i el màxim respecte per la natura, i algun dia espera poder tapar les seves ampolles amb taps fets de suro obtingut al costat

mateix de la seva vinya. Els vins de Talcomraja es poden comprar a la botiga Món La Cata, que és a prop de Can Jalpí. Era una distribuïdora que el 2010 va obrir la botiga per al públic general i en la qual es pot trobar una extensa gamma de vins, a més de productes gourmet.

Fem parada per dinar a l'Era

Tant de parlar de vins que ens fa venir gana, així que ens endinsem a Arenys de Munt poble per gaudir d'un àpat al restaurant l'Era. Al capdavant hi ha Georgina Molet, que dirigeix la cuina, i Pep Campí, que s'ocupa de la sala. Aquest estiu celebren els



Filets d'anxova amb torrada de pa d'all de Can Puig / Gaspatxo de maduixa de l'Hostal del Sol i tomata blau / Caneló d'albergínia amb brandada de bacallà amb fil de mel / Morro de bacallà amb mussolina d'all / Costellam de porc duroc a baixa temperatura / Cassola d'arròs caldós amb cranc blau / Orquestra de dolços cassolans.

Georgina Molet i Pep Campí, responsables del restaurant l'Era



OSCAR PALLARÈS

El santuari de la Mare de Déu de Lourdes és un lloc de peregrinatge.

trenta anys d'aquest negoci familiar, que es va estrenar com a sala de ball amb bar de copes i que de mica en mica es va convertir en restaurant amb l'impuls de Ricard Molet, el pare de la Georgina traspassat a principis d'any. Des de la pandèmia, també tenen pàdel. Es defineixen com un restaurant "de cuina mediterrània, de mercat i de temporada amb fusió contemporània", amb el focus en els plats de cuina catalana, els arrossos i la brasa. Amb Pallarès hi acudim ara que tenen un menú de bacallà i que la maduixa, del pròxim Hostal del Sol, s'acosta al final de temporada.

De vi, a l'Era procuren tenir una bona selecció allelenc. S'hi pot degustar el de Talcomraja, però Campí proposa prendre el Vallalta Negre 2022 (cabernet, garnatxa negra i merlot) de Bernat Lleixà, un altre jove elaborador que reivindica la tradició vitivinícola de l'Alt Maresme, en el seu cas des del municipi veí de Sant Cebrià de Vallalta. L'acompanyem amb un tast d'una generosa selecció de plats del restaurant: els refrescants gaspatxo de síndria amb maduixa i amanida amb mató, maduixes i pernil ibèric; l'albergínia farcida

de brandada de bacallà; dos plats melosos com el morro de bacallà amb mussolina d'all i confitura de tomàquet, així com el costellam de porc a baixa temperatura amb salsa barbacoa; un gustós arròs caldós de cranc blau i, de postres, pastís de formatge, crema i mousse de xocolata en petites porcions amb una copa del Dolç Mataró del celler Alta Alella.

L'entorn natural, encapçalat pel Parc del Montnegre i el Corredor, convida a fer caminades

La cuina d'Arenys de Munt té un plat que sobresurt especialment, les pomes de *relleno*, que acostumen a menjar-se per Sant Martí (11 de novembre), que és festa major, quan es fa la Mostra de Relleno. L'origen del plat, segons Georgina Molet, és que "tot el que sobrava dels panellets de Tots Sants es barrejava amb carn i es farcien les pomes del ciri", les quals aguanten bé la cocció perquè se solen coure una mica cada dia uns quants

dies. Com que és un plat dolç que duu fins i tot xocolata, es pot menjar de postres, si bé cal reservar-li un lloc a l'estómac i, quan n'han fet al restaurant, hi ha qui l'ha volgut de primer. També tenen renom les cireres d'en Roca i a l'Era ofereixen un magret d'ànec amb aquestes cireres confitades. Tanmateix, la producció s'ha reduït molt i almenys ara per ara les han substituït per maduixes, el cultiu de les quals és més freqüent al municipi.

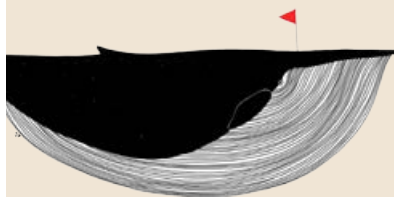
De passejada per Arenys i el seu entorn natural

Després del dinar és un bon moment per estirar les cames. Al nucli d'Arenys de Munt es pot passejar per sobre de la riera soterrada, a través d'una rambla flanquejada de vells plataners i acostar-se fins a l'església de Sant Martí d'Arenys, erigida el segle XVI. Al seu costat hi ha el Monument a la Puntaire, obra de l'escultor Etsuro Sotoo –és conegut per les seves escultures de la Sagrada Família de Barcelona i va residir al poble–, que vol ser un homenatge a la tradició puntaire, que es remunta almenys al 1698. També hi ha l'escola de Sant Martí, dissenyada per

Catà i que té la particularitat que va ser inaugurada en plena Guerra Civil. En cas de fer la visita al poble per Sant Martí coincidint amb la festa major, també es pot gaudir de la dansa d'Arenys de Munt, un ball que ha guanyat popularitat els darrers anys. També té anomenada la Marxa Popular Termes que se celebra el primer diumenge d'octubre.

Al voltant d'Arenys es poden fer caminades com la ruta de les masies, pujar i fer una barbacoa al santuari de Lourdes –un popular indret de pelegrinatge i esbarjo envoltat d'un alzinar i que va ser gestat a iniciativa d'unes beates ara fa tot just un segle– o al Parc del Montnegre i el Corredor. De fet, en l'edificació on Borràs Jalpí havia instal·lat la central elèctrica hi ha el Centre d'Informació d'aquest espai natural, a més de l'exposició de fauna vertebrada Jordi Puigduví. A més, al parc municipal de Can Jalpí, pròxim a l'antiga central elèctrica que subministrava llum a la masia, hi ha el Monument a la Independència, erigit després que el 2009 Arenys de Munt es convertís en la primera població catalana on van arrencar les consultes populars sobre la independència de Catalunya. ●

TERRITORI PANSA BLANCA



Oriol Artigas Viticultors



+34 630 905 083 WWW.ORIOLARTIGAS.COM INFO@ORIOLARTIGAS.COM



MASIA CAN VILLÀ
Vilassar de dalt
100% Maresme, 100% sauló

@victoriaponstorra
Tel. 678608471
vi600.com



100%
merlot, criat
en barrica



100%
pansa
blanca

SIS
CENTS
el vi de Vilassar

Leandre
Gastro bar

“Preus raonables per a menjar envejable”

Rambla d'Àngel Guimerà, 20 · Alella
www.leandregastrobar.com



El lloc ideal per perdre't amb els amics i trobar les millors hamburgueses “gourmet” del Maresme combinades amb exquisides tapes “delicatessen” dissenyades a mans de joves emprenedors, vins de la DO Alella, Gintònics i postres de la Marta's Lemon Pie.

Horaris: de dimarts a dissabte de 13 h a 16 h i de 19 h a 23.30 h

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

colljosep@gmail.com
vorigens.cat
Tel. 618 27 34 71



món
la cata
El teu celler molt a prop
+ 7.000 referències de vins, licors i productes gourmet

Pg Can Jalpí s/n
Arenys de Munt

monlacata

www.monlacata.com



LES DONES DEL VI

Margarita Oliva

L'escultora de paraula
dolça que despatxa
vins al Xarel·lo

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS



Margarita Oliva rere el taulell del Xarel·lo, amb una de les seves creacions escultòriques.

ÒSCAR PALLARÈS

Venia de treballar en uns altres sectors, però com passa amb tantes persones, quan va entrar en contacte amb el món del vi es va entusiasmar. Margarita Oliva és una de les cares que trobareu rere el taulell de la icònica botiga de vins Xarel·lo, al cor de la riera d'Alella. Fa més de vint anys que hi feineja i això ens ha portat a visitar-la i a considerar-la una de les dones del vi del territori.

Ens rep amb l'afabilitat amb què està avesada una persona que tracta a diari amb clientela i mentre ens saluda apareix una persona que ve a comprar. "Vull aquest vi de la Terra Alta", demana la novinguda. Intento ser discreta, però sent terraltina no me'n puc estar i m'emocio, tot i que em crida l'atenció pel fet de trobar-nos en un dels temples del vi d'Alella, on pots demanar -I trobaràs- totes les referències que s'embotellen en aquesta regió d'origen. Primer punt a favor: creure i apostar pel producte de proximitat. Continuem.

Ens entaulem i la conversa amb la Margarita flueix de seguida. Parlem de vins, per descomptat, mentre recorda anècdotes viscudes al llarg d'aquestes dues dècades de trajectòria. Des dels inicis en què va retocar l'estètica de la botiga -"vam reestructurar l'espai on hi ha les botes de vi a granel, vam pintar espais, vam ordenar el producte en noves prestatgeries..."- fins a un present en què continua atenint i recomanant productes, ara en horari de matins.

"Vaig començar de zero en el món del vi quan vaig aterrar a la botiga", se sincera. I malgrat ser un món desconegut, "em va entusiasmar". Era una època, comparteix, en què era habitual acompanyar en Jordi Ferran, propietari de la botiga, a visitar cellers. "De mica en mica n'he anat aprenent": "M'ha sorprès conèixer qui hi treballa, l'amor que professen per la terra i la inquietud que els uneix en la cura de l'entorn." Però no tan sols les persones causen un impacte positiu en la Margarita, perquè també queda copsada pels edificis on es fa el vi, especialment

l'arquitectura: "Sembla que hi hagi competència entre ells per veure si construeix el celler més bonic!"

Aquestes visites li donen coneixement que després compartirà amb qui s'acosta a la botiga a endur-se una ampolla de vi. "És més fàcil recomanar quan saps d'on ve, com s'ha fet, quins professionals hi ha darrere"... "Que el vi és car?", es pregunta recreant algunes situacions viscudes al taulell. "Si sabis la feinada que hi ha per tenir aquí una sola ampolla, ni t'ho preguntaries", respon en aquesta conversa ara imaginària, però massa sovint real.

Hi ha clients i clients, els qui hi entenen i no volen saber res, els qui pregunten per un vi concret perquè són fidels a la marca o a l'estil i els qui venen per primer cop i demanen consell. "Cada cop hi ha més gent que s'interessa per les varietats de raïm", reflexiona: "Dona'm una garnatxa jove o un syrah amb criança", reproduceix. I també s'interessa molt per l'origen, "sobretot Priorat i Empordà", a part els d'Alella. La resposta sempre serà amable, malgrat que en algun moment -confessa- ha tingut la temptació de respondre més a la valenta. "Hi ha gent per tot i hi ha dies en què en deixaries anar quatre de fresques". Però el cert és que "aquests moments són simples anècdotes", reconeix la protagonista de la història de qui, per cert, descobrim que és dona de bombolles. "M'agrada molt el cava i el Vichy em perd."

L'escultura i la seua primera exposició a Alella

Parlem de vi per raons òbvies. Pel personatge, per on treballa i perquè estem publicant a *Papers de vi*. Però si

mireu enrere i torneu a rellegir els primers paràgrafs, us adonareu que el personatge ens estava donant algunes pistes sobre la seua autèntica passió. La Margarita Oliva és una artista de cap a peus, amb una sensibilitat per l'art que van desprenent tots els porus de la seua pell. De fet, davant la pregunta de com l'hem de presentar, la resposta és clara: "Soc escultora."

Els orígens de la seua vinculació amb el món de l'art ve de lluny. Hem dit al principi d'aquest text que abans d'aterrar a Alella havia treballat en uns altres

"Cada cop hi ha més gent que s'interessa per les varietats de raïm"

La Margarita Oliva és una artista de cap a peus, amb una sensibilitat per l'art que van desprenent tots els porus de la seua pell

sectors en un negoci on hi havia vinculada la seua família: "M'agradava el que feia perquè les coses manuals se'm donaven bé." Passa el temps, inicia aquesta segona vida i aviat s'adona que té les tardes lliures i que vol aprofitar-les amb alguna activitat. Ho intenta amb la pintura a l'oli, després amb l'aquarel·la. Li agrada, però no la satisfà. I, un bon dia, una amiga pro-

pera li proposa inscriure's a unes classes d'escultura. I *voilà*. Ha fet diana.

"M'hauria agradat ser una bona aquarel·lista, en vaig aprendre, però no sabia crear", explica. "En canvi, en un primer contacte amb l'escultura m'adono que és com la música del volum: és impressionant veure com vas donant forma i volum a les peces. I aquí sí que he sabut crear, cap escultura és còpia de res, totes són originals meues."

La satisfacció ha estat encara més gran quan, per primera vegada, ha pogut mostrar la seua obra a la gent d'Alella. Del 17 al 28 de juliol va estrenar *Elles, nosaltres*, a Can Manyé, una exposició que mostrava diverses peces, "totes conceptuals" i tenint com a protagonista la dona. "Les vaig triar pel seu significat, perquè volen donar visibilitat a temes d'actualitat que ens afecten, problemes de lluita social, cultural i psicològica, amb un important èmfasi en el feminisme." Només un últim apunt, per reconnectar amb la Margarita dels vins. Fa dos anys, la protagonista va guanyar un concurs públic a l'Ajuntament d'Alella que li va permetre dissenyar els guardons de la tradicional Festa de la Verema d'Alella. I, com a resultat, va lliurar la simulació d'una ampolla de vi que surt de la terra. Tota una declaració d'intencions.

La Margarita té molt a dir i quan ho fa a través de l'art, sigui l'escultura o el vi, el resultat no pot ser sinó un regal per als sentits. Llarga vida als artistes! ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi



CAVI Catalunya
On el vi és cultura

FLEQUES I PASTISSERIES



*La Petita
Mallorquina*
Forn i Pastisseria

Rambla Àngel Guimerà, 40 · Alella
Tel. 93 555 68 67 · www.lapetitamallorquina.cat

**LA CUINA
DEL PORT**

Port de Mataró - Vial de Ribera
Passeig del Callao, S/N, local 11 12 13 · Mataró
Tel. 699 598 938 · lacuinadelport.com

SANT MIQUEL
RESTAURANT

Plaça Esglesia, 12, 08188 Vallromanes
Tel. 935 72 90 29 · www.santmiquelrestaurant.com
Instagram: [restaurantsantmiquel](https://www.instagram.com/restaurantsantmiquel)

MENJAR PER EMPORTAR



Riera Principal, 58-60 · Alella
Tel. 93 555 23 18
f [restaurantlanau](https://www.facebook.com/restaurantlanau) @ [lanaudalella](https://www.instagram.com/lanaudalella)

Can Duran
Cafè de Baix
Des de 1980

Rambla d'Àngel Guimerà, 18 · Alella ·
Tel. 93 555 10 45
www.restaurantcanduran.com



Passeig Massarosa 74 · Teià
93 540 75 46 · maspadellas.com

HOTELS



Arrey Alella
BY HOTELS CMC

C. Charles Rivel, 6-8 · Alella · Tel. 93 737 97 87
recepcion@cmcarreyalella.com

Leandre
Gastro bar

Rambla d'Àngel Guimerà, 20 · Alella
www.leandregastrobar.com

tresmacarrons
vermut-restaurant

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

RESTAURANTS

Allium

Cami Ral 504 · Mataró
Tel. 644 555 010 · info@alliumrestaurant.com



Torrent d'en Puig, 11, 08358 Arenys de Munt
Tel. 93 795 01 14 · www.lerarestaurant.com

VINATERIES / ENOTEQUES



Riera Coma Fosca, 28-30 / Tel. 93 540 03 41
Riera Principal, 20 / Tel. 93 404 69 46
www.varietalis.com

Can Balcells
RESTAURANT

Avinguda de Charles Rivel, 6-8 · Alella
Tel. 93 737 97 87
[@restaurantcanbalcells](https://www.instagram.com/restaurantcanbalcells) @ [hotelarreyalella](https://www.instagram.com/hotelarreyalella)

FONDA MARINA

Cami Ral, 151 · Montgat
Tel. 934 692 506 · www.fondamarina.com

JORDANA

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



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



Carrer de Pujol, 8 · Mataró
Tel. 937 903 393 · www.mil848.cat

Vins i caves



C. Espronceda, 54 · La Roca del Vallès
Tel. 93 842 05 38

LÀMFORA
VINI, GOURMET I ALTRES BEVUES

Carrer dels Banys, 15 · 08530 La Garriga
Tel 93 135 58 91 · www.lamforavins.com

El Rebost
dels Sentits

El teu celler Gourmet al Masnou

Passeig Roman Fabra, 25 · El Masnou
Tel. 93 178 22 97 · www.7devi.com

Xarel·lo

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

la Curiosa
VINS
ARGENTONA

C. Dr. Farrero 16 · 08310 Argentona
Tel. 930 372 065 · @davidelsommelier

VINS DE DALT
VENDA I DEGUSTACIÓ AL MARESME

C. de la Sort 1 · Vilassar de Dalt
Tel. 616 359 356 · gota@vinsdedalt.com
www.vinsdedalt.com

LA TÀNICA
SOMMELIER I ENOLÒGIC

Tània Duran - Sommelier
607 638 986 - Instagram: @latanicasommelier

món la cata
VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

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



VINS J. CARRERAS, S.C.P.

La seva botiga del vi i el cava

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

TASTOS PERSONALITZATS

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

Truca'ns al 654 40 40 43

Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Fes efectiva la teva subscripció
a www.papersdevi.cat/subscripcio

PROMOCIÓ VÀLIDA FINS
A EXHAURIR EXISTÈNCIES

**Subscriu-te
a Papers de vi
per 11€ i et regalem
una ampolla de
vi DO Alella!**

www.papersdevi.cat





Vista aèria de la vinya de Can Batllori amb la plana del Vallès al darrere i Montserrat al fons.

VINYA DE CAN BATLLORI

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Aquesta, com la majoria de vinyes, té més d'un nom. De fet, en té un munt. Vinya de Can Batllori, vinya de Santa Maria, vinya del camí del Collet o vinya de l'Alba. Amb aquesta darrera denominació és com s'hi refereixen sovint en Pep Pou i l'Oriol Artigas, fent referència a l'Alba Plans, filla d'en Joan Plans, del desaparegut celler Altrabanda. Però el nom és el menys important en aquesta vinya. El que és important és la seva bellesa, la seva història, la qualitat del raïm que produeix. Està plantada en coster que mira cap a l'est. "Ja ho deia la gent gran", explica en Pep Pou: "La pansa a llevant, el sumoll i la garnatxa a ponent." I afegeix: "El negre demana

més sol per assolir més grau." Efectivament, la vinya és de pansa blanca, amb una trentena de ceps de sumoll (que es troben a la part més baixa).

La finca compta amb set o vuit murs de pedra seca que aguanten el terreny i resguarden els ceps dels efectes de la pluja. "N'hem reconstruït un i acabarem de recuperar bé tots els altres", explica en Pep. Ceps vells, retorçats, molt grossos per efecte del tipus de poda que se'ls ha practicat durant dècades (i com és habitual als pobles del Vallès). Alguns creixen sobre la roca mare; molts d'ells estan ajaguts, aguantats per pedres, com també és molt habitual a la zona. Diferents caminets travessen

la vinya dibuixant-ne petites parcel·les. Al bell mig de la vinya hi ha una barraca i un safareig. La barraca havia estat en mal estat i els anys 90 van reconstruir-ne la coberta, però les bretolades van tornar a fer-la malbé. Ara llueix un grafiti que representa un gall.

El sòl és principalment sauló amb una mica d'argila, però és fàcil trobar-hi peces de quars, perquè hi ha una veta d'aquest mineral a la zona. Es troba envoltada de pins, alzines i algun roure i compta amb unes vistes espectaculars del nucli de Santa Maria de Martorelles i del castell de Sant Miquel. Segons que explica Pep Pou, és fàcil veure-hi llangardaixos ocel·lats i fins i tot algun escorpi.



1



2



3

Nom: VINYA DE CAN BATLLORI
Municipi: Sant Maria de Martorelles
Superfície: 1,19 ha
Any de plantació: 1927
Varietats: pansa blanca i sumoll
Nombre de ceps: 3.156 de pansa blanca, 34 de sumoll
Viticultor: Pep Pou
Celler: Oriol Artigas
Vi per al qual s'utilitza el raïm: la Perla (pansa blanca) i Al Fons (sumoll)

4



1. Es tracta d'una de les vinyes gairebé centenàries de Santa Maria de Martorelles.
2. La barraca de vinya té la coberta esfondrada.
3. Diversos murs de pedra fan la tasca de protegir els ceps.
4. Des de la vinya es poden contemplar el poble de Santa Maria i el castell de Sant Miquel.

CABRILS

MOS

— N° 35 —

TRA



PROGRAMA DE
LA 35ª MOSTRA

16-19 AGOST 2024



Ajuntament
de Cabrils



Diputació
Barcelona

šorli

