

# Papiers de vi

Núm. 93 · Primavera 2025

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

## Francesc Fortí, xef i propietari del restaurant el Racó d'en Binu

El cuiner que va girar l'esquena  
a Michelin per expressar-se  
amb total llibertat



Enoturisme: aperitiu amb vistes  
a Bouquet d'Alella

Tast de vins tranquils i  
ancestrals rosats del territori

Descobrim Vallromanes  
amb la Ruta del Vi DO Alella

Esplanada de  
Can Bàchs

de 10:30 a  
16:30 h

Sant Cebrià de Vallalta

1a Fira de vins

# Territori sauló

24/05/2025

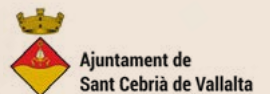
La fira que celebra els vins **fills del sauló**  
del Maresme i el Vallès Oriental

Tasta tants vins com vulguis\*

Paga 17€

+18 \*inclou copa

+ de 10 elaboradors



FAMÍLIA PUJOL-BUSQUETS

# ALTA ALELLA CELLER DE LES AUS



📅 Dissabte 29 de març

**Barre & Wine**

🕒 11:00 h



📅 29 de març i 2, 5 i 9 d'abril

**Visita maridatge de pernil Ibèric i formatge**

🕒 11:30 h / 12 h



📅 Diumenge 30 de març

**Wine Bar amb vinils (Jukebox)**

🕒 12:00 - 14:30 h



📅 Dissabte 5 d'abril

**El Raïm inquiet: visita familiar teatralitzada**

🕒 11:00 - 14:00 h



📅 Diumenge 6 d'abril

**Dinar maridatge de temporada amb visita**

🕒 12:30 h (visita opcional), 13:30 h dinar



📅 Diumenge 13 d'abril

**Brunch & Wine amb visita**

🕒 11 h Visita (opcional), 12 h Brunch



📅 Dissabte 19 d'abril

**loga entre vinyes**

🕒 11:00 h

Gaudeix de la cultura  
del vi i el cava!



**Reserva ara!**



📅 Div. 18 abril, dissabte 3 i 24 maig

**Visita familiar: Orienteering**

🕒 10:30 h

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

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

📱 @altaalella



# Esdeveniments Enoturístics a



## La Terra de la Pansa Blanca



### Abril

#### Enotast a La Roca del Vallès |

05 d'abril

🕒 12:00 h 📍 Restaurant El Pla

#### Enotast a Martorelles |

12 d'abril

🕒 12:00 h 📍 Bar El Safareig

#### Enotast a Vallromanes |

17 d'abril

🕒 18:00h 📍 Club de Golf de Vallromanes

#### Enotast a Montgat |

26 d'abril

🕒 18:00 h 📍 Mercat de Montgat

#### Enotast a Sta. Maria de Martorelles |

27 d'abril

🕒 11:30 h 📍 Marisqueria La Flor

### Maig

#### Fira Comercial i Gastronòmica del Masnou |

10 i 11 de maig

📍 El Masnou

*Vitruck*

#### Enotast a El Masnou | 10 de maig

🕒 12:00 h 📍 Pl. Nova de les Dones del Tèxtil

### Maig

#### Enotast a Tiana | 16 de maig

🕒 19:00 h 📍 Casal de Tiana

#### Maridatge dels Sentits |

17 i 18 de maig

📍 Teià

*Vitruck*

#### Enotast a Teià | 18 de maig

🕒 12:00 h 📍 Ca la Sicília

#### Enotast a Montornès del Vallès |

18 de maig

🕒 12:00 h 📍 La Gourmet-Teca

#### Enotast a Vilassar de Dalt | 24 de maig

🕒 12:30 h 📍 Forns romans de Vilassar

#### Fira de l'Ascensió | Del 30 de maig a l'1 de juny

📍 Granollers

#### Enotast a Granollers | 30 de maig

🕒 18:30 h 📍 L'Espai Fòrum

#### Mercats amb DO Alella - ALELLA |

31 de maig

🕒 20:00 h 📍 Mercat municipal d'Alella

*Vitruck*



Més informació i entrades





Francesc Fortí a la cuina del Racó d'en Binu. El restaurant d'Argentona va arribar a tenir dues estrelles Michelin. Foto: Òscar Pallarès

- 05 GLOPS
- 10 ENTREVISTA. **Conversem amb Francesc Fortí, propietari del restaurant el Racó d'en Binu**
- 15 ACTUALITAT. **La Terra de la Pansa Blanca, a l'estudi Wine Travel Observer**
- 17 ACTUALITAT. **Enric Satué presenta el llibre *Artistes envinats*, de Vibop Edicions**
- 20 ACTUALITAT. **Nova vida per a la pedrera de Can Rovira a través de la producció vitivinícola**
- 23 OBITUARI. **Miquel Armengol, el viticultor apassionat i compromès**
- 24 VINFOGRAFIA. **Alta Alella Mirgin Exeo 2017. Paratge Qualificat Vallcirera**
- 26 ENOTURISME. **Bouquet d'Alella**
- 30 EL TAST. **Olor de primavera, olor de rosats d'Alella**
- 37 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **Golf, gastronomia i un ecoresort, els tres al·licients per conèixer Vallromanes**
- 42 PERSONATGE DO ALELLA. **Joan Ayra. El sommelier incansable que sap radiografiar el vi**

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, Sílvia Culell, Dani Egea, Cristina Gaggioli, Eva Godàs, David Jobé, Gemma Muray, Ramon Roset 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:



## Wine Palace obre la botiga número 30 a Mataró

A finals d'any, la xarxa de botigues Wine Palace, amb establiments repartits per tot el país, va obrir la que fa 30. És a Mataró, on ofereix una bona representació de vins catalans, però també de l'estat i internacionals, a més d'un bon nombre de referències de tres cellers del nostre territori: Alta Alella, Can Roda i el Celler Marfil.



CEDIDA

## El Restaurant l'Era, finalista dels premis Cartaví

Aquest mes de desembre el jurat de la província de Barcelona va escollir els finalistes provincials de l'onzena edició dels premis Cartaví. Entre ells, es destaca el restaurant l'Era d'Arenys de Munt en la categoria de menú sense vi de menys de 35 euros. La carta de l'Era es caracteritza per tenir una presència molt destacada de vins del territori DO Alella. Al llarg del 2025 el jurat final escollirà un guanyador d'entre els quatre restaurants finalistes de cada categoria i província i el millor *wine bar* català.

## Alella presenta el cartell de la Festa de la Verema

Amb el desplegament de la pancarta a la cantonada de l'Empredrat del Marxant es va donar a conèixer el 24 de gener la imatge de la 51a edició de la popular festa. La imatge és obra dels dissenyadors Aleix Font i Emerson Yashin i, segons el jurat del concurs que la va escollir, permet un "ampli desplegament d'aplicacions per transmetre el missatge de la festa de manera molt directa a partir d'un element com és el tap". Ja han aparegut algunes veus que critiquen que els taps són de vi de baixa qualitat.



## Vilassar de Mar ha celebrat la Ruta Gastronòmica de Febrer

Durant dos caps de setmana de febrer, l'associació de comerciants Vilassar Comerç ha ofert la Ruta Gastronòmica de Febrer, amb el nom de Vermuteo. La tretzena d'establiments de restauració adherits han ofert una tapa més una beguda (vi, canya, refresc o vermut) per 4,50 € amb l'objectiu de dinamitzar el sector de la restauració i potenciar l'atractiu gastronòmic del municipi. A més, entre els participants s'han sortejat tres paneres de productes locals.

## La DO Alella participa en la fira Barcelona Wine Week

Els dies 3, 4 i 5 de febrer es va celebrar la fira vinícola més important de l'estat, la Barcelona Wine Week, al voltant de la qual es van oferir un munt d'activitats. Durant la setmana, uns quants cellers del territori de la DO Alella van ser-hi presents: Bouquet d'Alella, Quim Batlle, Alta Alella, Roura, Can Matons i Talcomraja.



Teresa Cerdà, de Bouquet d'Alella, i Quim Batlle.

## Els programes de la Festa de la Verema d'Alella, ara en línia

Mig centenar de programes de la Festa de la Verema d'Alella, compresos entre els anys 1975 i 2023, ja es poden consultar a través d'internet gràcies a la seva digitalització i inclusió a la plataforma Trencadís, un dipòsit digital de la Xarxa de Biblioteques Municipals que té per objectiu promoure i difondre la cultura local i preservar i facilitar l'accés a aquelles col·leccions úniques i valuoses de les biblioteques.

## Vallalta Vinícola presenta la primera cervesa (de most de raïm)

El celler ha engegat una aventura amb el productor de cervesa de Canet de Mar, La Canetenca, i junts han llançat una grape ale, una cervesa elaborada amb most de raïm de la varietat merlot de les vinyes que envolten el celler de Sant Cebrià de Vallalta. Amb el nom de l'Arraïmada, ve embotellada en ampolla de cava de 37,50 cl per remarcar-ne el caràcter vinícola, que fa que agradi especialment a aquelles persones que prefereixen el vi a la cervesa.



## Cyril Vermeulen, millor sommelier de Catalunya 2025

El sommelier del restaurant el Celler de Can Roca va imposar-se el 3 de febrer a nou candidats i va guanyar el concurs Millor Sommelier de Catalunya 2025, que organitza l'Associació Catalana de Sommeliers (ACS). Vermuelen és sommelier per l'Hotel Escola de Ter Duinen de Bruges (Flandes) i la seva experiència laboral va començar en establiments belgues com Karmeliet, L'Air du Temps, Maquinze i Hostellerie Saint Nicolas. El 2022 va obtenir el Premi a l'Excel·lència Jove Sommelier Vereniging Vlaamse Sommeliers VZW. Anna Casabona, de Juvé & Camps, i Chus Brion, consultora, van ser la segona i tercera classificades.



Anna Casabona, Cyril Vermeulen i Chus Brion.

CEDIDA

## La Cuina del Port crea la "Biblioteca eterna de receptes familiars"

El restaurant mataroní la Cuina del Port ha posat en marxa una iniciativa per conservar el llegat gastronòmic de casa nostra. Amb el nom de la "Biblioteca eterna de receptes familiars", l'establiment proposa que, tot aquell que ho desitgi, comparteixi les seves receptes familiars amb l'objectiu que mai no es perdi el patrimoni gastronòmic. Les receptes s'han de compartir a través de la web [www.foodture.world](http://www.foodture.world) i s'arxivaran a l'Arctic World Archive, un búnquer subterrani situat a Svalbard (Noruega) que ja acull més de cent col·leccions procedents de tot el món.

## L'arquitectura del vi, un fantàstic tast narrat al cicle Biblioteques amb DO

Emmarcat en el programa de les Biblioteques amb DO, que omple les biblioteques del territori d'activitat vinícola durant el mes de març des de ja fa tretze anys, l'11 de març va tenir lloc al centre d'art Can Manyé (Alella) el Tast Narrat *L'arquitectura del vi*. L'acte, ideat i dirigit per la periodista i editora Montse Serra, va comptar amb l'arquitecte Salvador Ribas, que va estructurar la jornada en tres parts. En primer lloc, va parlar del vi de les masies i les cases de cos, els vins previs a l'aparició d'Alella Vinícola. Tot seguit, Ribas va fer una breu història d'Alella Vinícola i en va destacar els valors arquitectònics. La tercera part de la sessió es va dedicar a l'arquitectura dels cellers moderns, i Salvador Ribas va explicar les característiques dels cellers Can Matons, Alta Alella i el Celler de les Aus. Totes tres parts van ser maridades amb plats cuinats per la cuinera Cèlia Gumbau i vins del territori DO Alella.



Salvador Ribas durant la seva ponència.

### Agenda enoturística

**2, 5 i 9 d'abril.** 11.30h. Alta Alella. Visita maridatge de pernil ibèric i formatge.  
**5 d'abril.** 11h i 14h. Alta Alella. Visita familiar teatralitzada: El raïm inquiet.  
**6 d'abril.** 11h. Can Roda. Tast de vins i xocolates.  
**11, 13 i 25 d'abril.** Can Roda. Brunch entre vinyes.  
**12 d'abril.** 11h. Vallmora. Visita teatralitzada al celler romà.  
**12 d'abril i 10 de maig.** 11h. Bouquet d'Alella. Tast de vins i pernills ibèrics.  
**13 d'abril.** 11h. Alta Alella. Brunch & Wine amb visita.  
**13 d'abril.** 11h. Mas Salagros. Tast de flors i vi.  
**13 i 27 d'abril.** 12h. Bouquet d'Alella. Tastets de primavera.  
**18 d'abril, 3 i 24 de maig.** 10.30h. Alta Alella. Orienteering.  
**22 d'abril.** 19.30h. Bouquet d'Alella. Música i vi: Mediterraniament.  
**26 d'abril.** 10 i 13h. Vallmora. Sessió de pilates.  
**Fins el 4 de maig.** Restaurants del Maresme. Jornades Temps de Pèsols.  
**11 de maig.** 10h. Bouquet d'Alella. Esmorzar de forquilla i taller de poda en verd.  
**11, 17 i 25 de maig.** 11h. Can Roda. Tast de vins i formatges al celler.  
**17 de maig.** 20h. Can Roda. Sopar maridatge de vins DO Alella.



Assís Suriol amb Enric Gil, enòleg de Can Roda, amb una de les botes Torner que Can Roda utilitza per fer els seus vins.

CEDIDA

## Can Roda acull un tast de vins elaborats amb botes de fustes catalanes

La Boteria Torner era la darrera boteria de Catalunya. Quan va tancar les portes, tres socis van decidir salvar-la i recuperar-ne l'activitat per no perdre un ofici de tota la vida de casa nostra. Aquestes setmanes estan duent a terme una ruta per totes les DO catalanes per donar a conèixer la seva feina a professionals i cellers del territori. El 5 de març van fer parada al celler Can Roda, on van permetre als assistents tastar el mateix vi (un xarel·lo del Penedès) elaborat en inoxidable i en botes de 225 litres de quatre fustes catalanes: castanyer, acàcia, cirerer i roure. Si bé ara mateix Torner ofereix, sobretot, botes fetes amb fusta de roure francès i americà, treballa amb l'Incavi i amb altres estaments per recuperar l'ús normalitzat de fustes d'arbres del nostre país.

## Tres caves d'Alta Alella reben premis de prestigi

Els caves d'alta gamma d'Alta Alella estan d'enhorabona. En les darreres setmanes han rebut diversos premis prestigiosos. L'Alta Alella Mirgin Exeo Evoució+ 2004 ha estat triat un dels 50 millors vins del món segons els Decanter Awards entre més de 18.000 vins de 57 països. L'Alta Alella Laietà Gran Reserva 2019 va ser distingit Millor Escumós Català Prèmium de l'Any segons el Catalan Sparkling Special Report 2025 del Master of Wine Tim Atkin. I, finalment, l'Alta Alella 10 2012 ha estat seleccionat en la prestigiosa llista WBSS (World's Best Sommeliers' Selection), amb un panell de tast format per experts de renom internacional.



## La 'influencer' Marta Clot llança un vi de pansa rosada

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.



# ELS GARROFERS

INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN



Passeig Antoni Borrell, 13 · Alella (Barcelona) · T: 93 540 17 94 · M: 649 09 36 10 · info@elsgarrofers.com

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



ORGANITZA:  
**LA COPANEGRA**  
VINEXPERIÈNCIA

CONFRARIA DE PESCADORS  
SANT ELM

06.06.2025

# SALATS

FIRA DE VINS D'ARRELS SALINES

A LA LLOTJA DE PESCADORS, ARENYS DE MAR · 18H A 22H · ENTRADA: 25€ · VENDA ANTICIPADA A LA BOTIGA

GALP COSTABRAVA SUD-MAREME

Cofinanciado por la Unión Europea

Generalitat de Catalunya

Ajuntament d'Arenys de Mar

ELMOLL  
PORT D'ARENYS

# 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



Botiga especialitzada  
de vins i licors,  
amb espai  
de degustació.



Àngel Guimerà, 12  
El Masnou  
93 540 29 53  
615 202 155

# Leandre

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

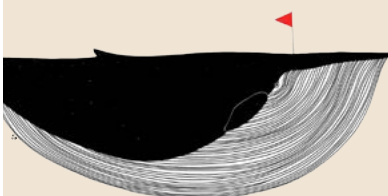


Elaborem cuina de poble,  
mercat i temporada amb  
sabors autèntics.  
Gaudeix d'una selecció  
personal de vins d'Alella,  
internacionals, naturals  
i noves tendències.

Horaris:  
De 13 a 16 h i de 19.30 a 0 h

## TERRITORI PANSA BLANCA

# Oriol Artigas Viticultors



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



“Un menjar sense  
vi deu ser com un dia  
sense sol”

Francesc Fortí gestiona tot sol la cuina del Racó d'en Binu.

ÒSCAR PALLARÉS

## Conversem amb **Francesc Fortí**, propietari del restaurant el Racó d'en Binu

TEXT: CRISTINA GAGGIOLI

**A**ra que celebra cinquanta-cinc anys de la inauguració, parlem amb el fundador i cuiner del primer restaurant català a aconseguir dues estrelles Michelin fora d'una ciutat, Francesc Fortí del Racó d'en Binu d'Argentona

Ha perdut el compte dels anys que fa que cuina, però hi ha una data que sí que té clara. El 17 de gener de 1970, el dia que va inaugurar el restaurant, el Racó d'en Binu a Argentona. En nou anys va aconseguir dues estrelles Michelin i va convertir el seu local en el primer restaurant de Catalunya a obtenir-les

fora d'una gran ciutat. Al 1990 li'n van retirar una, però Fortí ja no combregava amb la filosofia de la guia i va renunciar a l'altra. El temps, les males llingües i la distància van fer que molta gent pensés que el Racó havia tancat i deixés d'anar-hi. Però ara tots aquells anys de soledat i aïllament s'han acabat gràcies al llançament d'un documental premiat en uns quants festivals de cinema, *Binu, història de dues estrelles*.

**Francesc, com porta la popularitat i l'aparició de cop en tants mitjans?**

Jo ja passo d'això. La popularitat l'havia tingut, passa que

ara la gaudeixo més perquèestic sol: ningú em mana i puc fer el que vull. Abans hi havia els pares i els germans, però ara no. Foto el que vull i s'ha acabat.

**Quan diu que està sol és literal. Vostè prepara plats diàriament per a uns cinquanta comensals, però a la cuina treballa sense altres cuiners...** Sí, només hi tinc *bicicletes*, que vol dir: “Ves-me a buscar això, ves-me a buscar allò...”

**Durant deu dies han ofert un menú especial per celebrar els 55 anys del Racó. Expliqui'm en què consistia.**

El menú començava amb un

aperitiu de torrada holandesa, full de sobrassada, *Welsh rarebite*, olives farcides arrebossades i garota del Racó. Ho acompanyàvem amb un còctel especial que ens va fer en Javier de las Muelas del Dry Martini. Al darrere servíem un gratinat de llagosta amb múrgoles i un filet Strogonoff, i acabàvem amb un suflé de taronja gelat i el pastís d'aniversari. A més, Fruits Secs Corbera de Badalona, com que els faig els torrons, ens va fer unes bossetes per al cafè.

**Quin és el plat que fa més anys que cuina?**

Ui, ja no me'n recordo...

**És clar, de fet porta tota la vida cuinant. Quan va començar?**

Sempre dic el mateix, que vaig néixer dins una cassola. Tota la vida he vist fer aquesta feina. Em ve del pare de la meva besàvia, que comença al 1792 amb una fonda de cinc habitacions a la plaça de l'Església i on ella mateixa cuinava. Quan en Napoleó va envair Catalunya, aquestes habitacions les van ocupar els seus oficials. L'any 1932 van venir a fer l'Hotel Colom i, com que jo vaig néixer en aquesta casa, ja de ben petit devia córrer entre cassoles. Amb el temps vaig fer de bàrman, despatxava gelats, servia a la terrassa... Així no feia el gamberro quan no anava a col·legi! Després va venir tot rodat. Al meu germà el van posar al menjador i a mi a la cuina, com podria haver estat a l'inrevés, però m'hi vaig trobar bé i vaig acabar treballant a l'Hotel Colom de Barcelona, al Jockey de Madrid, que en aquell moment era el millor restaurant d'Espanya, i, abans de fer la mili, a la Tour d'Argent de París.

**I va tornar cap aquí...**

Quan vaig tornar, l'hotel -que anava bé i a l'estiu tenia molts estrangers- ja no funcionava igual. Van començar a fer hotels a la costa i aleshores ens vam adonar que havíem de fer-hi alguna cosa. Una vegada que vam anar a Suïssa, em sembla recordar que a Zúric, vam anar a un hotel i vam veure que a dins hi havia un menjador. Era un restaurant dintre d'un hotel i vam pensar que seria una bona idea fer-ho aquí. Era l'any 70 i quan amb el temps el Racó d'en Binu va començar a funcionar, vam treure l'hotel. L'hotel és una esclavitut.

**Tot li anava de cara i fins i tot al cap de pocs anys va aconseguir dues estrelles Michelin, però vostè ha reconegut obertament que durant una època les va passar magres perquè no hi anava ningú...**

Sí, el meu germà es va separar, va agafar una altra senyora i se'n va anar a una altra cuina. Quan el veien allà i li preguntaven "què fa vostè aquí?", ell responia: "És que a Argentona han tancat." I, és clar, qui no

s'ho creu? Això va anar bé a tots els que estaven en contra meu. La premsa jo sempre l'he tingut en contra, sempre. La primera vegada que vam sortir a Televisió Espanyola va ser en un programa que presentava la Teresa Gimpera. Vam fer uns pèsols estofats i no sé què més, i quan van acabar em van dir que a nosaltres mai ens perdonarien haver arribat on vam arribar sense necessitar ningú. Una altra

***"La cuina moderna catalana és tota química: de cuina, allà no n'hi ha"***

***"No vull explicar les meves receptes: m'han de pagar tots els anys que m'ho han fet passar malament"***

vegada van posar una recepta meva a *La Vanguardia* i quan va venir el director del diari amb vint-i-quatre persones més a celebrar el seu aniversari, es veu que els havia d'haver convidat. No l'he vist mai més. Anava així. I com que treballo per guanyar-me la vida i no per convidar aquesta gent... s'ha acabat. Jo convido qui em dona la gana!

***Mai va plantejar-se traslladar-se a Barcelona ciutat per poder arribar a més gent?***

A Barcelona les coses eren més fàcils, és clar! Aquí a Argentona la gent ve expressament a menjar. Abans encara podien venir a prendre les aigües, però ara no hi ha res. Aquí han anat de permís d'obres en permís d'obres i ho han destrossat tot, amb blocs de pisos i més blocs de pisos. Abans no n'hi havia cap: em sembla que l'edifici més alt era precisament l'hotel. Però jo no m'he mogut mai d'aquest poble i m'hi moriré. Malgrat que ara fan bufar els conductors i que no els deixen córrer, la gent continua venint. I la satisfacció més gran que tinc és la quantitat de jovent que ve. Jovent que no coneixen aquesta cuina.

**Té relació amb altres grans xefs de la nostra cuina?**

No. Són tots uns fantasmes. Jo vaig anar a aprendre l'ofici com s'ha d'aprendre, però de tots aquests ja no n'hi ha cap que ho hagi fet. Ni un. La cuina moderna catalana que fa tota aquesta gent és química: de cuina no n'hi ha. Allò del xup-xup aquests no saben què és. Aquesta cuina meva són hores i hores i més hores, i d'això no en volen.

**Sí, ara cada vegada costa més trobar un bon fricandó, per exemple...**

El fricandó és francès! N'estic cansat! La vedella amb bolets és catalana. El fricandó és francès. De fet, és *fricandeau*. El que és bo és la llata de vedella amb bolets, ben rostida, ben feta i amb una bona salsa. El fricandó es fa amb la tapa plana, no amb la llata, i amb moixernons, no amb albergínia fregida i no sé quines merdes. Però han fet propaganda del fricandó i la vedella amb bolets, la ignoren.

**I què passarà aleshores amb la vedella amb bolets i amb tots aquests plats de xup-xup?**

Això ho matarà la matèria primera, no els cuiners. Abans podies fer uns peus de porc i eren quatre o cinc hores de cocció. Ara fas uns peus de porc i al cap de mitja hora la carn va cap aquí, els ossos surten cap allà... Tot és aigua! I la carn igual, perquè ara tot són hormones. Si compro els filets de vedella aquí, pago de 25 a 30 euros. En canvi, a Olot la compro a 50 euros. La bona carn es paga. Estic cansat de les mitjanes de vedella d'aquí que fan set o vuit quilos i que, després de quinze dies a la cambra, s'aprimen un quilo i mig perquè van traient aigua. La carn no ho ha de fer això! I el mateix amb el peix de granja i el de mar. La diferència de preu és grossa i la de qualitat també.

**Potser hem perdut el paladar també?**

La gent jove sí. Si ara van a menjar al McDonald's o al Pans & Company... I és clar, quina cuina catalana has de fer? Pa amb tomàquet amb pernil? Botifarra? Això de les cebes cremades, els calçots?

**Oh, doncs els calçots mouen masses! Tothom vol fer calçotades ara!**

Mentre hi hagi burros, n'hi ha que van a cavall. I ja està. Això funciona així. I quan arriben els autocars amb 200 o 300 persones, els foten la carn a la brasa, que l'han feta el dia abans i que reescalfen amb un cop de forn, però la gent s'ho fot. Els foten el pitet aquell i el romesco... que la salsa romesco no existeix! El romesco és un plat de Tarragona que és com la sarsuela de peix.

**Quins plats tradicionals de la nostra cuina creu que hauríem de recuperar? Perquè m'ha semblat que al pa amb tomàquet no li té gaire estima, vostè...**

El que ara és trist és que abans la gent anava a menjar al restaurant el que no podia menjar a casa, però com que ara a casa seva no foten res i no cuinen, aquests plats tenen èxit. Tots els plats tradicionals, hauríem de recuperar! La vedella amb bolets, el capipota, els peus de porc, la tripa, els ronyons... perquè ara els menuts han anat a menys. Però tot això porta feina.

**Li agraden els plats tradicionals d'Espanya? Una truita de patates, un cocido...?**

La truita espanyola és una merda. No és la truita espanyola, és que tot el que és a l'espanyola és una merda. La carn a l'espanyola és cuïta com una sola de sabata. Les migas són per a les gallines. I al nord, al País Basc, hi menges dos dies bé, però al tercer ja sues all, perquè hi posen all i picant a tot. Si practiquéssim la cuina catalana de veritat seria la millor de tot Espanya, segur. Si tinguéssim porc de veritat, l'escudella i la carn d'olla no tindrien res a veure amb el *cocido madrileño*. Fins i tot al Jockey, on el personal menjàvem molt bé, el dia que ens tocava *cocido* no m'agradava. Els callos a la madrileña són bons, però pi- quen, i si te'n fots un plat ja no saps el que menges perquè et queda a la boca com un infern.

**Com és que vostè, sabent com sap cuinar, defensant aquest tresor que és la nostra gastronomia més tradicional, es nega a explicar les seves receptes?**



Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

**Subscriu-te**

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

Fes efectiva la teva subscripció a [www.papersdevi.cat/subscripcio](http://www.papersdevi.cat/subscripcio)  
PROMOCIÓ VÀLIDA FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES



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

Perquè m'han de pagar tots aquests anys que m'ho han fet passar malament. Ara comencem per aquí. Després potser m'estovaré, però ara han de pagar-ho, això.

**Però és una llàstima! Segur que molts lectors recorden el llibre que vostè va publicar l'any 1982, *Del gormand i del llamenc en català i Del yan-tar y del comer en castellà*, perquè molts el tenien com a llibre de cuina de capçalera. Hi explicava moltes receptes!**

El llibre el vaig fer jo defugint l'argot professional perquè les receptes es poguessin fer. N'hi ha de més fàcils i de més difícils, però totes es poden fer. El vam fer amb paper alemany, el millor que hi havia en aquell moment; amb una capsca per posar-lo dins; amb el millor fotògraf... Tot era el millor. I tots estaven espantats perquè va costar vuit milions de pessetes. I per això hi surt una ampolla de vi, perquè si la posàvem, ens donaven cent cinquanta mil pessetes.

**Deu estar-ne molt satisfet!**

No, perquè el vaig fer amb por perquè tenia tota la premsa en contra. Hi ha algun plat que no l'hi hauria posat, jo. Avui sí que el faria sense por. Faria el que em dona la gana a mi.

**El vi li interessa o simplement forma part del negoci?**

Un menjar sense vi deu ser com un dia sense sol.

**I quins vins li agraden?**

Els que no puc beure per una qüestió de peles! Jo tinc un problema, que és que he d'anar al Romanée-Conti un dia. És el millor vi que he tastat a la meua vida, i de rebot. Una vegada en un sopar van portar dos màgnams: un Vega Sicilia i un Romanée-Conti. En comptes de donar-nos primer el Vega Sicilia, ens van donar el Romanée-Conti, i quan vaig beure el Vega Sicilia al darrer vaig dir: "Que és de garrafa, aquest?" No l'he tastat mai més i vull anar a veure el celler. I coi, no hi ha manera! No sé si hi podré anar...

**Veig que a la primera carta del Racó ja hi tenia un Marfil blanc. Què en pensa, dels vins d'Alella?**



OSCAR PALLARÉS

Francesc Fortí i Francina Suriñach, esposa de Fortí i responsable de la sala del restaurant.

Que els vins que tenen terra de sauló, res de res. La terra de sauló no va bé per fer vi. Aquí, quan tot eren vinyes en comptes de boscos, feien els vins novells. Les cases en feien i, si posaven una branca de pi al balcó, volia dir que en venien. Però a mi el vi blanc no m'agrada. M'agrada el negre i el xampany. Abans, si volies un vi dolç era Alella de Marfil. Nosaltres fèiem broma i en dèiem Alella de perfil.

***“Ara gaudeixo més la popularitat perquè ningú em mana i puc fer el que vull”***

**És habitual que qui ve al Racó d'en Binu a menjar prengui vi també?**

Sempre hi ha algú que no, però un 99% sí que beu vi. El problema és allò de fer-los bufar. En molts casos, opten per una ampolleta petita, això sí.

**Del territori DO Alella, quins productes valora més? Quins li agraden i incorpora als seus plats?**

Aquí al Maresme hi ha una bona horta. Però això és com els pèsols de Llanereres, un engany, com tot. Ara que parlàvem de vi... Els pèsols els plantaven entre els ceps de la vinya. Eren els pèsols del ganxo, que són dolços com la mel. Si plovia hi havia pèsols, si no plovia no n'hi havia. O els presseguers de vinya o els fresons també de vinya, que no eren

tan grossos, tan americans, sinó més petits. Tot això era bo. Però, és clar, per collir els pèsols de ganxo s'han d'ajupir i per tant ara tenim els que s'enganen i ja està. Ja no són els pèsols d'abans. També hi havia bona caça, com les perdius abans que les tiressin, les perdius de veritat. Ara les deixen anar... No és com abans.

**I el peix?**

El peix era de primera, aquí. I no parlem de les gambes d'Arenys, sinó del peix, o la llagosta o el llamàntol. Les llagostes han de ser d'aquí, si no no les vull. Aquí podies menjar les ostres o els musclos de roca, però com que ara el mar està tan contaminat, ja no. I de gambes, com que les famoses són les de Palamós, doncs ja està, les d'aquí ja s'han acabat.

**Entre una matèria primera de qualitat i una cuina tradicional que requereix hores, menjar al seu restaurant no és precisament assequible, Francesc...**

Hi ha jovent aquí que té calés, perquè veig el que gasten i els vins que beuen i no són com els russos que es foten un Château d'Yquem amb sífó. D'estrangers, la majoria són russos, tot i que també han vingut alemanys perquè vam passar la pel·lícula a Múnic i anglesos perquè la vam passar a Cambridge.

**Parlant de la pel·lícula, va ser idea seva fer-la?**

No. Un dia va venir en Ricard Ustrell a dinar i em va voler conèixer. Vaig sortir, vam

parlar i li vaig estar ensenyant coses que tinc de cuina. Al cap d'uns dies li va dir a en Guillem Cabra que vingués, que aquí hi havia història. Ells gravaven i jo feia el que volia, i va sortir això. Però no n'estic satisfet perquè aquesta gent només va a buscar les desgràcies. El Racó d'en Binu té premis i no en van parlar, només van buscar el merder. Falta cuina. Quan van fer una projecció privada aquí vaig agafar una cabrejada que l'endemà els vaig dir: "Això fora, això fora i això fora." Quan vam anar al Festival de Màlaga, el dia de l'estrena em van fer vint-i-cinc entrevistes. Em van fer pujar a l'escenari, em van donar el micròfon i vaig començar a repartir, i la gent aplaudia i reia. A la nit ens van donar el premi i va tocar anar a la catifa vermella, però els vaig dir: "Me'n vaig a sopar a un restaurant, eh? Jo aquí dintre no hi entro, no m'atabaleu."

**Però això li deu haver portat gent. Gent curiosa que no el coneixia i gent que busca llocs on encara pugui gaudir de la bona cuina tradicional. Francesc, si avui no tenim temps i tampoc tenim sous gaire esplèndids, com ens ho hem de fer per anar a un bon restaurant com el Racó d'en Binu?**

Doncs no menjant, per què... què hem de menjar si tot el que és bo és car? Malament, ho tenim malament. Si la gent no se'n va a una casa de pagès i s'ho cria tot, malament, perquè tot és car. Si no és car, és que està hormonat o adulterat. Per tant, ho tenen malament. ●

CAN  
**REON**

# FESTIVAL

ADDRESS:

**TIANA**

41°29'25.0"N 2°16'20.6"E

DATE:

**SATURDAY  
JUNE 28 2025**

A CUTTING-EDGE  
FESTIVAL OF MUSIC,  
ART, FOOD AND WINE

@CANREONTIANA

**BIKÔKÔ / TARTA RELENA / MAIKA MAKOVSKI  
REMY VAN KESTEREN / DRIESSENS & VERSTAPPEN / HERWIG ILEGEMS  
MARGRIET VAN BREEVOORT / MIKE PELLETIER / THEO JANSEN  
DÁNIEL SZALAI / SAMI TALLBERG / ALBERTO PACHECO / AND +**

**CANREON.COM**

# La Terra de la Pansa Blanca, a l'estudi Wine Travel Observer

La Ruta del Vi de la DO Alella, radiografiada a la segona edició de l'informe de l'oferta d'enoturisme, que incorpora restaurants, allotjaments i empreses, a més de cellers

TEXT: DAVID JOBÉ

**L'**Escola d'Enoturisme de Catalunya ha presentat la segona fase de l'estudi de l'oferta d'enoturisme a Catalunya, Wine Travel Observer (WTO), on juga un paper destacat la Ruta del Vi de la DO Alella. L'informe, actualitzat al 2025 i amb les dades del 2024, suma l'oferta de cellers, restaurants, establiments, agències de viatge i empreses de serveis especialitzades en enoturisme i completa una oferta enoturística inèdita fins ara. WTO és un estudi ideat per l'Escola d'Enoturisme de Catalunya.

WTO ha identificat 1.090 negocis d'enoturisme, que ofereixen activitats relacionades amb el turisme i els vins. Entre aquests hi ha 435 cellers visitables, 470 restaurants, 102 establiments turístics, 60 agències de viatges i 23 empreses de serveis. "WTO posa en valor el volum i la diversitat de l'oferta a Catalunya", en paraules del director de l'Escola d'Enoturisme. Un 48% dels negocis identificats no formaven part de les Rutes del Vi.

Precisament la Ruta del Vi de la DO Alella és una de les pioneres a integrar tots els negocis d'enoturisme a la marca Terra de la Pansa Blanca. Des de fa anys el Consorci de Promoció Turística del territori de la DO Alella incorpora entre els associats cellers visitables, viticultors, restaurants i allotjaments, a més de botigues i bars de vins.

La Ruta del Vi de la DO Alella valora a *Papers de vi* que

Wine Travel Observer "pot ajudar al desenvolupament de l'enoturisme [...] aplicant les eines que ofereix i les dades clau per millorar estratègies i potenciar la diferenciació del territori". Segons la ruta, l'estudi "mostra que hi ha marge per créixer, captar més negocis per consolidar la xarxa enoturística del territori i enfortir-nos en el seu paper com a referent en enoturisme de qualitat".

Per segon any consecutiu els cellers visitables de la Terra de la Pansa Blanca són els que tenen un preu mitjà de la visita bàsica més elevat de Catalunya. El 2024 el preu mitjà va ser de 27,60 €, un 6% més que el 2023. Una xifra que sobrepassa la del Penedès (23,6 €), l'Empordà (22,2 €) i el Priorat (20 €) i que està per sobre de la mitjana catalana (18,67 €). El Consorci de Promoció Enoturística del Territori de la DO Alella ho justifica: "Ofereix experiències completes i apostem per un enoturisme de qualitat."

Alella és un dels territoris que més bé aplica aquesta fórmula: "La tendència d'enogastronomia com a futur del sector es veu reforçada per la col·laboració entre cellers i restaurants, i aquest posicionament pot atraure un perfil de turista més exigent i amb una disposició a pagar per experiències exclusives", asseguren els responsables de la Terra de la Pansa Blanca.

L'estudi identifica 470 restaurants enoturístics i estudia que ofereixin experiències que vagin més enllà de menjar amb vins, que tinguin una carta



CEDIDA

**D'esquerra a dreta, David Jobé, investigador de l'estudi; Lluís Font, director del Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya; Gemma Romeu, tinent d'alcalde de l'Ajuntament de Vilafranca; Gerard Domingo, director de l'Escola d'Enoturisme de Catalunya; Begoña Fernández, cap d'estudis, i Ester García, directora de l'Institut Municipal de Formació de Vilafranca.**

representativa dels vins del territori i que mostrin sensibilitat per la promoció de l'enoturisme.

Tot plegat, l'any en què Catalunya és Regió Mundial de la Gastronomia. "És una oportunitat clau per impulsar l'enoturisme al nostre territori, promocionant-nos com una destinació enogastronòmica de molta qualitat, i enfortir aliances entre cellers, restaurants, bars, vinoteques...", opinen des de la Terra de la Pansa Blanca. Un dels reptes que es marquen és consolidar el públic local i augmentar el turisme internacional.

Wine Travel Observer ha identificat 230 establiments turístics. Un 94% dels allotjaments enquestats asseguren "fer promoció de vins, cellers o enoturisme als clients". Un 75% fan activitats d'enoturisme, sols en col·laboració amb cellers.

WTO també ha identificat 60 agències de viatges receptives d'enoturisme i 23 empreses de serveis relacionades amb l'enoturisme. Entre els enquestats, un 70% assegura que col·labora amb cellers, un 60% amb restaurants, un 55% amb altres agències o serveis turístics i un 40% amb establiments. ●

DEL 15 DE MARÇ

AL 4 DE MAIG



#TEMPSDEPÈSOLS

@costabcnmaresme / @mengemmaresme

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

# TEMPS DE PÈSOLS AL MARESME

**Costa del Maresme**  
CONSORCI DE PROMOCIÓ TURÍSTICA

*de Mar de Mont*  
**SABORS**  
MARESME

**BCN+** Costa Barcelona

**CATALUNYA**

  
BIOSPHERE  
Sustainable  
Committed



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025

  
Consell Comarcal del  
**Maresme**

*Xarxa Productes  
de la Terra*  
**Maresme**

 **Diputació  
Barcelona**

LA TERRA DE LA  
**PANSA & BLANCA**

  
CENTRE DE NORMALITZACIÓ  
LINGÜÍSTICA DEL  
MARESME

# “L'ampolla de vi és un disseny perfecte: esvelta com una Venus”

**Enric Satué** presenta el llibre 'Artistes envinats', de Vibop Edicions

TEXT: EVA GODÀS

**E**nric Satué és l'autor del nou lliurament de la col·lecció Envinats, de Vibop Edicions. *Artistes envinats* és el títol d'aquest petit tresor que explica, amb paraules i quinze il·lustracions originals de l'autor, la presència del vi i alguna altra beguda espiritosa en la història de la pintura. No és una enciclopèdia, és un tastet atractiu i singular. En parlem amb Satué a casa seva, en una conversa intensa i divertida.

“És un fet que beure vi allibera els ànims encongits fins a produir èxtasi i, amb excés, fins i tot alguna borratxera. Tres sensacions –ànim, èxtasi, borratxera– que en veure art de debò també les experimentem espiritualment.”

Ho diu Satué en el capítol del llibre dedicat a *Els borratxos* de Velázquez. Decideixo que vull saber l'abast d'aquesta afirmació. Senyor Satué, una bona copa de vi o la contemplació de *Las meninas*?

“Mmmmm... Hauria de dir *Las meninas*. Per una cosa: l'efecte de contemplar aquest quadre dura molt més que prendre una copa de vi, que aviat s'acaba. Aquesta obra no te l'acabes mai. Però... sap què? El millor seria poder fer les dues coses alhora. Al Museu del Prado, hi hauríem de poder entrar amb una copa de vi. Seria fantàstic.”

## Passió per l'art

La passió per l'art d'aquest dissenyador gràfic de trajectòria internacional i sensibilitat artística provada s'encomana. Li sembla que la tria de quadres que ha fet per a *Artistes envinats* és només una llavor, “que amb temps i molta cura



Satué representant una de les imatges del llibre, *El bevedor d'absenta*, de Manet.

es podria convertir en un gran projecte on la història d'amor entre el vi i l'art quedés rigorosament documentada”.

Al capítol dedicat a *Ampolla de vi* de Joan Miró diu:

“Amb l'angoixa de les dues terribles guerres mundials que van caracteritzar la primera meitat del segle XX, els artistes joves van deixar de pintar el pa i el vi i els van eliminar dels bodegons; al seu lloc hi posaren imatges amb valors morals o cívics, per tal de denunciar l'oligarquia

responsable –per la insaciable ambició de poder que la caracteritza– dels milions de víctimes amuntegades al vell continent en un genocidi impune.”

La presència o absència del vi és, doncs, important per interpretar l'època en què va ser creada l'obra.

“Sí, ho podem interpretar com una referència a com era la vida en aquelles èpoques. Li'n posaré un exemple: en l'època de Velázquez, en els bodegons espanyols no apareixia mai el vi,

perquè en aquell moment Espanya era una terra de reprimits. El quadre de Velázquez *Els borratxos*, per cert, va ser una excepció. El jove pintor, acabat d'entrar a la Cort, va pintar un quadre de dos metres i mig dedicat al vi, per col·locar a l'habitació del rei. Amb personatges del poble. Tota una audàcia!”

“A la resta d'Europa, on els bodegons es diuen natures mortes, el vi era habitual a la pintura.”

“Un altre signe de l'època relacionat amb el vi: quan els cubistes pinten ampolles de vi o d'uns altres licors és perquè eren artistes amb pocs recursos: no podien pagar models ni viatjar per pintar paisatges. Per això representaven els objectes que tenien per casa, com les ampolles.”

## Parlem de disseny

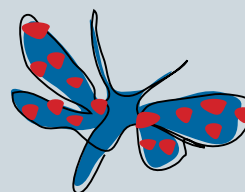
Hem parlat d'art, d'història i ara de disseny. Perquè, segons vostè, l'ampolla de vi és un dels objectes més ben trobats, comparable a la cullera de fusta.

“Sí, l'ampolla de vi no ha rebut cap reconeixement com a disseny perfecte: és esvelta com una Venus. És una peça d'una gran categoria artística. Per un preu mòdic, pots tenir una escultura a casa.”

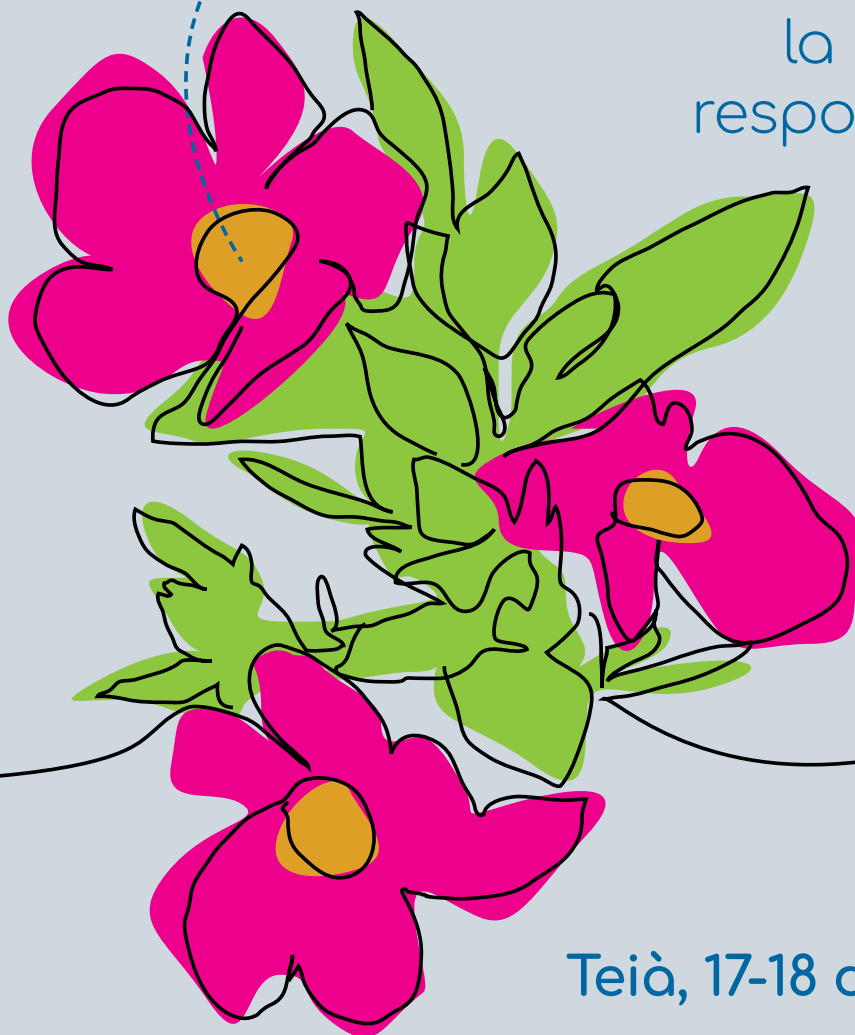
El contingut d'*Artistes envinats* dona per a molt més del que he pogut transcriure en una pàgina. I això que “la relació entre el vi i la cultura té tres mil anys d'antiguitat; els grecs es van prendre tan seriosament el vi que el van divinitzar”, em diu. Tanquem l'entrevista brindant per Dionís. ●

OSCAR PALLARÉS

VARIDATGE  
DEL  
SENTIT  
8è



Biodiversitat:  
el nostre futur,  
la nostra  
responsabilitat



Teià, 17-18 de maig del 2025



Ajuntament  
de Teià

Amb el suport de:



Diputació  
Barcelona



Generalitat  
de Catalunya

Col·labora:

LA TERRA DE LA

PANSA BLANCA

CELLER CAMPRECIÓS

→ BENVINGUTS A BORD ←

TN 08391

TIANA



# CAMPRECIÓS

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 Jalpí 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

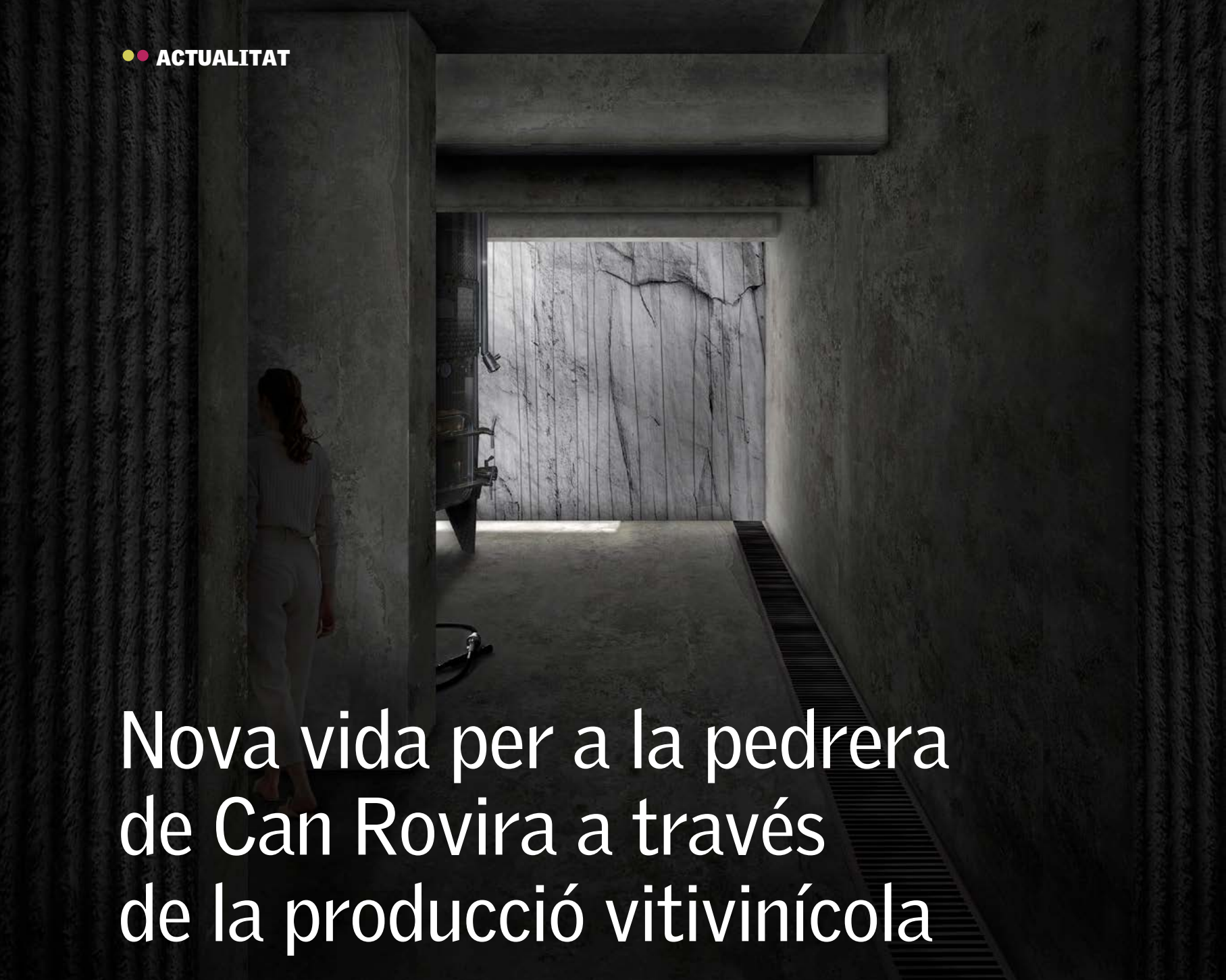


## Allium

restaurant

camí ral 504 08302 Mataró 644555010 info@alliumrestaurante.com





# Nova vida per a la pedrera de Can Rovira a través de la producció vitivinícola

Render de l'aspecte que podria tenir un celler construït a la pedrera.

CEDIDA

---

Un projecte de final de màster proposa convertir l'antiga pedrera prop del riu Besòs en un celler en actiu i recuperar, així, una activitat històrica a la serralada

---

TEXT: RAQUEL JUST I MARIA MONTANÉ

**L**a Serralada Litoral és un territori en canvi constant que ha anat patint una pèrdua d'identitat al llarg dels últims vuitanta anys. Un exemple: la identificació de quatre mines a cel obert. Inicialment, ja han transformat l'entorn natural, i un cop deixen de ser explotades, no hi ha garanties d'una recuperació total del paisat-

ge. El cert és que al llarg del temps aquesta activitat minera ha contribuït de manera significativa a la pèrdua de sòl agrari i a la reducció de les terres que es podrien dedicar a l'agricultura, activitat tradicional a l'entorn de la serralada. I això no és tot, perquè sumat a aquesta realitat, la pressió urbanística derivada del desenvolupament metropolità i la conversió de l'espai

per a uns altres usos industrials són més factors que contribueixen a accelerar aquest procés de transformació.

### **La transformació de Can Rovira**

La llei d'activitats extractives de l'any 1982 obliga les empreses mineres a fer una restauració paisatgística un cop finalitzada la seva activitat, una legislació que sovint

ha convertit les pedreres en dipòsits inerts de runa de les grans ciutats, amb un greu impacte ambiental i al sòl.

Un dels casos més emblemàtics d'aquest procés de transformació el trobem a Can Rovira, una antiga pedrera situada a Sant Fost de Campsentelles, a la vora del riu Besòs, envoltada de construccions patrimonials i en un entorn natural que es troba

en desús a causa de la pèrdua de rendibilitat. L'explotació va començar el 1974 i des d'aleshores ha perdut les prop de 45 hectàrees de terreny agrícola que ocupava. Aquesta activitat ha modificat radicalment la topografia de la zona, substituint les planes de conreu per bancals que arriben a mesurar fins a 20 metres d'altura i que han comportat un rebaix de fins a 80 metres respecte al nivell original del terreny. Aquestes alteracions han transformat l'espai agrícola en un paisatge industrial de difícil recuperació que, a causa del seu abandonament a partir del 2014, ha arribat a acumular aigües insalubres i tot de vegetació invasora que ha contribuït a degradar l'espai.

#### Recuperar el valor agrícola de la Serralada Litoral

Amb l'objectiu de capgirar aquesta situació neix Tràfec, un projecte de final de màster amb el qual proposem recuperar l'entorn paisatgístic de Can Rovira a través d'una activitat productiva i oberta a la ciutadania que permeti revitalitzar l'espai. Pensem en la implantació d'una activitat

### Les autores del projecte proposen un celler dissenyat per gravetat

vitivinícola que recuperi el valor identitari agrícola de la Serralada Litoral i que aprofiti les condicions naturals que ofereix el territori. La topografia contemporània de la pedrera, amb els seus bancals i desnivells junt amb el terreny superficial de sauló, és ideal per plantar-hi vinya.

D'altra banda, amb l'objectiu de garantir la qualitat del vi i acostar el procés de producció a la vinya, imaginem un sistema de celler dissenyat per gravetat. Aquest sistema, que evita l'ús de bombes elèctriques i minimitza l'oxidació i el dany mecànic al most, permet conservar les propietats del raïm de manera òptima abans de la fermentació. D'aquesta manera, es preserva millor la qualitat del most,



Simulació de vinya plantada i un tractor treballant a la pedrera.



Foto de satèl·lit de la pedrera. A l'esquerra, la carretera BV-5001 i el riu Besòs.

ahora que es redueixen els costos energètics associats a la producció fent que el procés sigui més sostenible.

El disseny del celler s'organitza de manera radial, aprofitant els desnivells del terreny per crear un recorregut descendent en el procés de vinificació, i un recorregut invers i ascendent per als visitants. Aquesta disposició també permet integrar-se a l'escala monumental del paisatge i establir connexions entre els

senders existents, creant una ruta circular per als visitants d'uns 20 minuts de durada. Treballadors, veremadors, excursionistes o enoturistes es podran moure fàcilment entre els diferents espais del celler, establint recorreguts paisatgístics i funcionals per drecceres.

A la vegada, el fet que els diferents espais es trobin enclotats ajudarà a garantir l'estabilitat tèrmica, que és fonamental per als diferents

processos d'elaboració del vi. Les parets verticals de la pedrera de Can Rovira, situades al vessant nord de la muntanya, generen un microclima ombrívol que permet mantenir unes temperatures constants, ideals per a la conservació i criança del vi. Per aprofitar al màxim aquesta característica, proposem la creació d'esquerdes en les parets rocoses que augmentin l'efecte de frescor i ombra, tot creant espais més estables i idonis per a la producció.

#### Aprofitament de les aigües pluvials

L'ús de les aigües pluvials també és una estratègia fonamental en aquest projecte, i per això es planteja recollir-les a través de sistemes d'emmagatzematge repartits a diferents altures que ens permetin cobrir la demanda del celler. D'aquesta manera, també es contribueix a la refrigeració dels espais de vinificació gràcies a séquies que transporten aigua i circulen pel seu interior amb més demanda de fred i refrigeren l'aire sec interior.

Els espais queden definits per la rugositat de la roca granítica resultat del mateix procés d'excavació junt amb materials com el formigó i l'acer inoxidable. En el cas de l'espai de vinificació, s'emfasitzen els contrastos de textures per la llum zenital que travessa les diferents alçades. En contraposició, els espais de biblioteca i emmagatzematge recorden les coves naturals, on es busca la foscor i el repòs durant l'envelliment i la criança del vi.

#### Memòria viva i futur sostenible per al territori

La nostra proposta té per objectiu recuperar el passat vinícola de la regió, però també garantir una restauració paisatgística que respecti la identitat actual del lloc. El projecte, doncs, vol recuperar l'activitat agrícola de la zona i donar-li una nova vida a la Serralada Litoral tot integrant-la de manera harmònica a la seva morfologia i fent que es mantingui viva la seva memòria històrica mentre es construeix un futur més sostenible per al territori. ●



**GARDEN ARENAS**

Plantes · Floristeria · Decoració

Visita la nostra botiga online  
[www.gardenarenas.com](http://www.gardenarenas.com)



Riera Fosca, 11-29 - 08320 Alella  
Tel. 93 555 12 43 - WhatsApp 620 99 37 51

[web@gardenarenas.com](mailto:web@gardenarenas.com)  
[www.gardenarenas.com](http://www.gardenarenas.com)

# Miquel Armengol, el viticultor apassionat i compromès

S'ha mort un dels pagesos viticultors més vitals dels anys vuitanta i noranta del segle XX a la DO Alella. Ell va introduir la varietat chardonnay al territori i en va ser el principal proveïdor per al celler Marquès d'Alella-Parxet i per a la cooperativa Alella Vinícola

TEXT: MONTSERRAT SERRA

**M**iquel Armengol va néixer a Can Estela, un mas en terme municipal de Tiana, el 29 de setembre de 1946. L'any vinent hauria fet vuitanta anys. Es va morir ara fa poques setmanes d'un infart, de sobte. Em sembla que aquesta mort, si li poguéssim preguntar, li anava bé. Ràpida. No va voler cap cerimònia de comiat. És per això que n'escric quatre ratlles, per recordar-lo i recordar el paper que va jugar a la DO Alella i a Alella (on tenia la major part de conreus), sobretot les darreres dècades del segle XX.

Tenim la sort de conservar una entrevista que se li va fer a la revista *Alella* a la dècada dels vuitanta. Aleshores explicava que venia de família pagesa i viticultora, de tres generacions enrere per part de pare a Can Estela i per part de mare era Viñallonga, una família de les grans i antigues d'Alella. De ben petit ja va aprendre les feines del camp i de la vinya, que sempre li havien agradat. Perquè la vinya era el seu paisatge. Can Estela va ser una de les últimes masies amb una activitat agrària important al poble. A més de la vinya, en Miquel Armengol, el seu pare i el seu germà, tenien horta, i treien una bona producció de verdura, que portaven a Mercabarna.

En Miquel era un home molt guapo, amb ulls clars, nas punxegut, faccions marca-



Miquel Armengol a la vinya de Can Estela.

des, de rostre clàssic. Hauria pogut ser un bon gladiador i també un senador romà. Tenia força, potència i es feia uns farts de treballar. No es cansava amb facilitat i també li costava desanimar-se. Era molt abrandat amb les idees en què creia i pobre de tu que li portessis la contrària. I també creia en la viticultura del nostre territori.

Fa quaranta anys explicava coses com aquesta: "He vist Alella plena de vinyes; moltes s'aprofitaven per sembrar-hi pèsols també, i avui han desaparegut i s'han convertit en brolles i bosc. Estic convençut que eren temps més difícils i amb menys mitjans que actualment, però segurament es tre-

ballava amb més il·lusió." Com a viticultor, durant dècades es va quedar molt sol a Alella en el conreu de la vinya com a forma de guanyar-se la vida.

Essent pagès viticultor aspirava a ser el millor i també a acostar-se als millors, recalrava ell. A la dècada dels vuitanta defensava a capa i espasa la professionalitat de Josep Maria Pujol-Busquets, un jove enòleg aleshores que va revolucionar els vins de la DO Alella, des de Santa Maria de Martorelles, introduint la chardonnay per fer blancs de criança a l'estil Chablis, sense oxidació, i elaborant uns vins de pansa blanca marcats per la joventut i per la fruita. I també parlava molt en aquella època

de l'enginyer agrònom Luís Uriz, que l'assessorava.

Els anys vuitanta del segle XX conreava trenta hectàrees de vinya, una part de les quals de nova plantació. És clar que era un home del seu temps i en aquell temps es parlava d'arrencar la vinya vella, de mecanitzar la verema, de fer tractaments fitosanitaris a la vinya, de substituir les varietats autòctones per les varietats foranes... Ara, segurament que entendria i defensaria que la vinya vella s'ha de preservar perquè és patrimoni i el raïm que dona permet elaborar grans vins d'una manera contínua; que l'aposta per l'agricultura ecològica és un camí que s'acabarà imposant, i que les varietats autòctones són les més ben adaptades al territori.

A mitjan anys vuitanta, Miquel Armengol ja reivindicava que s'havia de pagar més bé al pagès i assegurava: "El treball de la terra és dur, però bonic. Jo en gaudeixo molt. S'hauria de conscienciar la gent per valorar el treball del pagès i així sabrien el valor dels seus fruits. Respecte a la vinya, us diré que potser està una mica més ben vista, però no més ben pagada."

L'entrevista a la revista *Alella* és un testimoni també de la seva generositat. Miquel Armengol acabava dient: "Estic disposat a donar un cop de mà a qui vulgui plantar alguna vinya i l'ajudaré i assessoraré en tot allò que estigui al meu abast." Gràcies. ●

CEDIDA

# Alta Alella Mirgin Exeo 2017

## Paratge Qualificat Vallcirera

Ramon Roset  
Sommelier

### FITXA DE TAST

#### VISTA

De color groc daurat amb reflexos verdosos.

#### NAS

Al nas es revela intens i complex, amb una gran riquesa aromàtica. Les primeres notes terciàries, amb delicats matisos torrats provinents de la fermentació en fusta del vi base, donen pas ràpidament a una explosió de fragàncies afruitades, amb records madurs i tocs florals subtils. Aquestes aromes es fusionen amb les notes torrades i creen un perfil harmònic, sofisticat i profundament evocador.

#### BOCA

En boca presenta una entrada àmplia i envoltant, amb un carbònic fi i delicat que es fon harmoniosament en contacte amb la llengua per oferir una textura cremosa que, combinada amb una acidesa viva i perfectament equilibrada, hi confereix una elegància excepcional i un gran caràcter gastronòmic. Al llarg del tast es despleguen records de fruites madures i notes de criança subtils per oferir un final llarg, persistent i ple de matisos.

PVP  
**58 €**

### FITXA TÈCNICA

**Anyada:** 2017

**Varietats:** 60% pansa blanca, 40% chardonnay

Cava de Paratge Qualificat

**Criança en ampolla:** mínim de 36 mesos

**Grau alcohòlic:** 12% vol

**Ampolles elaborades:** 2.000

**DO CAVA**

### ELABORACIÓ

Aquest cava s'elabora amb una acurada selecció dels millors raïms ecològics de pansa blanca i chardonnay del Paratge Vallcirera. El vi base s'obté mitjançant la fermentació en botes de roure de segon i tercer any. La segona fermentació en ampolla i la criança posterior es realitza amb tap de suro durant el temps òptim per a cada anyada.

### Cava de Paratge Qualificat

Un Cava de Paratge Qualificat és la màxima distinció dins la categoria de caves, que certifica que un escumós prové d'un paratge concret amb unes condicions úniques de terrer, clima i vinya. Aquesta categoria està reservada als caves de més alta qualitat, elaborats seguint estrictes criteris de producció i amb un mínim de 36 mesos de criança en ampolla.

#### Els requisits concrets són els següents:

- Vinyes de més de 10 anys d'antiguitat
- Rendiment màxim de 8.000 kg/ha
- Verema manual
- Vinificació a la propietat
- Control de rendiment d'extracció limitat a 48 hl/ha
- Cava només d'anyada
- Traçabilitat íntegra des de la vinya fins a la comercialització de l'ampolla



# La proposta de maridatge

## Restaurant Mot

Riera del Bisbe Pol, 89  
08350 Arenys De Mar  
937 95 88 86  
reserves@vilaarenysotel.com  
www.hotelvilaarenys.com/CA/  
restaurant-mot.html

Situat al cor de la riera d'Arenys de Mar, el restaurant Mot, de l'Hotel Vilaarenys, és una excel·lent opció per als amants de la cuina mediterrània. Amb un ambient càlid, elegant i acollidor, ofereix una experiència culinària que combina tradició i innovació, sempre amb un ferm compromís amb el producte de proximitat. La seva proposta gastronòmica es basa en ingredients frescos i de temporada, seleccionats acuradament per garantir la màxima qualitat i autenticitat en cada plat. La cuina del Mot destaca per la modernitat i cura en l'elaboració. És un restaurant idoni tant per fer-hi àpats de negocis com per a una celebració familiar o reunions d'amics.

Laura Ponsarnau, del restaurant Mot, i Mireia Pujol-Busquets, d'Alta Alella.



## Peus de porc a la brasa del Jospet amb gratinat de celerí

El cava Alta Alella Mirgin Exeo és un escumós de llarga criança que, gràcies a la seva complexitat, estructura i elegància, marida a la perfecció amb plats de textures meloses i gustos intensos, com aquests peus de porc cuinats a la brasa del Jospet.

Els peus de porc presenten una textura gelatinosa i suculenta, amb un sabor profund potenciat per la cocció i el pas per la brasa del Jospet, que els confereix tocs fumats i caramel·litzats. L'Alta Alella Mirgin Exeo, amb la seva estructura i bombolla fina, equilibra aquesta untuositat i aporta una sensació de frescor que neteja el paladar, fent que cada mossegada sigui lleugera i plaent. Les seves notes de fruita madura, combinades amb matisos de criança –brioix i torrats delicats– es fonen amb les aromes fumades de la brasa i el toc vegetal subtil i elegant del celerí. El resultat és un maridatge sofisticat i harmoniós, on cada element es complementa sense eclipsar-ne cap altre, cosa que converteix aquesta combinació en una experiència gastronòmica molt plaent.



**MÉS ESCUMOSOS  
AMB PANSA BLANCA  
I CHARDONNAY  
EN TERRITORI ALELLA**

**Bouquet d'Alella  
Plaer Escumós**  
Bouquet d'Alella (celler)  
DO Alella  
50% pansa blanca,  
50% chardonnay  
15 mesos de criança  
PVP: 15,50 €



**Roura Brut Nature  
Cinc Estrelles**  
Roura (celler)  
DO Cava  
70% pansa blanca,  
30% chardonnay  
36 mesos de criança  
PVP: 9,20 €



**Alta Alella Mirgin  
Exeo Evolució+ 2004**  
Alta Alella (celler)  
DO Cava  
60% pansa blanca,  
40% chardonnay  
216 mesos (18 anys) de criança  
PVP: 120 €

# Bouquet d'Alella

Un aperitiu amb vistes, bona teca i vins d'Alella

TEXT: EVA VICENS / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Des de l'era de Can Boquet, seu del celler Bouquet d'Alella, es pot gaudir d'unes vistes espectaculars.

**D**omenica Ayala avui fa anys. No ens diu quants, potser per coquetèria, i per no incomodar-la nosaltres decidim no preguntar. El cas és que, sigui quina sigui la xifra, ha decidit celebrar-ho a Alella convidant la colla d'amics de l'Equador, Mèxic i l'Argentina a fer l'aperitiu. No és un aperitiu qualsevol, sinó tota una experiència en la qual han acabat entaulats, però que ha començat passejant entre vinyes i coneixent l'origen i el procés d'elaboració del vi.

Som a Bouquet d'Alella, no perquè ens hagin convidat a la festa, sinó perquè hem vingut a viure aquesta activitat estrella de l'enoturisme del

celler alellenc: "Aperitiu entre vinyes amb tast de vins i visita." I l'equip de *Papers de vi* tanca un grup on també hi ha un sommelier que treballa a Singapur Airlines i un treballador de banca britanicofrancès que han vingut junts i a qui ens dirigim tots en anglès. Heterogeni, sí, però realment ben enriquidor.

El punt de partida no podia ser millor perquè comencem el dia respirant natura i això és un regal en si mateix. Visitant les vinyes coneixem el seu cicle vital i ens expliquen com, de les plantes despulades que veiem ara, després de la poda, hem d'esperar la brotació de la fulla i el naixement d'un raïm que esdevindrà el fruit de la nova anyada quan, cap al mes

de setembre, s'arromangaran per afrontar una nova verema.

Quan t'expliquen el procés d'elaboració d'un vi sempre

**El punt de partida no podia ser millor perquè comencem el dia respirant natura i això és un regal en si mateix**

t'endús algunes sorpreses o aprens algun element que, o bé desconeixes, o bé tens guardat ben endins de la memòria. Passejant per les instal·lacions de Bouquet ens expliquen com es fa la mace-

ració carbònica per aconseguir un dels vins que després tastarem a la terrassa, el Garnatxa Negra 2023, un vi que com a tònica general agrada per la seua "joventut, frescor i amabilitat", en paraules dels companys de taula i aviat amics del grup.

Però no ens avancem als esdeveniments. La visita no podia tenir un final més feliç. Hem estat bons alumnes i ens hem après al peu de la lletra tota la teoria; ara tenim ganes de posar en pràctica l'aprenentatge. Susana Solano –disculpeu-nos per no haver-la presentat abans: és una sommelier peruana amb llarga experiència en el sector del vi i la gastronomia, vinculada en anteriors vides laborals amb

els germans Adrià a Barcelona i amb el biestrellat El Molino de Urdániz, a Navarra— ha estat la nostra guia durant tot el matí i serà qui ens servirà i ens explicarà els vins. En tastarem quatre, dos de blancs i dos de negres, tots ells representatius no sols del territori on som, sinó específicament del celler que ens acull.

Sense anar més lluny, ens retrobem amb el Pansa Blanca 2023, el vi jove de la casa que elaboren amb la varietat estrella del territori. “Pansa blanca és una varietat de raïm, la més estesa i tradicional d’Alella”, respon la sommelier a la pregunta que li planteja el grup d’amics de la Domenica. “És un vi que expressa el territori, un vi de territori”, afegeix, i deixa que l’audiència en prengui nota mental mentre n’assaboreix la copa.

#### El Syrah 2022, el més valorat

Quan participes en un tast de vins sempre passa que costa arrencar comentaris o preguntes de les persones assistents. Som tímids, potser ens fa vergonya fer preguntes incorrectes o fer evident que hi ha coses que no sabem. Quin greu, perquè un cop comença a obrir-se la veda i les persones ens deixen anar, generem debats superengrescadors i enriquidors. En aquesta trobada, persones totalment diverses, algunes de més familiaritzades amb el vi que les altres, fan aportacions ben interessants. L’argentí, de cop, verbalitza que el segon vi blanc “té més fusta” que el primer, hi ha qui els descriu com a “vins mediterranis”, fins i tot algú s’atreveix a parlar de la garnatxa negra com d’un producte “salvatge” i aviat el noi de la banca s’hi suma dient que entre els dos negres, aquesta garnatxa i el Syrah 2022, el segon és el que més li ha agradat. Hi coincideixen el sommelier de la companyia aèria i un parell d’amics de la Domenica.

“El nostre cervell registra totes les aromes a mesura que les va coneixent i quan tastem un producte, com per exemple el vi que teniu a les mans, busca ràpidament entre els registres aromàtics i sensorials que tenim guardats”, comparteix Susanna



Un grup d’enoturistes tasten vins tot escoltant la Susana Solano, responsable d’enoturisme del celler.

Solano. “La idea, recomana, és fixar-nos en què tastem i buscar referències que probablement tenim guardades en algun lloc de la memòria: com més proves donem al cervell, més evidències tindrem d’allò que ens està explicant un vi.” Amén.

#### “Bouquet d’Alella té una localització única”

“L’enoturisme ho és tot, per nosaltres.” S’uneix a la sobretaula la Teresa Cerdà, responsable de Bouquet d’Alella, que ens explica —un cop ha finalitzat l’activitat— que, tot i ser un celler petit que treballa unes 14 hectàrees de vinya i que fa

### Teresa Cerdà: “podríem plantar més o comprar raïm, però veiem molt més valor i retorn en l’activitat enoturística”

vi només del que els regalen les seues parcel·les (fins a omplir vora les 30.000 ampolles en anys bons), obrir les portes

a les experiències d’enoturisme ha estat tot el revulsiu necessari per mantenir-se vius. “Es pot créixer en moltes direccions, podríem comprar més terra, plantar més o comprar raïm, detalla, però el cert és que veiem molt més valor i retorn en aquesta activitat.” Parla, per exemple, de com els ajuda a fer marca i a millorar el posicionament gràcies al retorn positiu dels enoturistes i també de l’increment de vendes a celler, una gran quimera per a molts projectes de vi d’aquí i del món.

“Ens arriben visitants de manera orgànica, entenc que qui ho viu parla bé de nosaltres i això atrau nous clients”, continua Cerdà. De fet, aquest interès de l’enoturista també s’acompanya d’una oferta cada cop més diversa i en creixement que combina les visites amb tast de vins i productes de proximitat, amb activitats de temporada com la que convida aquests dies a fer calçotades entre vinyes o un taller de poda en verd quan les vinyes ja han brotat i estan carregades de pàmpols. Tot plegat, es complementa amb l’opció més lliure de visitar i compartir una copa de vi “envoltats de natura i

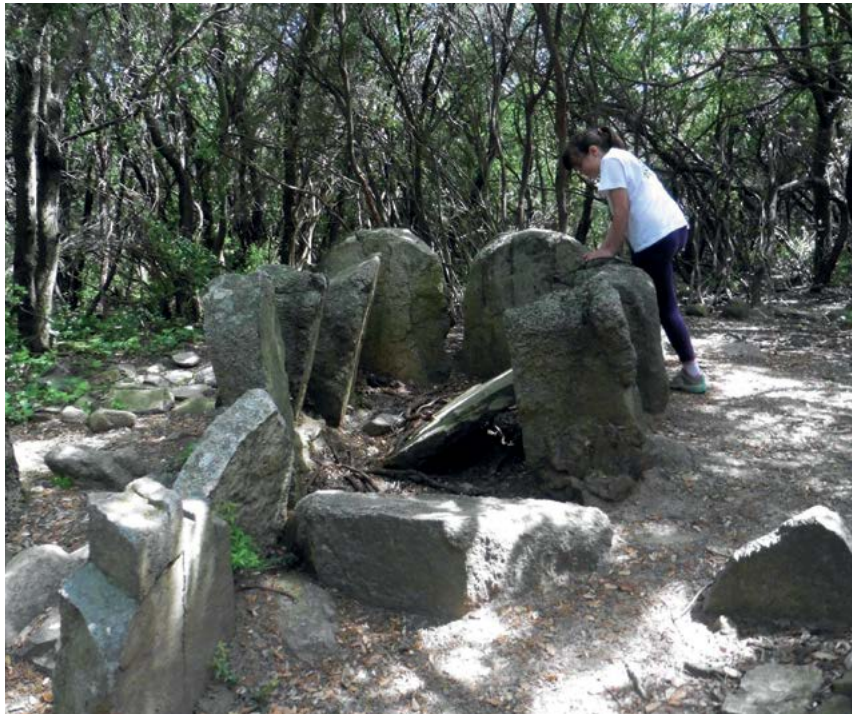
sense aglomeracions” des del seu Bar de Vins, obert cada cap de setmana de l’any; i ara, també, amb l’opció d’anar-hi a viure una jornada amb els companys de feina gràcies a l’oferta creixent d’esdeveniments corporatius que aquesta setmana ja han trobat el lloc idoni per compartir reunions i un taller de paelles. Qui ha dit que anar a treballar no pot ser també divertit?

Sigui com sigui, la Teresa sent que Bouquet d’Alella té una excepcionalitat que els fa únics i ho diu sobretot amb relació al seu emplaçament: “Podem tenir competència amb els vins, però la localització d’aquest celler és única.” L’espai, prop de Barcelona, i l’entorn, que permet veure el mar a l’esquerra i la muntanya a la dreta només fent un lleu gir del cap, ja ho diu tot. I, de fet, és un tema que no passa gens inadverent a les persones que s’hi deixen caure: entre els companys de viatge d’avui, hi ha qui viu a Barcelona i uns altres hi són de passada. Però tots ells han arribat al celler amb transport públic. La Domenica i la seua *troupe* han arribat a l’estació del Masnou i els dos angloparlants amb autobús. “Hem trigat vint minuts des del centre de Barcelona i ens ha agradat molt l’experiència, el bon temps, les bones explicacions i... quines vistes!”, celebra el sommelier singaporès que, per cert, se’n va carregat d’ampolles per compartir amb el seu cap, que estudia per ser Master of Wine. Tant de bo, ben aviat, puguem veure els vins de Bouquet acompanyant els viatgers d’aquesta companyia aèria fent la volta al món. ●



A la imatge de l’esquerra, un sommelier de Singapur i un amic seu anglofrancès tastant un vi negre. A la dreta, Teresa Cerdà conversant amb Eva Vicens.






# NATURA

6 ABRIL

## ELS IBERS DE LA SERRALADA LITORAL

Fa tant de temps que tenim gent vivint a la zona! Durant la visita retrocedirem més de tres mil anys parlant de dòlmens i una mica menys veient com vivien els ibers a la zona. No us descuideu els prismàtics!

 SORTIDA. 10.30H OFICINA DE TURISME D'ALELLA APROXIMACIÓ EN COTXE.

 LONGITUD  
7 KM

 RUTA  
LINEAL

 PÚBLIC  
FAMILIAR

 DURADA  
4 H

 DIFICULTAT  
BAIXA-MITJANA

 DESNIVELL  
100 M



# PATRIMONI

13 ABRIL

## ALELLA, 1000 ANYS D'HISTÒRIA

Passejant pels carrers podrem conèixer la història d'Alella i els elements més importants: l'ocupació romana, les restes romàniques, la sagrera, les cases modernistes i d'estiueig... Acabarem a l'Oficina de Turisme amb una copa de vi DO Alella o de most. Veuràs Alella com mai l'havies vist abans!

 SORTIDA. 10.30H RIERA FOSCA, 2 (ALELLA)

 RUTA  
CIRCULAR

 RECORREGUT  
URBÀ

 PÚBLIC  
ADULT

 DURADA  
2 HORES

 DIFICULTAT  
BAIXA



# PATRIMONI

11 MAIG

## LLUÍS DESPLÀ, RECTOR D'ALELLA I PRESIDENT DE LA GENERALITAT

En Lluís Desplà estava relacionat amb la casa del Terço d'Alella també coneguda com Les 4 Torres. Va ser un home molt influent en el seu temps i com a rector d'Alella va deixar la seva empremta al municipi. Vols conèixer tot el que va fer?

 SORTIDA. 10.30H RIERA FOSCA, 2 (ALELLA)

 RUTA  
CIRCULAR

 RECORREGUT  
URBÀ

 PÚBLIC  
ADULT

 DURADA  
2 HORES

 DIFICULTAT  
BAIXA

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

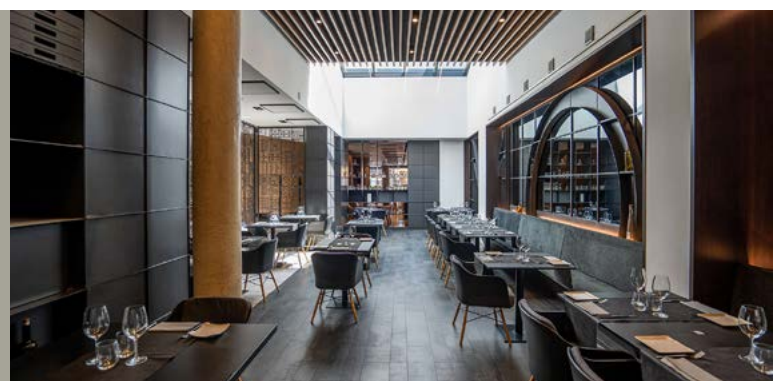


**MOT**  
RESTAURANT

Una experiència gastronòmica amb productes gourmet i de proximitat

Riera del Bisbe Pol, 89  
Arenys De Mar  
Tel. 937 95 88 86

by VILARENYS | HOTEL \*\*\*\*\*



## CELLER TESTUAN

VI D'AMICS - PROXIMITAT  
CABRILS



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

# Olor de primavera, olor de rosats d'Alella

Amb la florida prematura dels ametllers i l'esclat de magnòlies i gessamins dels jardins i entorns d'Alella, arriba també el rosa en forma líquida, el que més ens agrada a 'Papers de vi'. Tastem rosats tranquils i ancestrals, davant del mar, al Masnou, al Celler del Mar

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS I RAMON RUIZ BRUY

**El Celler del Mar va obrir les portes un dilluns d'hivern per acollir l'equip de Papers de vi i fer possible aquest tast.**



**E**ls convidats o, més ben dit, els afortunats que tastaran les primícies rosades són els propietaris del Celler del Mar, la Sònia Garcia i el Josep Graells, que ens acullen en un escenari de luxe, el renovat local a peu de costa, amb vistes al mar privilegiades. La botiga “de tota la vida” incorpora ara un nou i agradable espai de degustació, per prendre vins a copes i gaudir d'aperitius i tapes ben variades.

Els acompanyen dos sommeliers, la Gemma Muray, una de les responsables del projecte d'emprenedoria Caram, Caram a través del qual volen donar a conèixer el ter-

ritori amb vins i gastronomia; i Dani Egea, de l'estrenat restaurant el Tribut, tot un vaixell –simbòlicament parlant– amarrat al port de Barcelona. Un restaurant que evoca i reivindica la cuina tradicional catalana des d'un lloc privilegiat per acollir visitants. I, sense voler, comencem a tastar amb un vi que també lliga territori amb divulgació. Ens expliquem i comencem...

## **ELS ANCESTRALS ROSATS, EN ALÇA**

**La Pansa Rosada 2024, de Marta Clot. Alta Alella**  
El primer dels rosats que ens

serveix l'Òscar de *Papers de vi* és una pansa rosada combinada amb pinot noir. “El color és preciós”, exclamen els convidats. I així és, un rosat pàl·lid, dels que els darrers anys marquen tendència, que aproximem el color als de la costa mediterrània de més al nord, els vins provençals. Hi ha ganes de tast i els convidats ja s'han mullat els llavis: “M'imaginava una bombolla més potent, però la veritat és que és molt fineta”, exclama sorprès el Dani. “I amb molta *chuche* al nas, és molt golós tot i que en boca es relaxa”, afegeix la Gemma. Comencem bé, el rosat que fa La dels Vins, la *influencer* Marta Clot,

juntament amb Alta Alella, sembla haver convençut i ser un bon inici.

Tots coincideixen a “voler-ne fer un altre glop, és dels vins que convida a seguir” un ancestral que té tot el que ha de tenir: fruita, golositat, color atractiu, bombolla adequada i “un puntet amarg final que va molt bé com a vi d'aperitiu”, afegeix la Gemma. Un vi festiu que té, a més, atractiu comercial: “Orgull de mares”, diu l'etiqueta.

**Un rosat encara sense nom. La Garnella 2024 del Celler Rials**  
Samuel Garcia és l'autor del segon ancestral que tastem. El que va ser un dels viticultors



del celler Alella Vinícola –ara Marfil– enceta nou projecte i presenta aquest ancestral fet amb aquesta varietat de la qual sabem poca cosa, però que és autòctona i única d'Alella, que en Samuel ha batejat com a garnella i que està en procés de legalització. La bona notícia és que ja la podem tastar.

“M’ha sorprès molt trobar-hi aquestes notes de fruita seca, avellanes, nous... En un escumós de llarga criança seria normal, però no en un ancestral”, diu el Dani. “A mi fins i tot m’ha recordat un moscatell, m’ha aportat tocs dolços.” La bombolla sí que delata que no és un vi envellit:

## Els tastadors van decidir per unanimitat començar el tast pels ancestrals

“Té la bombolla gruixuda, recorda un vi més rústic”, afegeix l’Òscar Pallarès. I la curiositat de tots està servida: “M’agradaria saber com evolucionarà”, diu el Josep.

Un ancestral que deixa, doncs, una mica desconcertats els convidats: “Em costa identificar-lo com un ancestral perquè no hi trobo la fruita ni aquesta part jove; al contrari, em surten notes oxidatives...

És un ancestral, per tant, que cal explicar”, aclareix la Gemma. El Dani, per la seva banda, s’inclina a maridar-lo: “Me l’imagino amb un capipota amb cigrons. Un esmorzar de forquilla.” Ens això, hi estem tots d’acord. Potser per l’hora...

### Aus Pet Nat Rosé 2023. Alta Alella. Mataró

L’Aus Pet Nat, tot i la relativa novetat, ja s’ha convertit en tot un clàssic dels ancestrals d’Alella. “A mi aquest color m’encanta”, torna a dir la Gemma, un pell de ceba 100%. I el Dani es fixa en la varietat: “Es reconeix la mataró en estat pur i a més amb tres gam-

mes d’aromes molt marcades, la fruita, la fruita seca i les herbes.” La Gemma assenteix amb el cap mentre el retasta: “És molt balsàmic, molt herbal i amb una bombolla finíssima!” I no ens oblidem del toc salí, el que més sorprèn sempre que el tasta la que escriu. “És salí, sí, i té un toc que s’accentua amb aquesta bombolla petita, cruixent. Em demana alguna cosa amb greix o molta melositat perquè, si no, em deixa la boca molt seca.” Un formatge de pasta tova, rentada i que tingui complexitat, o un xató de Vilanova els semblen opcions encertades. “Tot i que la tanicitat que dona la mataró també el fan ideal



**Gemma Muray i Dani Egea ensumant les respectives copes.**

amb una croqueta de gamba”, afegeix la Gemma. “Heu esmorzat?”, demano jo. “Un ancestral per a qui li agradi el perfil brut nature als caves”, remata la Gemma.

**Bouquet d’Alella Mataró Ancestral 2024. Mataró**

Tot i que repetim en varietat, notem un salt diferencial quant a estil. Sempre hem dit que aquesta és una de les gràcies del territori Alella, petit en extensió, però divers en estils. La mataró aquí es mostra més reductiva: “L’hem d’oxigenar i és una llàstima perquè perdrem part de la bombolla”, es lamenta el Dani. Però si hi

**Gemma Muray:  
“l’Orígens és un vi autèntic, que apel·la als orígens, un vi de pagès”**

ha problemes, calen solucions: “Seria un vi ideal per prendre en porró, una bona manera d’aconseguir oxigenació i al mateix temps mantenir-ne la frescor.”

**Flor de Coralí 2024. Vallalta Vinícola. Syrah, Merlot**

L’últim dels ancestrals és el Flor de Coralí, de Vallalta Vinícola, un projecte que és encara fora de DO. Bernat Lleià és l’artífex d’aquest projecte que recupera vinyes a Sant Cebrià de Vallalta i Mataró. “Com a DO anem molt a poc a poc”, diu el Dani, no pel fet que el celler sigui fora de DO,

sinó pels ancestrals, que encara no en formen part tampoc. Deixant la reivindicació a banda, la Gemma apunta notes sobre el color: “Carmí, roig, quin color més intens i bonic.” I afegeix: “Té fruita vermella molt madura, però també de planta, d’herba...” I torna al color per proposar un maridatge: “En aquest cas optaria pel maridatge cromàtic: salmó salvatge o tonyina Balfegó.” El Dani el troba “llaminer, amb una entrada molt agradable, és segurament el més dolç dels que hem tastat però molt agradable”. I en el postgust “aporta records de llevat”, afegeix la Gemma, que també es mostra satisfeta amb el tast. “No és un vi fàcil”, diu el Dani, secundat per la Gemma: “Exacte! És curiós i diferent.” I només n’hi ha dues-centes ampolles.

**ELS ROSATS TRANQUILS, ELS DE SEMPRE**

**GX Rosé 2024. Alta Alella. Garnatxa i garnatxa peluda**

Comencem tastant els tranquils amb l’Alta Alella GX Rosé, que es presenta amb tap de rosca: “No deixa de sorprendre’m cada cop que veig un vi tapat d’aquesta manera”, diu la Gemma. Una sorpresa que queda justificada ràpidament després de tastar-lo: “Ho entenc perfectament, és un vi pensat per consumir a l’estiu, un vi de terrassa 100%, fàcil de beure, de consumir jove i d’entendre fàcilment.” El Josep hi troba “més flor que fruita”: “Em recorda la florida de primavera d’Alella.”

I el Dani en destaca el color delicat, la frescor tot i la baixa acidesa i el punt de sucre que el fa d’entrada fàcil. Zero complicacions per a un vi que tots diuen que comprarien.

**Garnatxa Negra 2024 de la Vall de Rials. Celler Rials**

Un altre dels vins de Samuel Garcia que ens arriba encara sense etiquetar. La Gemma hi acostava el nas i la sorprenden “les aromes de gormanderia de cor, d’aquelles de dos gustos”: “Té un nas molt llaminer: fruita de pinyol, notes tropicals, un punt de mango...” El Dani hi diu la seva: “No l’identifico amb la

varietat, només per l’alcohol força elevat”, però s’afanya a proposar-hi un maridatge: “Hi posaria llegums segur, uns cigrons amb bacallà.” La Gemma es queda amb el bacallà, però hi afegeix una samfaina amb sobrassada de Mallorca. “És un vi que té un públic”. diuen.

**So de Masia Can Roda Rosat 2024. Syrah, merlot, garnatxa negra**

I arribem amb un vi que desconcerta els nostres convidats. “Ostres, hi noto molts lactis, llevats. Diria que hi ha moltes mares, és un vi més complex que els que hem tastat fins ara”, expressa ràpidament la Gemma només ficar el nas a la copa. “A mi em passa el mateix, tot i que hi noto més olor de mar, de port pesquer”, afegeix el Dani. En el que estan d’acord és en la bona textura que té en boca: “Té una tanicitat divertida i una bona acidesa.”

**Orígens Rosat 2024. Masia Coll de Canyet. Pansa blanca i merlot**

Després d’una petita explicació de l’Òscar, justament sobre els orígens d’aquest vi, aquest claret fet amb pansa blanca i merlot, torna una sorpresa. Les expressions als ulls, tant de la Gemma



com del Dani, són, de fet, entre sorpresa i emoció. La sorpresa de trobar a la copa quelcom que no s'esperaven... "Ostres, m'ha agradat molt descobrir una cosa que no s'explica a l'etiqueta. L'ampolla no explica el vi, ens allunyem del màrqueting i ho hem de descobrir nosaltres", diu la Gemma. I així és també per al Dani: "És una coca de Sant Joan, m'encanta trobar aquesta emoció al vi." Mentrestant, l'Òscar els recorda que el responsable del celler,

**Dani Egea: "El Roure Rosat és molt divertit i ahora agradable. Molt maridable!"**

en Josep Coll, és tot un savi de la vinya: "És enginyer agrícola, tothom el coneix i és evident que, coneixent-ne la trajectòria, Orígens és el fruit d'aquesta saviesa i una llarga tradició familiar." La Gemma no para d'assenir: "És llaminer al nas i el color també és molt bonic. Té estructura, pes i acidesa." Doncs anem als maridatges: "El veig un rosat per a l'escabetx i també per



a l'arròs." Però, per sobre de tot, el veuen com un vi autèntic, que apel·la als orígens, un vi de pagès, i és per això que la Gemma se n'emportaria l'ampolla per a un esmorzar a la vinya. Ens hi apuntem tots.

**Ara i Aquí 2023. Vallalta Vinícola. Merlot**

Ara és el torn d'un rosat de color pujat, com els rosats de tota la vida. L'Ara i Aquí és tota una declaració d'intencions, des del nom fins a l'etiqueta, que simula un rellotge de sorra. Fresc, lleuger i llaminer, "és ben agradable i fa venir ganes de prendre'n una copa rere l'altra", assegura el Josep.

"Té una maduixeta subtil i elegant", diu la Gemma. El Dani, tot mirant-se l'ampolla, fa una observació ocurrent sobre el disseny de l'ampolla: "M'encanta que, a mesura que te'l vas bevent, notis com avança el temps."

**Roura Merlot Rosat 2023. Roura**

I acabem amb el que tots acabem definint com "un altre volgutament rosat dels de tota la vida", perquè així se'ns presenta el Roura rosat, amb un color intens i unes aromes que semblen encisar el Dani: "Buf, clarament maduixes amb nata. El trobo molt divertit i al mateix temps agradable. En boca és fresc, àcid. Molt maridable amb formatges, amb coses greixoses..." La Gemma el segueix reafirmant les maduixes amb nata i ressaltant-ne l'acidesa: "Fa tota la sensació que envellirà bé en ampolla." I l'hora i la confiança després de gairebé dues hores de tast fa que tots dos s'animin a definir una llarga llista de maridatges possibles: des d'una coca d'escalivada amb botifarra fins a un cevitxe a la catalana amb cítrics, sense oblidar –és clar– el territori, amb la proposta d'un formatge Nevat (el Gros) amb una mica de maduració. ●






VINE A DESCOBRRIR

# ELS GRANS FRUITS D'UN PETIT CELLER



 @cellercanroda

**A L E L L A**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

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

# 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

**40**  
ANYS **OVV**

**Fem vila, fem Vilanova**

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



Ajuntament  
Vilanova del Vallès



A l'esquerra, la Torre Tavernera, seu del Club de Golf Vallromanes. A la dreta, la sala del restaurant 1497, del Mas Salagros.

CEDIDES

# Golf, gastronomia i un ecoresort, els tres al·licients per conèixer Vallromanes

A prop de casa també es pot gaudir d'una escapada ben singular. Vallromanes té un patrimoni històric, natural, gastronòmic i golfístic sorprenent, sobretot pel fet que es concentra en un poble tan petit. S'hi poden descobrir restes prehistòriques o un castell medieval en plena natura, una de les darreres cabines de telèfon del país, menjar en reconeguts restaurants, dormir en un ecoresort pioner i jugar a golf o aprendre'n les beceroles.

TEXT: JORDI BES

**S**ense haver-nos de moure gaire del nostre voltant, les oportunitats per distreure'ns o retrobar la calma poden ser d'allò més diverses. Vallromanes (Vallès Oriental) compta amb una proposta turística singular, sobretot perquè una oferta així d'heterogènia no sol coincidir en un sol municipi de només 2.749 habitants i a mitja hora amb cotxe del centre de Barcelona. S'hi pot aprendre a jugar a golf o practicar-ne, fer passejades per la natura

al Parc de la Serralada Litoral, menjar en restaurants de primera i pernoctar en un ecoresort. A més, ben a prop té la platja i el port del Masnou per als amants dels esports nàutics.

Amb el director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, ens citem a l'Ajuntament de Vallromanes amb el flamant regidor de Mobilitat, Promoció Econòmica i Turisme, Participació i Urbanisme (aquesta darrera cartera, al 50%), Àlex Pardina, quan tot just fa un mes que s'ha unit a l'equip de govern. Salutem

l'alcalde, Jordi Pereda, que sembla voler acompanyar-nos amb els pals de marxa nòrdica que té al despatx, però és Pardina qui fa de cicerone per recórrer el poble de la mà d'algunes de les persones que millor el coneixen.

## Des de vestigis prehistòrics a una cabina telefònica

Al municipi s'han localitzat restes prehistòriques que acrediten que la petjada humana es remunta a molt enrere. Entre els turons de Mas Miquel i Can Tàvec hi

ha la Roca Foradada. És una gran roca de granit buidada per la mà de l'home a l'època calcolítica (2700-2200 aC) i que a Pardina li fa pensar que és "com un forn per fer pizzes", com els que s'instal·len en les autèntiques pizzeries italianes. Entre els vestigis més antics del municipi també sobresurt el dolmen del collet de Can Gurri, un monument funerari de l'època megalítica. Ara, la referència més antiga a Vallromanes es remunta al 970, quan s'esmentava la casa de Sant Vicenç a *Valle de Romanas*. Tot



ARXIU ARTUR DE ALBA

Imatge de primers del segle passat on s'hi aprecien l'església i Can Poal. I també les vinyes que poblaven el municipi.

fa pensar que d'aquí ha sorgit el nom del poble.

Les restes del castell medieval de Sant Miquel o de Montornès, documentat des del 1108, són un dels principals testimonis que romanen del darrer mil·lenni. És a dalt del turó de Sant Miquel, al límit amb el terme de Montornès del Vallès, al qual Vallromanes va pertànyer fins al 1933. A la falda del turó del castell hi ha la Torre Tavernera, un mas fortificat els orígens del qual es remunten al segle XII i que forma part del Club de Golf Vallromanes. Quant al nucli urbà, alguns dels edificis amb més història són l'església de Sant Vicenç, documentada el 1183 com a parròquia, que conserva vestigis romànics i que és al davant de l'ajuntament, així com algunes de les cases del carrer de Vista Alegre.

Les darreres dècades Vallromanes ha crescut com a centre d'estiueig i amb diverses urbanitzacions. Tot i això, encara convida a passejar-hi pausadament, com ara per la doble filera de majestuosos plataners que voregen la riera. "És un dels orgulls del poble", presumeix el fotògraf Artur de Alba, amb el qual ens reunim al Casal de Cultura. Al davant d'aquest equipament, amb façana a la riera, crida l'atenció que s'hi ha situat una de les últimes cabines telefòniques que resten al carrer a tot l'estat espanyol. No s'hi pot entrar, però es decora quan se celebra alguna festivitat, com

ara Nadal, la festa major o el Carnaval.

De Alba atresora un arxiu familiar de fotos del poble admirable, fins al punt que és molt probable que tard o d'hora acabi integrant-se en el fons de la Diputació de Barcelona. La foto més antiga

## Una oferta tan diversa no sol coincidir en un municipi petit com Vallromanes

que conserva, del carrer Vista Alegre, és del 1870. A diferència d'uns altres municipis de l'entorn, a Vallromanes gairebé no en queda cap, de vinya, a excepció, per exemple, de la del seu gendre, el sommelier i comercial Quim Casacuberta, que treballa per al celler Can Matons. "Dels de la meua edat, els pares i alguns dels avis, de pagesos, pocs", subratlla De Alba, de 82 anys. Creu que hi ha tingut a veure la fil·loxera, la plaga que va arrasar la vinya al final del segle XIX, i que la humitat del municipi no resulta favorable per a aquest cultiu.

### Queviures i la ràdio per amenitzar el viatge

Després anem cap al carrer Vista Alegre, on encara hi ha cases molt antigues, com el Celler de l'Avi. També visitem

Queviures Guàrdia, una botiga de queviures fundada el 1942: també se la coneix com Cal Barber perquè el besavi tallava els cabells als veïns i estiuejants. Elaboren ells mateixos la botifarra blanca, negra i crua, i venen mel de Vallromanes, a més d'alguns vins amb DO Alella. L'establiment el regenta la tercera generació, amb tres germans, com Jordi Guàrdia, de 55 anys, que recorda com quan cursava l'EGB a l'escola del poble només hi havia dues classes: de 1r a 5è i de 6è a 8è. "Érem quatre gats, aquí", recorda, i és que fins a mitjan anys noranta Vallromanes tenia només uns quants centenars d'habitants.

Les coses han canviat i des de fa vint anys Vallromanes fins i tot té ràdio municipal

(94.4 FM). La tècnica de comunicació municipal i responsable de la ràdio, Esther Sancho, ens convenç ràpidament perquè sintonitzem la cadena quan ens movem per Vallromanes: emet les 24 hores i, quan no és l'hora d'algun de la seva vintena de programes, hi sona música. A Sancho li encanta fotografiar el campanar de l'església de Sant Vicenç –l'edifici té algunes singularitats, com una xemeneia que sembla de caràcter decoratiu i el cementiri al seu voltant–, així com els plataners, amb els quals "la fisonomia del poble canvia totalment" segons l'estació de l'any. Per ella, "la tardor és brutal" perquè la riera "és una catifa de fulles espectacular".

Tenim el cotxe aparcad a l'avinguda Can Galvany, on sobreturten unes velles alzines. Abans d'enfilar el camí per descobrir l'ecosortit i el camp de golf, cal fer un aclariment. Malgrat que en algunes webs sobre Vallromanes també suggereixen visitar la Rajoloteca de Salvador Miquel (Barcelona, 1900-1983), que recull rajoles catalanes del segle XVII al XX, el fet és que des del 1999 està en mans d'Esplugues de Llobregat (Baix Llobregat), que n'exposa una selecció al Museu de Can Tinturé. De Alba sap el motiu d'aquesta pèrdua per a Vallromanes: la Rajoloteca es va oferir al poble i hi estava interessat, però hi ha "una gran pega: l'espai". No se'n disposava per mantenir la integritat de la col·lecció, tal com volia Miquel.



ÒSCAR PALLARÉS

Artur de Alba atresora un bon arxiu fotogràfic del municipi

## Propostes per menjar i dormir bé

L'oferta gastronòmica és un dels grans atractius de Vallromanes, com ha constatat *National Geographic*, que recentment ha seleccionat dos dels seus establiments per a l'article "Siete pueblos de Barcelona donde se come muy bien". Es tracta de Can Poal, recomanat per la Guia Michelin i que ofereix cuina tradicional catalana, i el 1497, que forma part de l'eco-resort del Mas Salagros i que ha estat distingit amb una estrella verda Michelin i un Sol Repsol. Pugem fins al Mas Salagros, tot resseguint els plataners de la riera. El complex, situat a la finca de la masia Can Sala Gros del 1497, inclou un hotel de 60 habitacions, dos restaurants –el Cibus, més informal, i el 1497–, un bar –Stella Bar–, un hort i un circuit d'aigües AIRE Ancient Baths.

El Mas Salagros s'ha convertit així en la primera destinació 100% ecològica de la Península amb circuit d'aigües i és un bon punt de partida per perdre's per la natura, tot fent una passejada, per exemple, fins a la Roca Foradada o la font de Can Gurguï. Fins i tot es pot fer un tast de natura sense moure's de l'eco-resort: n'hi ha prou de quedar embadalit amb el bosc que es veu des de la terrassa del Cibus. El *general manager* del Mas Salagros, Joaquín Ausejo, subratlla que són una destinació d'hotel-retir amb què aspiren a "ajudar les persones a reconnectar amb si mateixes", mentre que

l'estrella verda Michelin que ha obtingut el 1497 els ha fet més coneguts i han incrementat un 30% el nombre de comensals que hi van a dinar.

Ara volen potenciar l'hort ecològic, que proveeix part de les verdures dels restaurants, en els quals tenen diversos vins amb DO Alella també eco. El sommelier José Estirado

## El municipi gairebé no té vinya, en part perquè la humitat no ajuda a cultivar-ne

diu que procuren que "ningú marxi sense haver tastat un vi de pansa blanca", que sorprèn la clientela: "No s'esperen que una zona tan petita pugui fer vins de tan bona qualitat." A la seva oferta d'activitats, hi han incorporat una passejada pel bosc que envolta el Mas Salagros per descobrir les plantes i flors que hi creixen, i després tastar tres vins allelencs amb cinc flors. A banda l'eco-resort, a Vallromanes també es pot fer nit a l'Hotel Golden Barcelona o al càmping El Vedado, un dels més pròxims a la capital catalana.

### Un club per gaudir del golf o aprendre'n

Acabem el recorregut al Club de Golf Vallromanes, fundat el 1972. Té divuit forats, escola de golf, instal·lacions esportives –com una piscina olímpica,

pista de tennis i de pàdel– i un gran casal senyorial, la Torre Tavernera, que inclou un restaurant que ofereix un menú de migdia cada dia excepte el dimarts, quan el club acostuma a romandre tancat. La Torre Tavernera es va aixecar el 1718 per ordre d'Oleguer d'Ardena Taberner Montornès, comte de Darnius, per substituir un antic mas fortificat documentat el segle XII, conegut com a Castell Vell de Montornès –en oposició al castell de Montornès o de Sant Miquel– i destruït durant la guerra de Successió. A l'exterior, entre les finestres de la primera i la segona plantes, hi ha uns grans plafons ceràmics amb imatges que representen personatges de la nissaga dels Montornès.

Malgrat que el golf és un club social amb uns 750 socis, el seu vocal de desenvolupament corporatiu i relacions institucionals, Roger Montañola, recalca que es tracta d'un club "obert a tothom", fins i tot encara que no es jugui a golf. "Tothom que vulgui i senti algun tipus d'interès té les portes d'aquesta casa obertes", afirma Montañola, que pot resultar familiar perquè ha estat diputat al Parlament. El club forma part de l'associació Barcelona Golf Destination, amb la qual fomenten que els jugadors internacionals no es quedin només a la Costa Brava, detalla la directora comercial del club, Sílvia Díaz.

Montañola afegeix que Vallromanes és un dels municipis més ben dotats de Cata-

lunya pel que fa al golf, perquè a cavall entre el seu terme municipal i el de Vilanova del Vallès també hi ha el Pitch and Putt Vallromanes amb vint-i-set forats. Amb els principals al·licients que té el poble –el golf, restaurants, l'eco-resort i la possibilitat de practicar esports nàutics a prop–, Pardina considera que "cal posicionar-lo en el segment prèmium del turisme". El regidor veu oportú redoblar els esforços per fer-se conèixer, tot defugint la massificació turística de les destinacions de sol i platja: "No massifiquem, sinó que posem en el mapa una oferta de qualitat." ●

### Una passejada per 'Gastromanes'

Hi ha prou oferta gastronòmica a Vallromanes per dir-ne *Gastromanes*, reflexiona el regidor Àlex Pardina. A més del Cibus i el 1497 de l'eco-resort del Mas Salagros, que són de cuina ecològica, i de Can Poal, amb la seva cuina catalana, també es pot anar als restaurants Sant Miquel, la Noguera, Can Matias o el cafè La Plaça, entre més, mentre que el Mont-bell va tancar el 2023. A la tardor, el poble celebra les Jornades Gastronòmiques de Tastets, amb les quals es pot xalar de valent amb el bon menjar i beure que ofereixen els seus establiments.



ARTUR DE ALBA

La petita vinya, amb un centenar de ceps, de Quim Casacoberta.



OSCAR PALLARÉS

Jordi Bes conversa amb Roger Montañola, Àlex Pardina i Sílvia Díaz, al Golf Vallromanes.

  
**bouquet d'alella**

Vins Ecològics  
Enoturisme Sostenible

Descobreix-nos a  
[www.bouquetdalella.com](http://www.bouquetdalella.com)



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)





“El meu objectiu és potenciar el celler Quim Batlle perquè no desaparegui”

Joan Ayra, entre ampolles de vi, al centre de recepció de visitants de Quim Batlle.

# Joan Ayra

## El sommelier incansable que sap radiografiar el vi

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

**E**l món del vi és immens i inabastable. I tan divers en tipologies de vi com de perfils professionals que s'hi dediquen. Joan Ayra és l'actual responsable comercial del celler Quim Batlle, on va arribar el 2021 avalat per una dotzena d'anys exercint la mateixa funció al projecte Marco Abella, al Priorat. Ara, el badaloní (Barcelona, 1972) viu aquesta professió en la que anomenaríem una segona vida laboral, perquè els seus orígens els trobem en hospitals i centres de salut: era (i és) radiòleg professional. Potser per això sap analitzar bé els vins, els sap entendre i els sap explicar. De fet, quan ens rep ens atrapa aviat en una conversa que ens introdueix de ple en aquest celler de Tiana, els productes que fan i les fabuloses postals de vinyes vora el mar (ara no són gaire verdes, tot i que algunes ja comencen a brotar) que hi podem veure.

“Quan vaig parlar amb en Quim de seguida ens vam entendre”, recorda. Tots dos ja es coneixien de temps, però el destí els havia preparat l'entesa professional per a la postpandèmia i superats els primers mesos en Joan s'hi va sentir de seguida com a casa: “Hem fet equip.” Parla en primera persona d'un projecte al qual veu centenars de bones oportunitats. “Ara hi faig de tot, soc una mica el *chico para todo*”, diu: es refereix a feines de comercial, que complementa guiant tastos de vins, de tant en tant, alguns amb maridatge, i no és aliè a les feines del celler ni tampoc al treball a la vinya. “Sento que el

projecte té molt de potencial i que encara hi hem de veure moltes coses”, somia en veu alta. D'entrada, té clar que encara hi ha feina a donar-se a conèixer aquí prop, a Tiana, al Maresme, a tot Catalunya i, per què no, en l'àmbit espanyol, però també pensa en noves oportunitats per a l'enoturisme. “A nivell d'experiències, penso que podem fer un tomb de 180 graus de manera fàcil.”

I tot això en poc més de trenta-sis mesos. “Porto tres anys molt intensos, n'he après molt”, diu satisfet. “En Quim Batlle m'ensenya, em dona suport i m'encamina a conèixer una mica millor un sector que cada dia m'enamora més.” I probablement aquest sentiment es manifesta quan es traspasa la línia invisible entre l'espai professional i el personal. “Sento una mica meu el projecte i penso en el Quim com en un pare”.

### **Autodidacte i apassionat de la gastronomia**

Quan en Joan Ayra treballava de radiòleg no bevia gaire vi. Però va ser en l'entorn mèdic que va fer els primers contactes una mica més seriosos amb el producte. Un metge de l'hospital on treballava el va convidar a visitar-lo a Galícia, i d'allí va ser fàcil escapar-se a visitar algun celler de la Ribera Sacra. Tornant, es va formar com a sommelier i aviat va descobrir que hi volia fer el salt professional: “Vaig sortir tan feliç de les visites que en arribar a casa em vaig dir: ‘Em vull dedicar a això!’”

Més enllà de la formació reglada com a sommelier que va cursar a Sant Ignasi,

d'assistir a xerrades, debats i presentacions diverses, el protagonista del relat es considera un autodidacte. “Cuino, faig tastos... m'agrada fer gaudir la gent tant com jo gaudeixo d'aquest tàndem entre producte i vi”, explica qui fa poc va ser un potencial aspirant a *MasterChef*: “Em vaig quedar a les portes!”

### **“A nivell d'experiències, penso que podem fer un tomb de 180 graus de manera fàcil”**

### **“Sento una mica meu el projecte i penso en el Quim com en un pare”**

Sigui com sigui, no concep el vi sense la gastronomia ni viceversa. Fins i tot, confessa quan va a vendre vi a un restaurant es mira abans la carta i proposa aquells productes que sap que funcionaran millor amb el maridatge.

### **“Alella s'ho ha de creure més”**

Avalat per l'experiència d'aquesta dotzena d'anys, en Joan es mira ara el sector del vi amb certa preocupació. El context no és fàcil,

venim d'una pandèmia, els restaurants compren menys producte, no es resolen els problemes de preus, hi ha una tendència creixent de vins sense alcohol vinculada amb una més gran preocupació per la salut i per cuidar-nos...

I aterrant aquest context a Alella, reflexiona: “Tenim molta feina a fer.” S'explica: “Fem grans vins que encara són massa desconeguts, o si ens coneixen hi ha gent que diu que el d'Alella no val res”, lamenta. “I això quan, no fa tant, els anys 80, els d'Alella eren els vins de Barcelona.” “Què ha passat per arribar aquí?”, es pregunta de manera retòrica perquè no n'espera resposta: “Hi ha gent que diu que el nostre vi no val res, i això fa mal! No cal estar de moda, però com a mínim se'ns hauria de tenir referenciats, som al costat de la capital!” I sentència: “Potser és que no ens ho acabem de creure ni nosaltres mateixos.”

Bé, ell personalment sí que creu fermament en el seu projecte, en la singularitat i en el potencial d'allò que fan. I en treu pit: “Som Quim Batlle i aquí sí que hi ha diferenciació amb vins que potser ara no són tan salvatges com fa algunes anyades”, descriu justificant alguns canvis en l'estil per ajustar-se a la demanda del mercat. “El meu objectiu és potenciar el celler perquè no desaparegui”, entre més coses, perquè “mai he estat tan a gust en una feina com ara”. ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



alella Denominació d'Origen

doalella.com

Mar  
Muntanya  
Barcelona  
Història  
Creativitat  
Futur

 **alella**  
Denominació  
d'Origen



amb la col·laboració de la  
**Generalitat de Catalunya**



**UNIÓN EUROPEA**  
Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:  
Europea inverteix en les zones rurals



**WINEinMODERATION**  
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Quan podré marxar  
de casa dels pares?

Pol, 27 anys, veí de Terrassa

**Estem impulsant la creació de 50.000 habitatges de lloguer protegit. Agilitzarem els tràmits urbanístics i la inversió pública i privada. És prioritari garantir l'accés a un habitatge digne a tothom.**

Generalitat de Catalunya



Escaneja aquest  
codi QR i consulta  
el Pla de Govern.

[govern.cat/pladegovern](http://govern.cat/pladegovern)



**Generalitat  
de Catalunya**

El Govern de  
**Tothom!!!**

**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)



CAN  
CABÚS  
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)



MADE IN LA  
MORERA

Av. del Maresme, 507 · Mataró  
Tel. 937 96 07 54

**MENJAR PER EMPORTAR**



ROSTISSERIA  
2318

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



ELS GAROFERS  
INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

Ps. Antoni Borrell, 13 · Alella  
Tel. 93 540 17 94 / 649 09 36 10  
info@elsgarrofers.com · [www.elsgarrofers.com](http://www.elsgarrofers.com)



mas papellès

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

**HOTELS**



Arrey Alella  
BY HOTELS CMC

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

ELS PESCADORS

Plaça de Prim, 1 · Barcelona  
93 2 25 20 18 · [www.elspescadors.com](http://www.elspescadors.com)



MOT  
RESTAURANT

Riera del Bisbe Pol, 89  
Arenys De Mar  
Tel. 937 95 88 86



VILARENYS | HOTEL  
★★★★★

Riera del Bisbe Pol, 89  
Arenys De Mar  
Tel. 937 95 88 86



Leandre

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



RESTAURANT  
La Vinya

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

**RESTAURANTS**



Allium

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



l'Era Restaurant

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



SANT MIQUEL  
RESTAURANT

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



Can Balcells  
RESTAURANT

Avinguda de Charles Rivel, 6-8 · Alella  
Tel. 93 737 97 87  
@restaurantcanbalcells @hotelarreyalella



FONDA MARINA

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



tresmacarrons  
vermut-restaurant

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

**VINATERIES / ENOTEQUES**



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

**món la cata**  
VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

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



**VINS J. CARRERAS, s.c.p.**  
*La seva botiga del vi i el cava*

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



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

**Xarel·lo**

VINS · CAVES · LICORS  
I UNA MICA DE TOT

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



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

**VINS DEDALT**  
VENDA I DEGUSTACIÓ AL MARESME

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



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

**TASTOS PERSONALITZATS**



**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

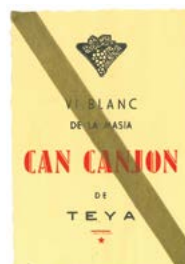


VINS I CAVES  
**BLANCHER**  
VITICULTORS DES DE 1955

Vi Parcel·les nascut a Teià / DO Catalunya




www.blancher.es - Telèfon 938 183 286



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

# CAN MATONS

VINS FINS D'ALELLA

 WINE in MODERATION  
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL VI NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ



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

