

# Papers de vi

Núm. 92 · Nadal 2024

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

## Vint vins de pansa blanca de deu productors diferents

Comparem les anyades a la venda  
amb els vins de 2024 en procés  
d'elaboració

Entrevista amb Carles Velasco,  
director de l'excavació del  
jaciment romà d'Alella

Col·lectiu Eixarcolant: "Volem  
un model agroalimentari més  
sostenible"

Vinyes singulars:  
La Vinya de Ca l'Estevet,  
a Vilanova del Vallès



# LA CUINA DEL PORT

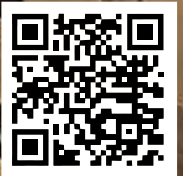
CUINA CREATIVA DE MERCAT  
AMB DELICIOSOS PLATS  
DE MAR I MUNTANYA

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



# CAN MATONS

## VINS FINS D'ALELLA

 WINEinMODERATION  
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL VI NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ



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





Encarem l'hivern tot mostrant aquesta imatge tardorenca de les vinyes del celler Roura a la vall de Rials, a Alella.  
Foto: Òscar Pallarès

05 GLOPS

10 ENTREVISTA. **Conversem amb Carles Velasco, l'arqueòleg que ha dirigit l'excavació del jaciment romà d'Alella vinculat a la producció de vi**

14 ENTREVISTA. **Conversem amb Anna Valls i Ester Massanés, del col·lectiu Eixarcolant**

19 EL TAST. **La passarel·la de la pansa blanca 2024**

28 VINFOGRAFIA. **Can Matons Sant Fost de Campsentelles 2022**

30 LLIBRES. **Llibres de vins i menges. Per les festes de Nadal, us oferim una relació de novetats vinculades amb el vi i la gastronomia**

35 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **Teià, una passejada entre l'origen esplendorós del vi i cases de somni**

40 PERSONATGE DO ALELLA. **Glòria Vallès, exigent compositora de relats i mestra de les paraules**

42 VINYES SINGULARS. **Vinya de ca l'Estevet**

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

Editor: **Ramon Ruiz Bruy**  
Director: **Òscar Pallarès**  
Fotografia: **Òscar Pallarès**  
Disseny gràfic i maquetació: **Josep Puig**  
Correcció: **Martí Crespo**  
Producció: **RRB**  
Impressió: **Rotimpres**

Han col·laborat en aquest núm: **Jordi Bes, Isaac Fernández, Cristina Gaggioli, Mar Galván, Marc Guallar, Sergi Marco, Carlos Martínez, Frederic Oliva, Salvador Oliveras, Dario Pin, Ramon Roset, Josep Maria Sánchez Rabassa i Eva Vicens**

Publicitat: **Òscar Pallarès** (654 40 40 43)  
oscar@papersdevi.cat

Comptabilitat: **Josep Maria Carbó i Carme Vilaseca**

La gestió fiscal i comptable de l'Associació Cultural Revista Alella compta amb el suport de:

**arisval**



**ACPC**  
Associació Catalana de la Premsa Comarcal



Amb el suport de:



## Èxit de la darrera edició de la NaNo

Al voltant de 300 persones van assistir el dissabte, 16 de novembre, a la Festa del Vi Natural i Novell d'Arenys de Munt, al Parc Jalpí. La festa es va inaugurar amb la tradicional hissada de la branca del pi i la cantada de les rondes del vi amb l'acompanyament de les Panderetes i Acordions d'Arenys, i va continuar amb el tradicional dinar de paella, enguany obert als productors i també al públic general. Cadascun dels vint cellers participants va portar uns tres litres de vi, amb els quals es va fer un macrocupatge que es va embotellar allà mateix.

## Alta Alella ofereix una nova experiència enoturística

Es diu Brunch & Wine i inclou una visita al celler i un *brunch* de tres plats maridat amb quatre vins a la terrassa del recinte. Diverses opcions a escollir inclouen un iogurt amb fruita i mel, una torrada amb alvocat i ou, salmó o bacó i un tall de pastís. De la part gastronòmica, se n'encarrega el restaurant masnoví la Magnòlia i Alta Alella hi posa els quatre vins que arrodoneixen l'experiència. També hi ha disponible un menú especial pensat per als menuts de la casa. L'activitat es fa sempre el diumenge.

## Vilanova del Vallès celebra la primera Jornada Gastronòmica

Vilanova ha organitzat la primera edició de la Jornada Gastronòmica. Va tenir lloc el dissabte, 2 de novembre, a la plaça dels Països Catalans i hi van participar restaurants com ara el Llaminer, Can Palau, la Tribu, la Cuineta de Gràcia i el *food truck* la Muixineta, que van oferir propostes culinàries en dos serveis, un de migdia i un de nit. Totes podien maridar-se amb vins de la DO Alella i arrodonir-se amb les postres ofertes pels mateixos locals.

## Enoturisme DO Alella es converteix en la Terra de la Pansa Blanca

El Consorci d'Enoturisme del territori DO Alella ha creat una nova marca per promoure turísticament els municipis que en formen part. Es tracta de la Terra de la Pansa Blanca i compta amb un logotip inspirat en el del Consell Regulador de la DO Alella i que ja s'està utilitzant a totes les comunicacions generades des del consorci. També s'ha elaborat un vídeo promocional explicant les particularitats de la DO que mostra diferents escenaris emblemàtics del territori.

LA TERRA DE LA  
**PANSA BLANCA**

## Els Amics de les Arts i The Tyets canten al vi blanc d'Alella

Els Amics de les Arts han avançat tres de la vintena de temes que reversionaran al 2025 per celebrar el vintè aniversari amb diferents grups i cantants del país. Un d'ells és la nova versió del tema "4-3-3" amb la col·laboració de The Tyets, que canvia part de la lletra i allà on l'original deia "a l'esquerra un Martín Codax", fent referència a un vi gallec, ara diu "a l'esquerra un blanc d'Alella". La cançó està sonant de valent aquestes setmanes com a novetat a la radiofórmula. Tant els Amics com The Tyets han compartit haver estat portada de *Papers de vi*.



A l'esquerra un blanc d'Alella provant d'evitar l'orsai.

ALBERT MOLLÓN

## Els hostalers de Cabrils presenten l'onzena Ruta Gastronòmica

Des del 18 de novembre fins al 26 d'abril de 2025, l'Associació d'Hostalers de Cabrils ofereix l'onzena Ruta Gastronòmica, en que diferents establiments elaboren propostes creatives amb el seu segell particular i les ofereixen al públic sota el nom de "Platillos que volen". Alguns dels restaurants són Can Rin, Il Forno di Papá, la Concòrdia, la Mossegada, l'Hort Cabrils, l'Hostal de la Plaça, Nou Gras i Sal i Pebre.

## El Restaurant 1497 de Vallromanes guanya una estrella verda Michelin

El restaurant de l'Hotel Mas Salagros de Vallromanes s'ha incorporat a la llista de restaurants guardonats amb una estrella verda de la prestigiosa guia Michelin, que reconeix els establiments capdavanters en pràctiques sostenibles. Només hi ha nou locals que l'hagin rebuda i un és precisament el 1497, situat a la DO Alella. El reconeixement va tenir lloc a la gala de lliurament de les estrelles Michelin el 26 de novembre a Múrcia. Un altre dels establiments amb l'estrella verda és el Lluerna (Santa Coloma de Gramenet). El restaurant de Víctor Quintillà, a més de la verda, també ha revalidat l'estrella Michelin. Com també el masnoví Tresmacarrons que, a més, aquests dies celebra els deu anys amb estrella i els quinze de l'obertura.



GEDIDA



## Burriac, el nou blanc de criança de Vallalta Vinícola

Vallalta Vinícola acaba de dur al mercat la seva darrera novetat. Es diu Burriac (en honor a Argentona, municipi on va néixer Bernat Lleixà, ànima del celler) i és una pansa blanca del 2023 criada en bota. Lleixà l'ha comentat a *Papers de vi*: "Tot i que explico que és una pansa, la veritat es que porta un petit percentatge de macabeu. El vi s'ha criat en una bota de castanyer de 450 litres, en una de roure americà de 225 i en una d'acàcia de 125. Més una quarta part del vi que ha estat en dipòsit, sense fusta, en contacte amb les mares." N'hi ha només 1.300 ampolles.

TERRITORI PANSA BLANCA



Oriol Antigas Viticultors



+34 630 905 083 [WWW.ORIOLARTIGAS.COM](http://WWW.ORIOLARTIGAS.COM) [INFO@ORIOLARTIGAS.COM](mailto:INFO@ORIOLARTIGAS.COM)

## Quim Batlle llança les noves anyades dels Foranell

El celler de Tiana llança al mercat les noves anyades dels seus vins monovarietals. Es tracta del Foranell Pansa Blanca 2021, el Foranell Garnatxa Blanca 2019 i el Foranell Picapoll Blanc 2022. Més enllà de l'actualització d'anyades, la principal novetat està en l'actualització i la unificació de les etiquetes, que ara llueixen de la mateixa manera, totes en blanc, amb l'única diferència del nom de la varietat de raïm. Fins ara, la pansa blanca tenia l'etiqueta verda i la garnatxa la tenia de color groc.



CEDIDA



CEDIDA

## Alta Alella utilitza palla per cuidar una de les seves vinyes

El celler va posar en marxa al final de novembre una prova de *mulching* en una de les seves vinyes. En concret, al coster de la varietat mataró que hi ha a l'entrada de la finca. El *mulching* és una pràctica que consisteix a aplicar una coberta vegetal inerta que controla el creixement de males herbes, regula la temperatura del sòl, conserva la humitat, protegeix de l'erosió de vent i pluja i afavoreix un terreny amb més presència de microorganismes i cucs. En aquest cas, Alta Alella ha fet servir palla de blat i civada conreats dins el territori DO Alella.

## Agenda enoturística

**12, 19 i 26 de gener.** 12h. Bouquet d'Alella. Tastets d'hivern.

**19, 26 i 31 de gener.** Des de les 12h. Alta Alella. Wine Bar d'hivern.

**25 de gener.** 11h. Alta Alella. Visita teatralitzada: El raïm inquiet.

**26 de gener.** 12h. Vallmora. Viatge sensorial a

la fermentació: vins, cerveses, pa i formatges.

**2 de febrer.** 12.30h. Alta Alella. Dinar maridatge de temporada amb visita.

**8 de febrer.** 11h Can Roda. Visita amb tast de vins maridats amb productes locals.

**9 de febrer.** 10h. Bouquet d'Alella. Esmorzar de forquilla i taller de poda.

**15 de febrer.** 11.30h. Alta Alella. Taller de poda.

**16 de febrer.** 11h. Vallmora. Visita teatralitzada al jaciment romà.

**23 de febrer.** Des de les 12h. Alta Alella. Wine Bar amb vinils.



Arrey Alella  
BY APPOINTMENT ONLY

Can Balcells  
RESTAURANT

Menú migdia de dilluns a divendres  
laborables: 19,50€



937.379.787 | 604.809.921 | C/ Charles Rivel, 6-8, Alella | [recepcion@cmcarreyalella.com](mailto:recepcion@cmcarreyalella.com) | [www.hotelarreyalella.com](http://www.hotelarreyalella.com) | 🐾 🌈



LA TERRA DE LA  
**PANSA & BLANCA**

**Botigues de vi**

**Cellers**

**Restaurants**

**Alotjaments**

**Bars de vins**

**Atractius enoturístics**

**Agències de viatges**

**Viticultura**

**Oci temàtic**

[www.terrapansablanca.cat](http://www.terrapansablanca.cat)



La Terra de la Pansa Blanca



LA TERRA DE LA  
**PANSA & BLANCA**



@terrapansablanca




terrapansablanc

alella Denominació d'Origen

doalella.com

Mar  
Muntanya  
Barcelona  
Història  
Creativitat  
Futur

 **alella**  
Denominació  
d'Origen



# “En època romana, aquesta fàbrica d'Alella va ser un centre de producció de vi bestial”

L'arqueòleg, entre els murs romans del jaciment de la Gaietana.

ÒSCAR PALLARÉS

Conversam amb **Carles Velasco**, l'arqueòleg que ha dirigit l'excavació del jaciment romà d'Alella vinculat a la producció de vi

EVA VICENS

**Q**ue el territori d'Alella té un vincle profund amb la producció de vi no és cap novetat. Són molts els documents, estudis i troballes que certifiquen que la Laietània va ser una zona de producció de vi important ja en època romana. Fins i tot, gaudia de bona reputació per aquestes elaboracions dins l'Imperi romà. Ara aquesta teoria es reforça arran d'una descoberta recent del que havia estat una antiga fàbrica de vi al terme municipal d'Alella.

“Aquest centre de producció devia ser important a l'època”, valora el director de l'excavació, Carles Velasco

(Barcelona, 1978), sigui per la dimensió o pel volum de vi que s'hi devia produir. Originari de Teià, l'arqueòleg llicenciat en història a la Universitat de Barcelona, màster en arqueologia a la UB i doctor en arqueologia prehistòrica a la Universitat Autònoma de Barcelona, ha acompanyat tot el procés que ara es troba en fase d'estudi i anàlisi de les mostres obtingudes i que es clourà amb l'enderrocament total del jaciment. “No es poden museïtzar totes les restes que trobem, sinó no hi hauria desenvolupament urbà als municipis”, apunta l'arqueòleg. Tot i això, la descoberta permetrà sumar capítols a la història vitivinícola del territori

DO Alella sobre una pròspera etapa en termes d'elaboració de vi.

**Retireu capes superficials de sediments a l'àmbit de la Gaietana, al barri de Mar i Muntanya d'Alella, i hi trobeu restes d'una vida romana. Això us podria passar a tots els carrers del municipi?**

Al món hi ha molta més arqueologia del que la gent s'imagina. També a Alella, a tot el Maresme i a tota l'antiga Laietània. En el cas d'Alella, aquest jaciment no es coneixia, però sí que se sabia que la zona podia estar plena de ceràmica ibera i romana. El POUM (pla d'ordenació urbanística municipal) ja

detalla tot el perímetre urbà del municipi amb marques d'interès arqueològic, és a dir, especifica quines són les àrees d'expectativa arqueològica. Aquest jaciment, a tocar de l'avinguda Gaietana, es trobava dins el perímetre.

**Així i tot, quan comencen les obres d'enderrocament de la casa per fer-hi una nova promoció immobiliària us esperàveu trobar-hi tot el que n'ha sortit?**

L'arquitecte de les obres de la casa del costat va comentar prou convençut que, d'aquí, no en sortiria res, i només de veure les estructures de la seva obra vaig tenir clar que s'equivocava. Fins i tot algun

arqueòleg va insinuar que acabariem aviat l'excavació perquè la zona estava molt urbanitzada i havent patit moviments de terra tant massius que imaginava que hi trobaríem quatre bocins de ceràmica i prou. Però no ha estat així. Hi hem treballat d'abril a setembre i hem agafat moltíssimes mostres. Perquè us en feu una idea, només començar les obres vam tocar un paviment romà, un *opus signinum*,

## **També hem trobat rases de vinya dels segles XVII i XVIII, plantades en files paral·leles que hauria fet una arada i un bou**

fet amb terrissa de ceràmica i morter de cal impermeable. I ara sabem que era el terra d'un dipòsit on anava a petar el most del premsat, on el vi feia la primera fermentació. I això va ser només el principi.

### **Com era, aquesta fàbrica?**

El jaciment era descomunal, en època romana hauria sigut un centre de producció de vi bestial, sobretot entre els segles I i II dC. Ho demostren per exemple les restes del que devien ser dues grans premses i moltes dòlies per guardar-hi el vi. De fet, la zona era àmpliament coneguda per fer vi, a la Laietània hi ha documentades una setantena de fàbriques de vi, totes molt semblants, que compartien zona de premsatge i trepitjada, dipòsits per fer la fermentació, l'espai per a les dòlies... En algunes dòlies, hi especificaven la capacitat, normalment de 1.500 litres, i en alguns casos també s'anotava el tipus de vi que contenien: vi negre, vi amb mel, vi macerat amb espècies... En aquella època feien vins d'alta graduació i els solien barrejar amb espècies o aigua per rebaixar-ne el grau alcohòlic. Complementant la producció vinícola, també s'han trobat restes d'una fàbrica de ceràmica i d'un cementiri romà.

### **Imatge de la balança romana en excepcional estat de conservació.**



### **Com ens hem d'imaginar la planta d'aquest jaciment?**

Les vil·les romanes més grans es diferenciaven entre la *pars* rústica i la *pars* urbana. La rústica era l'àrea productiva, on hi havia els forns metal·lúrgics, els forns de terrissa, el *torcularium*, és a dir, la zona de premsatge i fermentació del vi. I la urbana era el lloc on residien els treballadors, amb cuina, habitacions per dormir... I sabem que hi havia una zona residencial on feia nit el *dominus*, el cap, perquè entre les restes hem trobat elements de més luxe com unes parets pintades i motlures ostentoses pròpies d'una habitació distintiva domèstica.

### **Hi vau localitzar restes de vinya?**

Sí, però són més actuals. Són rases de vinya dels segles XVII i XVIII, plantades en files paral·leles que hauria fet una arada i un bou. El paisatge d'Alella, durant els segles XVI i XVII, estava carregat de vinyes, i així va ser fins a l'arribada de la fil·loxera al XIX i la creixent urbanització del municipi durant el segle XX.

### **L'excavació us ha regalat moltes troballes, però en destaca una d'especial: una bàscula romana de bronze.**

Sí, una peça espectacular que ens pot recordar les bàscules que utilitzaven els nostres avis al mercat. Només que aquesta és de bronze i romana. És molt valuosa perquè se'n conserven molt poques a escala mundial, a Espanya en podem trobar cinc o sis com a molt. I la que hem trobat a Alella té un estat de conservació molt bo. És una peça de museu que vam trobar entre ceràmiques franceses i nord-africanas del segle V. Per

cert, una d'aquestes nord-africanas tenia decoracions cristianes, creus i un colom, símbol de l'Esperit Sant, i pensem que es podria tractar d'una de les primeres vaixelles amb simbologia cristiana d'aquest territori.

### **Heu fet una feina física ingent en aquesta parcel·la i ara us endueu la feina al despatx per analitzar-la en profunditat. Què espereu confirmar, que no sabeu ja?**

Ara estem estudiant els materials i restaurant algunes peces, com la bàscula. Com que aquí es va trobar també un cementiri romà, dues antropòlogues físiques especialistes en estudis de morts podran determinar el sexe i l'edat dels esquelets que s'han trobat al jaciment i estudiaran si tenien patologies o fins i tot si hi havia algun nivell de parentiu entre els cossos. Això té un cost molt alt i cal buscar finançament, però aquest és un altre tema. A més, també estudiem residus orgànics a través de mostres que hem extret de l'interior de les ceràmiques, dels paviments o dels nivells de paret. Aquests residus ens han de permetre determinar quin tipus de vi es produïa al centre i fins i tot quines varietats de raïm s'utilitzaven per fer el vi.

### **Imaginem que ja hi feien vi de pansa blanca, ara fa centenars d'anys...**

S'estan fent aquest tipus d'estudis d'ADN amb materials de la Cella Vinària de Vallmora (Teià) amb l'objectiu de recrear aquelles varietats de raïm ara extintes. Hi ha vinya plantada, han fet veremes experimentals, analítiques... i han reproduït fins i tot aquelles grans premses que es devien utilitzar durant l'època romana. Conec bé el projecte perquè en vaig codirigir l'excavació l'any 2004; ara he reconnectat amb aquesta realitat des d'Alella.

### **Precisament a Alella heu anunciat que el jaciment es desfarà completament. Per què?**

No es poden museïtzar totes les restes que trobem, sinó no hi hauria desenvolupament urbà als municipis. I aquí s'ha decidit desmuntar-lo perquè el jaciment està molt arrasat, té un nivell de conservació baix, del 30%, tindria poc interès patrimonial i turístic i, a més, tenim el de Teià, a pocs minuts d'aquí, on s'ha fet una gran feina de recuperació i restauració. Ens queda, això sí, preparar una bona memòria científica i acompanyar el desmuntatge de les estructures, que està previst entre els mesos de gener i febrer del 2025. El 98% de l'excavació està feta, però no ens perdrem el desmuntatge per vigilar que no surti alguna cosa més. No seria estrany, per exemple, trobar les restes d'algunes ofrenes entre els murs. ●



Vista aèria del jaciment.

# Prensa Comarcal rigor i confiança

**ACPC**  
Associació Catalana  
de la Premsa Comarcal

Amb el suport de



enoturisme  
SENSACIONS  
**bouquet**

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

*Viu la tradició, experimenta la innovació*





ÒSCAR PALLARÈS

# El nostre objectiu és transformar el sistema agroalimentari. Volem un model més sostenible”

Conversam amb **Anna Valls** i **Ester Massanés**, del col·lectiu Eixarcolant

CARLOS MARTÍNEZ

**L** Anna Valls viu a Alella i l'Ester Massanés a Premià de Mar. Són l'ànima del node Vallès Oriental-Maresme del col·lectiu Eixarcolant, una ini-

ciativa nascuda a l'Anoia i que compta amb nodes a tots els Països Catalans. El col·lectiu sorgí del biòleg Marc Talavera, que va prendre consciència del potencial de les plantes silvestres comestibles i de la neces-

sitat de conservar el patrimoni que representen les llavors de varietats agrícoles tradicionals que s'estan perdent.

**Quins són els objectius principals d'Eixarcolant?**

Ester Massanés (EM): Els objectius inicials eren dos: donar a conèixer plantes silvestres comestibles i recuperar llavors de varietats agrícoles tradicionals. No obstant això, amb el temps els objectius s'han anat

ramificant en moltes línies i accions, com per exemple investigació amb universitats i promoció de jornades gastronòmiques.

**Però, què fa especial una planta silvestre comestible?**

EM: La versatilitat. Sovint són plantes que trobem al nostre entorn i que, malgrat ser comestibles, han quedat en l'oblit. A més, tenen propietats culinàries, medicinals i fins i tot poden tenir usos en la cosmètica o la tintoreria.

**I com treballem per recuperar aquestes plantes i llavors?**

Anna Valls (AV): Des de l'equip tècnic es fa molta recerca i catalogació. Tenim un banc de llavors que ja compta amb més de 700 espècies. És una feina d'equip, amb la col·laboració de voluntaris, universitats i petits agricultors que ens ajuden a identificar i preservar aquestes espècies.

**Com funciona aquest banc de llavors?**

EM: És molt senzill: cataloguem cada llavor, expliquem com es pot cultivar i quins usos pot tenir. L'objectiu és que estigui a disposició de tothom qui vulgui recuperar aquestes espècies. De fet, a la nostra pàgina web es poden comprar moltes de les llavors que hem preservat.

**Gestioneu el node Vallès Oriental-Maresme. Què és un node i com funciona?**

AV: Els nodes són grups locals de socis que organitzem activitats al territori. És una manera de descentralitzar l'associació i acostar-la a més persones. Per exemple, al nostre node fem tallers de cuina, passejades per reconèixer plantes i més activitats divulgatives.

**És una estructura molt participativa, oi?**

AV: Sí, i és això el que fa que Eixarcolant funcioni tan bé. Cada node adapta les activitats a les necessitats de la seva zona i tothom pot aportar-hi idees o projectes. És molt enriquidor.

**Tornant a les plantes, quins projectes destacaríeu?**

EM: Va ser molt interessant la visita que vam fer l'any passat

a un Bosc d'Aliments. Consisteix a crear zones de bosc amb diferents tipus d'arbres, arbusts i plantes que siguin comestibles o aprofitables. Així no només es recuperen espècies tradicionals, sinó que també es dona valor a terrenys que potser estaven en desús. Des d'Eixarcolant treballem en la creació d'un arborètum amb varietats de fruiters locals que no es troben amb facilitat.

***“Hem fet prospeccions per documentar varietats de vinya antigues identificades”***

L'objectiu és conservar-los, estudiar-ne la productivitat, l'aprofitament, les condicions de conreu, etcètera.

**I quina recerca duu a terme en el camp de la vinya?**

AV: Hem fet prospeccions per documentar varietats de vinya antigues identificades. Hi hem treballat a l'Anoia i estem començant a fer-ho al Penedès. Tenim un bon nombre de ceps georeferenciats i alguns d'ells els hem incorporats a l'arborètum. Comptem amb una cinquantena de varie-

tats conservades, algunes de genotipades amb el suport de l'Incavi. Hi ha molta feina feta, però en queda molta per fer. El problema és que a Catalunya no hi ha una base de dades unificada, no hi ha una finca repositori de varietats tradicionals de vinya. Hi ha algunes col·leccions privades, alguns cellers que estan fent la seva... però no n'hi ha una de pública i exhaustiva.

**Com és possible fer aquests projectes amb recursos limitats?**

EM: Gràcies als voluntaris. Tota la feina que fem, des de la recerca fins a les activitats, depèn molt de la implicació de persones que comparteixen la nostra visió. També col·laborem amb institucions, però la força principal són els socis i voluntaris.

**Com arribem a més gent i feu conèixer aquesta feina?**

AV: Amb les activitats locals, les jornades gastronòmiques, la projecció de pel·lícules dins el programa de la Mostra de Cinema Etnogràfic de Catalunya, la publicació de llibres... Per exemple, hem publicat llibres amb receptes i informació tècnica sobre les plantes silvestres, que són una manera de divulgar aquest coneixement.

**Parleu-nos de les jornades gastronòmiques.**

AV: Enguany s'ha celebrat la novena Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades. És un esdeveniment únic, a Igualada, amb l'objectiu de (re)descobrir què són i per a què serveixen les plantes oblidades, i s'organitzen més de cent activitats entre xerrades, tallers i tasts. També es fan projeccions de documentals de temàtica etnobotànica.

**Quin impacte pot tenir aquest treball en el futur?**

EM: El nostre objectiu és transformar el sistema agroalimentari. Volem un model més sostenible, que incorpori les plantes silvestres i recuperi varietats agrícoles tradicionals. És una feina a llarg termini, però cada pas compta.

**I si algú vol formar part d'aquest projecte, què pot fer?**

AV: Pot unir-s'hi com a soci, pagant una quota anual, o participar com a voluntari en les activitats del seu node local. També pot visitar la nostra pàgina web per descobrir més informació i inscriure's als tallers i activitats. Animem a tothom que es facin socis del nostre col·lectiu per aprendre sobre les plantes que ens envolten. ●

ÒSCAR PALLARÈS

La vinya testimonial de Can Magarola, a Alella, compta amb ceps de totes les varietats acceptades pel Consell Regulador de la DO Alella i d'algunes varietats històriques que s'havien plantat en aquest territori.



**40**  
ANYS **OVV**

**Fem vila, fem Vilanova**

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



Ajuntament  
Vilanova del Vallès

# ARTIGA

## VI DE FAMÍLIA VI DE CABRILS



Ramon Gonzalez- Viticultor

@artiga\_pansa\_blanca

info@artigapansablanca.com

**alella**  
Denominació  
d'Origen



## 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](http://www.gardenarenas.com)

# CELLER TESTUAN

## VI D'AMICS - PROXIMITAT CABRILS



[www.testuan.com](http://www.testuan.com) / [info@testuan.com](mailto:info@testuan.com) / [Instagram Testuan](https://www.instagram.com/Testuan) / [Facebook Testuan](https://www.facebook.com/Testuan)



VINS I CAVES

## BLANCHER

VITICULTORS DES DE 1955

Vi Parcel·les nascut a Teià / DO Catalunya



[www.blancher.es](http://www.blancher.es) - Telèfon 938 183 286



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

*Per Nadal,  
regala't cultura,  
regala't Espai!*

**ESPAI D'ARTS  
ESCÈNIQUES  
CASAL D'ALELLA**

temporada gen/juny 2025

#EspaiAlella

→ *teatre*

**Lluna plena**  
Àlex Rigola



18/01

→ *teatre familiar*

**Endrapasomnis**

Teatre al detall i La Tresca i la Verdesca



26/01

→ *música*

**Albert Pla, en concert**



01/02

→ *teatre*

**Mal de coraçon**  
Cia. Solitària



16/02

→ *teatre familiar*

**Mentida podrida**  
Cal Teatre



23/02

→ *música*

**Corsé**  
Clara Peya



14/03

→ *teatre*

**Fisterra**  
Xènia Reguant



22/03

→ *teatre*

**L'important és participar**  
Amb textos de Santiago Rusiñol



12/04

→ *teatre*

**L'imperatiu categòric**  
Victoria Szpunberg



17/05



AJUNTAMENT D'ALELLA

Entrades [alella.koobin.cat](http://alella.koobin.cat) i al QR  
+Info [www.alella.cat/espaiAlella](http://www.alella.cat/espaiAlella)  
Carrer de Santa Teresa, 9 d'Alella



@EspaiAlella @cinema\_alella

Amb el suport:  Diputació Barcelona  Generalitat de Catalunya

# La passarel·la de la pansa blanca 2024



El restaurant Sant Miquel de Vallromanes va acollir un tast molt especial i, si se'ns permet, curiós. Deu vins monovarietals de pansa blanca amb dos vestits diferents cadascun: el de l'anyada actual i el de l'anyada que ve. I un desafiament per als tastadors: com seran les panses blanques del 2024?

ISAAC FERNÁNDEZ / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**"B**envinguts a la gran passarel·la de la pansa blanca 2024!", semblava cridar el director de la revista *Papers de vi*, Òscar Pallarès. Podria haver dut a les mans un megàfon d'aquells còncics de llautó per llançar a l'aire proclames hiperbòliques sobre les bondats de l'espectacle que havia d'esdevenir-se, tot fent gestos desmesurats amb la mà que li quedés lliure. Era un escenari versemblant –atès l'estat de cofoisme i la il·lusió que irradiava–, que s'hauria representat a la plaça de l'Església de Vallromanes. Però la realitat va

ser una mica més íntima i es va dur a terme travessant una porta il·lustre d'aquella mateixa plaça. La del restaurant Sant Miquel, que el seu propietari Josep Maria Sánchez Rabassa havia obert per al petit i exclusiu grup de tastadors que experimentarien als seus paladars aquella veritable "passarel·la de la pansa blanca 2024". Les deu protagonistes s'havien arreglerat ordenadament al saló privat El Celler d'aquest establiment històric.

De tall tradicional i gustos familiars, el Sant Miquel va ser fundat l'any 1969 com a hereu lògic de l'activitat que l'àvia Maria havia encetat l'any

1925 preparant menjars per encàrrec dels veïns de Vallromanes. Amb en Josep Maria com a *maitre* i la seva muller Margarita com a xef, ofereixen una cuina que defineixen com a "actual, més atrevida però mantenint la qualitat de les matèries primeres amb molta cura

**"Al voltant d'una taula parada de manera impol·luta, anaven seient els integrants del grup de tastadors"**

en la preparació dels plats". La gastronomia, unida a una carta de vins que ha estat guardonada com una de les millors de Catalunya, els ha valgut per ser distingits amb una menció a la Guia Michelin, que mantenen des de ja fa bastants anys.

Al voltant d'una taula parada de manera impol·luta, anaven seient els integrants del grup de tastadors convidats a aquest espectacle que aviat es convertiria en joc. La mitjana d'edat de la taula era baixíssima, atesa la joventut extrema de la majoria de participants. Al cap de taula seia en Josep Maria. A la seva esquerra hi havia en Frederic



**Josep Maria Sánchez Rabassa és l'ànima del Sant Miquel. A més d'un tastador experimentat.**

Oliva, sommelier del restaurant Enigma de l'Albert Adrià; i en Marc Guallar, que treballa en la distribució de vins mediterranis al projecte Ithaca Wines i imparteix classes de vins austríacs i alemanys al CETT. I a l'esquerra, hi seien la Mar Galván, membre del panell de tast de l'Incavi; i en Sergi Marco, sommelier de la botiga la Companyia d'Alella.

Tots a punt perquè comenci l'espectacle.

Òscar Pallarès va prendre la paraula per explicar el repte que proposava als tastadors: es tractava d'un tast per parelles... però parelles de vins. En realitat, l'exercici consistia a tastar dues anyades de deu vins monovarietals de pansa blanca: primer l'anyada que estigués a la venda actualment i a continuació l'anyada 2024. L'objectiu? Descobrir els trets que caracteritzarien els vins de pansa blanca que venen. Això sí, amb la dificultat de fer-ho tastant mostres que en molts casos sortien dels dipòsits dels cellers, que les havien embotellat expressament per a l'ocasió. Vins en bolquers al costat

d'altres vins abillats amb els seus vestits de gala. Aquesta seria "la gran passarel·la de la pansa blanca 2024!"

Que comencin a desfilars les ampolles, doncs.

#### **Xarel·lo Pansa Blanca (Roura)**

La primera part de l'exercici consistia a decidir l'ordre del tast. La deliberació és curta i s'acorda posar al davant els vins més joves i aparentment més lleugers. Al número 1, hi col·loquen el Roura Xarel·lo Pansa Blanca, un vi del Celler Roura que bé es pot considerar una opció introductòria per a la DO Alella. Tant en preu com pel fet de ser un vi assequible per a molts paladars, és una possible porta d'entrada a la pansa blanca. "Roura té l'estratègia d'arribar allà on no arriben els altres cellers de la DO Alella, és a dir, als preus econòmics", apunta en Sergi, i afegeix: "Com a venedor d'una botiga, hi ha gent que vol regalar un parell d'ampolles de vi d'Alella i aquesta és una opció que es pot permetre."

El vi, en totes dues ampolles, mostra un color net i bonic

## ● ● EL TAST

a la vista i s'expressa de forma senzilla a la boca. En Marc explica als qui no coneixen amb detall la zona que les vinyes de Roura són precioses. "El 2024 marca les intencions de convertir-se en aquest mateix vi del 2023 que estem tastant", opina en Frederic.

#### **Orígens Blanc (Masia Coll de Canyet)**

Aquest vi destaca a la sessió pel fet que és l'únic que arriba completament etiquetat en totes dues anyades. I és que Masia Coll de Canyet opta per donar per acabada l'elaboració de l'Orígens abans que la resta de cellers. Definit com "el vi de Badalona" –perquè les seves vinyes es troben dins d'aquest terme municipal–, és un dels preferits dels veïns i restauradors badalonins.

### **"L'exercici consistia a tastar dues anyades de deu vins monovarietals de pansa blanca"**

Al primer cop de nas, en Josep Maria detecta que el 2024 d'aquest vi mostra evidents signes de vitalitat. "Té una fruita xula", exclama l'Òscar. "És molt agradable en nas", hi està d'acord la Mar, i la resta de tastadors ho corroboren. En boca, d'altra banda, també és unànime l'opinió que es destaca una acidesa punxant.

En Marc apunta un altre detall: "És interessant el tema del color, com canvia; el 2024 tendeix més cap al coure." També observen que l'etiqueta indica que aquesta anyada no

més arriba al 10,5% d'alcohol, un grau per sota de l'11,5% de l'anyada 2023: "Em sembla molt bé per a la gent jove, que hi hagi vins amb una graduació més baixa", apunta en Sergi, mentre que en Frederic comenta que "és probablement a causa de la dilució, i això ens parla d'una anyada probablement amb més aigua".

#### **Nanu (Testuan)**

El projecte Testuan ja fa uns quants anys que exhibeix la seva passió pel vi a la DO Alella amb la seva gamma d'ampolles elaborades a partir del fruit de vinyes ecològiques. El Nanu de Testuan és el vi blanc més bàsic del celler, que en Marc defineix amb inspiració: "Encara que sigui un vi sense complexitats, és un vi fresc, que mostra molt bé el varietal i que és molt disfrutable."

La mateixa anyada 2023 ja va ser objecte d'un tast anterior publicat a *Papers de vi*, amb les novetats de la DO Alella de l'any, i l'Òscar en constata la bona evolució que ha tingut des d'aleshores: "Està millor ara que quan el vam tastar l'altra vegada", diu. "A mi em sembla un bon punt de partida dins la DO Alella", assenyala en Marc.

Quant a l'anyada 2024, la Mar troba que "és superfloral en nas", i en Josep Maria observa que encara té "restes de carbònic, fins i tot", que denoten la seva extraordinària joventut i el llarg camí que encara té per córrer.

#### **Ivori (Celler Marfil)**

Hereu de l'antic Marfil Sec, aquest vi porta la signatura de Xavier Garcia. Per a en Sergi, que coneix bé les elaboracions de l'enòleg, "en Xavi està molt enfocat en l'elaboració de vins



**El Rebost  
dels Sentits**  
El teu celler Gourmet al Masnou

Fem lots a mida per a empresa i particular




 @elrebstdelsentits  
 LA NOSTRA BOTIGA EN LÍNIA  
**www.7devi.com**  
 931782297 / 606683089  
 Passeig Roman Fabra, 25 · El Masnou



**7DEVI**  
CELLER DIGITAL



Sergi Marco, Mar Galván, Marc Guallar i Frede Oliva.

de guarda i, tot i que aquest no ho és, també té un cert caràcter de vi de guarda, que es pot veure en aquesta acidesa". En Frederic apunta cap a les notes de "plàtan i l·laminadura" que presenta en nas, mentre que en Sergi es fixa "en la textura en boca i el punt salat tan típic d'Alella que té, la frescor... molt de caràcter".

El 2024 es mostra tímid en un primer moment, "una mica reductiu", puntualitza en Josep Maria. "Al final, es nota que és un vi que no està acabat i que s'ha collit un punt més verd, però d'aquesta part verdosa i una mica amargant s'anirà polint per quan surti al mercat, que suposo que serà cap al març o l'abril", comenta en Marc. "És molt representatiu, crec", afegeix.

#### Parcel·les (Blancher)

Aquest monovarietal de pansa blanca està elaborat a partir del fruit de les vinyes de la masia Can Canjon, situada a Teià, que posteriorment es vinifica i s'embotella a les Caves Blancher de Sant Sadurn d'Anoia. Per això, no es comercialitza sota el segell de la DO Alella sinó de la DO Catalunya (amb qualificació Vinyeró).

A la taula destaquen que és un vi amb tipicitat i molt varieta. La Mar apunta que "hi ha un fil conductor entre totes dues anyades, i quan les tasses saps que el 2024 acabarà quedant com ara és el 2023". "Hi trobo una estructura superpotent en boca, amb tons balsàmics", afegeix ella mateixa. En Sergi precisa que hi nota "un punt més càlid que la resta, potser no tanta frescor".

#### Sant Pau (Vallalta Vinícola)

En aquest cas, l'anyada vigent i a la venda encara és la 2022, perquè aquest petit celler de Sant Cebrià de Vallalta no va elaborar-lo el 2023. L'ampolla porta el nom de l'església de Sant Pol de Mar i l'etiqueta representa la façana del temple.

La Mar elogia el vi de l'anyada 2022, on troba "tons balsàmics en boca, molta potència": "El trobo superequilibrat de fruita... Està molt bé per ser un blanc del 2022." "És que les panses blanques evolucionen molt bé; els va bé el temps", puntualitza l'Òscar. "El 2024 porta un camí de molta

més personalitat que el 2022 i que s'adiu més amb les característiques del celler", diu en Marc, que puntualitza: "Per mi, l'interessant serà quan trobin l'equilibri en el punt mitjà."

En Sergi observa sorprès que l'estil d'aquest vi "marca molt el costat Vallès de la DO Alella", tot i que el celler es troba situat al Maresme i, per tant, a la banda de mar. En aquest sentit, l'Òscar explica que "l'Alt Maresme, i en especial la Vallalta que inclou Sant Cebrià, Sant Iscle i Sant Pol, té unes particularitats pròpies que s'assemblen més a la banda Vallès que a la banda Maresme de la DO Alella".

#### Bouquet d'Alella Pansa Blanca

Les vinyes de la vall de Rials alimenten aquest vi monovarietal de pansa blanca del celler Bouquet d'Alella. Un projecte que es declara compromès amb el territori i que, a més de la producció de vins, també s'orienta decididament cap a l'entourisme.

"El 2024 és més aromàtic, però els dos vins s'endevinen força similars", observa en Josep Maria. En Sergi precisa que li sembla que "el vi del 2023 va fer un temps de maceració amb les mares i en canvi el 2024 potser no". Aquesta seria la raó per la qual l'anyada nova "mostra un perfil més exuberant en nas que segurament s'anirà polint amb el temps i en boca és més lleuger, probablement per la dilució de les pluges", segons l'opinió d'en Marc, tot i que les dues ampolles segueixen una "línia coherent" de tendència ascendent.

#### Can Matons Pansa Blanca

El projecte del grup Codorniu en aquesta històrica masia de Santa Maria de Martorelles proposa aquest monovarietal de pansa blanca com a "gamma base que ofereix una relació fantàstica de qualitat i preu", segons en Sergi. "Està genial per introduir al públic la DO Alella", afegeix en Marc. En Frederic detecta que "és més ample i més greixós", la qual cosa li agrada. "M'agrada molt", rebla la Mar.

En Marc considera que "l'important és que cobreix tot l'espectre: que pugui ser un vi per al dia a dia -"perquè es pot pagar", intervé en Frederic- i

## ●● EL TAST

també per anar a un sopar especial". "Des de la perspectiva de la botiga -introdueix en Sergi-, trobo que és un perfil de vi que fa el pas des de les gammes base cap a un perfil més gastronòmic; és un vi amb el qual pots començar a tenir una experiència gastronòmica completa, acompanyant un bon àpat des del principi fins al final: entrants, primer plat, segon... per a botiga va molt bé."

### Alta Alella Cau d'en Genís

El projecte de la família Pujol-Busquets és un dels cellers de referència de la DO Alella i les seves vinyes ecològiques encarrades a mar són una de les fotos més fàcils de reconèixer de la zona. Només amb pansa blanca, hi elaboren aquest vi que gairebé no necessita presentació i que busca l'expressió de la fruita i el *terroir*, amb una fermentació i criança de sis mesos sobre lies fines en ou de ciment.

Les expressions "elegància", "cremositat" i "vi de guarda" sobrevolen la sala, mentre els tastadors comencen a centrar-se en l'anyada 2024. La Mar opina que "té l'acidesa alta", probablement "pensant en la guarda", apunta en Marc. I és que aquest vi encara està a mitja criança i té temps abans d'acabar mostrant tot el seu potencial i "guanyar el cos i l'estructura que el caracteritza".

### Bareu (Talconraja)

L'últim vi del tast arriba des d'una vinya espectacular, situada dalt d'un turó a Arenys de Munt i amb vistes panoràmiques. Aquest celler, fora de DO, hi elabora un vi natural monovarietal de pansa blanca brisat. "El color és preciós", exclama en Sergi de bones a primeres veient el daurat d'aquest vi que



Joan Gallego, cap de cuina del Sant Miquel, servint els aperitius a Mar Galván.



Les delícies que van poder degustar els tastadors en acabar la feina.

contrasta amb els més clars de tota la resta d'ampolles. "El que tinc clar és que aquest és el vi que s'ha fet en la major part de la història, fins fa quatre generacions enrere", sentència

en Frederic, que reconeix el caràcter de no caure a "seguir la moda". En Josep Maria ho porta al seu terreny i considera que el Bareu és un vi "molt gastronòmic, que permet mari-

datges més agosarats, com per exemple amb un plat de carxofes o d'ou".

Fixant-se en l'anyada 2024, en Josep Maria apunta que "pot evolucionar bé" i en Marc hi està d'acord, suggerint que "es polirà una mica el taní que té ara i s'anirà arrodonint". "És un vi que té un públic", indica la Mar; "tot i que no és majoritari", afegeix en Sergi. "En nas té fruita", observa en Frederic. "I herba molt mediterrània", comenta en Marc. En boca, es deixen sentir les aromes de surí.

### Conclusions

Un cop tastades les últimes ampolles d'aquesta passarel·la de la pansa blanca 2024 arribava el moment de les conclusions. Per fer més amè el moment, es va servir a tothom un plat amb tres entrants de la seva carta de tardor: daus de salmó que marinen amb herbes de bosc i amb sèsam; crema de moniato amb rovelló; i sardina marinada, coca de full, albergínia a la brasa i esfèrics de wasabi. Amb aquest mos deliciós, la comunicació va adquirir un grau de fluïdesa molt més elevat.

Què en pensaven els tastadors? Eren capaços d'extreure característiques comunes que definissin els vins de pansa blanca de l'anyada 2024? Doncs la resposta va ser que probablement no. Les ampolles tastades responien més aviat a una interpretació personal dels enòlegs corresponents més que no pas a una cerca conjunta de la tipicitat Alella. Els vins eren bons exemples del fil argumental que cadascun dels seus cellers elaboradors ha anat teixint al llarg de les anyades.

"I aquí acaba la gran passarel·la de la pansa blanca 2024! Ens veiem l'any vinent!" ●



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



Visita guiada a les 11 h.

Dissabtes, diumenges i festius.  
Imprescindible reserva prèvia.

# Serveis de qualitat per a tothom, visqui on visqui

• La Diputació de Barcelona fa arribar serveis de qualitat a través d'unitats mòbils a tota la ciutadania de la província amb l'objectiu de reduir les desigualtats socials i territorials

La província de Barcelona és un territori ampli, densament poblat i molt divers. Està formada per grans ciutats, com l'Hospitalet de Llobregat, Badalona, Terrassa o Sabadell, i també per molts municipis rurals i petits, com Gisclareny, Fígols o Sant Jaume de Frontanya. Aquesta realitat diversa i complexa és un gran repte per garantir serveis bàsics i nous drets de ciutadania a tota la població, i la Diputació de Barcelona ho fa possible a través de diferents serveis mòbils.

Alguns d'aquests serveis tenen ja una llarga història i són molt coneguts pels habitants de molts pobles i ciutats, com els bibliobusos —en marxa des de fa més de 65 anys—, les unitats mòbils d'informació al consumidor (UMIC) —des del 1996—, i la teleassistència —des del 2005—. D'altres són recents i aporten solucions a problemàtiques noves, com és el cas del servei de caixer mòbil.

## TELEASSISTÈNCIA: SEGURETAT, TRANQUIL·LITAT I COMPANYIA

L'atenció a les persones grans és un dels grans reptes de la nostra societat. Cada vegada es gaudeix de més temps de vida i s'ha de poder fer amb tranquil·litat, seguretat i qualitat. La Diputació de Barcelona, en col·laboració amb els ajuntaments de la província, ofereix des del 2005 el Servei Local de Teleassistència (SLT), un servei d'atenció domiciliària que garanteix



Les persones usuàries del Servei Local de Teleassistència disposen d'un dispositiu per utilitzar en cas d'emergència. JOSEP CANO / DIPUTACIÓ DE BARCELONA



Unitats mòbils del Servei Local de Teleassistència, un servei 24 hores i 365 dies l'any. JOSEP CANO / DIPUTACIÓ DE BARCELONA



Els tècnics del Servei Local de Teleassistència atenen ràpidament els avisos rebuts. JOSEP CANO / DIPUTACIÓ DE BARCELONA

seguretat i dona tranquil·litat i acompanyament, les 24 hores del dia i els 365 dies de l'any, a persones en situació de risc per raons d'edat avançada, de solitud, de fragilitat, de salut, de discapacitat o de dependència, i que, quan ho necessiten, s'apropa a casa seva.

Les persones usuàries del servei disposen d'un penjoll amb un botó vermell, un dispositiu senzill que els permet demanar ajuda ràpidament davant d'un imprevist que els succeeixi a casa. El centre d'atenció rep una trucada tan bon punt es prem el botó i, segons la valoració que fa, envia una de les 42 unitats mòbils de teleassistència, deriva a emergències o simplement atén la consulta. Actualment aquest és el servei amb major cobertura a la província: gairebé el 14% de la població més gran de 65 anys i més del 36% dels de 80 anys o més en gaudeixen.

Fins al setembre d'aquest any el servei va fer 1.443.063 trucades i es van atendre 615.897 avisos. Aquest servei ofereix, a més, companyia a persones que pateixen soledat no desitjada, i cada dia atén una mitjana de 50 persones que premen el dispositiu només per xerrar una estona. En l'àmbit preventiu, el servei dona consells sobre seguretat, salut i benestar social a través de trucades, tallers, xerrades i díptics informatius.

De manera complementària, aquest servei ofereix la instal·lació gratuïta de dispositius de seguretat per prevenir riscos a la llar i per saber sobre la salut de la persona usuària, com ara detectors de foc/fum, de caigudes o de presència, entre d'altres. També compta amb protocols específics

per a la detecció de maltractaments, de conductes suïcides, de caigudes recurrents o d'un possible deteriorament cognitiu.

En aquests moments el servei està en procés de digitalització amb l'objectiu d'avançar cap una teleassistència que sigui capaç de predir necessitats i situacions de risc. També s'està fent la instal·lació de sensors en habitatges de persones grans usuàries del servei, perquè ajudin a detectar canvis en els seus hàbits com a conseqüència del seu deteriorament cognitiu o per problemes d'empitjorament de salut.

**SERVEI DE CAIXER MÒBIL**

La Diputació de Barcelona va posar en marxa el passat mes d'abril el servei de caixer mòbil per a aquelles persones que viuen en municipis de fins a 5.000 habitants on no hi ha ni oficina bancària ni caixer automàtic. Des d'aleshores, 96 municipis i 58.000 persones poden treure diners en efectiu amb qualsevol targeta de dèbit, de crèdit o de prepagament, amb independència de l'entitat amb què tinguin el seu compte bancari, a través d'aquest caixer mòbil que arriba periòdicament a la seva localitat.

El caixer està instal·lat dins d'un vehicle i dona servei a diferents municipis de l'Alt Penedès, l'Anoia, el Bages, el Baix Llobregat, el Berguedà, el Garraf, el Lluçanès, el Maresme, el Moianès, Osona, el Vallès Occidental i el Vallès Oriental. A través de rutes programades, el caixer mòbil recorre aquestes poblacions amb la freqüència d'una vegada al mes en els municipis de menys de 1.000 habitants, i de dues vegades al mes en els de més de 1.000 habitants, i s'està uns 20 minuts aproximadament aturat en el punt concertat per oferir el servei.

Els 96 ajuntaments beneficiats per aquest nou servei han participat de manera activa en la seva posada en marxa i n'han decidit la ubicació més adequada, atenent les necessitats dels veïns



El caixer mòbil arriba als municipis de fins a 5.000 habitants que no disposen de serveis bancaris. XAVIER SUBÍAS / DIPUTACIÓ DE BARCELONA



El caixer mòbil està homologat i compta amb les mesures de seguretat necessàries. XAVIER SUBÍAS / DIPUTACIÓ DE BARCELONA



El bibliobús Pedraforca dona servei a les poblacions del Berguedà. DIPUTACIÓ DE BARCELONA



El bibliobús Serra de Rubió és un dels dos nous vehicles lleugers. DIPUTACIÓ DE BARCELONA

i veïnes del poble. Cada municipi està informat del dia i l'hora d'arribada del caixer mòbil, i disposa d'un lloc web de consulta accessible des del web de l'ajuntament, així com d'una adreça de correu electrònic i un telèfon de contacte per a qualsevol incidència que es produïxi.

Un vehicle adaptat, amb mesures de seguretat i connectivitat i amb panells solars per ser respectuós amb el medi ambient, visita els municipis regularment per oferir el servei. El caixer mòbil està homologat i compta amb el personal necessari: un tècnic atén de manera personalitzada les persones usuàries si els cal ajuda. El caixer mòbil permet treure diners en efectiu amb targeta i amb el telèfon mòbil, consultar els últims moviments, consultar el saldo, canviar el PIN, recarregar una targeta de prepagament, pagar tributs de l'Organisme de Gestió Tributària (ORGT) i domiciliar-los, a banda d'oferir informació dels serveis que presta la corporació. Per treure efectiu del caixer mòbil, les persones usuàries han de pagar una comissió d'1,35 €, mentre que la resta dels serveis esmentats són gratuïts.

**BIBLIOBÚS, UN SERVEI PER ACOSTAR LA CULTURA A TOTHOM**

La Diputació de Barcelona ofereix el servei de biblioteca pública al 98% de la població de la província. Per fer-ho compta amb una xarxa amb 235 biblioteques públiques molt ben valorades, i amb 12 bibliobusos que arriben a 138 pobles i atenen a més de 169.000 habitants. Al març del 2023 es van incorporar dos nous vehicles més lleugers que han permès cobrir la totalitat de les comarques del Bages, el Berguedà i l'Anoia, aconseguint arribar a municipis de menys de 300 habitants on abans no s'hi prestava el servei, gràcies a que tenen una major flexibilitat i millor mobilitat. Durant el primer trimestre del 2025 està previst posar en funcionament

un nou bibliobús lleuger que cobrirà tots els municipis d'Osona i part dels del Lluçanès.

Els bibliobusos poden oferir molts i diversos serveis perquè formen part de la Xarxa de Biblioteques Municipals (XBM) de la Diputació de Barcelona. Posen a l'abast dels veïns i veïnes dels municipis documents de tota mena: llibres, audiovisuals, revistes, diaris, etc. I permeten l'accés al catàleg Aladí, amb prop de 900.000 títols diferents i més d'11 milions de documents, que es poden sol·licitar, si cal, a través del préstec interbibliotecari. A més, tenen un paper actiu en la dinamització cultural del territori, amb la programació d'activitats diverses per fomentar la lectura entre el públic infantil i l'adult.

Tots els bibliobusos treballen en xarxa, estan integrats dins d'una zona bibliotecària i reben el suport d'una biblioteca central. L'equip dels bibliobusos compta amb una trentena de professionals i està format per tècnics auxiliars conductors de bibliobús i bibliotecàries, que garanteixen l'atenció acurada i professional del servei.

Els 12 bibliobusos de la XBM tenen nom de muntanya: Cavall Bernat, El Castellot, Guillerries, La Mola, Montau, Montnegre, Montserrat, Pedraforca, Puigdon, Serra de Rubió, Serra del Cadí i Tagament.

Els vehicles que formen part de la xarxa de bibliobusos han evolucionat molt des del primer que es va posar oficialment en marxa l'any 1973, el bibliobús Pedraforca. Actualment cal destacar que els nous bibliobusos estan dissenyats per ser més inclusius: estan equipats amb plataformes elevadores per facilitar l'accés a les persones amb mobilitat reduïda i disposen de bucles inductius per millorar l'escolta de les persones amb dificultats auditives. A més, el seu interior ara és més acollidor, fet que afavoreix un ambient agradable per a la descoberta de noves lectures; i també disposen de més



Activitat "Vet aquí un saxo" organitzada pel bibliobús La Mola, a Sant Llorenç Savall. DIPUTACIÓ DE BARCELONA



Les UMIC ofereixen a la ciutadania informació sobre drets en matèria de consum. DIPUTACIÓ DE BARCELONA



Per arribar a la major part de veïns i veïnes del municipi, les UMIC sovint presten servei coincidint amb el dia del mercat setmanal. DIPUTACIÓ DE BARCELONA

espai per a l'exposició de llibres i revistes. Cal destacar les seves pantalles informatives, que permeten a les persones usuàries estar informades de les

darreres novetats que es van incorporant a la col·lecció de la XBM, així com de les activitats que es realitzen en el seu entorn més proper.

**INFORMACIÓ SOBRE DRETS EN MATÈRIA DE CONSUM, A LA PORTA DE CASA**

Un altre servei que proporciona la Diputació de

Barcelona són les unitats mòbils d'informació al consumidor —les UMIC—, que viatgen per tota la província visitant els municipis de menys de 20.000 habitants per garantir que, fins i tot a les localitats més petites i allunyades, les persones puguin accedir als serveis d'informació al consumidor.

Les UMIC permeten a la ciutadania conèixer i exercir, des de la proximitat, els seus drets com a persones consumidores. També faciliten material informatiu i consells efectius sobre alguns dels temes més consultats, per exemple, com estalviar en les factures d'aigua, de gas o d'electricitat, o les clàusules en contractes hipotecaris o amb empreses de telefonia mòbil. El seu equip tècnic dona resposta a les consultes i a les reclamacions, gratuïtament i de manera directa a qui hi acudeix de manera presencial. Atén també de manera ràpida i eficient les consultes que són trameses telemàticament mitjançant la Bústia del Consumidor, situada en cadascun dels més de 200 ajuntaments barcelonins adherits a aquest servei.

Aquests quatre serveis —teleassistència, caixer mòbil, bibliobús i unitats mòbils d'informació al consumidor— són exemples del model actual de cooperació de la Diputació de Barcelona amb els municipis de la província, que posa en el centre les necessitats de la ciutadania, l'equilibri territorial i la lluita contra les desigualtats.

**+ informació a**  
[www.diba.cat/web/ens-movem-per-tu](http://www.diba.cat/web/ens-movem-per-tu)

Aquesta acció de la Diputació de Barcelona respon als Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS). Els 17 ODS van ser proclamats per l'Assemblea General de Nacions Unides el 25 de setembre de 2015 i formen part de l'Agenda global per a 2030. La Diputació de Barcelona n'assumeix el compliment i desplega la seva acció de suport als governs locals de la província d'acord amb aquests ODS.



AGENDA  
2030

# Ens movem per tu



La Diputació de Barcelona i els ajuntaments fem arribar serveis de qualitat a tota la ciutadania de la província de Barcelona, visqui on visqui.

**Per als municipis petits, serveis molt grans!**

[www.diba.cat/web/ens-movem-per-tu](http://www.diba.cat/web/ens-movem-per-tu)



**Diputació  
Barcelona**

Vins party-sans

Talcomraja  
CELLER

talcomraja.com Tel. 617 617 180 

Més informació al web i Instagram



**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



**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





*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



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



100% merlot, criat en barrica

100% pansa blanca

**SIS CENTS**  
el vi de Vilassar

# Can Matons Sant Fost de Campsentelles 2022

Ramon Roset  
Sommelier

## FITXA DE TAST

### VISTA

De color groc amb reflexos verdosos..

### NAS

És intens i de seguida s'hi perceben les aromes afruitades, amb notes de fruita blanca i de record cítric. Subtils tocs florals, de flors blanques, que suren per sobre de les aromes provinents de la criança, que en tot moment estan en un segon pla i molt ben integrades, donant-hi certa complexitat sense protagonisme.

### BOCA

En boca té una entrada directa, amb una acidesa viva, però molt ben equilibrada, que hi dona frescor, l'estira i l'acompanya en tot el pas. Presenta una textura lleugerament cremosa i una molt bona combinació de les aromes afruitades i les notes de la cri-

## ELABORACIÓ

El raïm es premsa sencer i fermenta lentament a una temperatura controlada de 16 °C en dipòsits d'acer inoxidable. Les parcel·les més velles es fermenten en botes de roure de 400 i 500 l. Acabada la fermentació, es fa una criança de cinc mesos amb les seves mares en botes de roure i en dipòsits de forma oval. Posteriorment roman vuit mesos a l'ampolla abans de sortir al mercat.

PVP

18 €

## Can Matons

Can Matons és el projecte creat pel grup Raventós-Codorníu com a evolució del desaparegut celler Marquès d'Alella. Aquest nou projecte, que pren el nom de la masia històrica del segle XVIII, situada a Santa Maria de Martorelles, on es va crear el Marquès d'Alella, vol reivindicar les vinyes històriques de pansa blanca situades al vessant interior de la Serralada Litoral.

## FITXA TÈCNICA

**Anyada:** 2022

**Varietats:** 100% pansa blanca

**Grau alcohòlic:** 13,5% vol

**Ampolles elaborades:** 2.600

**DO Alella**



# La proposta de maridatge

## Fonda Marina

Camí Ral, 151 · 08390 Montgat  
646 41 54 22 · info@fondamarina.com  
www.fondamarina.com

La Fonda Marina és un dels restaurants emblemàtics de la costa sud del Maresme. Ofereix als clients una cuina tradicional catalana, acurada i ben posada al dia, focalitzada en el producte fresc de temporada i plena d'influències marineres. Disposa d'una carta de vins molt àmplia, de les millors de la zona, ben farcida de referències de tot arreu, sense oblidar-se dels vins de proximitat, amb una bona representació dels del territori DO Alella.



Quim Casacuberta, de Can Matons, amb Pepe Yudisi, cap de sala de la Fonda Marina.

## Risotto de gamba d'Arenys

### Caneló de pollastre de pagès amb crema de foie i ceps

El Can Matons Sant Fost de Campsentelles és un vi que, pel seu estil d'elaboració i la criança, acompanya de manera molt solvent plats amb textures untuoses. De la carta de la fonda vàrem triar a priori dos possibles plats que semblava que podien fer una bona harmonia. Tastats els dos plats, resultava molt difícil decantar-se per l'un o per l'altre, perquè ambdós van formar un maridatge gairebé perfecte. Els plats en qüestió van ser el risotto de gamba d'Arenys i el caneló de pollastre de pagès napat amb una crema de foie i ceps. El risotto va arribar a taula amb un punt de cocció de l'arròs perfecte. Assaborint-lo va oferir una untuositat al paladar que el vi va saber equilibrar, gràcies a la seva acidesa. Vi i risotto es van potenciar mútuament: va aflorar la part afruitada del vi, es van reduir les aromes terciàries de la criança i es va afavorir que el perfum de les gambes d'Arenys passés al primer pla gustatiu, formant tot plegat un conjunt harmònic i plaent.

Per la seva banda, el caneló es va mostrar intens, amb un farcit saborós i de textura densa, però melosa, gràcies a l'efecte de la crema de foie i ceps. El vi va saber netejar de manera eficient la boca per acció de la seva acidesa, per enaltir el gust del farcit de pollastre de pagès. I, alhora, el conjunt aromàtic del caneló, tal com va passar amb el risotto, li va potenciar les notes afruitades.



## MÉS VINS DE CRIANÇA ELABORATS AMB PANSA BLANCA DEL TERRITORI DO ALELLA



**Can Matons la Vinya de Can Xec**  
Can Matons  
DO Alella  
Pansa blanca, cinc mesos de criança en botes velles  
PVP: 46 €



**Can Matons la Vinya del Músic**  
Can Matons  
DO Alella  
Pansa blanca, cinc mesos de criança en botes velles  
PVP: 46 €



**Can Matons Santa Maria de Martorelles**  
Can Matons  
DO Alella  
Pansa blanca, cinc mesos de criança en botes velles  
PVP: 18 €



**SO de Masia Can Roda Sauló**  
Celler Can Roda  
DO Alella  
Pansa blanca, catorze mesos de criança en bota  
PVP: 15 €



**Alta Alella Cau d'en Genís**  
Alta Alella  
DO Alella  
Pansa blanca, sis mesos de criança en dipòsits oval·s de ciment  
PVP: 17,80 €



**Foranell Pansa Blanca**  
Celler Quim Batlle  
DO Alella  
Pansa blanca, nou mesos de criança en dipòsits d'acer inoxidable.  
PVP: 18 euros

## Llibres de vins i menges

Per les festes de Nadal, us oferim una relació de novetats vinculades amb el vi i la gastronomia que han aparegut al llarg de l'any.

### LA GUIA

**Guia de Vins de Catalunya 2025, de Fran Ortiz, Sílvia Naranjo i Jordi Alcover (La Subversiva Lectura)**



Inclou 1.206 vins tastats a cegues i puntuats de 221 cellers, amb un apartat de troballes vinícoles que sempre són interessants i amb la secció "Panoràmica" que fa unes valoracions i analitza tendències del sector, que a rere any van construint un estat de la qüestió que pren valor, això sí, fet des de la mirada i els criteris dels autors. Enguany s'ha incorporat una secció nova, "Fem feliç el vi", on sommeliers i xefs proposen receptes a partir de vins que formen part de la guia. Enguany els vins més valorats han estat *ex aequo* dos escumosos: el cava la Capella 2010 de Juvé & Camps i el Corpinnat Llopart Llegat Familiar 2011.

### DE VI I DE VIDA

**Confessions d'un sommelier, David Seijas (Ara Llibres)**



David Seijas (Seva, 1980) és un home dotat d'un talent natural per tastar vins, té un nas prodigiós que el va fer guanyar el concurs del Nas d'Or el 2006, que el va portar a treballar amb Quim Vila a Vila Viniteca i a ser el sommelier oficial, juntament amb Ferran Centelles, de l'última etapa del Bulli, fins que va tancar. Tan sols té 44 anys i ja ha viscut tota una vida. Li han passat moltes coses i les ha viscudes i patides intensament. I fa l'efecte que amb aquest llibre vol fixar un moment d'arribada, de superació, després de gairebé vint-i-cinc anys treballant de sommelier, havent passat dues etapes intenses al Bulli, el cim de l'avantguarda revolucionària de la gastronomia mundial, havent fet una baixada a l'infern de les addiccions i havent-hi fet front, assumint que patia una malaltia amb la qual haurà de conviure sempre.

**"Diarios de vendimia". Revista Salvaje**



Pili Sanmartín del celler Bàrbara Forés, un dels més interessants de la Terra Alta, ha publicat a la revista *Salvaje* número 22 els seus "Diarios de vendimia". Ho explica ella mateixa: "La meva setena verema al celler va ser la més llarga i complexa que recordo. Durant més de cinquanta dies, tot l'equip de verema vam conviure amb pluja, vent, fang i una dedicació absoluta a les vinyes. Va ser una collita intensa i plena d'emocions. Cada dia d'aquella verema del 2021 vaig anar escrivint a les xarxes socials un text i penjant-ne algunes imatges, a mode de quadern personal." Ara aquelles paraules i imatges s'han recollit a la revista *Salvaje*, en edició de paper. Acompanyen les notes els *collages* d'Isis Navarro, basats en les seves pròpies imatges de camp.

**Cinquanta. L'Olivera, veus i vida, més d'un autor (autoedició)**



Per celebrar els cinquanta anys de la fundació de la cooperativa l'Olivera s'ha posat al mercat un vi commemoratiu i també s'ha editat el llibre *Cinquanta*.

*L'Olivera, veus i vida*. L'Olivera és una cooperativa social i agrícola, instal·lada a Vallbona de les Monges (Urgell), que s'ha acabat dedicant al vi i a l'oli, que es defineix com un projecte nascut i desenvolupat als marges. El llibre, que és autoeditat, posa al centre les persones, com sempre a la cooperativa, amb testimonis vinculats de maneres diferents a aquest projecte amb vocació social, que integra persones amb dificultats en tots els seus processos. *Cinquanta. L'Olivera, veus i vida* és una obra coral que recull veus i imatges de moltes de les persones que han format part de l'Olivera aquests anys. Té dues parts: primer, un assaig de l'economista i pastisser Josep Manel Busqueta, que hi aporta la seva mirada, i, després, cinquanta entrevistes a persones molt vinculades al projecte, fetes durant aquest any per Xavier Alonso, Joaquim Sempere i Roger Roca.

### ELS ENVINATS

Aquest any la col·lecció Envinats de Vibop, amb seu a Alella, que vincula el vi amb les arts i la creació, ha publicat aquests títols:

**Quedar-se al tros, de Júlia Viejobueno Cavallé (Vibop Edicions)**



A través d'una mirada afinada i literària, aquesta jove pagesa i escriptora desgrana un moment determinant de la seva vida: després d'haver cursat estudis literaris a la Universitat de Barcelona, decideix tornar al Priorat i quedar-se al poble, la Figuera, per continuar cuidant el tros de la família. La seva és una opció difícil, però també és una oportunitat de futur per al territori, per aquest Priorat que, malgrat l'èxit, continua perdent població. Per això el seu compromís i el seu lloc al món és ferm quan ens diu: "Des del present i des del jo, que és l'únic de cert que tenim a l'hora de fer discurs, puc dir que he decidit ser pagesa i continuar amb l'ofici i els trossos familiars perquè m'agrada, perquè vull, i perquè és una opció política." És el número 25 de la col·lecció Envinats.

**El rei del nas vermell, rondalla popular. Il·lustracions de Lluïsa Jover (Vibop Edicions)**



"Una vegada era un rei / que tenia el nas vermell, / que bevent de bota en bota / no en deixava ni una gota." Aquesta rondalla que ve de molt lluny, ens recorda que temps enllà tot el país era ple de vinya i es feia vi en indrets on ara només s'aixequen polígons industrials i urbanitzacions. Lluïsa Jover (Barcelona, 1942) ha fet unes il·lustracions delicioses, plenes d'enginy i d'humor, amb un toc de malícia, que tiben el relat. I, així i tot, els seus personatges no deixen de generar-nos tendresa, tot rient per sota el nas. Ara, aquesta rondalla ho té fotut: és il·lustrada pensant en un lector adult i, te la miris com te la miris, és políticament incorrecta. És el número 24 de la col·lecció Envinats.

**Geòrgiques. Llibre II, Virgili. Traducció de Pau Sabaté (Vibop Edicions)**



Virgili, el poeta nacional romà i un dels grans autors de la literatura occidental, va acabar d'escriure el 29 aC les *Geòrgiques*, poema didàctic sobre les feines del camp. Aquesta edició recull el llibre segon, que Virgili dedica als arbres en general, però inevitablement el cep hi té una presència destacada. El poeta no se n'amaga i els versos inicials del llibre, que constitueixen un breu himne a Bacus, ja anuncien el protagonisme que hi tindrà la cura de la vinya. El llibre segon de les *Geòrgiques* conté més de cinc-cents cinquanta versos, que Pau Sabaté ha traduït del llatí mantenint-ne els hexàmetres. És el número 23 de la col·lecció Envinats.

### EL CORPUS DE LES MENGES

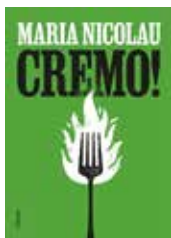
**Història de la cuina catalana i occitana. Volum VII: guisats - ous i truites, de Vicent Marqués (Edicions Sidillà)**



"El projecte consisteix a editar els deu volums de la *Història de la cuina catalana i occitana* que el gastrònom Vicent Marqués ha estat preparant, tot sol, durant més de quaranta anys. Que sapiguem, cap altra cultura té una obra com aquesta, amb aquest grau de precisió i de profunditat. En el treball d'en Vicent Marqués, a més, hi ha dues cultures: la catalana, ben entès, tots els Països Catalans, i l'occitana. Quan vam publicar el primer volum, en Ferran Adrià va voler presentar-nos-el, convençut com està que és "una obra d'art". També l'historiador nord-americà de la cuina Colman Andrews va anunciar a les xarxes la importància de l'obra que iniciàvem", expliquen els editors.

## CUINERS I PASTISSERS D'ANOMENADA

### Crema!, Maria Nicolau (Columna)



Maria Nicolau un dia va decidir deixar la universitat per aprendre un ofici del qual no sabia res, sense antecedents ni cap altre interès especial que treballar amb les mans. Sota aquesta premissa es va llançar de cap a una aventura per escoles d'hostaleria peculiars, restaurants insòlits, hotels i pastisseries de tot tipus i condició, mentre el país era sacsejat per la revolta gastronòmica del segle. A les peculiars memòries d'aquesta cuinera descobrirem que la Maria Nicolau va estudiar hostaleria en una escola privada de l'Opus Dei que segregava per sexes. De l'experiència (farcida de microexperiències) destaca la victòria de la seva ponència en un congrés internacional d'assaig catòlic (amb Iron Maiden i Kortatu als auriculars), que va significar ser convidada a conèixer el Papa, en una estada a Roma de quinze dies durant la Setmana Santa. Un llarguíssim viatge amb capellans psicòpates, supernumeraris amb lligacames, rosaris i un allotjament en un convent de monges on es feia vot de pobresa, silenci i, això sí, on va menjar durant quinze dies seguits la millor pasta de la seva vida.

### De l'hort al plat, Pep Salsetes (Rosa dels Vents)



Aquest llibre té les arrels en *La cuina de les quatre estacions*, que Pep Salsetes va publicar l'any 1991. És una petita Bíblia del patrimoni culinari del país, perquè és més que un recull de receptes, ordenat segons l'època de l'any. No hi ha mesures i sí que hi ha incitació a cuinar i a menjar bé cada dia. Hi trobem un centenar de receptes recollides per tradició oral de mestresses de casa i coques, plats en perill d'extinció i àpats associats a les festivitats de la nostra terra. Perquè la cuina no es pot destriar de menjar i de xalar.

### Arrossos, Josep Lladonosa (Rosa dels Vents)



L'arròs és un clàssic de la nostra gastronomia i un dels plats més populars: des de l'arròs a la cubana, que fa les delícies dels petits, fins a

la festiva paella de llagosta o el tradicional arròs a la cassola. I per cuinar-lo amb èxit cal la saviesa i l'experiència que Josep Lladonosa, un dels mestres de la cuina catalana que ja de nen collia arròs al camp, comparteix en aquest llibre, que aplega les receptes de noranta arrossos que ha cuinat personalment al llarg dels anys als fogons del 7 Portes i més restaurants. Hi trobem l'arròs a banda, la paella Manolete i unes altres de típiques de diversos indrets del país, com la cassola a la tortosina i l'olla de Pineda de Mar, i algunes que, només de sentir-ne el nom, ja fan venir gana, com l'arròs de pessic i el dels tres grapats.

### Les postres d'en Jordi Roca (Ara Llibres)



Sense haver fet cap formació específica en el món dels dolços, Jordi Roca (Girona, 1978) hi va anar a parar de la mà de Damian Allsop,

un talentós pastisser gal·lès que va fer una estada professional al Cellar de Can Roca, ocupant-se precisament de les postres, al final dels anys 1990. Jordi Roca va començar d'ajudant d'Allsop i després el va succeir. Amb el seu mentor, Roca va aprendre quines eren les eines necessàries per a la cuina dolça i també el mètode, la precisió, l'artesania i la paciència requerits. D'això ja fa més de vint-i-cinc anys. El llibre ofereix algunes de les receptes que va publicar a la revista *Cuina* i unes altres són receptes que han format part de la carta del restaurant familiar al llarg dels anys.

### Esmorzars de forquilla,



Laia Freixinet (Rosa dels Vents)

L'esmorzar de forquilla és una de les tradicions catalanes més arrelades, un àpat antic i suculent que veneren amb religiositat ciclistes, excursionistes, caçadors, mercaders i matiners amants del bon menjar. Cuinats a foc lent i amb ingredients humils i de temporada, els plats que componen un bon esmorzar de forquilla són el màxim exponent de la cuina popular catalana. Són plats contundents que es consumien durant els antics esmorzars dels pagesos i dels marxants el dia de mercat, i que els carregaven de força per afrontar una jornada llarga amb guisats, capipota, peus de porc, bacallà a la llauna, mandonguilles amb sípia i carn a la brasa, entre més delícies gastronòmiques.

## RESTAURANTS AMB HISTÒRIA

### Motel Empordà, elogi de l'amor estable, Xavier Febrés (Les Gavarres)



El periodista i escriptor Xavier Febrés, bon gastrònom, ens mostra la trajectòria històrica del Motel Empordà de Figueres i ho fa jugar amb el seu dietari del client complagut que ha seguit la trajectòria de l'establiment al llarg dels anys i la seva evolució. Així, van apareixent els personatges i els plats que han protagonitzat les diverses etapes del restaurant, que són aquells que han acabat donant-li anomenada. El Motel va ser fundat el 1961 per Josep Mercader i des d'aquell mateix any hi treballa Jaume Subirós, l'actual director, que prologa el llibre. L'epíleg és obra de Joan i Josep Roca, del Cellar de Can Roca.

### La vida a Can Duran, Josep Valls i Joan Ferrerós (Les Gavarres)



Per Can Duran, hotel centenari de Figueres, ha passat una generació d'artistes, polítics, escriptors, periodistes... que han deixat la seva firma en els dos llibres de signatures de la casa, una tradició que va néixer amb Lluís Duran al capdavant. Entre els més universals podríem trobar Salvador Dalí assegut al menjador degustant un plat ultralocal com l'oca amb peres o allotjat a l'habitació número 101. El treball dels autors és un homenatge a un temps de grans celebracions al voltant de la taula i a una cuina innovadora empeltada de la gastronomia francesa. El pròleg és obra del periodista gastronòmic Salvador Garcia-Arbós.

## SOSTENIBILITAT I REAPROFITAMENT

### El llibre de les plantes silvestres comestibles, volum 5, Col·lectiu Eixarcolant



Ja s'ha publicat el volum cinquè de la col·lecció *Els llibres de les plantes silvestres comestibles* del Col·lectiu

Eixarcolant. Cada volum presenta vint-i-dues plantes a partir de les quals aprendre a indentificar-les, cultivar-les i sobretot consumir-les. Entre més, es parla de l'avet, milfulles, albó sarronet, maduixera, hisop, menta borda, coscoll, groseller, gavarrera, gerd, agrella, badola, madrona, pimpinella gran, xicoia, serpoll, regalèsia de muntanya, pota de cavall, nabiu, nabiu negre i herba de canonges.

### Mare mar, Marina Monsonís (Ara Llibres)



Un homenatge a la mar i un manual per viure-hi en harmonia. Una combinació de memòries vívides i coneixement científic per oferir una perspectiva única sobre la importància de preservar els oceans i les cultures marítimes. A *Mare mar*, l'activista Marina Monsonís entrelaça els sabers populars i les memòries més canalles de la gent de mar (peixateres, xarxaires, pescadors, cordelers, portuaris), amb el coneixement científic sobre l'oceà i les formes de vida de les espècies marines. L'autora mostra que els problemes ambientals són també socials, tenen a veure amb com produïm, com consumim i fins i tot què cuinem; que l'ecologisme necessita totes les mirades per avançar cap a un món més sostenible.

## LA TECA I LA LLENGUA

### Per sucuar-hi pa, de Lluç Quintana i Marta Montenegro (Comanegra)



Entre la cuina i el menjador es gesta una gran quantitat de la saviesa popular fixada generació a generació, i en la llengua hi té les mostres més clares. En aquest llibre trobem les millors frases fetes i expressions catalanes vinculades al menjar. 'Qui no té un all té una ceba'; 'gallina vella fa bon caldo'; 'remenar les cireres'; 'ser un tros de pa'; 'fer el préssec'... Fins a quaranta expressions catalanes emblemàtiques vinculades al menjar. Una llengua suculenta glossada per Magí Camps, il·lustrada per Marta Montenegro i cuinada per Lluç Quintana. Amb pròleg de Carme Rusalleda.

FAMÍLIA PUJOL-BUSQUETS

# ALTA ALELLA CELLER DE LES AUS



📅 19, 26 i 31 gener / 2, 7, 14, 16, 21 i 28 febrer  
**Wine Bar d'hivern**  
🕒 12:00 - 14:30 h



📅 Dissabte 25 de gener  
**El Raïm inquiet: visita familiar teatralitzada**  
🕒 11:00 - 14:00 h



📅 Diumenges 26 gener, 16 febrer i 9 març  
**Brunch&Wine amb visita**  
🕒 11h Visita (opcional), 12h Brunch



📅 Diumenges 2 de febrer i 2 de març  
**Dinar maridatge de temporada amb visita**  
🕒 12:30 h (visita opcional), 13:30 h dinar



**VALS REGALS D'ENOTURISME**  
Aquestes festes regala experiències i crea records inoblidables!  
Disponibles a la nostra pàgina web



📅 Dissabte 15 de febrer  
**Taller de poda i calçotada**  
🕒 11:30 h



📅 Diumenges 9 de febrer i 16 de març  
**Wine Bar amb DJ Set**  
🕒 12:00 - 14:30 h

Gaudeix de la cultura  
del vi i el cava!



**Reserva ara!**



📅 Diumenge 23 de febrer i 30 de març  
**Wine Bar amb vinils (Jukebox)**  
🕒 12:00 - 14:30 h

www.altaalella.wine  
+ 34 628 624 182  
visita@altaalella.wine

Camí baix de Tiana, s/n · 08328 Alella (Barcelona)  
Parc Natural de la Serralada de Marina

📷 📺 📱 @altaalella



Resol tots els dubtes al teu ajuntament  
i al web [bancamobil.gencat.cat](http://bancamobil.gencat.cat)

## 1

**Què és la  
Banca Mòbil  
de Catalunya?**

Una iniciativa de la Generalitat de Catalunya per portar els serveis financers als veïns i veïnes dels municipis que no tenen oficina bancària.

## 2

**Què  
m'ofereix?**

La possibilitat de treure i d'ingressar diners amb el caixer automàtic i de fer les operacions pròpies d'una oficina bancària amb personal especialitzat, sense sortir del municipi.

## 3

**Quines entitats  
presten el  
servei?**



## 4

**Haig de ser client  
de l'entitat que  
visita el municipi?**

No és indispensable. La Banca Mòbil de Catalunya atén tots els ciutadans i ciutadanes, siguin de l'entitat que siguin.

## 5

**Quan venen al meu  
municipi?**

Un cop al mes, com a mínim. A [bancamobil.gencat.cat](http://bancamobil.gencat.cat) i a l'ajuntament trobaràs quina entitat vindrà, quin dia passarà, a quina hora arribarà i on aparcarà.



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](http://maspadellas.com)





Vista de Teià des del campanar de l'església. Al centre de la imatge, Can Godó, una de les cases senyoriales més emblemàtiques del municipi.

# Teià, una passejada entre l'origen esplendorós del vi i cases de somni

El poble de Teià es distingeix pel seu patrimoni arqueològic i arquitectònic. Atresora Vallmora, un jaciment únic que permet endinsar-se en els temps d'esplendor del vi que elaboraven els romans. A més, una passejada pel nucli urbà és una delícia per als amants de l'arquitectura, perquè és ple de masies i cases majestoses carregades d'història. El municipi també té per oferir un extens patrimoni natural adherit al Parc de la Serralada Litoral, des d'on es pot gaudir d'excel·lents vistes cap al mar i terra endins.

TEXT: JORDI BES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**T**eià s'estén al voltant d'una esplèndida filera de plataners que discorre pel passeig de la Riera. Hi hem quedat quan la tardor s'acosta a la fi. Els tons ataronjats i marronosos de les fulles, que semblen no tenir pressa per desprendre's dels arbres, revesteixen l'entorn d'una calidesa confortable. Si

alcem la mirada a l'encreuament del passeig amb el torrent de Can Mateu, no passa inadvertida la concentració de bells edificis. Els va aixecar la burgesia barcelonina per estiuejar-hi. Els descobrim de la mà de l'excalde Andreu Bosch, el qual subratlla que a Teià "el patrimoni arquitectònic és espectacular". La sort del municipi, afegeix, és que

s'hagi aconseguit preservar per l'esforç de les famílies que van erigir els edificis i de les que han vingut després i els han comprat i restaurat.

Els plataners de la riera són tan ufanosos que conviden a visitar Teià en les quatre estacions de l'any, perquè fa l'efecte que en cadascuna deuen dotar el poble d'un caràcter particular. El terme municipal ha estat

habitat des de l'època neolítica. El document més antic que fa referència a Teià data del 958 i tracta de la venda d'una vinya on apareix el toponímic *Vila Taliano*, mentre que la primera menció de la parròquia és del 965. L'església de Sant Martí se la coneix com la catedral de la Costa o del Maresme per les seves dimensions. S'hi pot accedir per un curt però empinat



La Casa Pol, envoltada de vinya i, a la dreta, Can Barrera i la seva torre.

carrer que parteix del passeig de la Riera, des d'on l'església es mostra imponent. És un bon punt de partida per fer una ruta per descobrir Teià amb el director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, i el guiatge de Bosch, escollit "ambaixador" dels atractius teianencs pel Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme.

Abans d'entrar a l'església se'ns uneixen quatre dels seus campaners, encapçalats per Josep Maria Balada, acompanyat d'Aida Soler, Martí Puja-das i Jordi Balada. Les visites que acostumava a fer en Josep Maria fins al cimbori que corona el campanar s'han hagut d'aturar provisionalment, però a l'espera de la represa en podem fer un tast per als lectors. Balada relata fil per randa la història i les anècdotes de l'església. La construcció de Sant Martí de Teià tal com la coneixem avui data del 1574, és d'estil gòtic tardà-renaixentista i, malgrat que al municipi només hi havia unes poques desenes d'habitants, es va fer gran pes que tenia la noblesa. Es va erigir amb poques obertures amb la idea que fos un refugi per a la gent del poble en cas d'un atac. "Era com un castell fortificat", detalla Balada.

#### Un municipi amb vistes privilegiades

Enfilem escales amunt pel campanar, on ens explica quina ha estat l'evolució històrica de

les campanes, que duen nom de dona, i també quin és el seu funcionament. Bosch destaca que el bon estat de l'interior del campanar s'ha d'agrair al mossèn Xavier Pich de l'època que va ser el rector. Quan arribem al cimbori, ràpidament ens podem fer a la idea dels motius pels quals el campanar podia funcionar de torre de defensa quan l'església era refugi. Es tracta d'un mirador privilegiat sobre la riquesa arquitectònica del nucli urbà, però també sobre el patrimoni natural que s'enfila per les muntanyes del Parc de la Serralada Litoral. Bosch recorda que un terç del terme municipal queda dins el parc i allà disposa de diversos miradors que mereixen fer-hi una excursió, com el del Sagrat Cor. Al seu costat hi ha el Refugi de la Ferreria del Vedat, un vestigi dels temps en què s'extreia pedra dels voltants de Teià. Amb ella es van assortir molts portals de l'avinguda Diagonal de Barcelona.

No gaire lluny del Sagrat Cor, al camí de Vilassar de Dalt a Sant Bartomeu, hi ha el mirador de la Cornisa, que ofereix vistes al Maresme, el pla de Barcelona -Montjuïc i Tibidabo inclosos- i el Vallès fins a Montserrat, la Mola i Sant Llorenç del Munt. I encara n'hi ha un altre de molt popular, més pròxim al nucli urbà: el cementiri, al qual s'arriba per un camí envoltat de vinyes i regala al passejant vistes al mar. Ara,

el terme de Teià es va quedar sense mar d'ençà del 1825, quan se'n va segregar una part del que avui és el Masnou, així que girem la mirada terra endins per continuar descobrint el vast patrimoni arquitectònic teianenc. Dona testimoni del passat rural del municipi amb les seves grans masies, com també de la importància que va assolir la burgesia barcelonina que hi passava l'estiu i dels industrials del tèxtil.

### El patrimoni arquitectònic de Teià és ben ric. Compta amb un munt de masies i cases senyoriales

#### Edificis magnífics i el fons Batllori

Gairebé tot és de titularitat privada, de manera que, excepte en comptades ocasions, cal conformar-se a veure els edificis des de fora. Tan sols durant el festival d'estiu Remor, que se celebra al juliol, s'obren alguns dels majestuosos jardins per acollir-hi concerts. Tot i això, si no es té l'ocasió de coincidir-hi sempre queda l'opció de veure'ls tot passejant pels voltants, que no és poca cosa. Tornem a l'encreuament del passeig de la Riera amb el torrent de Can Mateu perquè hi ha prop d'una

desena d'habitatges modernistes coneguts com les casetes de Can Godó. "Per mi és un dels llocs que tenen molt valor", recalca Bosch: estan ben conservades, habitades i algunes es poden veure per davant i per darrere.

Per fer-ho, cal endinsar-se pel carrer Comte de Godó, un passatge particular encara sense asfaltar que ens trasllada a temps passats i que pot resultar molt atractiu per als aficionats al dibuix o a la fotografia. També hi ha l'opció de pernoctar en una de les cases, que s'ha convertit en l'allotjament turístic Ca l'Andreu. Si l'única cosa que voleu és descobrir com és per dins, sempre podeu navegar per les fotos de l'interior que tenen penjades a la web. A tocar de les casetes també hi ha Ca l'Olivella, d'estil noucentista i amb elements neoclàssics, en la qual avui hi ha la seu de l'empresa Minicoton de roba de nadó. Baixant pel passeig de la Riera tenim una bona visió de les dues cases més majestoses, Can Wertheim i Can Godó, les quals van ser confiscades durant la Guerra Civil pel govern republicà perquè acollissin colònies infantils amb el suport de l'ambaixada de Suècia i de l'Ajuntament de Teià.

La llista de cases singulars és amplíssima a mesura que ens endinsem cap al centre urbà. Dues de les imprescindibles, les trobem a la ruta que ens pot dur fins al cementiri, que és "una de les passejades més habituals de la gent del poble", detalla l'excalcalde. Són la Casa Pol, que s'erigeix sobre un turonet cobert de vinya i que és "la casa més antiga de Teià", assegura. L'edifici original es va construir cap al 1281 i el present, en procés de rehabilitació, es remunta al 1703. Al seu davant hi ha Can Barrera, d'on Bosch recorda que va promoure la salvació de l'arxiu, format bàsicament per documents dels segles XVIII i XIX. D'una altra casa important, la masia de Cal Baster del carrer Antonio Machado, només se'n conserva una part, però crida l'atenció la torre de defensa situada a la part del darrere de l'edifici i una finestra gòtica que hi ha a la façana.

De camí a la Casa Pol i Can Barrera també passem per la



**El nou camp de dòlies del jaciment de Vallmora.**

Casa Municipal de Cultura la Unió, on hi ha l'Espai Batllori, una exposició permanent dedicada a l'il·lustrador Antoni Batllori Jofré (1915-1999). El 2003, la seva família va cedir a l'ajuntament una bona part de l'obra d'aquest dibuixant, que va assolir la plenitud en les dècades dels cinquanta i seixanta

## El municipi conserva diverses vinyes, sobretot a la vall de Rials i a la Molassa

del segle passat, per la seva forta vinculació amb el poble. S'hi pot veure com era el seu estudi i el seu fill, el ninotaire de *La Vanguardia* Toni Batllori Obiols (1951-2023), va ser un gran dinamitzador de l'espai. El municipi també té en dipòsit el fons del pintor Gerard Rosés (1944-2017). La seva obra es caracteritza per l'ús del relleu i el color per donar profunditat a les seves composicions. El seu llegat és present fins i tot al saló de plens de l'ajuntament, presidit per un gran quadre de Rosés sobre el passeig de la Riera. Bosch també fa esment del teatre i cafè la Palma que, com la Unió, té més d'un segle d'història.

Acabem el recorregut pel nucli urbà en un indret que segurament pocs pobles com Teià, de 6.682 habitants, poden dir que tenen: el mercat municipal, que és centenari i llueix un pintoresc interior amb dues fruiteries, una peixateria i una carnisseria. Bosch recorda que el plat més vinculat a Teià és el del relleno de Sant Martí, po-

mes farcides de carn i xocolata que es cuinen al voltant de la festa major. Unes altres cites importants en el calendari teianenc són el Mercat de Nadal, uns dies abans de les festes, i el Maridatge dels Sentits a la primavera. El municipi conserva diverses vinyes, sobretot a la part del terme que s'estén per la vall de Rials –compartida amb Alella– i a la Molassa. De les vinyes de la masia Can Canjon s'elabora el vi Parcel·les de Blancher, un pansa blanca DO Catalunya. A més, el vi Vallmora, del celler Marfil, s'ha elaborat durant anys amb garnatxa negra de la vall de Rials amb un nom teianenc.

### Un gran celler dels romans

Una visita a Teià no pot passar per alt el jaciment arqueològic romà de Vallmora. Per arribar-hi des del nucli urbà es pot entomar l'avinguda Josep Roca Suárez Llanos, on hi ha una creu de terme i l'arxiu i la biblioteca que duu el mateix nom, Can Llaurador. S'hi conserva documentació salvada d'algunes de les cases històriques del municipi, com Can Barrera. Després, seguint pel camí d'Alella, s'arriba a Vallmora. Es tracta d'un recinte de 3.000 metres quadrats en el qual s'han trobat restes que expliquen la producció vitivinícola d'època romana entre els segles I aC i V dC. De l'època de màxim apogeu, el segle II dC, s'han reproduït dues grans premses. Ara s'han col·locat 48 noves dòlies semienterrades per ajudar a fer-se una idea de la gran dimensió que va assolir l'elaboració de vi en temps dels romans.

Bosch fa èmfasi en el fet que és un jaciment únic a Europa. "No hi ha un celler romà

museïtzat que no sigui aquest", defensa. Es pot descobrir amb una visita teatralitzada, mentre que al centre enoturístic es pot aprendre de la romanització a Catalunya, a més del comerç del vi en època romana. També queda recollit en un audiovisual que és com si l'expliqués Epictet en primera persona, l'esclau que s'ocupava del celler i que va acabar aconseguint la llibertat, mentre que Luci Padani Climent n'era el propietari. En el recentment reinaugurat Museu de les Cultures del Vi (Vinseum) de Vilafranca del Penedès s'exhibeix un *signaculum* –segell de plom– localitzat a Vallmora amb el nom d'Epictet i aviat el jaciment teianenc mostrarà un pedestal dedicat a Epictet que conserva el Museu d'Arqueologia de Catalunya. El jaciment també està adaptat per a persones de mobilitat reduïda, així com amb discapacitat visual i sonora. ●

### On fer un àpat i comprar bones viandes

Per menjar a Teià, Bosch suggereix el Mas Padellàs o Can Gassó, dos restaurants de cuina elaborada que tenen aparcament, o bé Ca la Rosi o Can Cambray, que ofereixen menú. A més de comprar al mercat, per assortir-vos de bones viandes podeu anar a Queviures Marcual, al costat del mercat, i que ara han obert també l'Estanc Marcual amb un celler de vins que disposa d'un complet assortiment de referències de la DO Alella, destaca l'excalcalde. A més, hi ha la carnisseria Mònico, on fan botifarres d'elaboració pròpia, i el forn de llenya Mateu, antigament Can Gusto. Queviures Marcual i el forn Mateu són centenaris.



**Mercat Municipal. Bes i Bosch, a la riera de Teià. Casa modernista al carrer Comte de Godó. Fons Batllori. Església de Sant Martí.**

Serralada de Marina



s e r r a l a d a d e m a r i n a . c a t

CELLER CAMPRECIÓS

→ BENVINGUTS A BORD ←

# CAMPRECIÓS



TN 08391

TIANA

CAMPRECIÓS.NET

CELLER CAMPRECIÓS S.L.  
info@camprecios.net  
(+34) 679 767 887

INSTAGRAM  
@CELLERCAMPRECIOS



## món la cata

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

Pg Can Jaipi s/n  
Arenys de Munt

@monlacata

www.monlacata.com



## 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



## RESTAURANT La Vinya

935551362 ALELLA  
www.masialavinya.com



## Allium

restaurant

camí ral 504 08302 Mataró 644555010 info@alliumrestaurante.com



"El vi és un producte agrícola que hem sofisticat, hem creat experiències al voltant seu"



Glòria Vallès ensumant un vi al celler del restaurant Lasarte.

# Glòria Vallès

Exigent compositora de relats i mestra de les paraules

TEXT: EVA VICENS / FOTO: JORDI TORRA

**A**caba d'aterrar de la regió vinícola italiana de Barolo i poques hores després de la nostra conversa s'enlairarà cap a Brussel·les. Un any més, Glòria Vallès participa en la cita amb l'International Institute of Taste com a sommelier per certificar aliments i begudes de tot el món amb segells de qualitat. Sota el guiatge de l'alellena Rosa Vila i acompanyada d'uns altres sommeliers de renom, hi anirà alguns dies, fent una pausa a la seva activitat diària, que certament no és poca. Glòria és una dona inquieta que no només somia, sinó que també fa realitat amb l'empremta tot allò en què creu. És resolutiva, és àgil, és una bona comunicadora amb el do de la paraula que utilitza amb mestratge per guiar una conversa o per impartir una de les seves classes de màrqueting a Esade.

Encara no hem entrat al detall de res, però ja us avanço que Glòria Vallès sembla que hagi viscut moltes vides. És una persona jove (Barcelona, 1980), però d'aquelles que l'anunci diria que està *sobradament preparada*. L'hem seguida, a través de la paraula, per les mil i una destinacions que ha tingut la sort o l'oportunitat de trepitjar i on ha sumat experiència i sobretot aprenentatges. "Soc una aprenent incansable", apunta, i així ho validen el cúmul de títols que ha anat sumant a l'expertesa. És llicenciada en publicitat i relacions públiques, màster en periodisme a les universitats de Nova York i de Barcelona, ha fet direcció de comunicació corporativa i direcció d'empreses vitivinícoles..., i segur que ens en deixem uns quants, però ens va bé parar aquí per

introduir una de les seves primeres vides.

Can Bonastre *Wine Resort* era el projecte de la família i, malgrat que feia temps que hi feia això i allò, va entrar a treballar-hi oficialment l'any 2007. És a Masquefa (Anoia) i és una masia amb encant, una *boutique hotel* que es va construir on antigament hi havia hagut un celler i on organitzaven esdeveniments i activitats de tota mena, algunes d'elles vinculades amb el sector del vi. De fet, assenyalava la protagonista, van ser pioners a explotar l'enoturisme com una branca més del negoci, en una època en què aquesta pràctica del turisme del vi no era tan estesa com ara. "A casa sempre hem viatjat molt i ens vam inspirar en models ja existents en uns altres països i regions com Napa Valley, a Califòrnia", recorda.

## Dels quaderns de viatge al bloc professional

Glòria Vallès és nascuda a Barcelona, però de petita la família es va instal·lar al Maresme. "La família de part de mare és d'Arenys de Mar i nosaltres vam anar a viure al Masnou", explica. Parlant d'aquesta època, li venen a la memòria l'Institut d'Alella –"aquell primer any en què estàvem als barracons!"–, però també els primers amics, les primeres sortides, el primer noviet... Li venen al cap noms com Alta Alella, l'Arcada, la Vinícola i la Festa de la Verema. Al Maresme hi va viure fins als 22 anys, quan va fer el salt a una altra vida, la viatgera, la motxillera. "He recorregut Europa de punta a punta", el Brasil, l'Uruguai... A Costa Rica i Buenos Aires hi va fer parada i fonda uns quants mesos, durant els quals va aprendre a dominar

la combinació de paraules treballant en diaris locals. El destí va fer que estant a Costa Rica coincidís amb Roberto Herrscher, director del màster de periodisme BCN NY i... Ups, m'he fet espòiler a mi mateixa, però ja sabeu que va cursar aquesta formació.

"A Costa Rica vaig descobrir que m'encantava explicar històries", reviu la Glòria amb nostàlgia. Però la realitat és que ho fa, això d'explicar històries, des dels 12 anys, omplint de records, retalls i vivències unes llibretes de viatges on anotava tots els detalls de cada escapada. Aquests quaderns, que els maleïts trasllats han dispersat pel món, van ser sense dubte l'origen del que amb el temps esdevindria el primer bloc professional, *Wine Style Travel*.

Era una mena de diari molt ben escrit, amb reportatges en profunditat, imatges molt cuidades. Hi parlava de vins, de gastronomia, d'estils de vida. Un projecte editorial que complementaria amb l'organització d'esdeveniments o activitats sovint vinculades amb aquests àmbits productius. "M'interessa el món corporatiu i com humanitzar una marca a través de les històries visuals i escrites." I així conviu, amb l'escriptura, impartint classes i acompanyant empreses –sobretot petites i mitjanes– a fer-se un lloc al mercat. És una apassionada del màrqueting, se li escapen sovint consells fins i tot en converses informals. Hi creu i sent que és un camí llarg, a continuar explorant. De fet, en la seva vida actual ha evolucionat el bloc amb un canvi de nom –ara és Glòria Vallès–, i ha impulsat l'agència BizGlow Marketing, on ofereix aquest acompanyament al costat d'una xarxa de

talent. "Creo un equip adaptat segons les necessitats de cada client", confessa.

## Alella i el vi

"He viscut part de la meua joventut en territori DO Alella i, malgrat que en aquella edat no tenia més ulls que per a la Festa de la Verema o la Companyia, on ja anàvem a fer el vermut, ara m'adono del canvi que ha fet la regió quant als vins." Parla de la diversitat de varietats i de marques i insisteix en l'increment de la qualitat. "Ara hi ha molta més cultura vitivinícola", aplaudeix.

"El vi és un producte agrícola que hem sofisticat, hem creat experiències al voltant seu", reflexiona en veu alta. I, malgrat tot, considera que el sector fa temps que acumula anyades difícils, reptes impossibles quant al clima, al consum... "Sobrevisuaran les marques que connectin amb el consumidor a través dels valors", resumeix. Perquè és un mercat molt competitiu que s'enfronta a una seriosa crisi en la demanda.

Per això recomana diversificar. I que inverteixin en comunicació. "A mi m'encantaria dedicar-me només a explicar el vi, però la realitat no ho fa possible", lamenta. I aquest és el repte: amb honestedat, treball en equip i alt nivell d'exigència, ajudar qualsevol empresa a través de la creativitat a créixer amb estratègies de màrqueting i comunicació alineades amb els objectius del negoci. "Darrere les empreses hi ha famílies, i les famílies donen vida als territoris", apunta. Amén a tot. ●

Aquesta secció compta amb el suport de:





La vinya de Ca l'Estevet, l'hivern passat, acabada de podar.

## VINYA DE CA L'ESTEVET

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Pere Terrades és un dels darrers pagesos de Vilanova del Vallès. Viu a Can Pere, a pocs metres de la vinya de Ca l'Estevet, que avui protagonitza aquesta secció. En Pere porta aquesta vinya des de fa vint-i-tres anys. “L’havíat dut un home gran i, quan es va morir, la va agafar el gendre, que no sabia portar-la”, explica. Poc després la va agafar en Pere Terrades pare. La van gestionar tots, però ara ja fa uns quants anys que se n’ocupa en Pere fill.

La vinya és propietat de Jaume Vinyamata, un empresari local. Tot i que es troba en un terreny urbanitzable (una urbanització a tocar del carrer i envoltada de cases), sembla que el propietari no té intenció de construir-hi. La pèrdua patrimonial que implicaria la desaparició d’aquesta vinya seria enorme. A l’Ajuntament de Vilanova del

Vallès ho saben i estan mirant de trobar la manera de protegir-la. Tot i que està inscrita al registre vitícola de Catalunya des de l’any 1964, la mida dels ceps demostra que és força més antiga. “El pare en té 91 i recorda que quan ell era petit ja estava plantada, per tant, té més de cent anys”, explica en Pere. I afegeix: “La va plantar l’Estevet, de Ca l’Estevet, la casa que avui queda a l’altra banda del carrer.”

Tot i que aquests dies, mentre espera el moment de ser podada, està una mica “salvatge” (és a dir, plena d’herbes, especialment a causa de la tardor plujosa que hem viscut), és una vinya preciosa amb uns ceps enormes, espectaculars, gairebé tan grossos com arbres, fruit d’aquesta manera de podar de la gent gran de la zona del Vallès Oriental, diferent de com es fa a l’altre cantó de la

Serralada Litoral. “Gairebé tot és pansa blanca, però hi ha una trentena de ceps d’alguna varietat negra i algun de moscatell”, assegura Terrades: “És una vinya meravellosa. La tinc al costat de casa, va sola, no cal que en tingui gaire cura, cal vigilar l’oïdi, però mai no agafa cendrosa. A més, el senglar no hi va gaire i sempre fa un raïm d’esplèndida qualitat.” Un raïm amb el qual la família Terrades va fer-se el vi per a casa durant un parell d’anys. “Després el vam vendre durant uns anys a la Vinícola, més tard vam tornar a quedar-nos-el nosaltres i ara se’l queda en Samuel Garcia, amb qui m’entenc molt bé. Bé, jo em quedo els poquets quilos que collim de raïm negre per fer el meu vi i la pansa se l’endú en Samuel.” I en Samuel en fa un ancestral que és a punt de sortir a la venda i que es dirà Pansa Contenta.



1



2

**Nom:** VINYA DE CA L'ESTEVET

**Municipi:** Vilanova del Vallès

**Superfície:** 0,3 ha

**Any de plantació:** primera del segle XX?

**Nombre de ceps:** 600 o 700

**Varietats:** pansa blanca (més uns 30 ceps de varietat negra i algun de moscatell)

**Vi per al qual s'utilitza el raïm:** Pansa Contenta (Samuel Garcia). I també el vi de casa de Can Pere.

3



4

5



**1.** Foto aèra que mostra la vinya sencera. La sequera i les arrels de les vinyes que es veuen a mà esquerra han acabat amb la vida d'uns quants ceps en els darrers anys.

**2.** La pluja dels darrers mesos ha fet proliferar la molsa a la part més ombrívola de la vinya.

**3.** Colors de tardor.

**4.** Un cels ceps gairebé monumentals que hi podem trobar

**5.** La vinya es troba en zona urbanitzable, entre cases i a tocar del passeig de Santa Quitèria.

CEDIDA

# 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](mailto:roura@roura.es)  
[export@roura.es](mailto:export@roura.es)

[www.roura.es](http://www.roura.es)

# CAN CABÚS

## Alella



📍 Alella - Avinguda Sant Josep de Calassanç, 10  
✉ info@cancabus.es  
🌐 www.cancabus.es  
☎ 93 540 77 73    📷 can\_cabus\_bodas

📍 Lliçà de Vall - Avinguda Can Vilardebò, 1  
✉ info@elcellerdecancirili.com  
🌐 www.elcellerdecancirili.com  
ElCellerdeCanCirili 📷 93 031 53 88



EL CELLER DE CAN CIRILI  
Lliçà de Vall

**FLEQUES I PASTISSERIES**



La Petite  
Mallorquina  
Forn i Pastisseria

Rambla Àngel Guimerà, 40 · Alella  
Tel. 93 555 68 67 · [www.lapetitamallorquina.cat](http://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](http://lacuinadelport.com)



Taverna & Bar  
MIL848  
MATARÓ

Carrer de Pujol, 8 · Mataró  
Tel. 937 903 393 · [www.mil848.cat](http://www.mil848.cat)

**MENJAR PER EMPORTAR**



Rostisseria  
2318

Riera Principal, 58-60 · Alella  
Tel. 93 555 23 18  
f [restaurantlanau](#) @ [lanaudalella](#)



Can Duran  
Café de Paix

Rambla d'Àngel Guimerà, 18 · Alella ·  
Tel. 93 555 10 45  
[www.restaurantcanduran.com](http://www.restaurantcanduran.com)



RESTAURANT  
La Vinya

Ctra. Masnou-Granollers · Alella  
Tel. 93 555 13 62 · [www.masialavinya.com](http://www.masialavinya.com)

**HOTELS**



Arrey Alella  
BY HOTELS CMC

C. Charles Rivel, 6-8 · Alella · Tel. 93 737 97 87  
[recepcion@cmcarreyalella.com](mailto:recepcion@cmcarreyalella.com)



LA MAR DE TAPIS  
M D T  
ARENYS DE MAR

Riera Bisbe Pol, 88 · Arenys de Mar  
656 69 22 20



SANT MIQUEL  
RESTAURANT

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

**RESTAURANTS**



Allium

Cami Ral 504 · Mataró  
Tel. 644 555 010 · [info@alliumrestaurante.com](mailto:info@alliumrestaurante.com)



Leandre  
Gastro bar

Rambla d'Àngel Guimerà, 20 · Alella  
[www.leandregastrobar.com](http://www.leandregastrobar.com)



mas padellas

Passeig Massarosa 74 · Teià  
93 540 75 46 · [maspadellas.com](http://maspadellas.com)



Can Balcells  
RESTAURANT

Avinguda de Charles Rivel, 6-8 · Alella  
Tel. 93 737 97 87  
[@restaurantcanbalcells](#) [@hotelarreyalella](#)



l'Era Restaurant

Torrent d'en Puig, 11, 08358 Arenys de Munt  
Tel. 93 795 01 14 · [www.lerarestaurant.com](http://www.lerarestaurant.com)



tresmacarrons  
vermut restaurant

Avinguda del Maresme, 21 · El Masnou  
Tel. 93 540 92 66 · [www.tresmacarrons.com](http://www.tresmacarrons.com)



CAN CABUS  
Events  
ALELLA

C. Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella  
Tels. 93 540 77 73 · 93 555 28 84  
[www.cancabus.es](http://www.cancabus.es)



FONDA MARINA

Cami Ral, 151 · Montgat  
Tel. 934 692 506 · [www.fondamarina.com](http://www.fondamarina.com)

**VINATERIES / ENOTEQUES**



Companyia d'Alella  
VINATERIA I TAVERNA

Riera Coma Fosca, 28-30 / Tel. 93 540 03 41  
Riera Principal, 20 / Tel. 93 404 69 46  
[www.varietalis.com](http://www.varietalis.com)



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

## El Rebost dels Sentits

El teu celler Gourmet al Masnou

Passeig Roman Fabra, 25 · El Masnou  
Tel. 93 178 22 97 · [www.7devi.com](http://www.7devi.com)



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



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



C. de la Sort 1 · Vilassar de Dalt  
Tel. 616 359 356 · [gota@vinsdedalt.com](mailto:gota@vinsdedalt.com)  
[www.vinsdedalt.com](http://www.vinsdedalt.com)



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](http://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

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

Truca'ns al 654 40 40 43

**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](mailto:celler@joaquimbatlle.com)



[www.joaquimbatlle.com](http://www.joaquimbatlle.com)

FAMÍLIA PUJOL-BUSQUETS

ALTA ALELLA  CELLER DE LES AUS

Salut  
i Felic  
2025!



[www.altaalella.wine](http://www.altaalella.wine)

+34 628 624 182 [visita@altaalella.wine](mailto:visita@altaalella.wine)    @altaalella

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

 WINEinMODERATION  
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR