

# Papers de vi

Núm. 94 · Juny 2025

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

## Tastem vins negres d'Alella amb els millors sommeliers del país

Cyril Vermuelen, Anna Casabona i Chus Brion es van classificar primer, segona i tercera al concurs del millor sommelier de Catalunya



El Tast Tiana dona el tret de sortida a l'estiu gastronòmic

Tastem els vins de Talcomraja i Vallalta Vinícola tot contemplant les seves vinyes des del mar

La primavera molt plujosa fa esclatar la vinya de verd i flors

alella Denominació d'Origen

doalella.com

Mar  
Muntanya  
Barcelona  
Història  
Creativitat  
Futur

 **alella**  
Denominació  
d'Origen

FAMÍLIA PUJOL-BUSQUETS

# ALTA ALELLA CELLER DE LES AUS



📅 Dijous 12 de juny i 10 de juliol  
**Sopar maridatge de temporada amb visita**  
🕒 19:00 h (visita opcional), 20:00 h sopar



📅 Dv 20 i 27 de juny / 4, 11, 18 i 25 de juliol  
**Sunset DJ amb Wine Bar**  
🕒 19:00 h



📅 Dissabte 21 de juny  
**Barre & Wine**  
🕒 11:00 h



📅 Dissabte 28 de juny  
**loga & Wine**  
🕒 11:00 h



📅 Diumenge 13 de juliol  
**Brunch & Wine amb visita**  
🕒 11:00 h



📅 Dissabte 6 de setembre  
**Visita familiar: Orienteering**  
🕒 10:30 h



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

Gaudeix de la cultura  
del vi i el cava!



**Reserva ara!**



📅 Activitat recurrent  
**Visita amb degustació de vins**  
🕒 Consultar horaris

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

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

📱 🌐 @altaalella





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)



Anna Casabona, Chus Brion i Cyril Vermuelen, somriuen amb copes de vi negre a la mà a una taula del restaurant allelenc Els Garrofers. Foto: Òscar Pallarès

- 05 GLOPS
- 10 EL TAST. **Elogi als vins negres d'Alella**
- 16 ACTUALITAT. **El Tast Tiana 2025 torna amb un compromís renovat per la qualitat i la varietat d'oferta**
- 22 ACTUALITAT. **Celebren la vuitena edició del Maridatge dels Sentits**
- 24 VINFOGRAFIA. **Serralada de Marina 100% Pansa Blanca**
- 29 REPORTATGE. **Quan el mar, el vi, la teca i la música mariden amb la cultura, el riure i el bon ambient**
- 34 REPORTATGE FOTOGRÀFIC. **L'esclat de la primavera**
- 38 PERSONATGE DO ALELLA. **Pep Pou. Mans d'artesà que fan vi i cor que estima la terra**
- 42 LA RUTA DEL VI DO ALELLA. **Cabrera de Mar és molt més que Burriac: restes de l'antiguitat, vi i mel**

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, Chus Brion, Anna Casabona, Crisrina Gaggioli, Eva Godàs, Pau Guisado, Cyril Vermuelen, David Roman, Ramon Roset, Ruth Troyano 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:



## El Maresme celebra les jornades Temps de Pèsols

Del 15 de març al 4 de maig, el Consorci de Promoció Turística de la comarca ha organitzat les jornades Temps de Pèsols al Maresme, una festa gastronòmica al voltant d'aquest llegum. Enguany hi han participat una vintena de restaurants de la comarca, cadascun dels quals oferia un plat amb aquest ingredient en comú. S'hi han pogut tastar propostes clàssiques, com els pèsols saltats amb pernil, i unes altres de més innovadores, com el cebiche de pèsols verds i llet de tigre de cacau amb cruixent de cacau. Totes, amb una proposta de maridatge amb vins de la DO Alella.

## La trobada de vins naturals Natrus celebra la quarta edició

Can Guardiola, la casa d'Oriol Artigas a Vilassar de Dalt, va obrir les portes el 31 de març per acollir, un any més, una fira de vi natural que és una reunió d'amics. Fins a vuit-centes persones van acostar-s'hi per tastar els vins de 47 cellers provinents de set països. Un tast ben diferent dels que s'ofereixen habitualment, perquè aquest es fa en plena natura, sense sostre i amb els peus trepitjant el camp. Amb només quatre edicions, Natrus ja s'ha convertit en una trobada essencial del sector a la qual acudeixen tastadors no sols catalans, sinó també d'Europa i més enllà.



ò.p.

## Productors d'escumosos es troben a la Fira Bombolles Ancestrals

La Casa de Cultura Mas Catarro de Santa Margarida i els Monjos va ser l'escenari el 5 d'abril d'una trobada de productors de vins escumosos elaborats amb el mètode ancestral. En total, s'hi van aplegar més d'una trentena de cellers, entre els quals n'hi havia tres del territori DO Alella –el Celler Rials, Terrabuxena i Talcomraja–, que van presentar-hi les seves propostes.

## Èxit de la segona Jornada Gastronòmica de Vilanova del Vallès

El 5 d'abril, la plaça dels Països Catalans de Vilanova del Vallès es va omplir de prop de 3.000 persones per gaudir de la segona edició de la Jornada Gastronòmica, una festa que celebra la gastronomia local i els vins de la DO Alella. Els visitants van poder remenar i escollir entre les propostes d'una desena de restauradors, que oferien primers plats, segons i postres a preus força populars. Hi havia també furgonetes de menjar i espectacles per a infants i adults.



CEDIDA

## És Temps de Maduixes al Maresme

Del 26 d'abril a l'1 de juny la comarca celebra una de les cites gastronòmiques més esperades de l'any. Al llarg d'aquestes setmanes, restaurants, productors i elaboradors de disset municipis ofereixen propostes al voltant del fruit més emblemàtic del Maresme, des de combinacions innovadores com la salsa de maduixes amb totopos i gaspatxo de maduixes, fins a opcions més sofisticades com el tàrtar de llagostins amb maduixes i el magret d'ànec amb melmelada de maduixes. Tots els plats poden maridar-se amb vins de la DO Alella.

## Tiana celebra la Trobada del Món Artesà i de la Melmelada

Després de la bona acollida de la primera edició, aquest any Tiana ha tornat a celebrar la Trobada del Món Artesà i de la Melmelada. Durant tot el dissabte, 10 de maig, una trentena de productors de melmelada, mel, maduixes, formatges i dolços es van aplegar a la plaça de la Vila, que es va omplir de visitants als quals se'ls va fer francament complicat triar què emportar-se cap a casa. La jornada s'emmarca dins el programa d'actes de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia i estava organitzada per Melmelària i l'ajuntament.

## L'Alta Alella Pansa Blanca canvia al tap de suro

El celler ha anunciat que tres dels seus vins, la seva pansa blanca bàsica, la garnatxa negra i el rosat, deixaran gradualment d'oferir-se amb tap de rosca per produir-se amb tap de suro micro-aglomerat i gota de cera. Alta Alella ha explicat que el canvi s'ha fet "per motius de sostenibilitat, per millorar l'evolució del vi a l'ampolla, tot i que també parla de millorar l'experiència del consumidor, a qui sovint agrada el ritual d'obrir l'ampolla amb llevataps, i de reforçar el caràcter prèmium dels nostres vins".



## The Tyets lloen el vi del Maresme al seu nou disc

El duet mataroní acaba de llançar al mercat el seu segon disc que, amb el nom *Cafè pels més cafeteros*, incorpora onze cançons de ritmes disco i llatins. El tema que tanca el disc es titula "El Maresme" i és un reggae que exalta algunes de les meravelles que més els agraden de la comarca, entre les quals els vins de la DO Alella i les maduixes. The Tyets van gaudir ara fa un any d'un àpat maridat amb vins de la zona de la mà de l'equip de la revista *Papers de vi*. Poc després, juntament amb Els Amics de les Arts, van reversionar la cançó 4-3-3 incorporant-hi la frase "a l'esquerra un blanc d'Alella".

## Bouquet d'Alella apareix en un espot de promoció turística

El celler és un dels escenaris que ha triat la Diputació de Barcelona per rodar l'espot de la campanya "Sense anar més lluny", amb la qual vol fomentar el turisme de proximitat a l'àrea metropolitana. En l'anunci, hi apareix una parella sènior que fa una escapada al Maresme i visita el celler alellenc, on pren unes copes de vi al *wine bar* amb la buguenvíllia florida a una banda i les espectaculars vistes a les vinyes i al mar a l'altra. També entren al celler, on escolten les explicacions d'un expert. Podeu veure l'espot buscant "Sense anar més lluny" a internet.



Imatge de l'espot que mostra una taula parada a l'era de Can Boquet.

CEDIDA

## El Festival Floral de Vilassar, amic dels vins de la DO Alella

El festival musical Floral, que cada mes de maig omple Vilassar de música i dansa i pel qual ja han passat noms com Christina Rosenvinge, Rita Payès i Clara Peya, ha donat protagonisme als vins de la DO Alella. Aquest any, l'organització, liderada per la cantautora Judit Neddermann i l'activista Martí Sancliment, ha obsequiat cada artista que hi ha participat amb una ampolla de vi del celler Testuan. A més, durant els concerts els visitants han pogut gaudir dels vins de la vilarassenca Masia Can Villà, de la mà de la botiga especialitzada Vins de Dalt.

## Descobren rases de vinya del segle I a IV dC a Mataró

Ara fa cinc anys, quan van començar les obres per aixecar el nou Parc Circular de Mataró, un projecte pioner a Europa que fomenta la reparació i reutilització de productes, van descobrir-se restes d'interès arqueològic que de seguida van començar a excavar-se. Al solar on havia d'arrencar la segona fase del projecte també es van trobar restes semblants i, per tant, també s'hi van iniciar excavacions. Atesos els indicis d'un nou jaciment sota el romà, en aquest cas prehistòric, s'ha decidit ara allargar els treballs fins a finals d'any. Entre les descobertes més destacades, hi ha rases per plantar vinya de l'època moderna (segles XVII i XVIII), de l'època medieval (segle XIV) i també de l'època romana (segles I a IV). El director de l'excavació, Jordi Ardiaca, explica: "A més, hem trobat un celler del segle II dC que va funcionar fins al IV dC i tot d'elements relacionats, com el contrapès de la premsa, dipòsits i unes dòlies. Amb els resultats a les mans -diu-, les analítiques fetes a les restes dels dipòsits indiquen que s'hi feia vi."



CEDIDA

## La Larva d'Alella organitza un tast de Terrabuxena

La Larva, l'avantsala de la Fil-loxera o festa major dels joves a Alella, va organitzar el 3 de maig un tast en què Leles Galán va presentar els seus vins Terrabuxena al públic més jove. L'acte va comptar a més amb el seu organitzador, Leandre Araiz, del restaurant Leandre, que va conduir el tast amb Galán. Tot plegat va tenir lloc a la plaça de l'Ajuntament d'Alella, malgrat l'amenaça que va suposar la pluja una estona abans.



Ò.P.

## Celebren la primera edició de la fira Territori Sauló

Aquest passat 24 de maig, la plaça de l'Església de Sant Cebrià de Vallalta va acollir la primera edició de la fira Territori Sauló, que va aplegar una dotzena d'elaboradors de vi del territori DO Alella. Organitzada pel celler Vallalta Vinícola, la fira va comptar amb un grandíssim ambient i tant els expositors com els visitants van quedar-ne ben satisfets. Bernat Lleixà, propietari de Vallalta Vinícola i organitzador de la fira, al final de la jornada, explicava a Papers de vi: "Estic molt content de com s'ha desenvolupat tot. La gent que ha vingut ho ha fet predisposada a tastar, a gaudir i a parlar de vi. Crec que ha estat un encert que l'espai no fos tancat; això ha permès l'entrada de gent que no ha comprat copa però ha passejat i gaudit de la jornada sense tastar. I també l'horari; fer-ho al migdia potser ens ha restat públic, però ens ha assegurat que els assistents eren un públic entès i de qualitat, que han pogut conèixer i entendre els vins que s'estan fent en aquest territori, que era l'objectiu". Amb tot plegat, van passar per la fira unes 250 persones. Lleixà assegurava que "ja tenim ganes de repetir, que hi hagi una segona edició i aplegar una mica més de públic. És curiós que he calculat que potser un 25% dels assistents eren de Sant Cebrià, però la resta venien d'arreu. I tothom s'ha mostrat molt content. També els elaboradors, que per a mi era important que estiguessin a gust, que se sentissin cuidats i que la gent pogués tastar bé el seu producte".

### Agenda enoturística

- 6 de juny. 18h.** Llotja de pescadors. Arenys de Mar. Fira Salats
- 8 de juny. 12h.** Saló de pedra d'Argentona. Enotast
- 12 de juny. 19h.** Alta Alella. Sopar maridatge de temporada
- 12 de juny. 19h.** Ermita de Sant Sebastià, Llinars del Vallès. Enotast
- 13 de juny. 19h.** L'esportiu de Llinars del Vallès. Enotast
- 13, 14 i 15 de juny.** Tiana. Tast Tiana
- 14 de juny. 19h.** Plaça de l'Ajuntament d'Alella. Mercats amb DO
- 15 de juny. 11h.** Can Roda. Tast de vermouths maridats amb tapes
- 15 de juny. 11h.** Can Roda. Tast de vins maridats amb xocolates
- 15 de juny. 12h.** Bouquet d'Alella. Tastets d'estiu
- 20 de juny. 19h.** Alta Alella. Sunset DJ amb wine bar
- 27 de juny. 19h.** Alta Alella. Sunset DJ amb wine bar
- 27 de juny. 19.30h.** Hotel Mas Salagros, Vallromanes. Enotast
- Del 28 de juny al 6 de juliol.** El Masnou. Ecuracassoles
- 29 de juny. 11h.** Can Roda. Brunch entre vinyes
- 29 de juny. 12h.** Bouquet d'Alella. Tastets d'estiu
- 6 de juliol. 12h.** Bouquet d'Alella. Tastets d'estiu
- 10 de juliol. 19h.** Alta Alella. Sopar maridatge de temporada
- 13 de juliol. 11h.** Alta Alella. Brunch&Wine amb visita
- 19 de juliol. 20h.** Can Roda. Sopar maridats amb vins de la DO Alella
- 27 de juliol. 12h.** Bouquet d'Alella. Tastets d'estiu

# 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

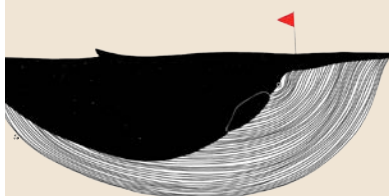


Elaborem cuina de poble,  
mercat i temporada amb  
sabors autèntics.  
Gaudiv d'una selecció  
personal de vins d'Alella,  
internacionals, naturals  
i noves tendències.

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)

# Esdeveniments Enoturístics a



## La Terra de la Pansa Blanca



### Juny

**Cheese Party** | Del 30 de maig a l'1 de juny

📍 Fira de l'Ascensió, Granollers

**Enotast a Argentona** | 8 de juny

🕒 12:00 h 📍 Saló de Pedra de l'antic Ajuntament d'Argentona

**Enotast a Llinars del Vallès** | 12 de juny

🕒 19:00 h 📍 Ermita de Sant Sebastià de Puigpedrós

**Enotast a Llinars del Vallès** | 13 de juny

🕒 19:00 h 📍 L'Esportiu de Llinars

**Mercats amb DO Alella** | 14 de juny

🕒 19:00 h 📍 Mercat Municipal d'Alella

*Vitruck*

**Enotast a Vallromanes** | 27 de juny

🕒 19:30 h 📍 Hotel Mas Salagros

### Juliol

**Escuracassoles** | del 28 de juny al 6 de juliol

Més informació a [www.escuracassoles.cat](http://www.escuracassoles.cat)

**Festival d'Estiu d'Alella** | 25 i 26 de juliol

📍 Cal Marquès

*Vitruck*

**Festa Major Alella** |

Del 31 de juliol al 2 d'agost

📍 Hort de la Rectòria

*Vitruck*



Més informació i entrades



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



terrapansablanc



LA TERRA DE LA  
**PANSABLANCA**



@terrapansablanca



La Terra de la Pansa Blanca

# Elogi als vins negres d'Alella

Els tres millors sommeliers de Catalunya en destaquen la frescor, l'acidesa i la mediterraneïtat i proposen tornar a mirar com s'elaboraven antigament els vins a la regió perquè els vells demostren una gran capacitat de guarda

TEXT: RUTH TROYANO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Els tres sommeliers convidats comparteixen taula als Garrofers amb la periodista Ruth Troyano i Armand Guillermo, cap de sala del restaurant.

**P**rimers dilluns de maig. Plou a tot el país, seguint l'abundància hídrica de l'últim any. Les vidrieres del menjador exterior del restaurant els Garrofers d'Alella permeten badar mentre la pluja hidrata la vegetació frondosa de la Serralada Litoral. L'aigua és música de fons i

predisposa a tastar vins sense pressa. La temperatura ha baixat algun grau, creant l'atmosfera perfecta per a un repertori de negres. A taula, tres sommeliers brillants, guanyador i finalistes al concurs de Millor Sommelier de Catalunya 2025: Cyril Vermuelen, Anna Casabona i Chus Brion. Alguns han acabat la jornada laboral, per a

uns altres era dia de lleure. En tot cas, adopten un posat relaxat i mostren molta curiositat i ganes per encetar el tast al qual se'ls convoca: una selecció de vins negres escollits per *Papers de vi* amb dues ampolles considerades tresors que surten de la col·lecció personal del director, Òscar Pallarès. Són les sis de la tarda i durant tres

hores llargues creuran curiositat i interès i definiran amb precisió, claredat i desimboltura les diferents referències, mirades sempre amb positivitat. Se n'aniran cap a casa amb una visió renovada de la regió vitivinícola d'Alella i aplaudint de manera entusiasta la implicació de la revista com a altaveu del batec del vi, des dels

clàssics als naturals, revisant la història i aprofundint en la contemporaneïtat.

### Sang de Sauló Quars (Talcomraja)

“Som arrels clavades al sauló, fulles ventades de marinada, gotims cuidats amb amor i delicadesa. Som tu i jo.” El primer vi conquereix la taula per la poètica que s’hi llegeix a l’etiqueta i no només. És Sang de Sauló 2021, una garnatxa negra que elabora Joan Munich al celler Talcomraja d’Arenys de Munt. “Hi trobo molta fruita negra i notes florals. És molt aromàtic i mineral i el taní molt fi”, resumeix d’entrada Chus Brion. És sommelier titulada per l’Escola Superior d’Hostaleria de Barcelona, amb més de vint anys d’experiència al sector de la formació i comercialització de vi i gastronomia, i tercera finalista al concurs de Millor Sommelier de Catalunya 2025 que organitza l’Associació Catalana de Sommeliers. “És molt elegant, especiat i salí”, afegeix Cyril Vermuelen, *maitre sommelier* del Celler de Can Roca, titulat a l’Hotel Escola de Ter Duinen de Bruges i actual Millor Sommelier de Catalunya. “Per ser una garnatxa és molt destacable la frescor. M’agradarà veure com evoluciona a la copa”, apunta Anna Casabona, segona classificada al concurs de Catalunya i també al concurs estatal, celebrat a Madrid per la Unió de Asociaciones de Sumilleres d’Espanya. Dos podis en pocs mesos de diferència. És sommelier i enòloga per la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona i actualment exerceix de *wine educator* a Juvé&Camps. “És un vi *funky*, té notes de poca intervenció, però són per donar-li complexitat”, diu Brion. Passats uns minuts, tots tres confirmaran que va creixent a la copa. Se’l reserven per tornar-lo a tastar així que es va obrint.

### El Rumero (Oriol Artigas)

El Rumero 2021 és una garnatxa negra del vinyataire Oriol Artigas. A tots els meravellosos el color vermell. Poc més de vuit mil ampolles de raïm cultivat en orgànic. Llevats indígenes i sense filtrar. Artigas és l’exponent del moviment del vi natural més enllà d’Alella. El director de *Papers de vi* apunta

que la garnatxa negra es cultiva en vinyes del Maresme i del Vallès. “M’agrada. Tornaria a parlar d’acidesa i frescor i hi surt la taronja sanguina”, diu Casabona. “També hi ha magrana, és un vi de paisatge plujós, d’herbes aromàtiques, amb aromes penetrants”, afegeix Brion. “Té la finor d’un blanc”, matisa Vermuelen. El vi enceta converses sobre la fira de vins naturals que organitza anual-

## Cyril Vermuelen: “Em sembla molt interessant el viatge que fem amb els negres”

ment Oriol Artigas i algú pregunta: “Amb què el beuríem?” Chus Brion aposta per tatakis i fumats, també per un *steak tartar* i fins i tot un xató. Anna Casabona es decanta per una amanida de magrana. “Amb els dos primers vins ja veiem que hi ha una gran versatilitat a la zona: em sembla molt interessant el viatge que fem amb els negres”, sintetitza el *maitre* del Celler de Can Roca.

### Cau d’en Genís Negre (Alta Alella)

El Cau d’en Genís 2023 d’Alta Alella és un monovarietal de garnatxa peluda que els fa viatjar a Tiana. Sis mesos de fermentació en ou d’argila i tres mesos de guarda en ampolla. Cyril Vermuelen en destaca la

textura en boca: “És molt cremós.” Els tres sommeliers coincideixen que és un vi molt rodó. Hi endevinen també l’efecte de la marinada. Òscar Pallarès puntualitza: “No és només del mar la salinitat, el sauló també hi té a veure perquè les panses del Vallès també tenen aquestes notes salines.” “En boca és madur i fresc al mateix temps. El sauló també hi aporta aquesta lleugeresa en boca”, apunta Casabona: “I la textura de l’argila també es percep. Hi ha figues i maduixes madures, per altra banda.” Es parla de l’inici de la verema: *Papers de vi* resol que a principi d’agost es cullen els primers raïms de pinot noir i chardonnay per a escumós, mentre que les últimes panses blanques no entren al celler fins a l’octubre.

### Vallmora (Celler Marfil)

Vallmora 2021 del Celler Marfil és també un monovarietal de garnatxa negra, de la vinya de Mas Coll situada en un dels turons més alts del Parc de la Serralada Litoral, el del Galceran, a 450 metres d’altura. Agricultura ecològica, ceps de vint anys i cria llarga amb bota, de dotze mesos. Mètode i precisió, els de l’enòleg Xavi Garcia. “Es nota el pas per fusta”, adverteix Casabona al primer respir. “En boca és cruixent, té fruita, m’agrada molt”, afegeix Cyril Vermuelen. Chus Brion en revisa el color i diu que té molta capa: “Seguim amb la frescor explosiva. Té un nas madur, però la boca és jove i cruixent.” Coincideixen que hi

ha una amargor final elegant, que relacionen amb el iode i els minerals del sòl. “M’estic enduent la impressió que els negres d’Alella són frescos. No sembla que tingui 14 graus”, resumeix Casabona.

### Xirà (Testuan)

La pluja continua fent el seu curs: lluny d’aturar-se, a estones augmenta el ritme i la intensitat. S’intueix des de dins dels Garrofers l’olor de terra mullada que es respirarà a la sortida. Canvi de tema, amb vins de la varietat syrah. El primer és Xirà 2023 de Testuan, un cupatge de 92% de syrah i un 8% de garnaxa blanca. “M’encanta el color morat i en nas surt el pebre negre”, s’afanya a dir Anna Casabona. “Fa olor de Mediterrani, hi ha balsàmics. Té un nas molt aromàtic, d’herbes de camp, però també de cacau i xocolata”, precisa Brion. Coincideixen a dir que hi ha una sensació balsàmica en aquest vi que neix d’una vinya d’Argentona. “Els primers tres vins tenen el mateix ADN, però aquí som davant una cosa diferent. És un vi impecable, que em transporta a la Côtes du Rhône”, comenta Vermuelen. I afegeix: “Al restaurant cada vegada tenim més demanda d’aquesta varietat, ja sigui de l’Empordà, del Priorat... D’Alella, només en tenim l’Orbus d’Alta Alella. Però el consumidor el busca, perquè és llarg, especiat, té cacau...” “És una varietat que, ben treballada, agrada a un públic molt divers”, certifica



Pau Guisado, xef dels Garrofers, va arrodonir el tast amb algunes propostes elaborades amb tonyina del Maresme.



Casabona. Tots tres reconeixen el valor refrescant de la garnatxa en el cupatge, però es pregunten per què no han emprat pansa blanca. “Quina expressió tindria?” La resposta queda en l’aire. De fons, al soliloqui de la pluja, s’hi afegeix la banda sonora dels Garrofers. En aquest moment precís, música brasilera que fa agafar ritme al tast.

#### **Bouquet d’Alella Syrah**

Bouquet d’Alella Syrah 2022. Un segon monovarietal de syrah de la catorzena generació de la família de Can Boquet. “Al Mediterrani tenen més sentit el syrah, la garnatxa i el monestrell. En aquest vi, de nou, hi apareix la salinitat”, comenta d’entrada Cyril Vermuelen. “En nas, s’hi troba la criaça en fusta, també”, matisa Chus Brion. “Té menys cos que l’anterior i és un punt més assecant. Potser les botes no van tan bé amb els vins d’Alella”, planteja Anna Casabona. “Però és elegant, el trobo llarg, mineral, salí, amb sapidesa”, insisteix el màitre del Celler de Can Roca. I, enmig de les opinions que van creuant-se a propòsit del vi, és inevitable que es comentin temes d’actualitat com ara l’apagada elèctrica del dilluns anterior. “Ens hem ben venut al poder de les elèctriques. Estem condemnats”, algú etziba. El vi següent els fa canviar de registre.

#### **Merla (Celler de les Aus)**

L’Aus Merla 2022, del Celler

de les Aus d’Alta Alella, és un monovarietal de mataró sense sulfits que neix de la curiositat infinita de la família Pujol-Busquets. “Va ser a Austràlia on vaig descobrir aquesta varietat”, revela Chus Brion. *Papers de vi* demostra

### **Anna Casabona: “Cal tenir passió per fer bons vins”**

el seu mestratge explicant que al principi del segle XX hi va haver un èxode d’alellencs que podria estar vinculat amb aquest fet. “A la Conca de Barberà en diuen garrut, al mataró, i és perquè el circell s’aferra al filferro que ajuda a conduir la vegetació”, explica Casabona. “És un vi molt varietal, s’hi troba el paisatge. Hi ha fruita madura, però després apareixen l’acidesa, molta, i la frescor”, puntualitza. “És cruixent i nerviós”, certifica Cyril Vermuelen. Chus Brion ho corrobora i el descriu aromàticament: “Hi ha nabius i mores. És un taní més fi que el Vallmora, m’agrada perquè és del mateix raïm.” Es nota que va arribar la gana perquè torna a aparèixer la inquietud de significar maridatges. Es parla de les peres del bon cristià, farcides de carn, que són típiques per la Festa Major d’Alella del primer d’agost. Pensen que és una de les possibles harmonies que podria tenir aquest vi. I reflexionen

plegats al voltant d’un nou concepte, el *kokumi*, que arriba un cop apagada l’eufòria de l’*umami*. Una paraula japonesa que parla de plenitud al paladar, d’un gust que aporta sensació de profunditat i riquesa, ressaltant els sabors dels aliments. Ningú no dubta que els sommeliers estan sempre a l’avançada de tot allò que passa entre nas i boca.

#### **Montbrugós (Vallalta Vinícola)**

La vuitena referència és un vi “artesanal i sostenible”, com diu l’etiqueta, “procedent d’agricultura regenerativa”. Montbrugós 2021 de Vallalta Vinícola, cupatge de merlot (85%) i garnatxa negra (15%). Un vi que neix a Sant Cebrià de Vallalta, a l’Alt Maresme, amb el viticultor Bernat Lleixà al capdavant. Les vinyes estan fent la transició cap a l’ecologia i el vi passa vuit mesos en botes de roure francès, noves i usades, fent la criaça. “Té una boca fresca, el fil també és el territori”, comenta ràpidament Chus Brion. “Té una textura sorprenent i és important el respecte que hi ha hagut pel passat amb l’ús d’una varietat com el merlot”, s’atreveix a dir Vermuelen. “Hi ha taní, rusticitat”, corrobora Anna Casabona. Es parla del classicisme de l’ampolla, de la seva numeració, de la tria de la càpsula. Reflexionen sobre la importància de tots els detalls que vesteixen el vi, perquè tots compten i parlen.

#### **La Part dels Àngels (Can Roda)**

L’anyada 2018 de La Part dels Àngels de Can Roda marca un punt i a part. El nom del vi “és com els avantpassats denominaven les minves que es produeixen als vins de criaça en bota, cercant la justificació quasi divina per l’evaporació pròpia dels vins a través de la fusta del seu envelliment”, explica el celler. És un 100% cabernet sauvignon: l’ampolla 215 de 732. Els predisposa a tots a la litúrgia de veure vellesa i bellesa al vi. “Es nota que està molt ben fet”, diu amb el nas a la copa Cyril Vermuelen. “L’acidesa hi és”, confirma Anna Casabona. “Fruita negra madura i fulla de tabac de fons”, apunta Chus Brion. “Els tanins són ben treballats i elegants. També hi ha sotabosc mediterrani. És molt equilibrat i rodó”, torna a comentar Casabona. I el Millor Sommelier de Catalunya en ressalta la finor: “Passa molt de temps criat en botes, però hi està molt ben integrada la fusta.”

#### **Roura Garnatxa Syrah**

Recta final amb un Roura 2019, cupatge de garnatxa negra i syrah amb dotze mesos de criaça. Celler familiar i històric amb 45 hectàrees de vinya a la vall de Rials, marca les inicials de les dues varietats emprades al vi a l’etiqueta de l’ampolla. “Això és molt californià”, indica Chus Brion. “Hi ha aromes de bolets, aniria molt bé amb un ravioli de ceps amb tòfona”,

proposa Vermuelen. “És un vi correcte a un preu brutal. El punt de frescor hi és. Continua sent un Alella”, resol Casabona. Brion continua pensant maridatges: “Amb botifarra de bolets o amb pollastre rostit amb xampinyons naturals.” Tothom saliva i no només pel vi.

Els dos vins finals eleven l’atenció i l’expectació dels tres sommeliers. Són del celler particular d’Òscar Pallarès i fan que la taula viatgi en l’espai i en el temps. Permeten comprendre i admirar la tradició vitivinícola d’un lloc, la seva història i la qualitat enològica sostinguda en el temps.

**Roura Reserva (anyada 2000)**  
Roura Reserva 2000 és un monovarietal de merlot. L’admirat Joan Milà havia estat enòleg del celler d’Alella. N’ensumen el suro amb intenció, durant uns segons llargs. L’observen, el fan rodar als dits i se’l passen. Criança de divuit mesos. Diu l’etiqueta: “*Si vinum tollis restat Alella nihil.*” “És meravellós aquest vi. Hi ha frescor, té acidesa i, pels anys que té, vint-i-cinc, em sembla increïble com està. Que bo que és i no som davant una varietat autòctona!”, exclama Brion. “De fons també hi ha fulla de tabac”, precisa Cyril Vermuelen. “Cal tenir passió per fer bons vins”, comenta Anna Casabona. “Avui és un dia ideal per tastar aquest vi”, comparteix Brion mentre celebra com continua plovent. “M’imagino un magret d’anec... o les peres que comentàveu abans”, mira d’harmonitzar el *maître* del Celler de Can Roca.

Sospiren, ensumen, oxigenen, admiren el vi que tenen a la copa i no volen deixar-ne passar els efluvis que regala. Hi ha silencis, però també paraules d’eufòria, d’agraïment, de felicitat. El descobriment que Alella és terra de negres.

**Marfil Negre (Alella Vinícola. Anyada 1975)**  
Arriba el colofó amb un Marfil Negre 1975 d’Alella Vinícola, el celler que es funda mig segle abans que el Consell Regulador de la DO Alella. Admiren l’estilisme del vidre i de l’etiqueta. “Cada any obro un vi del meu any de naixement i aquest 2025 encara no ho havia fet”, diu Chus Brion. En celebra

cinquanta i el vi li fa inesperadament un homenatge. “És molt Mosel·la, l’ampolla”, comenta. “Em recorda un Banyuls. M’emociona, és com una garnatxa envellida”, apunta Anna Casabona. “És una bogeria”, resalta la seva companya sommelier. “Tornem al sauló, li re-

## Chus Brion: “Atenció amb els vins negres d’Alella. No tot comença i acaba amb la pansa blanca!”

gala frescor, té cinquanta anys i està increïble, aquí se supera, i no ha caigut l’acidesa. Em permeto el luxe de beure-me!”, comparteix Brion. “Té flor seca,

fruita, prunes... La rosa quan s’asseca”, matisa. “M’agrada el color teula i crec que, més enllà de les característiques organolèptiques extraordinàries del vi, és un missatge per als cellerers, que no cal ser immediats, que cal tenir paciència amb els vins. És el respecte pel temps”, diu fascinat i agraït Cyril Vermuelen. Tot i que se’n desconeix la varietat, és un vi que parla de l’origen, d’Alella.

L’assaboreixen, li dediquen temps i paraules plenes d’elogi. “Atenció amb els vins negres d’Alella! Sembla que tot comença i s’acaba amb la pansa blanca i el picapoll, però avui hem vist que no. Són frescos i tenen una capacitat de guarda brutal”, diu entusiasmada Brion. “No havia tingut l’oportunitat de tastar-los d’una tirada i me n’emporto una gran impressió. Em quedo amb aquest últim

i amb la idea a transmetre a viticultors i enòlegs que potser cal tornar a mirar com es feien abans els vins. Té 12 graus i aleshores no tenien l’emergència climàtica d’avui. Realment, és un vi que fa plorar. És un homenatge a l’enòleg, en Jordi Pujolràs, que no vaig conèixer, però sé que era un savi i una persona molt interessant”, resumeix emocionada Anna Casabona. “Estic molt sorprès amb els negres d’Alella, la seva salinitat i mineralitat. Enlloc més de Catalunya ni d’Espanya hi ha aquest accent del Mediterrani. Confirmo el que diu l’Anna, que el passat és un exemple, és el camí a seguir per als elaboradors més joves”, conclou Cyril Vermuelen. Continuen trobant atributs al vi, es generen noves converses i després sintetitzen gairebé a l’uníson que els han agradat tots els estils, també els més naturals, perquè són *funkies* i molt bevibles”. Chus Brion creu que ha estat un tast certament rupturista, com a mínim de pensament i d’esquemes. Cyril Vermuelen creu que els negres tenen un estil definit com a fil conductor i Anna Casabona fa una reflexió més de fons per concloure: “Alella és una DO petita amb set cellers i altres elaboradors que són a fora, però amb molt poques hectàrees. Crec que podem dir que fan viticultura heroica. No perquè hagin de treballar costers impossibles com al Priorat, sinó perquè han d’aguantar la pressió urbanística”. És clar que conservar sòls vius i preservar el paisatge en aquest context és una feina no només admirable, sinó també titànica. Com a bons amfitrions, els Garrofers fan honor a la seva cuina honesta, contemporània però amb inspiració tradicional, i serviran uns platets per compartir: sashimi de ventresca i toro i tataki, de tonyina vermella del Maresme. I núvols de sucre i maduixa fets a casa per acabar d’endolcir la trobada. El cuiner Pau Guisado, generós i atent, s’atansa per servir les seves creacions quan acaba el tast i demana fer-se una fotografia amb els convidats que visiten un dels restaurants més emblemàtics del Maresme, perquè molt difícilment es reuneixen aquests tres sommeliers si no és dalt d’un podi. ●

Imatges de les dues ampolles antigues amb què va acabar el tast.



  
**bouquet d'alella**

Vins Ecològics  
Enoturisme Sostenible

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





# 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)



## 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)



# El Tast Tiana 2025 torna amb un compromís renovat per la qualitat i la varietat d'oferta

Del 13 al 15 de juny tindrà lloc la mostra gastronòmica i del vi de Tiana

TEXT: EVA GODÀS / FOTOS: AJUNTAMENT DE TIANA

**T**orna el Tast Tiana amb una novetat important. Aquest any no es vendran tiquets: cada estand cobrarà els seus plats i les seves copes de vi. L'objectiu és doble: que cada restaurador i cada celler pugui ampliar l'oferta i que

els visitants s'estalviïn la cua que es feia fins ara per obtenir els tiquets. Hi haurà una oferta de dos plats diferents a 4 euros i els cellers tindran uns preus mínims: 3 euros per copa i 12 per ampolla. A partir d'aquí, cada estand podrà oferir més varietat a preus diferents.

## Setze edicions

Nova edició del Tast Tiana, i ja en són setze. Comença a ser una cita veterana al calendari vinícola del Maresme, cosa que no li dona solera i no li resta encant. És el que ens transmet l'alcalde, Isaac Salvatierra, en la conversa que mantenim al seu despatx

perquè ens posi al dia de les novetats d'enguany. El veig content i amb il·lusió davant el nou programa. Ens explica que han pactat l'eliminació dels tiquets amb els participants i es mostra convençut que serà una bona mesura: "És un canvi important que fa anys que valoràvem. Ho

## Programa

### DIJOUS 12

**18 h**  
Espai Dioptria  
Taller "art i vi" a Tiana  
Preu 10 €

### DIVENDRES 13

**19.30 h**  
Can Riera  
Inauguració del Tast Tiana  
a càrrec d'Empar Moliner

**21 h**  
Jardins de Can Baratau  
Concert amb Vovo Music.

### DISSABTE 15

**19 h**  
Jardins Lola Anglada  
Tast de vins de la DO Alella,  
a càrrec d'Eli Vidal, somelier.

**21 h**  
Jardins de Can Baratau  
Concert amb Susi  
Abanades.

### DIUMENGE 16

**9.30-13.30 h**  
Passejada per les vinyes  
**21 h**  
Jardins de Can Baratau  
Concert de Kumandu  
Rumba.

només haurà d'esperar una vegada. Aquesta mesura potser encara donarà més aire al Tast, que ja es caracteritza per ser una mostra tranquil·la, amb racons del poble que l'acullen de manera molt natural. Fer una copa de vi una

## Empar Moliner serà la pregonera d'enguany del Tast Tiana

## Es podran tastar els vins de set productors diferents de la DO Alella

mica allunyat de les taules on es concentra la majoria pot resultar atractiu per a alguns, doncs aquí es pot fer. Un pedrís en una plaça es converteix en una barra. Ve de gust, eh?

La mostra és una bona ocasió per conèixer què es cou a Tiana. Aquest any, com sempre, hi haurà una bona representació dels restaura-

dors locals, a qui se sumaran propostes convidades d'uns altres municipis. Hi haurà set productors de vi presents, entre els quals Can Reon, que hi participa per primera vegada. Per l'alcalde, tastets com aquest són una bona ocasió per fer pinya: "No es tracta de fer-nos la competència, sinó de sumar. La unió fa la força." I com a baula imprescindible de la DO, Tiana continua tenint cura de la seva història i del seu present vinícola: "Estem creixent en hectàrees i l'any passat vam enllestir el Pla de la Vinya. Fem assistència a viticultors, a propietaris que volen tornar a plantar vinyes: els assessorem sobre quin és el potencial de les seves terres, segons on són situades. També volem continuar treballant en la recuperació de vinyes antigues, com ha fet en Jordi Campreciós."

A les portes de la nova edició del Tast, l'alcalde i el seu equip tanquen els darrers detalls del programa. Confirmen que la pregonera serà l'Empar Moliner, que de segur que obrirà la mostra amb humor i encert. I comenten que, a les propostes més tradicionals,

s'hi suma aquest any una de molt artística: es podrà pintar un llenç mentre es pren una copa de vi. Bon pla. ●

### Participants:

L'Avi Mingo  
Tirati Tiriti  
La Fortune (Casino de Tiana)  
Can Roca  
Casal de Tiana  
Els horts de l'Alegria  
La Bodega del Mascaró  
La Cuina de Can Vilaró  
Les Terrasses de Sant Romà  
La Centraleta  
Forn i Pastisseria Aixelà  
El Cau  
Mexclat

### Cellers / Productors de vi:

Alta Alella  
Artesà del temps  
Can Reon  
Can Roda  
Masia Coll de Canyet  
Testuan  
Quim Batlle

hem consensuat amb restauradors i elaboradors de vi: com ja passa en unes altres cites similars, cada estand cobrarà pel seu plat i per la seva copa de vi. Això dona més llibertat perquè els participants puguin ofertar més productes. Un restaurador pot lluir un plat més elaborat a un preu una mica més elevat i un celler pot portar un vi de gamma més alta, per exemple."

Aquest és, diu, un pas més en el compromís del Tast "amb la qualitat que s'està notant any a any". Més oportunitats per tastar els productes i les creacions de la DO Alella, per tant, i un altre avantatge: menys cues. La idea és que els visitants portin la copa d'edicions passades. En vendran, per als despistats, però si la gent arriba amb la copa i té clar a quins estands vol anar,



# Protagonistes del tast de Tiana

Us presentem algunes de les propostes que els establiments de Tiana portaran enguany al Tast Tiana



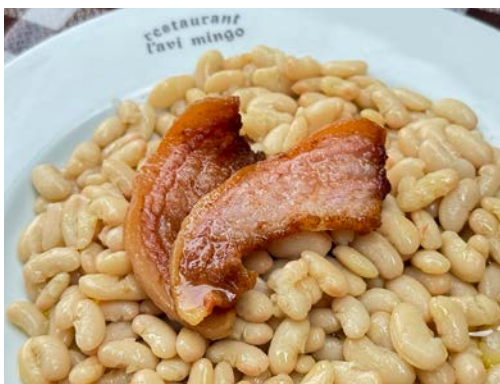
**Pintxos.**

Carrer Doctor Mascaró, 22 - 08391 Tiana  
T. 619 17 35 00 - [www.mascaro.es](http://www.mascaro.es)  
[@labodegadelmascaro](https://twitter.com/labodegadelmascaro)



**Mongetes del ganxet amb cruixent de cansalada.**

Lola Anglada, 28 - 08391 Tiana  
T. 93 395 22 06 - [www.avimingo.com](http://www.avimingo.com)  
[@avimingotiana](https://twitter.com/avimingotiana)



**Canelons de rostit.**

Can Roca, s/n - 08391 Tiana  
T. 93 395 07 47 - [www.restaurantcanroca.com](http://www.restaurantcanroca.com)



**Rotlle d'ànec de pagès amb notes tropicals de litxi.**

Crta. B-500 km 6 - 08391 St. Fost de Campsentelles  
T. 618 009 736 - [elcaubrunet1916@gmail.com](mailto:elcaubrunet1916@gmail.com)  
[@elcaurestaurant\\_](https://twitter.com/elcaurestaurant)



**Coca d'albergínia amb carn vegetal i vinagre balsàmic.**

Av. Isaac Albéniz, 8-10 - 08391 Tiana  
T. 691 172 488



**Brioix de pollastre a l'ast.**

Carrer del Centre, 8 - 08391 Tiana  
T. 647 996 755 - [@lacuinadecanvilaro](https://twitter.com/lacuinadecanvilaro)



**Mouse i pastissets variats.**

Av. Isaac Albéniz, 26 - 08391 Tiana  
T. 93 395 07 47 - [@forn\\_aixela](https://twitter.com/forn_aixela)



Dedicar temps a la meua explotació  
és prioritari. Quan podrem deixar  
de fer tanta paperassa?

Laia, 28 anys, veïna de Girona

**Ja hem aprovat un primer paquet de mesures urgents per simplificar i agilitzar més de 20 tràmits administratius relacionats amb l'agricultura, la ramaderia, la pesca o la producció d'aliments, perquè pugueu guanyar el temps que necessiteu per al dia a dia.**

Generalitat de Catalunya



Escaneja aquest  
codi QR i consulta  
el Pla de Govern.

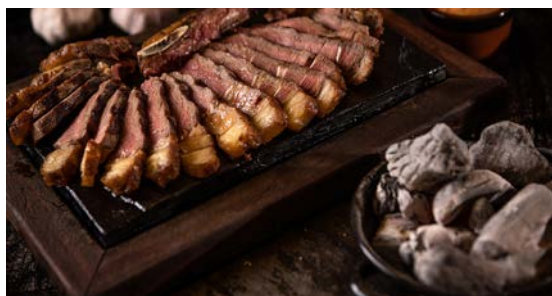
[govern.cat/pladegovern](http://govern.cat/pladegovern)



**Generalitat  
de Catalunya**

El Govern de  
**Tothom!!!**

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

Passeig Massarosa 74 · Teià

93 540 75 46

[maspadellas.com](http://maspadellas.com)



# CAN MATONS

## VINS FINS D'ALELLA

CAN MATONS  
VINS FINS D'ALELLA



PANSA BLANCA  
VINYES EN SISA  
DE SAIGÚ

WINE CAN MATONS  
SANTA MARIA  
DE BARCELONA

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)



BODEGAS

# Celebren la vuitena edició del Maridatge dels Sentits

Teià ha celebrat la vuitena edició d'aquesta festa aromàtica, gastronòmica i enològica en ple debat sobre si mantenir-ne l'esperit original o bé buscar-hi propostes més populars

TEXT: CRISTINA GAGGIOLI

**N**o arriba a set mil habitants i, encaixat en una estreta riera que s'enfila des del mar cap al turó de Lledó, troba l'entorn ideal per a la discreció i la tranquil·litat. El poble de Teià viu arracerat, pausat, mirant-se què passa a la resta de la comarca amb una certa distància. Però, tot i això, ara fa alguns dies, a l'entrada del nucli, hi havia un detall que delatava que alguna cosa hi passava. Un carro envoltat de flors i un gran cartell on es podia llegir Maridatge eren el senyal inequívoc que una de les cites més importants de l'any havia arribat: el Maridatge dels Sentits.

El cap de setmana del 17 i 18 de maig el poble es va tornar a omplir d'olors, propostes gastronòmiques, vins de la DO Alella, visites teatralitzades, tallers i xerrades en una nova edició d'aquesta festa que ja ha arribat, gairebé sense adonar-se'n, a la vuitena edició. No ha estat un camí fàcil, perquè l'essència que el va impulsar ha anat evolucionant i desenvolupant nous enfocaments. Ara, després de

les últimes propostes, sembla que cada vegada hi ha més ganes de tornar a l'impuls original.

La persona que hi ha a la sala de màquines on es preparen totes les activitats durant els mesos previs és la nova primera tinença d'alcaldia i regidora de Promoció Econòmica, Èrica Busto. "Vaig entomar la regidoria al febrer i per mi és el primer

**"Des de l'any passat al Maridatge s'hi ha donat un tomb més dirigit cap a la natura"**

Maridatge. L'antic alcalde, Andreu Bosch, és qui va engegar el projecte, l'ànima", explica, recordant unes jornades que naixien inspirades en la flor i planta ornamental que tant es cultiva a Teià i que tant s'utilitzen com a essències per la indústria perfumística. Fruit d'aquesta premissa, cada any el Maridatge girava al voltant d'una



Èrica Busto, regidora de Promoció Econòmica de Teià.

CRISTINA GAGGIOLI

protagonista absoluta que definia gran part de la programació: una nota olfactiva. Aquesta nota, que en edicions anteriors havia estat per exemple la rosa, la violeta o la bergamota, determinava el Concurs Internacional de Perfumeria Mouillette d'Argent en què col·laborava el Maridatge, les flors que decoraven diferents espais al poble i el leitmotiv del sopar que s'oferia a Ca l'Antiga.

Busto explica: "Des de l'any passat al Maridatge s'hi ha donat un tomb més dirigit cap a la natura i com que aleshores patíem una sequera important i teníem unes restriccions d'aigua molt severes, es va decidir que el tema era com fer jardins amb la mínima despesa d'aigua. Aquest any hem decidit abordar la biodiversitat. "Hem de prendre més consciència del fet que tenir un tros de jardí amb vegetació genera vida, ja sigui vegetal o animal. Però tota la part olfactiva, gastronòmica i del vi del Maridatge tampoc no es pot desvincular de l'entorn on vivim i per això la mantenim", afegeix la regidora.

## Una festa enogastronòmica

En aquest moment de redefinició, doncs, algunes de les propostes clàssiques es mantenen. Una d'elles és l'Enotast, que es va realitzar diumenge al recinte de Ca la Cecília de la mà de la sommelier Rebeca Ruiz, del Consorci d'Enoturisme de la DO Alella. S'hi van maridar dos vermut (Barbablanca del Cellar Marfil i Clara del Cellar de Can Roda) amb sengles platets especialment elaborats pel Forn de Llenya Mateu (focaccia d'herbes aromàtiques i olives i coca de taronja i ametlles aromatitzades amb farigola). "Repetim amb Ruiz perquè s'explica de manera molt didàctica i molt divertida", comenta Busto. "L'any passat vam intentar fer-ho específicament per a joves, però com que no hi va haver resposta s'ha passat a un tast general una altra vegada."

Els qui buscaven un ambient més distès van poder gaudir tant dissabte com diumenge a migdia de "Teià té molta teca!", un espai al Parc de Can Godó ple de taules i cadires on els visitants podien portar els plats que prèvia-

ment havien recollit a diferents restauradors del poble. El Cafè de Baix oferia, entre altres coses, nachos amb carn, guacamole amb formatge i verdures; la Palma Gastrobar va cuinar brioix de pastrami amb salsa tàrtara i cogombre; la Bona Estrella, gyukatsu de wagyu japonès amb maionesa de wasabi; el Forn de Llenya Mateu va servir minicroissants farcits de crema de festuc i piononos de crema; la Teianenca tenia tast de braves, de llagostins amb tempura i de nuggets; I, per acabar, Mas Padellàs va proposar un taco de carn magra de porc esmicolada amb alvocats. Cada un dels plats s'oferia acompanyat d'un maridatge amb un vi específic de la DO Alella, que els visitants podien passar a agafar a la Vitruck DO Alella. "Els vins, els va maridar la Rebeca Ruiz. Per no perdre l'essència del Maridatge, crec que és com s'ha de fer: maridar els plats que ens fan els nostres restauradors amb un vi de la terra." I, tot plegat, acompanyat de música per amanir l'ambient.

Un dels moments estel·lars del Maridatge sempre ha estat el sopar. En les primeres edicions es tractava d'un sopar d'aforament limitat a una seixantena de persones, que se celebrava als jardins de Ca l'Antiga i que preparaven cuiners de prestigi reconegut, com ara la xef especialitzada en flors Iolanda Bustos. En

l'edició de l'any passat, seguint el canvi de rumb de les propostes, l'àpat es va voler popularitzar i es va reconverir en una paella oberta a tothom. Però enguany la regidora tenia clar que volia trobar un terme intermedi. "M'agrada el concepte d'arròs, però per a un altre tipus de festivitat, com una festa popular. Aquí, al Maridatge, anem a buscar una proposta que sigui econòmicament assequible, però que no sigui d'arròs, i per això Cuiners de la Terra ens van fer tres propostes a triar, totes a 8 €: pollastre amb escamarlans, albergínia farcida de verdures saltades amb un llit de salsa de ceps i un kebab català." L'acollida de la proposta va ser tan bona, que Busto reconeix que "es van esgotar les racions i es va haver d'improvisar amb una paella".

#### La nota olfactiva

Parlàvem unes línies abans de l'element que definia tradicionalment part de les activitats, la nota olfactiva. Aquest any ha estat el cistus o estepa, una flor de color blanc i morat que podem trobar enfilant-nos per les muntanyes que envolten Teià, però on s'explota més intensament per fer-ne essències i perfums és a la zona d'Andalusia i Extremadura. "Hem mantingut l'exposició de perfums a la Unió i el fet que tothom hi pugui votar el millor de cara al Concurs Internacional de Parfum Mouil-

lette d'Argent, que se celebra rà al juny. En aquest espai, hi havia un vídeo fet per Jaume Romagosa on s'explicava la resiliència d'aquesta planta que fa que, si hi ha un incendi, sigui de les que resorgeix. Per això és tan present en l'àmbit mediterrani."

### Cada un dels plats de l'activitat 'Teià té molta teca' s'oferia acompanyat d'un maridatge amb un vi específic de la DO Alella, que els visitants podien passar a agafar a la Vitruck

"La Irene Gisbert, perfumista d'Ainea Perfums, va fer un taller d'olis essencials de la Mediterrània –segueix la regidora– i en les properes edicions del Maridatge ens agradaria trobar més espais on el perfum torni a tenir el protagonisme que havia tingut. Al 2026, confio trobar una altra activitat o un altre espai sobre el tema, perquè m'agradava moltíssim per exemple l'exposició dels millors perfums del món que es feia cada any al Magatzem de Can Torrents. L'espai era preciós i em ronda pel cap recuperar-lo. Seria com una hibridació dels orígens del

Maridatge i de la nova capa que se li ha donat. Potser hi ha espai per a tot."

#### El balanç

Amb la perspectiva dels dies, Busto explica: "Estem molt satisfets perquè aquest any pel Maridatge han passat entre 500 i 600 persones. Han tingut molt d'èxit els itineraris per la natura i també els dels estiejants de Teià. Hem vist increment del nombre de persones que venien a escoltar els ponents i ens agrada consolidar un públic, però veure també cares noves que venen dels altres pobles." Ara fa un any, el regidor del moment, Lluís Ribas, reconeixia: "Una de les reclamacions que vam tenir per xarxes va ser que s'havia perdut la visita a jardins i finques curiosos i diferents." Els qui reclamaven aquesta activitat, aquest any tampoc no l'han poguda recuperar. Busto explica: "No els hem tornat a obrir perquè hem posat més esforç en com tornem a introduir la perfumeria al Maridatge i en el fet que l'exposició quedés més lluïda." Durant dos dies Teià s'ha omplert de nou d'olors, tallers, xerrades, plats i vins. Ho ha fet mirant de reüll cap enrere i recuperant part del que recentment havia descartat. Veurem què ens espera a la propera edició del Maridatge, la novena ja, i sobretot quina serà la nota olfactiva que tornarà a impregnar aquesta petita vall del Maresme. ●



ANDREU BOSCH

Teià té molta teca.



AJUNTAMENT DE TEIÀ

Imatge d'una de les ponències celebrades.

# Serralada de Marina 100% Pansa Blanca

Ramon Roset

Sommelier

## FITXA DE TAST

### VISTA

Color groc palla pàl·lid, amb despreniment continu de bombolla fina que forma un rosari persistent i una corona ben definida.

### NAS

Al nas es destaquen, en primer terme, algunes aromes pròpies de la criança, com el pa torrat i el llevat, combinades amb notes balsàmiques, de fonoll i de fruita madura com el plàtan i el préssec blanc. En evolució, s'hi afegeixen aromes de pell de taronja.

### BOCA

A la boca és suau i agradable, amb un carbònic ben present, però gens agressiu. De caràcter sec, té una textura cremosa que l'equilibra molt bé. Pas de boca afruitat, amb una acidesa que aporta frescor i un final lleugerament amarg que el fa llaminer i convida a repetir-ne.

## ELABORACIÓ

Elaboració clàssica seguint el mètode tradicional, partint d'un vi base elaborat amb pansa blanca conreada a la part del Vallès Oriental de la Serralada Litoral. Primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable i segona fermentació en ampolla amb addició de sucre i llevats al vi base. Després, l'escumós es deixa envellir sobre les lies durant un mínim de divuit mesos per donar-li complexitat aromàtica i textura.

PVP  
**10,55 €**

## FITXA TÈCNICA

**Anyada:** 2022

**Varietats:** 100% pansa blanca

**Criança en ampolla:** mínim de 18 mesos

**Grau alcohòlic:** 12,5% vol

**Ampolles elaborades:** 1.000

**DO Alella**



# La proposta de maridatge

## Restaurant els Pescadors

Plaça de Prim, 1  
08005 Barcelona  
932 252 018  
contacte@elspescadors.com  
<https://www.elspescadors.com/>

Els Pescadors, l'emblemàtic restaurant de cuina marinera situat a la pintoresca plaça Prim del barri del Poblenou de Barcelona, viu una nova etapa sota la direcció de Marc Maulini, fill del fundador, que en va agafar el relleu l'any 2020.

Situat en una antiga taverna de pescadors amb més d'un segle d'història, el restaurant manté viva l'essència de la cuina tradicional marinera catalana, elaborant plats amb productes frescos i de temporada. La seva proposta gastronòmica es destaca per la qualitat del peix i el marisc, arribat cada dia de les llotges i presentat als clients pel Marc, els arrossos, els *platillos* i els guisats de cullera, amb una cuina de mercat que combina respecte per la tradició i tocs contemporanis subtils.



Marc Maulini, xef dels Pescadors, amb Pepi Milà, del celler Can Roda.

## Fideus amb picada de pescador, rap i sípia segons en Martí dels banys de Sant Pol

Aquest plat és un clàssic de la cuina marinera d'aprofitament, elaborat originalment pels pescadors. Al sofregit tradicional, s'hi afegeix la picada de pescador, feta amb pell de rap, melsa de sípia i més menuts mariners, que hi aporten un gust intens, profund i molt marí. Sobre aquesta base, es cuinen fideus gruixuts i un fumet ric que redueix i enriqueix el plat fins a la perfecció.

El Serralada de Marina, elaborat 100% amb pansa blanca, marida amb elegància amb aquest plat gràcies a la seva acidesa viva i un carbònic fi i cremós que refresquen el pala-dar després de cada mos, equilibrant la intensitat del gust marí. La seva textura lleugerament untuosa i l'efervescència subtil aporten lleugeresa i contrast a la densitat dels fideus i a la força de la picada, donant com a resultat una combinació fresca, harmoniosa i profundament mediterrània que exalta els sabors del mar.



## MÉS ESCUMOSOS AMB PANSA BLANCA DEL TERRITORI ALELLA

### PEL MÈTODE ANCESTRAL



**Artiga Ancestral**  
Ramon González  
DO Alella  
100% pansa blanca  
PVP: 13 €



**Aus Pét-Nat**  
Celler de les Aus  
Sense DO  
100% pansa blanca  
PVP: 12,99 €



**L'an[ç]tral**  
Testuan  
Sense DO  
100% pansa blanca  
PVP: 14,50 €

### PEL MÈTODE TRADICIONAL



**Parxet 1920**  
Parxet  
DO Cava-Comtats de Barcelona  
100% pansa blanca  
84 mesos de criança  
PVP: 35 €



**Gran Minguet**  
Can Roda  
DO Alella  
100% pansa blanca  
50 mesos de criança  
PVP: 22 €



**Titiana de Can Matons Pansa Blanca**  
Can Matons  
DO Alella  
100% pansa blanca  
72 mesos de criança  
PVP: 20,95 €

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 Jalpi s/n Arenys de Munt    📷 monlacata    🌐 www.monlacata.com

## VINSDE DALT

VENDA I DEGUSTACIÓ AL MARESME



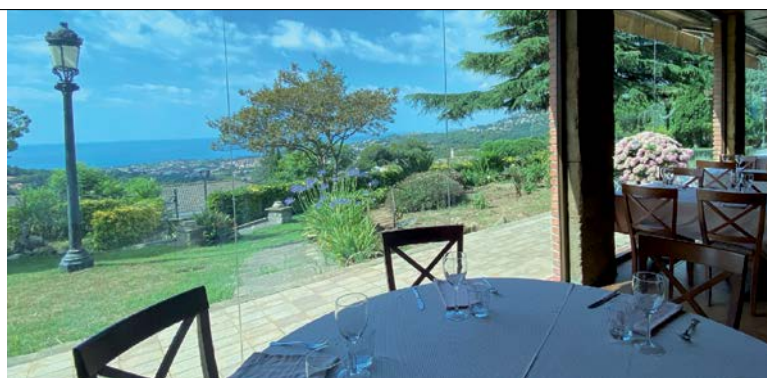
Venda i degustació  
de vins i tapes fredes

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





BIOSPHERE

Sustainable  
Committed

**Vilanova del Vallès obté el distintiu  
Compromís per a la Sostenibilitat Biosphere,  
un distintiu que reconeix les bones pràctiques  
en gestió sostenible al sector turístic.**



Ajuntament  
Vilanova del Vallès

Serralada de Marina



serralademarina.cat

# Quan el mar, el vi, la teca i la música mariden amb la cultura, el riure i el bon ambient

Relat d'una jornada marinera viscuda a Arenys de Mar i regada amb vins de l'Alt Maresme

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS





Proa de la Margaret Alison.



Joan Munich serveix una copa de Bareu a bord.

**L**a cultura marinera, tan arrelada al litoral català, no s'escapa de l'ame-  
naça de l'arribada de canvis en els costums i les maneres de fer del trepidant món d'avui. Per mantenir vius els costums, els records i la cultura marinera en general, trobem en els confins de la DO Alella el projecte el Moll, amb seu al port d'Arenys de mar, amb el periodista Oriol Ferran al capdavant. Aquesta iniciativa, d'esperit multidisciplinari, té en la part més visible i estrictament material la conservació del patrimoni marítim i la promoció de la navegació clàssica i tradicional. El projecte s'ha traslladat recentment a un nou espai, al moll pesquer, un emplaçament més accessible i on, com li agrada dir a l'Oriol, "volem que hi passin coses marines; perquè el port d'Arenys som, o volem ser, el port de la DO Alella". Aquest desig tan suggerent va més enllà dels vaixells i la navegació i inclou la música, la gastronomia i tot allò relacionat amb el mar i la cultura popular.

Amb l'ànim de fer convergir els diferents vessants del projecte arenenc, el Moll va convocar dos viticultors locals a una jornada lúdica i divulgativa per presentar les seves darreres creacions. I ho van fer a bord de la *Margaret* (el projecte insígnia de l'associació i que ha centrat la majoria d'esforços dels darrers anys), per poder fer-ne un tast tot contemplant el territori que les ha originat de mar obert

estant. Representants de la vida cultural d'Arenys, amics i algun passavolant, com és el cas de qui signa aquestes línies, vam ser-hi convidats. Seduïts per una proposta tan atractiva, a l'hora de l'àngelus del Dijous Sant de l'any del Senyor de 2025 vam trobar-nos a la seu del Moll tots els afortunats participants en aquesta trobada marinera i cultural.

#### La Margaret Alison

Fetes les presentacions, pugem a bord de la *Margaret*, un bonic pesquer d'origen escocès de 49 peus d'eslora (12 metres) i que, tot i els noranta anys de vida, es manté en plena forma gràcies a

**"El cel d'aquest dia lluminós de primavera és espantantment blau"**

**"Pep Bergadà, armat amb la seva inseparable guitarra, posarà banda sonora a la jornada"**

una reconstrucció integral. Acompanyats del rum-  
del calmós motor dièsel, deixem enrere el port fendint les aigües arenenyenques. I asseguts a la coberta iniciem un petit periple en el transcurs del qual recorrerem la costa cap a llevant. El cel d'aquest

dia lluminós de primavera és espantantment blau. El sol escalfa i convida els més prudents a untar-se la clepsa amb protector solar. A bord en som, entre tripulació i passavolants, una dotzena. El protagonisme a bord se l'enduen l'Oriol (capità del vaixell i al comandament de la nau), en Joan Munich i na Cristina Prats (com a responsables del celler Talcomraja d'Arenys de Munt), i en Bernat Lleixà (al capdavant del celler Vallalta Vinícola de Sant Cebrià de Vallalta). Fora de l'àmbit enològic, és de justícia esmentar en Pep Bergadà, cantautor, arenenc d'adopció, que armat amb la seva inseparable guitarra posarà banda sonora a la jornada. La *Margaret* evolucionava amb parsimònia

i per als no habituats a la vida marinera tot són novetats: "Ei, unes tonyines salten per allí!" "Ostres, un quartet d'ibis volen en direcció nord!" Al nostre davant, la inusual visió de la costa maresmenca. De la *Margaret* estant, prenem consciència de l'enorme impacte en el medi que ha suposat l'activitat humana, sobretot evident en l'edificació, imparable i molt sovint sense solta ni volta. Les àrees que s'han escapat de l'epidèmia del ciment són ara en bona part pinedes que han crescut en terrenys que havien estat vinyes. En Joan Munich situa les vinyes on fa el seu vi just darrere d'un turó que ens queda al sud. Més endavant, ja sobrepasat Canet de Mar, en Bernat també assenyala

#### La 'Margaret Alison' i la paradoxa de Teseu

Armada el 1937 a les drassanes Weatherhead prop d'Edimburg, el *Margaret Alison* és un pesquer escocès del tipus *ringer*, concebut per a la pesca de l'areng. És una embarcació gairebé nonagenària, únic de la seva mena a la costa catalana, que ha passat un llarg i atribolat periple vital. Abans d'anar a raure al Maresme i arribar a Arenys el 2014, va navegar per Escòcia, l'illa de Man, Mallorca i la Costa Brava. El 2018, de la mà del projecte el Moll, se'n va començar la posada al dia que, a causa del mal estat de l'embarcació, va acabar sent una reconstrucció en tota regla. L'Oriol en fa un paral·lelisme amb el vaixell de Teseu i es pregunta: un cop substituïts la majoria d'elements originals del vaixell, fins a quin punt la *Margaret* del 2025 es correspon a l'original? Com a curiositat, la *Margaret* disposa d'un pal que d'entrada pot semblar un masteler, però que és en realitat la grua amb la qual es carregava i es descarregava la pesca, que s'acumulava en un dipòsit situat just entre el peu de la grua (articulada per poder passar pels ponts dels canals d'Escòcia) i la cabina.

una de les vinyes on cull el raïm, just darrere de la primera línia de muntanyes que formen la Serralada Litoral. Arribant a Sant Pol, l'Oriol aturà el motor de la *Margaret* i, davant d'aquest panorama evocador de mar i d'agricultura, tocats per la brisa primaveral, procedim al primer tast. En Joan destapa una ampolla de Bareu, el brisat de pansa blanca que elabora amb raïm de la vinya de Can Sala de Dalt. "Bareu és el nom del rial que porta l'aigua de la muntanya a aquella vinya i fins al mar", apunta. I puntualitza: "Per cert, rial és com anomenem els torrents aquí a Arenys." Les bondats del vi, ni em pertoca a mi descriure-les ni sabria fer-ho, però dono fe que la situació va fer aquell moment memorable. És el moment ideal perquè en Pep desenfundí la guitarrà i entoni la versió que Lluís Llach va fer de "Vinyes verdes vora el mar", el poema de Josep M. de Sagarra. En un espai absolutament obert com és la coberta d'un vaixell, els sons prenen una dimensió inusual, les ones sonores no reboten enlloc, s'escampen lliurement per l'èter i, tot i això, el profund silenci permet sentir-ne perfectament el so amb tots els matisos. "Les rondes del vi" d'en Jaume Arnella segueixen la *playlist* del dia de *hits* vitivinícoles, i després de regalar-nos les orelles amb aquest himne popular, en Bernat destapa una ampolla de Burriac 2023, el seu blanc criat en fusta, que els presents assaborim mentre la *Margaret* vira a babord i enfila la proa en direcció a Arenys. Entrant al port, saludem una figuera impossible arrelada a l'extrem de l'espigó i donem per acabat el periple tot amarrant el vaixell i trepitjant terra ferma novament.

#### A taula

Ja a Arenys, reunits al voltant d'una taula, en Pep Pou va oferir-nos una mostra de gastronomia marinera executada amb gran mestratge. En Pep ha estat pescador, és un personatge enormement popular al port d'Arenys i va preparar una cassola de pop, un escabetx de bonítol i



Bernat Lleixà serveix una copa al nostre excel·lent cuiner, Pep Pou.

un arròs caldós amb galeres. Aquí sí que em sento autoritzat a emetre un veredicté tot afirmant que eren tres menes deliciosament populars, com popular era la vaixella

### "Arnau Barangé, de la vinateria la Copa Negra, volgué compartir dues ampolles antigues de Marfil Negre"

que vam fer servir, que combinava diversos clàssics del repertori Duralex dels anys 70. Vam acompanyar el tiberi assaborint vins de Talcomraja i de Vallalta Vinícola. Entautats, s'encetà una animada conversa que anà d'una punta a l'altra del món del vi: l'ús dels drons en l'agricultura, la necessitat de fer valer els vins locals, el problema dels senglars... Interessant l'apunt d'en Bernat sobre la situació productiva de la DO: "Hi falta raïm. Si algú vol

invertir en un valor segur, que planti vinya. Tindrà tot el raïm venut."

Les postres van tenir com a protagonista el producte de proximitat: maduixots del Maresme acabats de collir. Just abans de degustar-los, l'Arnau Barangé, de la vinateria la Copa Negra d'Arenys de Mar, volgué compartir amb els participants una troballa recent: dues ampolles d'Alella vinícola, un Marfil Negre del 1979 i un altre del 1975. Destapar aquestes relíquies va despertar gran expectació. El del 1979, "nascut de la primera verema dels nous ajuntaments democràtics, com encertadament va observar en Ramon Ruiz, editor d'aquesta publicació, caminava clarament cap al vinagre. El del 1975, en canvi, havia aguantat perfectament el pas del temps i havia envellit molt dignament. L'Arnau sentencià, amb la seguretat que donen anys d'ofici: "Tots els vins acaben convergint." És a dir, que tots els vins molt vells acaben assemblant-se els uns als altres.

La sobretaula s'allargava sense que ningú volgués aixecar el cul de la cadira. El bon ambient, els riures i somriures, la complicitat que s'anava teixint a còpia de vi, bona teca i conversa agradable, el sentit de l'humor i la sensació d'estar vivint una gran jornada eren clarament palpables a l'ambient. En Pep Bergadà, animat per l'àpat i la companyia, decidí posar un apunt líricopoètic al moment tot musicant les etiquetes d'alguns vins: "Hi ha gent que no





Un brindis per l'alegria de compartir.



Cassola de pop. Escabetx de bonítol. Arròs caldós amb galeres. Maduixes del Maresme

ho sap, però de vegades trobem poesia en llocs insospitats, com en les etiquetes dels vins." L'exercici d'improvissació va ser tan enginyós com sorprenent i en Pep l'aplicà a les etiquetes de dos vins de Talcomraja i a la d'una ampolla de Tío Pepe Fino en Rama. "Quan t'expliquen un vi és com quan t'expliquen la lletra d'una cançó: resulta més bo encara", sentencià.

**Pep i Pep, gran duo als fogons i la guitarra**

Si l'auditori havia aplaudit amb entusiasme la perícia culinària d'en Pep Pou, aplaudí doblement la perícia com-

positiva d'en Pep Bergadà que, animat per l'escalf del respectable, brindà una reflexió interessant i profunda mentre assaboria les darres gotes de l'ancestral Som Biosi de Talcomraja: "La cosa dolenta d'aquest vi... és que s'acaba. És penós, això. Quin drama!"

I, ja que parlem de finals, la trobada va cloure's tot despatant un Marfil Molt Dolç d'Alella Vinícola, que acompanyà un clàssic de les postres locals (carquinyolis) i un no menys clàssic (en aquest cas arribat de la Catalunya Nova via terrestre): pa de pessic de la Panadella. ●



Pep Bergadà cantant *Vinyes verdes vora el mar*.



## Restaurant Els Pescadors

Plaça de Prim 1, Poblenou. Barcelona  
[www.elspescadors.com](http://www.elspescadors.com)

Vine a provar la nostra proposta de  
temporada per 39€

**Wine Palace** recomana:



**WINE PALACE**  
Especialistes en vins i destil·lats



*És un vi ideal per aquesta època de l'any, bon temps, sol,  
aire lliure i calor.*

*Elaborat amb la varietat PANSA BLANCA, la que més  
identifiquem amb els vins blancs d'Alella.*

*Un vi que combinarà a la perfecció amb els plats d'estiu,  
així com amb el peix i el marisc.*

**SO de Masia Can Roda Pansa Blanca, DO Alella.**



*Aquest mes gaudeix d'aquest*  
**val descompte** per compres  
en **vins i caves**.

*Compra mínima 40€. Vàlid del 01/07/2025 al 31/07/2025.  
Val no acumulable. Només un val per persona i dia.*



Més informació a:  
**winepalace.es**

# L'esclat de la primavera

Les pluges d'aquesta primavera han tenyit el territori DO de verd.

Els sarments i els pàmpols creixen amb força i les vinyes estan envoltades de vegetació i de flors.

FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS





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  
viorigens.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 /  Testuan / 

# 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

A close-up portrait of a man with a thick, grey beard and mustache, smiling warmly at the camera. He is wearing a dark grey t-shirt. He is holding a glass bottle of beer with both hands. The bottle has a green label with the word "ORIENTAL" in white capital letters and "BARDISSOTS" in smaller white capital letters below it. The background is slightly blurred, showing what appears to be an outdoor setting with a wooden post and some greenery.

De la mà d'Oriol Artigas,  
Pep Pou és l'ànima  
del projecte Bardissots

# Pep Pou

## Mans d'artesa que fan vi i cor que estima la terra

TEXT: EVA VICENS / FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

**P**ep Pou acaba d'aterrar de Geòrgia. Ell i el soci Oriol Artigas han anat a trepitjar i tastar els orígens del vi en un país admirat per la rica història i tradició vitivinícolica que s'explica des de fa més de 8.000 anys. En tornen carregats d'anècdotes i aprenentatges, a més d'algunes reflexions que de seguida li ve de gust compartir. Parla dels vinyerons, de la relació que tenen amb la terra, de com fan el vi, dels *qvevri*, d'autosuficiència i de generositat. "Hem tingut la sensació de retrobar-nos amb una viticultura antiga, molt arrelada, molt real. On pesa més la part humana que la comercial." I venen especialment contents perquè un cop més han pogut constatar que "el vi d'Alella és una meravella". Com a bons ambaixadors, han donat a tastar els seus vins en una fira davant centenars de productors i consumidors georgians i la resposta que n'han obtingut ha estat contundent: "Ens enduem un *feedback* increïblement bo."

No em malinterpreteu. En Pep no és dels qui necessita sortir fora per ser conscient de les bondats de casa nostra. "Fem vins mediterranis, amb calidesa, frescos i amb una gustositat que supera unes altres varietats i vins més convencionals", descriu. Ho sap i ho defensa en dues frases de cada cinc. N'és un convençut, ves. I un apassionat. Tant, que jo al Pep li compraria vins, idees o peces de fusta que ell mateix va crear durant aquella primera vida en què havia decidit ser fuster.

### Acte 1: les mans i els primers oficis

En Pep va estudiar per ser fuster a la Garriga. I, amb el temps, va acabar impartint classes a Elisava, l'Escola de Disseny i Enginyeria de Barcelona. Treballava amb les mans, pensant peces, creant-les i explicant-les. I també cuinava. "La mare i l'àvia han estat unes grans cuineres, grans inspiracions, i jo també he cuinat tota la vida, sempre m'ha agradat", recorda. I li agradava tant, que va estar a punt de seguir el camí de l'hostaleria i de posar-se a treballar entre fogons.

Però el destí va ser capritxós i el va creuar en el camí del Cicle Formatiu de Grau Superior de Màrqueting i Publicitat en el Sector Vitivinícola a l'Institut d'Alella. Potser va dubtar, això no ho sabem, però sí que sabem que finalment va decidir demanar plaça a les classes de l'INS alellenc.

### Acte 2: el cor i la terra

"Mai m'havia plantejat fer vi, de fet, en aquella època m'imaginava més estudiant cuina o vitivinicultura com a enriquiment personal." Però la realitat "és que m'hi he acabat embolicant de mala manera", comenta rient. Va passar que va posar el cor en l'equació: cada cop li atreia més la idea de fer alguna cosa que el connectés amb els orígens. I això, sumat al fet que li van reduir les hores de classe, ho va rematar la coneixença amb l'Oriol Artigas, que li va fer de professor a l'INS d'Alella. Casa, l'estima per un lloc d'origen de llarga tradició vinícola, un projecte de vins amb possibilitats de treballar-hi...

I tot plegat agafa els colors i els tons adequats a mesura

que es va consolidant el tàndem Pep-Oriol, "la història d'una llarga amistat que ha evolucionat fins a sentir-nos família", resumeix. Un primer *match* va permetre enllaçar mirades complementàries sobre la manera de fer el vi i amb el temps ha evolucionat fins que s'han fet socis. El fuster deixa definitivament les classes i consolida l'aprenen-

**"Mai m'havia plantejat fer vi. M'imaginava més estudiant cuina o vitivinicultura com a enriquiment personal"**

**"El tàndem Pep-Oriol és la història d'una llarga amistat que ha evolucionat fins a sentir-nos família"**

tatge adquirit prèviament a Alta Alella, fent veremes per aquí i per allà, o despatxant en una botiga de vins a Badalona. "Finalment, el vi em va abduir", confessa.

### Vins honestos i poc intervencionistes

I tant és així que ara ja no pot viure deslligat del vi. Posa el cap i el cor en la cura de la vinya, en el treball i l'acompanyament de les plantes que, superats els cicles anuals, donaran vida a les varietats de raïm i als vins de la col·lecció.

És la creu dels vins de l'Oriol Artigas i la cara dels vins de Bardissots, projectes d'una mateixa moneda que comparteixen valors i una filosofia de treball honesta i poc intervencionista.

Se li il·luminen els ulls quan parla de vinyes velles, de la recuperació de finques i varietats que defineixen pas-sat i futur del territori alellenc, com la beier, de la qual han fet diverses vinificacions. S'emociona recordant anyades, vinificacions concretes, col·laboracions amb uns altres vinyerons amb qui van teixint xarxa. És així com entén el món del vi, en plural. I també com una evolució constant que reclama abraçar els canvis i saber-s'hi adaptar, sense mai perdre l'essència. "Ho hem fet tot des d'un punt de vista de llibertat total, adaptant-nos al que ens hem anat trobant dins el territori d'Alella", reconeix.

I, reconduint la conversa de nou cap al beier, li fa verbalitzar una quimera: el somni que seria per a ell replantar la vinya original d'aquesta varietat, que és a Palou (Granollers). "Tornar a tenir aquella vinya de beier tal com nosaltres, en el seu moment, la vam trobar." I sabem de seguida que si no ho veiem en pocs mesos, no trigarà a ser una realitat, perquè en Pep Pou no és en cap cas una persona de conformar-se amb paraules i desitjos. "Hi ha qui té un ofici i no es mou. N'hi ha uns altres que som inquietos. I a mi exactament em passa això últim." ●

Aquesta secció compta amb el suport de:



# SI ETS D'AQUÍ, NO TENS EXCUSA!

Ja és hora que visitis Vallmora.

Si ets de Teià, Alella o El Masnou, gaudeix de la visita guiada de manera gratuïta.

\*Cal portar el DNI.



## CANVI D'HORARI D'ESTIU:

Durant mesos de juliol i agost obrim de 17h a 22h.

## CONTACTE:

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



## Can Balcells RESTAURANT

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



937.379.787 | 604.809.921 | C/ Charles Rivel, 6-8, Alella | recepcion@cmcarreyaella.com | www.hotelarreyaella.com |



## 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)



## BLAU de Mar

Passeig Xifré, 2  
08350 Arenys de Mar  
@RESTAURANTBLAUDEMAR



931586065

WWW.BLAUDEMAR.CAT



## El Rebot dels Sentits

El teu celler Gourmet al Masnou

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





# NATURA

1 JUNY

## ANTICS CAMINS A TIANA

Tindrem l'oportunitat d'explorar part d'un dels camins antics que connectaven amb Tiana. Gaudirem de paisatges espectaculars del Pla de Barcelona mentre compartim històries sobre el poble i la seva antiguitat, fent que aquell passat tan ric ens acompanyi durant tot el recorregut.

 SORTIDA. 10H OFICINA DE TURISME D'ALELLA

 LONGITUD  
7 KM

 RUTA  
LINEAL

 PÚBLIC  
FAMILIAR

 DURADA  
4 H

 DIFICULTAT  
BAIXA-MITJA

 DESNIVELL  
160 M



# PATRIMONI

8 JUNY

## CAN LLIMONA

Descobriu la història fascinant de la família Llimona mentre exploreu, des de l'exterior, un edifici modernista ple de detalls singulars. Passejarem pels jardins, on els elements romàntics de finals del segle XIX encara es conserven. Veniu a aquesta visita cultural i descobriu aquest racó d'Alella!

 SORTIDA. 10.30H RIERA FOSCA, 2 (ALELLA)

 LONGITUD  
2 KM

 RECORREGUT  
URBÀ

 PÚBLIC  
ADULT

 DURADA  
2 HORES

 DIFICULTAT  
BAIXA-MITJA

 DESNIVELL  
40 M



# ENOTURISME

29 JUNY

## DIUMENGES DE VINS

Al pati de l'Oficina de Turisme

 12H RIERA FOSCA, 2 (ALELLA)

 TASTETS  
Còctels vi blanc DO Alella i maridatge amb productes de proximitat

 SOMMELIER  
Joan Lluís Gómez

# Cabrera de Mar és molt més que Burriac: restes de l'antiguitat, vi i mel

El castell de Burriac, una talaia magnífica sobre el Maresme i visible des de diversos indrets de la comarca, és un dels trets més distintius de Cabrera de Mar. El municipi també és conegut perquè acull un concorregut hipermercat Carrefour, però els seus atractius van molt més enllà: atresora diversos jaciments arqueològics d'època ibera i romana de gran importància, una bella finca on s'elabora vi i un projecte únic d'apicultura social.

TEXT: JORDI BES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



**C**abrera de Mar és un dels municipis maresmencs amb mar i muntanya. A tocar del mar, té platja i un concorregut hipermercat Carrefour, mentre que a les cotes més altes hi ha el castell de Burriac, tot un referent a la comarca. Entremig, hi ha un vast patrimoni arqueològic que es remunta al temps dels ibers i dels romans, així com el Sindicat, una cooperativa centenària que ven aliments de proximitat –com ara verdura acabada de collir–, els vins de Can Mora d'Agell –procedents de l'única finca vitivinícola del poble– i la mel de Can Parcala, que neix d'un projecte d'apicultura social que té cura de les persones i de les amenaçades abelles.

Per descobrir Cabrera amb el director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, quedem amb la tècnica de turisme, Laura Martínez, en el jaciment de Can Benet, que disposa d'un espai expositiu. De seguida se'ns hi uneix l'arqueòleg municipal, Albert Martín. L'existència d'una figura com la seva, molt poc habitual almenys en els municipis de l'entorn, ja dona compte de la importància que tenen les restes del poble. Al castell de Burriac, al cim de la muntanya del mateix nom a 401 metres d'altitud, es pensa que primer hi va haver la capella de Sant Vicenç i que el castell es va aixecar en els segles X-XI, però hi ha restes més antigues que abasten dos grans períodes històrics capitals per explicar el passat d'aquest territori: a la falda del castell hi ha el poblat ibèric més extens de la Laietània, mentre que a la plana, on ara hi ha el nucli de Cabrera, hi ha diversos closos arqueològics d'època romana.

#### Resseguint els vestigis del passat

El poblat ibèric de Burriac, on es pot accedir a peu des del punt d'informació de la Font Picant –obert al matí en caps de setmana i festius–, feia la funció de capital del poble-estat iber dels laietans, que controlava el territori delimitat pel massís del Garraf al sud, el delta de la Tordera al nord i la Serralada Litoral a l'interior. Encara que es va començar a

ocupar al segle VI aC, no va ser fins al IV aC quan va assolir l'important rol polític i quan se'n van construir les muralles i l'entramat de carrers. Va ocupar una superfície d'entre 7 i 10 hectàrees i, tot i que se'l coneix des del 1915 i que s'ha excavat en múltiples ocasions al llarg dels anys, roman en la seva major part desconegut. Només uns pocs punts, com la torre de ponent i la porta meridional, permeten comprendre'n avui dia l'entitat.

### “Tot i que que s'ha excavat en múltiples ocasions, el poblat ibèric de Burriac roman en la seva major part desconegut”

Fins al final del segle III aC, el poblat de Burriac va conservar l'hegemonia política i el poder econòmic, però després de la Segona Guerra Púnica (218-206 aC) entre Cartago i Roma, aquesta potència va intentar establir una tutela sobre els territoris ibers. Els romans van

construir un nou assentament urbà al centre de la vall de Cabrera, perquè funcionés com a seu política, administrativa i econòmica de l'antic territori laietà. Van anomenar aquest nou nucli amb el nom ibèric d'Ilturo i tenia una extensió de com a mínim tres hectàrees, que es coneixen parcialment a través de les troballes que s'han fet sobretot en les darreres tres dècades a Ca l'Arnau, Can Benet i Can Modolell.

A Ca l'Arnau es destaquen uns banys públics i un centre de producció d'àmfores per transportar vi; a Can Benet, una gran *domus* ricament pavimentada amb mosaics –romanen majoritàriament tapats sota el carrer contigu perquè així ho va decidir en el seu dia l'ajuntament–; i a Can Modolell, un edifici que correspondria a una vil·la romana imperial amb un santuari, si bé encara s'hi fan noves troballes. Una de les darreres: els vestigis d'un forn de fabricació de vidre que ens assenyala l'arqueòleg Albert Martín. També hi ha el jaciment de Can Rodon de l'Hort, on a partir del 1881 ja s'havia fet una primera troballa d'una necròpoli ibera, però les restes més importants també es corresponen a l'època romana.

#### Un patrimoni per fer valdre

No ha estat fins a temps recents que s'han pogut posar en relació tots aquests jaciments com a part d'una mateixa trama d'una protociutat romana republicana. Els pocs vestigis que havien emergit, com els de Can Rodon, s'havien interpretat “com una cosa aïllada”, diu Martín. Hi té a veure el fet que s'havien construït cases sense fonaments, de manera que no s'havia furgat gaire el terra, així com el sistema de cultiu que havia caracteritzat aquests terrenys i que alhora ha permès protegir les restes: quan la plaga de la fil·loxera va arrasar la vinya al final del segle XIX, es va passar al cultiu de l'horta, per al qual es van erigir murs per contenir la terra de les parcel·les, que s'anaven reomplint amb terra que arrossegava la pluja. Les restes romanes van arribar a quedar a quatre metres de fondària i, per adobar-ho, cultius com la maduixa tenen arrels superficials que no impliquen cavar a gaire fondària.

Tot i que els atractius del poble estan senyalitzats amb plafons i es poden recórrer amb el guiatge de les rutes que es proposen a l'aplicació Natura Local, una de les mi-



Jaciment romà de Can Modolell

llors maneres de descobrir les restes o el castell de Burriac és inscriure's a una de les visites guiades que regularment programa l'ajuntament –algunes fins i tot són teatralitzades–, puix que hi ha jaciments, com el de Can Modolell, que amb prou feines són visibles des de fora. Que no siguin accessibles o que encara no s'hagin adaptat per fer-los plenament visitables es deu principalment a dues raons: la majoria són en terrenys privats i són jaciments vius, o sigui, que encara no s'han excavat del tot, de talla Martín. Malgrat això, al consistori, d'idees, no els en manquen per fer valdre tot aquest patrimoni als visitants.

L'ajuntament procura que la Generalitat declari el poblat ibèric de la falda del castell de Burriac bé cultural d'interès nacional (BCIN), cosa que permetria sol·licitar subvencions europees, afirma el regidor d'Educació, Salut i Benestar Animal i adjunt a Cultura (Festes i Cultura), Albert Castañé, amb qui mantenim una breu conversa. Explica que al poblat “s'encunyava moneda, es feia vi, es guardaven cereals... i els experts el situen a l'altura de Tarragona i Empúries”. A més,

ja s'ha engegat la rehabilitació de Can Dalmases, una masia municipal documentada des del segle XIII i que es preveu convertir en un museu del poble, prossegueix Castañé, en el qual el patrimoni arqueològic tindrà un paper destacat. A més, hi ha una proposta per museïtzar els jaciments i habilitar un espai immersiu al de Ca l'Arnau.

#### Festes i atractius singulars

El regidor també fa èmfasi en el fet que, a més dels seus atractius, Cabrera té un intens calendari imprescindible d'activitats festives. “Aquest aspecte cultural, el potenciem molt”, subratlla, i de cara als pròxims mesos fa referència a la Festa Major al voltant de Sant Feliu –l'1 d'agost–, després la del veïnat d'Agell, la Festa de la Verema i el Reviu Ituro, el festival cultural iberoromà que es fa a l'octubre i que és una bona oportunitat per conèixer les restes arqueològiques de la població de primera mà. Un altre esdeveniment singular de Cabrera ha tingut lloc recentment i és la Festa de les Bruixes, amb la qual es poden descobrir les llegendes del municipi i parti-

cipar en activitats de caràcter màgic i esotèric.

A la darrera Festa Major d'estiu es va inaugurar un mural a la plaça de la Fàbrica obra de la ninotaire Pilarín Bayés, un minuciós i acolorit retrat de Cabrera on queda ben palès el seu caràcter de mar i muntanya. Al nucli cabrerenc també es destaquen

### A la darrera Festa Major d'estiu es va inaugurar un mural a la plaça de la Fàbrica obra de la ninotaire Pilarín Bayés

l'edifici de l'ajuntament, d'estil historicista i que havia acollit les antigues escoles municipals, l'església de Sant Feliu, construïda en el segle XVI en estil gòtic tardà, i una glorieta situada al col·legi parroquial Sant Feliu que s'atribueix a l'arquitecte Josep Puig i Cadafalch: a l'escola, la mantenen a recer dels infants per evitar que es deteriori encara més,

i a l'ajuntament li agradaria traslladar-la a un altre indret per al gaudi públic. “Volem situar-la en una localització del poble perquè sigui visitable i tothom la conegui, perquè és patrimoni del poble”, recalca Castañé.

De visites guiades, la tècnica de Turisme, Laura Martínez, ens diu que per la Festa de la Verema se'n fan també a la gran masia de Can Bartomeu, cognom que ja apareix documentat a Cabrera al final del segle XV. Ara és municipal, funciona com a hotel d'entitats i conté una impressionant cuina de llenya, dues premses de caragol per elaborar vi del 1814 i el 1836, un bon grapat de botes vetustes i un hipogeu de grans dimensions excavat a la roca per mantenir els aliments frescos. A la façana llueix un rellotge de sol amb la inscripció 1779 i una veritat com un temple: “Les hores passen, aprofita-les bé.” Per això ens acomiadem de Martín i, com ens recomana el rellotge de sol, anem per feina per encaminar-nos cap a la platja.

Cabrera té una franja marítima de 2,5 quilòmetres de longitud al veïnat del Pla de l'Avellà que es reparteix entre



Can Bartomeu des del barri d'entrada.



Un racó del celler de Can Bartomeu.



Fruites i verdures, sempre de proximitat, al Sindicat.

la platja dels Vinyals i la del Molí. Discorren paral·leles a la via del tren i a la carretera N-II, des de la qual s'accedeix al Carrefour, un dels hipermercats referents de tot l'Estat espanyol d'aquesta cadena. L'estació de Rodalies del municipi, que s'anomena Cabrera de Mar-Vilassar de Mar –està dividida amb el terme municipal de la veïna Vilassar–, és al davant de la platja dels Vinyals i de l'Almadrava de Vilassar. Per facilitar l'accés a peu i amb bicicleta al nucli de Cabrera des de l'estació i el veïnat del Pla de l'Avellà, Castañé revela que l'ajuntament té previst construir al final d'any una via verda pedalable.

### Verdures, vi i mel de proximitat

Encarem les darreres visites per descobrir Cabrera, una jornada que no oblidarem mai, perquè el tram final del recorregut coincideix amb la gran apagada elèctrica que va afectar la península Ibèrica no fa gaire. La llum va marxar i llavors no hi havia previsió de quan es podia restablir, però això no va impedir fer parada al Sindicat, on tenen els vins de Can Mora d'Agell, i acabar a Can Parcala per conèixer el seu projecte d'apicultura social. Comencem pel Sindicat, que ha complert el centenari. El president, Antoni Rovira, i el treballador Pere Ventura expliquen que hi venen productes alimentaris, prioritzant els de proximitat, però també plantes ornamentals i productes per als

pagesos, com ara adobs i fitosanitaris.

Entre els productes de proximitat sobresurten les verdures –a Cabrera s'hi fa bé el pèsol de la floreta, el calçot, la mongeta tendra, la patata blanca i vermella... i tenen el tomàquet pometa, que té “molt bon gust”, celebra Ventura–, amb un aspecte fresquíssim, alguns llegums –com ara la mongeta del ganxet–, així com els vins de Can Mora d'Agell i la mel de Can Parcala. “Si pots collir d'aquí, el producte

## La Fundació el Maresme desenvolupa a Can Parcala el seu projecte d'apicultura social

es nota”, assegura Ventura, perquè no ha de fer un gran recorregut fins a la botiga, però el fet és que “cada dia hi ha menys pagesos” que els puguin proveir. “Això comporta que no tenim tanta diversitat com ens agradaria”, admet, i rememora que en el passat havien tingut fins i tot taronges cabrerenques i oli de Vilassar.

Rovira calcula que treballen amb una vintena de pagesos de proximitat i una desena de cultivadors de planta ornamental, però reconeix que els pagesos cada cop són més grans. Sense ells, “la cooperativa pot seguir” i confia que sabrà tirar endavant, si bé la voluntat de vendre verdures de prop se'n ressentirà. De camí a Can Par-

cala per la carretera que porta a Argentona passem per Can Mora d'Agell, una finca amb unes quatre hectàrees de vinya de chardonnay i merlot propietat de Juan Àngel Calzado de Castro, d'on neixen tres vins: un blanc, un rosat i un negre. Durant la Festa de la Verema, el raïm de la trepitjada popular prové d'aquestes vinyes.

Acabem a Can Parcala, on la Fundació el Maresme desenvolupa el seu projecte d'apicultura social, gràcies al fet que des del 2013 la Fundació Alsina i Arenas i Baum de Bernis li ha cedit gratuïtament la finca, de 36 hectàrees. Segons el responsable del projecte apícola de la Fundació el Maresme, Txema Magro, compten amb una aula apícola, per on cada curs passen uns 3.000 escolars –per a visites particulars, pregunteu quan us podrien rebre–, produeixen mel de mil flors –tenen uns 180 ruscus i obtenen unes tres tones de mel per temporada, que va de la primavera a la tardor–, mantenen la finca –on reintrodueixen espècies animals com el gripau d'esperons, que havia desaparegut d'aquestes contrades, i la perdiu vermella– i treballen amb persones amb discapacitat intel·lectual per millorar-ne l'ocupabilitat.

L'arribada de la vespa asiàtica el 2023 ha representat un autèntic maldecap per al projecte, que malda per protegir l'abella negra local, fins al punt que traslladen els ruscus a la serra de Javalambre (Aragó) per protegir-la quan és més susceptible de rebre l'atac de

la vespa. “Allà deixem que les abelles estiguin tranquil·les i sense la pressió de la vespa asiàtica quan els pics són més forts, que és a partir de l'estiu-tardor, i a l'hivern les tornem a portar a Cabrera”, relata Magro, al costat del gestor del projecte de Can Parcala, Jordi Gassiot, i la gestora del centre especial de treball de la Fundació el Maresme, Marina Molina, i conclou: “Ens considerem més que apicultors, pastors de les abelles, perquè en tenim cura.”

Per refer-se del daltabaix de la vespa han creat les Roques del Maresme. Són ametlles garapinyades amb la seva mel i banyades amb xocolata. N'hi ha de tres variants –xocolata negra, xocolata amb llet i taronja confitada, i xocolata blanca amb llavors de sèsam–, quan es tasten, es percep el seu rerefons mel·lífer que deixa un molt bon regust a la boca. A més de contribuir a fer viable el projecte, comprar productes de Can Parcala proporciona beneficis que van més enllà del que es pugui imaginar, com exemplifica Molina sobre els escolars: “De ben petits veuen que les persones amb discapacitat poden fer moltes coses.” També ofereixen activitats de cohesió de grup per a empreses i preparen lots de Nadal. ●

### On menjar i dormir

El veïnat d'Agell concentra diverses opcions per fer un àpat i dormir. A pocs metres de distància hi ha el restaurant de cuina catalana Cals Frares, situat en un mas on es poden admirar antics estris agrícoles, un alberg de la Xarxa Jove d'Albergs de Catalunya (Xanascat) i que acull la Torre Ametller –un edifici noucentista del 1920–, i un hotel de tres estrelles, La Mer, en una antiga casa pairal. A més, al nucli de Cabrera hi ha el restaurant Santa Marta, que ofereix cuina tradicional amb tocs innovadors, i al Pla de l'Avellà –a prop de l'estació de tren i de la platja– hi ha una àrea de pernoctació per a autocaravanes.

**FLEQUES I PASTISSERIES**



*La Petita  
Mallorquina*  
Forn i Pastisseria

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



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



*l'Era Restaurant*

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

**MENJAR PER EMPORTAR**



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



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



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

**HOTELS**



**Arrey Alella**  
BY HOTELS CMC

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



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



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



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



**ELS GARROFERS**  
INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

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



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

**RESTAURANTS**



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



Plaça de Prim, 1 · Barcelona  
93 225 20 18 · [www.elspescadors.com](http://www.elspescadors.com)  
Instagram: elspescadors



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



Passeig Xifré, 2 · Arenys de Mar  
Tel. 93 158 60 65  
[www.blaudemar.cat](http://www.blaudemar.cat) · [@restaurantblaudemar](https://www.instagram.com/restaurantblaudemar)



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



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

## SANT MIQUEL

RESTAURANT

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



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



**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



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



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



**WINE PALACE**  
Especialistes en vins i destil·lats

C. de l'Equador, 1 · Granollers  
Ronda dels Països Catalans, 41 · Mataró  
Marina Port Premià · Premià de Mar  
[www.winepalace.es](http://www.winepalace.es) · [@wine\\_palace](#)

### VINATERIES / ENOTEQUES

LA  
**COPANEGRA**  
VINIEXPERIÈNCIA

Riera del Bisbe Pol, 40 · Arenys de Mar  
Tel. 93 792 24 13 · [www.lacopaneagra.com](http://www.lacopaneagra.com)  
[@lacopaneagraarenys](#)

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

Passeig Can Jalpí, s/n · Arenys de Munt  
Tel. 93 793 75 09 · [www.monlacata.com](http://www.monlacata.com)

**Xarel·lo**  
VINS · CAVES · LICORS  
I UNA MICA DE TOT

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



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

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

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



Tània Duran - Sommelier  
Tel. 607 638 986 · Instagram: [@latanicasommelier](#)



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

**VINS DE DALT**  
VENDA I DEGUSTACIÓ AL MARESME

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

## Vols anunciar el teu negoci en aquesta secció?

Truca'ns al 654 40 40 43

# TAST TIANA



EDICIÓN - TIANA - 2025 -  
**16<sup>a</sup>**

**TAST TIANA**  
MOSTRA GASTRONÒMICA I DEL VI DE TIANA  
**13, 14 i 15 / juny 2025**



**TIANA**

tiana.cat