

# Papers de vi

Núm. 96 · Verema 2025

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

## L'auge dels vins blancs, una oportunitat pels Alella

**Els efectes  
de l'alcohol,  
més enllà de  
l'embriaguesa**

**El grau condiona  
l'estructura i  
l'equilibri del vi**

**Pep Riera, un mite  
de la pagesia  
i del Maresme**

**El tast: Vins  
de vinya vella**

**El 'relleno', cuina  
de festa major**





Arrey Alella

BY HOTELS G.M.C.



# Moments únics.

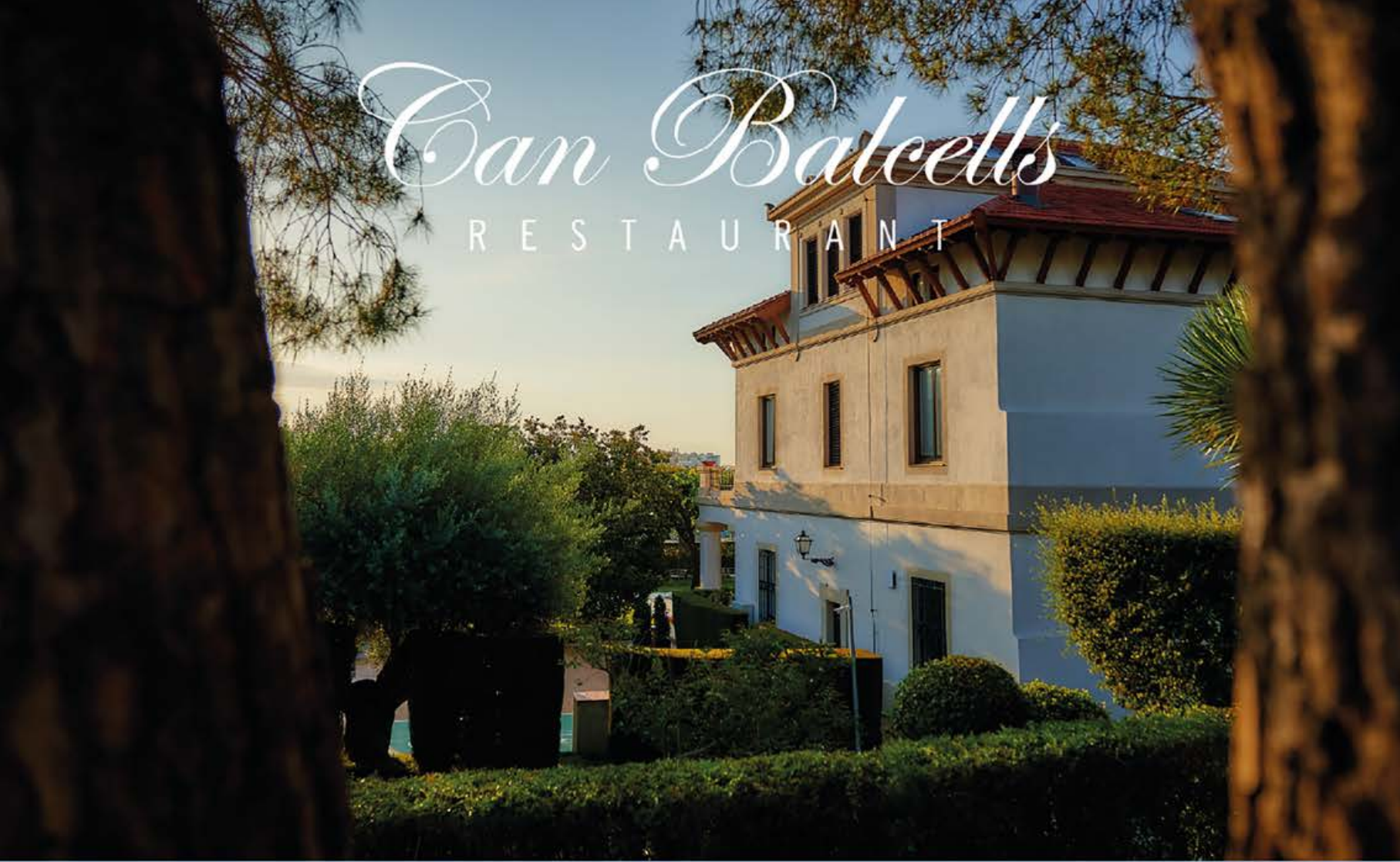


Obert 365 dies a l'any

Celebra el teu esdeveniment  
amb nosaltres

# Can Balcells

RESTAURANT



Espais exclusius.



Menú migdia  
de dilluns a diumenge

Menús per grups,  
celebracions i empreses

Vins Ecològics  
Espais Singulars  
Sales de Reunions  
Cuina KM0  
Activitats a mida



# ART LAIETÀ d'Alta Alella



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



📅 Ds. 6 i Dg. 7 de setembre  
**Wine Bar**  
🕒 12:00 h



📅 Divendres 12 i 26 de setembre  
**Sopar maridatge de temporada amb visita**  
🕒 19:00 h (visita opcional), 20:00 h sopar



📅 Diumenges 14 i 21 de setembre  
**Brunch & Wine amb visita**  
🕒 11 h Visita (opcional), 12 h Brunch

Reserva ara!



Esdeveniments privats  
i corporatius



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



*DO Alella*



catalanwines.cat

# CATALUNYA On el *vi* és cultura

*El valor del nostre paisatge,  
la riquesa del nostre vi.*



# CAN MATONS

## VINS FINS D'ALELLA

WINE in MODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL VI NOMÉS ES GAUDEIX AMB MODERACIÓ

CAN MATONS  
VINS FINS D'ALELLA



DES DE 1981

ALELLA D.O.P.

2020

DESIGN MATONS  
LATA MATA  
ST. MARTORIÀ D'ALS

PANSA BLANCA  
VINYES EN SEC  
DE SAUCLUS

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



BODEGAS

Serralada de Marina



serraladamarina.cat

alella Denominació d'Origen

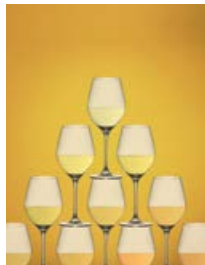
doalella.com

Mar  
Muntanya  
Barcelona  
Història  
Creativitat  
Futur

 **alella**  
Denominació  
d'Origen



# Sumari



La imatge de portada, obra del dissenyador Josep Puig, juga a fer un joc d'equilibris entre copes i i diferents tonalitats de vins, per il·lustrar l'article dedicat a l'auge del vi blanc entre els consumidors.

Edita  
**ASSOCIACIÓ CULTURAL  
REVISTA ALELLA**  
Carrer Eduard Serra i Güell, 2  
08328 Alella  
redaccio@papersdevi.cat  
www.papersdevi.cat  
www.facebook.com/papersdevi

Editor:  
**Ramon Ruiz Bruy**  
Director de *Papers de vi*:  
**Oscar Pallarès**  
Directora de l'especial Verema:  
**Montserrat Serra**  
Fotografia:  
**Oscar Pallarès**  
Disseny gràfic i maquetació:  
**Josep Puig**  
Correcció:  
**Martí Crespo**  
Subscripcions:  
**Carme Vilaseca**  
Comptabilitat:  
**Josep Maria Carbó**  
Producció:  
**RRB**  
Impressió:  
**Rotimpres**  
Han col·laborat en aquest núm:  
**Margalida Ripoll, Eva Vicens, Ruth Troyano, Jordi Bes, Pep Quintana, Lluís Permanyer, Ramon Roset, Carlos Puñet, Demos Bertran, Anna Vicens, Sílvia Nanranjo, Blanca Ozcàriz i Lídia Juvanteny.**

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

2 euros  
Dipòsit legal: B-47946-2009



Papers de vi  
**Premi  
Verema  
2024**



**13** EDITORIAL: **Ser del Maresme i un futur vitivinícola per a l'edifici històric d'Alella Vinícola**

**16** ACTUALITAT: **De setembre a setembre**  
L'any vinícola que tanquem ens deixa entre més la incorporació a la DO Alella d'un nou celler, Can Reon, que s'ha instal·lat a les antigues caves Parxet, a Tiana. Enguany s'han presentat una desena de referències noves al territori Alella. Però, segurament, el més destacat és que després de tres anys de sequera, la verema 2025 és de raïm abundant, sa i de qualitat.

**23** ACTUALITAT: **L'auge dels vins blancs, una oportunitat pels Alella**  
Des del 2023, els vins més venuts són blancs, segons dades de l'INCAVI, i això implica un canvi en el gust del consumidor que afaforeix els vins Alella.



**28** ACTUALITAT: **Els efectes de l'alcohol, més enllà de l'embriaguesa**  
Tastem vins de baixa graduació, una tendència també, amb quatre professionals del món del vi: Sílvia Nanranjo, Blanca Ozcàriz, Anna Vicens i Lídia Juvanteny. Si una cosa queda clara és que l'alcohol juga un paper fonamental en l'estructura i les característiques organolèptiques d'un vi.

**34** ENTREVISTA: **Pep Riera: "El Maresme podria ser un camp de proves ideal per un gran banc de terres, perquè la pressió urbanística hi és total"**



**41** VINS DE MEMÒRIA: **Records amb vi d'un periodista cultural**  
Lluís Permanyer, periodista i cronista de Barcelona, ens relata quatre escenes viscudes lligades a la seva professió i vida, en les quals el vi hi té un paper.

**45** ACTUALITAT: **Els viviers de celleristes, un espai de treball compartit i de futur**  
Aquests espais permeten a nous elaboradors començar el seu projecte amb menys pressió econòmica, embotellant la seva pròpia marca i beneficiant-se d'instal·lacions compartides. N'hi ha tres que funcionen al país, un a la Conca de Barberà i dos al Penedès, i cadascun té les seves particularitats.

**54** EL TAST: **La vinya vella fa prevaldre el caràcter dels vins d'Alella**  
Els sommeliers Ramon Roset, Carlos Puñet i Demos Bertran tasten vuit vins nascuts de ceps de més de cinquanta anys i en destaquen com a fil conductor la textura, l'acidesa i la capacitat de mostrar l'origen.



**63** GASTRONOMIA: **Farcits de festa major**  
Apleguem al voltant d'una taula cinc cuineres que excel·leixen amb la cuina del *relleno*: Tere Colomer d'Arenys de Munt, Neus Cuscó de Teià i les germanes Figueres d'Alella.

**68** GASTRONOMIA: **Receptes i trucs segons el poble i la família: els 'rellenos' d'Alella, Teià i Arenys de Munt**



**71** GASTRONOMIA: **El 'relleno', un plat tradicional que combina dolç i salat**  
Al Maresme es manté viva una vella tradició que havia estat molt arrelada en aquestes contrades, la combinació de dolç i salat en un únic cuinat. Un guisat de peres o pomes farcides de carn.

**76** VI I CULTURA: **De mots de natura que es perden**  
El programa Parcs i Biblioteques de la Diputació de Barcelona ha impulsat els darrers mesos el projecte 'mOts', dedicat a recuperar la riquesa de paraules de l'àmbit de la natura que tenen els llocs, però que corren el perill de perdre's.

Amb el suport de:



**Wine Palace** recomana:



*L'Ivori negre és un vi de raïms Garnatxa i Syrah, per això desprèn tanta fruita.*

*El seu pas per bóta el converteix en especiat i balsàmic.*

*Gustos i aromes que acompanyaran els nostres plats de tardor a la perfecció.*

*Amb personalitat, mediterrani, ecològic i vegà.*

**Ivori Negre**, D.O. Alella. Celler Alella Vinícola



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

Compra mínima 40€. Vàlid del 15/09/2025 al 15/10/2025.  
Val no acumulable. Només un val per persona i dia.



Més informació a:  
**winepalace.es**



FONDA  MARINA

## Ser del Maresme i un futur vitivinícola per a l'edifici històric d'Alella Vinícola

**A**mb permís de la gent del Vallès Oriental, ara més que mai vull reivindicar el Maresme i el sentit de pertinença a la comarca. Tenim una comarca allargada, separada en dues parts, el Baix i l'Alt Maresme, amb Mataró fent la divisòria. Aquesta forma més aviat tendeix a allunyar-nos que no pas a concentrar-nos. A més, municipis de l'Alt Maresme depenen del bisbat de Girona, fet que també els fa mirar més cap amunt que cap avall. Sovint no ens hem vinculat prou els uns i els altres, tot i que la xarxa agrària i la xarxa cultural de la comarca tenen prou pes. El Maresme ha estat molt maltractat urbanísticament per la seva proximitat amb Barcelona, però és un territori que manté el caràcter i la identitat. I continua essent molt lla-miner, amb un paisatge amb poca industrialització, amb mar i muntanya i que disposa d'una bona xarxa de comunicacions.

De fa poc temps, especialment en el moment present, el Maresme pateix una nova colonització, que porta el nom de gentrificació. I és una manera implacable de destruir comunitats. La gentrificació destrueix la memòria, la tradició, la llengua i el sentit de pertinença a una comunitat. La gentrificació produeix societats de l'opulència anodines, excloents, amb una majoria de nousvinguts amb rendes per càpita d'escàndol, que sovint actuen amb superioritat econòmica, una forma d'imperialisme, de classisme empobridor i deshumanitzador, en què la cultura passa a ser no res.

En aquest context reivindicuem la identitat de la comarca per preservar-la. Pep Riera ens parla en clau de Maresme, ens recorda que som una comarca molt poblada i urbanitzada, però que encara té una realitat agrària i que cal lluitar per salvar-la. Perquè és amenaçada. Ell és un exemple de lluita col·lectiva, un home respectat i admirat pel seu bagatge lligat al compromís amb la dignitat pagesa i amb la terra.

La identitat es preserva, entre més, mantenint l'agricultura i el paisatge. El Maresme és una comarca extraordinària en la configuració orogràfica. Els pobles de dalt i els pobles de mar, les rieres que la senyoregen d'una punta a l'altra i les masies situades estratègicament amb relació a les rieres. Un paisatge únic al nostre país i potser al món. Un dia parlarem de les rieres i de la cultura al voltant seu, aquest element natural que tant ens ha condicionat i condiciona el nostre viure, que ha determinat el naixement dels nuclis urbans de la comarca. Cada vegada pren més força la

idea de considerar les rieres un patrimoni natural i cultural que cal respectar, cuidar, estudiar i preservar com un tresor. Històricament, la classe política només ha vist i encara veu les rieres com un problema, com un destorb. Però socialment aquesta percepció va canviant i les rieres cada dia tenen més defensors, perquè són un paisatge tan únic, que fins i tot avui ja hi ha qui parla de fer el museu de les rieres com un signe d'identitat.



OSCAR PALLARES

**Som del parer de considerar que, pel que representa Alella Vinícola, l'edifici històric hauria de continuar la seva activitat vinícola, si més no com una part del conjunt del projecte. Una opció possible i atractiva és la creació d'un viver de celleristes.**

### Un viver de cellers per preservar l'activitat d'Alella Vinícola

En aquest número trobareu un article que té per objectiu mostrar una manera nova i cooperativa de potenciar projectes vinícoles petits, però que aporten riquesa i diversitat als seus territoris: el viver de celleristes. En un territori vinícola com la DO Alella, tan pressionat urbanísticament, sense projectes seriosos de bancs de terres (també en parla Pep Riera, dels bancs de terres) que facilitin l'accés a la terra a nous pagesos i viticultors per cultivar-la, en un territori com el nostre, cada projecte, per petit que sigui, compta. Perquè cal molta feina, compromís i estimació per recuperar hectàrees de vinya que ens permetin preservar el sector vitivinícola en aquest nostre territori periurbà.

I, és clar, també cal molta voluntat política.

D'ençà que es va saber que els propietaris d'Alella Vinícola posaven a la venda l'edifici històric i que l'Ajuntament d'Alella havia començat negociacions per a una possible adquisició (no sabem com

avancen), hem estat del parer de considerar que, pel que representa Alella Vinícola, l'edifici hauria de continuar la seva activitat vinícola, si més no com una part del conjunt del projecte. Destinar aquest espai exclusivament a museïtzar la història vinícola del territori o a l'enoturisme és una opció lla-minera, però massa estèril a l'hora de contribuir a sumar riquesa vinícola, que vol dir nous productors, noves postges de vins, més hectàrees de vinya i més viticultors. En definitiva, contribuir a donar vida i futur vinícola al territori Alella. I, des d'aquesta perspectiva, ens sembla una opció possible i atractiva

la creació d'un viver de celleristes a l'edifici històric d'Alella Vinícola, també perquè és una estratègia lligada a una nova forma de treball cooperatiu, de sumar esforç i de compromís de l'administració.

Montserrat Serra

**En un territori vinícola com la DO Alella, cada projecte, per petit que sigui, compta**

# Ca l'Andreu

ECOTURISME

Allotjament i  
experiències  
enogastronòmiques

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



 @calandreueco



BIOSPHERE

LA TERRA DE LA  
PANSABLANCA



## 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€

**Octubre  
2025**



**EL MES DE LA  
TERRA DE LA PANSA BLANCA**

Compra les teves experiències a  
**festivalvimes.cat**



ORGANITZA

LA TERRA DE LA  
**PANSA & BLANCA**

AMB EL SUPORT DE



# De setembre a setembre

La DO Alella incorpora un nou celler: Can Reon

TEXT: ÒSCAR PALLARÉS

**É**s, sens dubte, la millor notícia dels darrers dotze mesos. Del projecte Can Reon, ja n'havíem parlat unes quantes vegades i era públic que els propietaris de la finca tenien prevista la construcció d'un celler i incorporar-se a la DO. De fet, els seus primers vins, elaborats al celler Quim Batlle, ja porten el segell del Consell Regulador. Però la sorpresa la vam tenir fa pocs mesos (i us ho vam explicar al número anterior de la

revista). El celler Can Reon ja està en marxa i inscrit a la DO Alella a les instal·lacions de les antigues caves Parxet, a Tiana mateix. Un celler nou de trinca amb premsa, dipòsits i recipients de diverses tipologies i tot allò necessari per elaborar-hi ja el vi de l'anyada 2025. S'han incorporat al projecte els tianencs Jordi Campreciós, que exercirà d'enòleg, i Johnny Aleman, sommelier, que en gestionarà les vendes. Però el darrer curs vinícola ve carregat de moltes notícies

més. Això es diu "De setembre a setembre", així que us proposem fer una repassada de tot allò important que ha passat en l'àmbit de la DO Alella durant els darrers dotze mesos.

## Nous vins arriben al mercat

Com cada any, aquesta repassada ens permet adonar-nos de la creativitat dels cellers del nostre territori. Perquè les lleixes de les vinateries de la zona han pogut incorporar un bon nombre de referències vinícoles. El projecte de la Vall

de Betlem va posar a la venda al final de l'estiu passat els seus dos primers vins, les Maleses (garnatxa blanca) i la Murtra (malvasia), del 2023. Fa pocs mesos han posat al mercat les anyades 2024 d'aquests dos productes i una novetat, el Miranda, rosat de macabeu i sumoll. També ha estat aquest any que hem conegut el projecte de Jordi Campreciós, que elabora un cava que porta el seu nom emprant pansa blanca de Tiana i macabeu i parellada d'unes altres contrades. Al final

del 2024, Vallalta Vinícola va presentar el Burriac, una pansa blanca (amb un petit percentatge de macabeu) criada en fusta i, pocs mesos després, l'Arraïmada, una cervesa tipus *grape ale*, elaborada amb most de merlot. Mentre Can Reon llançava al mercat el seu segon vi (fet al celler Quim Batlle amb pansa i garnatxa blanca), la *influencer* Marta Clot ha elaborat un ancestral de pansa rosada amb Alta Alella i n'ha fet molta promoció a través dels seus canals de comunicació. A més, el viticultor Xavi Balaguer ha presentat el Res Menys, un nou vi de pansa blanca que surt d'una vinya de Lliçà de Munt (al límit de la DO Alella) i que elabora al celler Can Roda.

Quant als productes que ja eren al mercat, hi ha hagut un parell de novetats importants. Els vins monovarietals del celler Quim Batlle han unificat la imatge i ara totes les etiquetes són blanques (abans cada varietat s'identificava amb un color d'etiqueta diferent). I Alta Alella ha començat a deixar d'emprar el tap de rosca per als seus vins de la gamma més bàsica, que ara van tapats amb suro i han canviat de nom (ara es diuen Etiris) i d'imatge.

### Vi i gastronomia

Tots sabem que el vi sense menjar té tan poc sentit com el menjar sense vi. Deu ser per això que la quantitat de jornades gastronòmiques que tenen lloc al territori i que vinculen teca amb vi no para de créixer. La Festa de la Verema d'Alella (que l'any passat va celebrar el 50è aniversari amb un munt de novetats i d'activitats extraordinàries, com els tasts que van dirigir Pitu Roca i Ferran Centelles), però també la Mostra Gastronòmica de Santa Coloma de Gramenet i la primera edició de la Jornada Gastronòmica de Vilanova del Vallès, van acomiadar l'any 2024 amb bon regust de boca. El calendari del 2025 ha incorporat la Ruta Gastronòmica de Febrer a Vilassar de Mar i les maresmenques jornades Temps de Pèsols i Temps de Maduixes a la primavera, a més del Maridatge dels Sentits a Teià, el Tast Tiana i la Mostra Gastronòmica de Cabriels. Totes aquestes jornades, repartides

al llarg de l'any, faciliten que els veïns del territori coneguin la restauració local i els vins que s'elaboren a la zona.

### Fires vinícoles

Les fires vinícoles celebrades als municipis de la DO Alella també semblen estar en creixement: més fires i més èxit de les que ja existien. Aquest fet hauria d'estar reflectint l'interès creixent del públic pel vi. Organitzada per la vinateria local Món la Cata, Arenys de Munt acull el Vinyacat a l'octubre i aconsegueix reunir més de 800 persones per tastar més de 300 vins catalans (entre els quals hi ha una bona representació dels vins de casa nostra). Sense moure'ns del municipi de l'Alt Maresme, poques setmanes més tard té lloc la NaNo, la Fira del Vi

## En el darrer any han arribat al mercat una desena de nous vins del territori

Natural i Novell d'Arenys de Munt, que organitza el celler Talcomraja i que esdevé tota una festa. Quan s'acaba l'hivern i comença el bon temps, Oriol Artigas organitza a Can Guardiola (Vilassar de Dalt) el Natrus, una trobada internacional de cellers que elaboren vins de mínima intervenció i que en aquesta edició passada va reunir 800 persones per tastar vins en plena natura.

Al final de maig va tenir lloc la primera edició de la Fira Territori Sauló. Organitzada pel celler Vallalta Vinícola a Sant Cebrià de Vallalta, va reunir un bon nombre de productors del territori DO Alella per donar a conèixer els seus productes a un públic afeccionat al vi. L'edició va ser un èxit i té vocació de continuïtat. A la primavera de juny el port d'Arenys de Mar va acollir una nova edició de la fira Salats, que organitza la botiga especialitzada la Copa Negra i que reuneix cellers de zones vinícoles que doten de caràcter salí els seus vins, amb un protagonisme especial per als vins d'Alella. De manera paral·lela,



Renny i Leon Ramakers, propietaris de Can Reon, al nou celler.

ÒSCAR PALLARÉS



Imatge de la primera edició de la fira Territori Sauló.

ÒSCAR PALLARÉS

va tenir lloc la primera edició de la Fira del Mar, que va programar tasts de vins i un sopar mariner a la fresca.

### Premis i reconeixements

Quan arriba la Festa de la Verema d'Alella i aquest número de *Papers de vi* veu la llum, s'ha celebrat la gala dels premis Vinari Joves, però queda pendent la celebració de la gran

gala final (que té lloc al mes d'octubre). És per això que, si recollim l'activitat que té lloc de setembre a setembre, us hem d'explicar que els Vinari 2024 van premiar el Bouquet d'Alella Syrah 2022 (Vinari d'or en la categoria de negres amb criança) i el Foranell Escumós Picapoll 2028 (Vinari de plata en la categoria d'escumosos de llarga criança). Els

Vinari 2025, en la seva edició dedicada als vins joves, han premiat el So de Masia Can Roda Pansa Blanca Muscat amb un Vinari de plata. El 14 d'octubre passat es va celebrar la festa de presentació de la *Guia de Vins de Catalunya 2025*, a la sala Razzmatazz de Barcelona. Hi van ser presents amb els seus vins els cellers Can Roda, Can Matons i Artiga, i la guia d'enguany aplega més d'una vintena de vins d'Alella amb valoracions

## El territori DO Alella, malgrat les dimensions reduïdes, és inquiet i creatiu i no paren de passar-hi coses bones

per sobre dels 9,50 punts. El millor puntuat d'aquesta llista és el Can Matons Sant Fost de Campsentelles, amb un 9,87. El

segueix de prop el So de Masia Can Roda Pansa Blanca, que té un 9,84, i hi ha just al darrere el Can Matons Vinya de Can Xec, amb un 9,83. El Foranell Pansa Blanca, de Quim Batlle, té una puntuació de 9,82. Malgrat la baixa participació dels cellers de casa a la guia, les puntuacions dels Alella són, com cada any, molt altes.

Més enllà de la *Guia de Vins de Catalunya* i els premis Vinari, com ja és habitual, els caves d'alta gamma d'Alta

Alella han estat premiats en uns quants concursos d'abast internacional.

Enllestit el repàs del que ha passat durant el darrer any al territori DO Alella, no podem deixar de pensar que ens trobem en un territori que, malgrat les dimensions reduïdes, és inquiet i creatiu i on no paren de passar-hi coses bones. Sentim-nos-en orgullosos, creiem-hi, consumim i fem conèixer els vins d'Alella sempre que en tinguem oportunitat! ●

## Més fets de setembre a setembre



CEDIDA

■ *Papers de vi* va rebre el **premi Verema** per la seva aportació al vi de la DO Alella dins els actes de la 50a Festa de la Verema d'Alella.

■ El mes d'octubre va tenir lloc una nova edició del **festival Vi+**. Fins a vint-i-set propostes van provar d'acostar el vi d'Alella al públic a través de tast, àpat i activitats culturals.

### LA TERRA DE LA PANSABLANCA

■ El Consorci d'Enoturisme de la DO Alella ha deixat d'emprar la marca Enoturisme DO Alella per crear-ne una de nova, la **Terra de la Pansa Blanca**. L'objectiu de l'ens és promoure turísticament els municipis consorciats.

■ El **restaurant 1497**, de l'hotel Mas Salagròs (Vallromanes), va rebre una estrella Michelin verda a la darrera gala dels premis Michelin. El Tresmacarrons (el Masnou) i el Lluerna (Santa Coloma) van revalidar les seves respectives distincions.

■ **Wine Palace** obre la seva botiga número 30 a Mataró i ja en té tres en territori DO Alella (les altres dues són a Granollers i Premià de Mar).

■ Barcelona va acollir al febrer una nova edició de la **Barcelona Wine Week**. Enguany van ser-hi presents els cellers Bouquet d'Alella, Quim Batlle, Alta Alella, Roura, Can Matons i Talcomraja.



O.P.

■ El popular grup mataroní de música urbana **The Tyets** parla del vi d'Alella en dues cançons: la nova versió del tema "4-3-3" dels **Amics de les Arts**, on han canviat el vi galleg que apareix a la cançó original per "un blanc d'Alella", i la darrera cançó del seu nou disc, que porta per nom "Maresme" i on afirmen que la comarca "és terra de vins i de bones maduixes".

■ La segona edició de l'informe **Wine Travel Observer** constata que els cellers visitables del territori DO Alella tenen el preu mitjà de la visita bàsica més alt de Catalunya. L'informe també reflecteix que, cada vegada més, l'enoturisme es vincula a la gastronomia local.

■ **L'excavació arqueològica** del jaciment de les obres del Parc Circular de Mataró ha descobert rases de vinya d'època moderna (segles XVII i XVIII), d'època medieval (segle XIV) i també d'època romana (segles I a IV).



O.P.

■ La **Vinya del Músic**, de Sant Fost de Campsentelles, que donava nom a un dels vins de finca de Can Matons, la gestiona ara el jove viticultor **Marc Guallar**, que té previst tenir-ne cura, recuperar-la i fer-ne un vi.



CEDIDA

■ Al febrer es va morir **Miquel Armengol**, que va ser un dels viticultors més vitals dels anys 80 i 90 del segle passat a Alella.

## 2025, una anyada, per fi, normal. Amb raïm abundant, sa i de qualitat

El 2020, pandèmia i míldiu. El 2021, 2022 i 2023, sequera. El 2024, petita recuperació, poc raïm i una mica de míldiu. I, per fi, sembla que podrem qualificar l'anyada 2025 de "normal". Les pluges de l'hivern i l'inici de la primavera, que van posar remei (si més no, temporalment) a la sequera que feia tants anys que ens amoïnava, van fer brotar la vinya amb força i alegria i van permetre començar a imaginar una verema amb abundància de raïm. Al juliol van caure algunes pluges providencials que van fer molt de bé a la vinya, malgrat que en alguns racons del territori es va concretar en pedregades que van tocar el raïm. L'agost va començar amb una onada de calor bastant important que ha influït el procés final de maduració i en les dates pròximes al tancament i la sortida d'aquesta revista sembla que s'han d'esdevenir algunes pluges que també marcaran el moment de recollir el raïm d'algunes vinyes.

Hem parlat amb uns quants productors del territori, dels cantons Maresme i Vallès, per recollir-ne les impressions de com va la verema i com apunta l'anyada.

**Jordi Safont** porta les vinyes de **Can Matons** a la zona de Martorelles, Santa Maria, Montornès, la Roca, etcètera i explica: "L'anyada pinta molt molt bé. A l'etapa prèvia a la floració va ploure moltíssim i va anar molt bé. Va deixar de ploure a l'època de floració, cosa que va permetre un quallat perfecte de la flor. Les pluges de juliol han anat superbé. Aquells dies pensava: 'Si tingués una aixeta per decidir quan regar, hauria triat fer-ho els dies que ha plogut i les quantitats d'aigua que han caigut.' A nivell sanitari, el raïm està perfecte. Anàvem cap a unes dates de verema normals, sense els avançaments dels darrers anys, però l'onada de calor va fer que el raïm s'engreixés, que l'acidesa baixés i que costés d'apujar el grau. Això, tot i que fa difícil triar la data de verema de cada vinya, és bo perquè aquesta lentitud de maduració, especialment amb la pansa blanca, farà que tinguem vins més aromàtics."

A l'altra banda de la serralada, **Mireia Pujol-Busquets**, d'**Alta Alella**, parla en termes semblants: "La verema d'aquest any arriba marcada per un clima extrem. La primavera plujosa va donar vida als ceps després d'anys de sequera i, tot i que la producció no és abundant, el raïm ha crescut amb força i sanitat excel·lent. Les pluges de finals de juliol, molt oportunes, van ajudar les vinyes a recuperar-se, però l'onada de calor històrica d'agost ha accelerat la maduració i ha concentrat els raïms. Les darreres pluges han refrescat l'ambient i podrien equilibrar aquesta rapidesa." "Serà una verema curta, però intensa, amb vins que reflectiran l'excepcionalitat climàtica d'aquest 2025."



Gotim de pansa blanca, a punt de ser collit a una vinya vella de Santa Maria de Martorelles.

A l'Alt Maresme trobem en **Bernat Lleixà**, del celler **Vallalta Vinícola**. Es mostra gairebé eufòric: "És una anyada espectacular! Entres a una vinya pensant que colliràs 1.000 kg... i en culls 2.000! La qualitat és bestial, bona acidesa, grau alt... i molta quantitat! No ens podem adormir, perquè venen pluges que ens poden causar algun problema, però hem arribat a l'època de verema amb una sanitat boníssima!" I explica alguna particularitat climàtica que ha afectat les seves vinyes: "És curiós que a Sant Cebrià i Sant Pol ha plogut bastant més que a Arenys. A més, ha plogut quan calia, com si haguessim decidit regar. A Sant Cebrià, la vinya nova de casa havia de donar la seva primera collita i va rebre fort l'efecte d'una pedregada. Sap greu, però són coses que passen. En tot cas, a part d'això, tot és meravellós. És la primera anyada normal des que soc viticultor!"

**Testuan** té vinya nova i vella, al Vallès i al Maresme. **Quim Colomer** explica: "Hem començat a veremar la pansa el dia 26 d'agost a la vinya de Santa Maria de Martorelles, on ha plogut una mica menys i el raïm ha madurat abans. Tenim un raïm molt sa, amb cap malaltia. I hi ha més raïm que a les darreres anyades." Respecte a l'afectació dels animals, assegura: "Els ocells se'ns mengen raïm, com sempre, però aquest any el senglar ens ha afectat molt menys que uns altres anys. Hem vist també alguns cabirols, que també fan bastanta feina. I aquest any sembla que no hi ha mosquit verd, com l'any passat." Molt a prop d'aquesta vinya de **Testuan** hi ha el celler **Can Roda**. El seu enòleg, **Enric Gil**, explica que ells van començar la verema el dia 17 entrant el chardonnay i el muscat. "Si no es torça, és una bona anyada. Semblant a la 2019, tornem a collir quantitats de raïm una mica maques", assegura. "Tenim una sanitat magnífica. Només hem tingut dos petitíssims atacs de míldiu al muscat i d'oidi al chardonnay, que vam poder controlar sense

dificultat. El raïm està sa i bonic, la pega és que els ocells i els senglars, especialment a Montornès, comencen a fer mal."

Al centre d'Alella, **Toni Cerdà**, del celler **Bouquet d'Alella**, es mostra positiu i optimista: "Per fi, després dels darrers anys, tenim una verema molt bona. Algunes vinyes de Rials (Alella) i Vilassar van rebre pedra, però el raïm s'ha eixugat i ha cicatritzat bé. N'estem collint molts quilos, feia anys que no collia tant de raïm. I sanitariament està perfecte. Tinc bon raïm i en quantitat, cosa que em permetrà fer les proves que tinc ganes de fer amb maceracions, brisats, etcètera." I anuncia una novetat important al celler: "Tenim una premsa nova amb molta més capacitat. Estic supercontent! He multiplicat per cinc la capacitat d'entrar raïm. Ara tot el procés de premsatge és molt més ràpid i això m'ha fet guanyar qualitat de vida!" ●

QUIM COLOMER - TESTUAN



# EL JARDÍ DE CAN SORS

Gastronomia mediterrània al cor d'Alella

Un espai amb història, envoltat de jardins, fonts i pins centenaris, on gaudir de:

- La nostra gastronomia de temporada
- Menús per a grups i celebracions
- Un entorn únic dins la DO Alella

Carrer Mediterrània, 25 · 08328 Alella  
652 95 55 21  
[eljardidecansors.es](http://eljardidecansors.es) / [info@eljardidecansors.es](mailto:info@eljardidecansors.es)

Obert de dimecres  
a diumenge al migdia,  
i divendres i dissabte al vespre

# ARTIGA

## VI DE FAMÍLIA VI DE CABRILS



Ramon Gonzalez- Viticultor

@artiga\_pansa\_blanca

info@artigapansablanca.com

**alella**  
Denominació  
d'Origen



## JORDANA

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

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

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



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



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

# Leandre

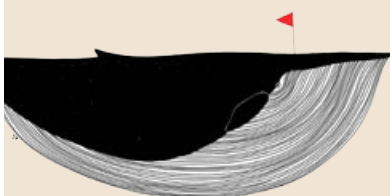
Rambla d'Àngel Guimerà, 20 · Alella  
www.leandrerestaurant.com



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

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

## TERRITORI PANSA BLANCA



# Oriol Artigas Viticultors



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

**40 anys**  
**assessorant empreses**



**arisval**

**Som part del teu negoci**

**93 540 36 36**

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

[@arisval\\_josamarcos](https://twitter.com/arisval_josamarcos)

[info@arisval.com](mailto:info@arisval.com)

# L'auge dels vins blancs, una oportunitat pels Alella

Des del 2023, els vins més venuts són blancs, segons dades de l'INCAVI, i això implica un canvi en el gust del consumidor que afavoreix els vins Alella

TEXT: MARGALIDA RIPOLL

**E**l vi blanc és per al peix i el negre per a les persones. En l'època anterior als mems, aquesta frase feia molta fortuna perquè era molt graciosa. Però, a més de ser divertida, en el fons de tot amagava una realitat que molta gent pensava, que era que els vins bons de debò eren els negres: de fet, eren els més consumits. Els vins blancs –i els rosats també– eren de segona, no tenien prestigi. També es deia que eren vins de dones, no com un fet estadístic, sinó amb un aire despectiu, com si el criteri de les dones no fos prou bo per parlar de vi i, per tant, si les dones els triaven volia dir que no eren bons. Sobre el criteri de les dones i el paper que juguen al sector del vi, no hi entrarem perquè no acabariem mai, però sí que parlarem dels vins blancs perquè, independentment del prestigi que tinguin, la cosa és que a Catalunya –ja des de fa un parell d'anys– es consumeixen més que els negres i per a un territori com el d'Alella, amb una varietat pròpia com la pansa blanca, sembla que s'obre una oportunitat que ni feta a mida.

Segons dades oficial de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), el 2023 va ser

l'any del *sorpasso*. Per primera vegada en l'última dècada, que és el període del qual tenim dades a través de l'eina Power Bi ([www.incavi.cat](http://www.incavi.cat)), els vins més venuts van ser els blancs. Juan Park, director de Wine Intelligence, una consultora que analitza el mercat i el consum de vi, explicava a la fira Barcelona Wine Week que el fenomen que ara experimentem ja fa anys que al món anglosaxó ha començat i es consolida a tot arreu. Ningú no té una bola de vidre i fa de mal dir si finalment hem entrat en una altra era o si simplement vivim una fluctuació del mercat amb efecte pèndol, però és clar que a Catalunya vivim una mena de sacsejada en l'àmbit de l'elaboració i també del consum.

“A la gent que en sap molt, de vi, els agraden més els vins blancs que no pas els vins negres”, afirma amb rotunditat Xavier Garcia, enòleg i propietari de Celler Marfil. Ells elaboren meitat de blancs i meitat de negres i, curiosament, tot i que exporten un 50% de la producció, on més han notat aquesta demanda creixent dels vins blancs és a Catalunya. I per ell aquest canvi de tendència té dues causes clares:

---

Una nova tendència sembla que es consolida: el consumidor prefereix vins més lleugers i menys alcohòlics.



Els vins blancs frescs, menys alcohòlics, sense fusta, fàcils de beure, s'acosten més al gust dels joves.

ÒSCAR PALLARÈS

d'una banda, que la gent que beu vi busca —també amb els vins negres— un estil més lleuger i amb menys estructura i, d'una altra, el consumidor es mira molt el grau alcohòlic i com que en general els vins blancs en tenen menys, es converteixen en la primera opció.

Mireia Pujol-Busquet, directora d'Alta Alella-Celler de les Aus, comparteix l'opinió de Xavier Garcia quant a la preocupació per l'alcohol i sobre la demanda d'estils diferents: "Més que el color, la gent busca vins més purs, més transparents, que reflecteixin molt més d'on venen, amb menys fusta, menys maqui-llatge i menys contundència. Crec que la gent vol vins que

flueixin." En el seu cas, en un celler on la majoria dels vins i caves que elaboren són blancs, no han notat que n'hi hagi més demanda, ni tan sols que hi

### Mar Gómez: "La gent cada vegada en sap més, de vi"

hagi un descens en la sortida de vins negres.

Però hi ha qui creu que, a diferència del món anglosaxó —que a l'hora de triar vins blancs opta per propostes més senzilles i potser més dolces—, a Catalunya el grau d'exigència és més elevat. Com a mínim entre la clientela del

restaurant Lluerna de Santa Coloma de Gramenet, on sí que han detectat que es demanen més vins blancs. Per la copropietària i sommelier Mar Gómez, no és sorprenent "perquè la gent cada vegada en sap més, de vi, i entre els blancs hi ha moltes elaboracions diferents que han ampliat l'oferta; elaboracions que donen complexitat, sense fer-los especialment pesants". Creu, també, que entre els seus clients ells mateixos han propiciat el consum de vins blancs perquè des de fa uns quants anys han considerat que són la tipologia que més s'adiu amb la seva proposta gastronòmica.

Perquè el catàleg de vins blancs que trobem al mercat

és molt divers i per a tots els públics. De fet, sense sortir del territori Alella és fàcil trobar vins que ja es comercialitzen i uns altres en procés d'experimentació, tot provant noves maneres de fer. Hi ha vins blancs joves, uns altres amb criança, però en fustes menys invasives que el roure, com el castanyer i l'acàcia. També n'hi ha que es fan fermentar o criar en recipients de materials com el ciment, l'argila i el vidre. També han ressorgit els vins brisats, altrament anomenats *orange*, una manera d'elaborar-los, podríem dir, a l'antiga, però perfeccionant i polint la tècnica de deixar que el raïm entri en contacte amb les pells, tal

com es fa amb els vins negres. I, per descomptat, a aquesta llista cal afegir un element més que és l'addició o no de sulfits durant el procés.

Amb aquesta gamma de possibilitats s'obre un univers per als amants del vi, però també per als que no ho són, perquè entre tanta diversitat sempre és més fàcil trobar alguna referència que encaixi amb els gustos de cadascú.

## Leles Galan: "La tendència a l'alça dels vins blancs ha vingut per quedar-se"

Sobre les elaboracions, Leles Galan, responsable de Terrabuxena, creu que tot i que considera més senzill fer un vi negre, la tendència a l'alça dels vins blancs ha vingut per quedar-se. Ella aposta per vins sense sulfits i creu que el fet de ser d'Alella i tenir un mercat tan gran com Barcelona al costat representen una oportunitat immillorable per fer-se valer. De fet, està convençuda que tenir l'origen en un territori petit com el d'Alella li aporta avantatges sobre els elaborats d'una altra procedència. "Hi ha productors d'uns altres llocs que tenen el mateix nombre d'hectàrees que totes les que tenim al territori Alella. Però això ens juga a favor i encara més ara que la gent vol vins blancs. Tenim unes característiques que només són nostres i som pocs: per tant, el vi que fem és més exclusiu. Hi veig molt de potencial per ser més presents a les cartes dels restaurants de Catalunya i del món." Leles Galan és de Cadis i li agrada recordar que va conèixer els vins d'Alella a Austràlia.

Un altre factor que també s'apunta com a possible detonant d'aquest canvi de tendència és l'evolució gastronòmica. Fem menys feina física, mengem més lleuger i en aquests àpats no sempre encaixa un vi negre tradicional. De fet, Mireia Pujol-Busquets creu que "ara es busquen vins més versàtils que acompanyin i que no siguin tan protagonistes". Els vins del territori Alella ja el tenen aquest perfil i da-



De dalt a baix: L'enòleg Xavier Garcia, copropietari del Celler Marfil. Mireia Pujol-Busquets, segona generació al capdavant d'Alta Alella-Celler de les Aus. Leles Galan, fundadora i elaboradora dels vins naturals Terrabuxena. I Mar Gómez, copropietària i sommelier del restaurant Lluerna, de Santa Coloma de Gramenet, amb una estrella Michelin.



vant d'una demanda creixent d'aquesta tipologia de vins és clar que és un bon moment. "Ara el que caldria és que realment tots els cellers d'aquí fóssim capaços de remar a una. De fer un front comú per aprofitar aquesta oportunitat", reflexiona.

Finalment, i en això tothom està d'acord, el canvi climàtic també hi té alguna cosa a veure. L'increment de temperatura convida a beure un vi més fresc, més lleuger i també amb menys alcohol. En aquest aspecte, malauradament hi ha un contrasentit perquè, precisament, les altes temperatures propicien un raïm més madur que dona molt més grau a l'hora de vinificar. Per tant, els cellers i elaboradors tenen un nou desafiament al davant: fer casar el que el mercat demanda amb una realitat que no sempre s'hi adiu.

## Mireia Pujol-Busquets: "Ara es busquen vins més versàtils que acompanyin i que no siguin tan protagonistes"

### Els vins negres, l'altra cara de la moneda

Un aspecte en què tothom està d'acord és que en general hi ha un canvi de gustos, amb el menjar i el beure, i en el cas del vins ha donat pas a una presència més marcada dels blancs en la tria dels consumidors. Però, tal com apunta Mireia Pujol-Busquets, el canvi de tendència es veu a tot arreu. I per Xavier Garcia, el que es busca també són "vins negres amb ànima de blancs". Potser per això, per acontentar alguns dels seus clients, a Terrabuxena han decidit plantar alguns ceps amb raïms negres per també poder tenir-ne alguna referència.

És cert que el vi blanc és el que més triomfa en volum de vendes, però en valor econòmic els vins negres continuen al davant: encara avui el consumidor paga més per un negre que per un blanc. Potser, amb el temps, això també canviarà. ●



# Mercat del dissabte

DIRECTE D'ORIGEN

**Cada dissabte**  
— de 09.00 a 14.00 h —

A la plaça de la Corona



PRODUCTES FRESCOS,  
ARTESANS I LOCALS

PRODUCTES DE PALOU



Ajuntament de



Granollers



Diputació  
Barcelona

Vins party-sans

# Talcomraja

CELLER

talcomraja.com Tel. 617 617 180 

Més informació al web i Instagram



**VALLALTA**  
VINÍCOLA

Artesans del vi i la vinya de l'Alt Maresme

Vins artesanals, sostenibles i procedents d'agricultura regenerativa

www.vallaltavinicola.cat  
 @vallalta\_vinicola



**ORÍGENS**  
ORÍGENS

*és el fruit d'una llarga tradició familiar*

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

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







VINATERIA I TAVERNA

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



**CELLER TESTUAN**

VI D'AMICS - PROXIMITAT  
CABRILS



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





# Els efectes de l'alcohol, més enllà de l'embriaguesa

Tastem vins de baixa graduació, una tendència també, amb quatre professionals del món del vi. Si una cosa queda clara és que l'alcohol juga un paper fonamental en l'estructura i les característiques organolèptiques d'un vi i que en aquest sentit cal anar en compte per no esmorteir-lo

TEXT: MARGALIDA RIPOLL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**Q**ue aixequi la mà la persona amant del vi a qui no li agradi l'estat de relaxació que genera beure'n una copa, o aquella mica de desinhibició que desembarbussa la llengua i permet una conversa fluida. Qui no ha anat a un tast de vins que ha començat amb un silenci absolut i, al cap de poc, les idees dels uns i els altres han anat sorgint amb naturalitat?

El que provoca tot això és l'alcohol. Es pot vestir de moltes maneres, però és així i no ha de fer por de dir-ho, de la mateixa manera que tampoc n'ha de fer afirmar que no és el mateix prendre una copa de vi que atipar-se de combinats d'alta graduació. No es tracta de fer apologia de l'alcohol, una substància que s'ha demostrat del dret i del revés que és pernicioso: es tracta de filar prim. A la Unió Europea, aquesta diferència no sempre s'entén a l'hora de regular-lo i el debat que demonitza el vi, només com a beguda alcohòlica, es fa pel broc gros.

Sigui com sigui, aquesta qüestió es planteja ara mateix i en un moment en què el consum de vi baixa i que sembla que venen temps difícils per al sector, els cellers busquen adaptar-se a noves demandes, per exemple, amb vins que tenen menys grau. D'aquests, ara mateix n'hi ha de molts tipus, amb possibilitats quasi infinites d'extracció d'alcohol, però els que es van tastar un matí calorós de juliol al Wine

Palace de Premià de Mar no són d'aquests. No són vins desalcoholitzats, sinó que surten al mercat naturalment amb una graduació d'11,5 o menys. Aquesta va ser la línia divisòria que es va marcar *Papers de vi* per fer el tast. I si una cosa va quedar clara és que l'alcohol juga un paper fonamental en l'estructura i les característiques organolèptiques d'un vi, molt més enllà de si embriaga o no.

Les protagonistes eren quatre dones avesades a tastar, des d'àmbits diferents i amb objectius diferents, però amb un paladar molt i molt entrenat.

**Sílvia Naranjo** és el 50% de la *Guia de Vins de Catalunya*. Juntament amb Jordi Alcover, des de fa prop de quinze anys tasten milers de vins per puntuar-los i incloure'ls a la publicació que publiquen anualment a la tardor. És una guia que no deixa mai ningú indiferent perquè tendeix a parlar molt clar. Seguint aquesta línia, la Sílvia va ser, segurament, la més crítica amb els vins que es van tastar en general i va considerar que una graduació més baixa resta entitat al vi. Això no treu que algunes de les referències li agradessin força.

L'aspecte més tècnic, el va introduir **Blanca Ozcáriz**, que és enòloga, elaboradora i propietària del celler el Jardí dels Sentits a Subirats (Alt Penedès) i, a més, és membre del pànel de tast de l'INCAVI.

Les altres dues jugaven a casa: **Lídia Juvanteny**,

sommelier i supervisora de botigues de Wine Palace, i **Anna Vicens**, que a més de ser responsable dels trenta establiments d'aquesta cadena especialitzada en vins, és la presidenta de l'Associació de Sommeliers de Catalunya i la vicepresidenta de la Unió de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES). Pel perfil de totes dues, quan tasten pensen en el consumidor, en qui entrarà per la porta buscant

**Sílvia Naranjo considera que una graduació baixa resta entitat al vi**

**Anna Vicens: "Un vi que porti tap corona fa que els joves l'associïn a una beguda més fàcil i més per a ells"**

un vi. Per això, les seves apreciacions sempre van tenir com a objectiu final, segurament inconscient, un possible perfil de comprador dels vins que es van tastar.

El primer vi que es va servir va ser el **Puput del Celler de les Aus blanc 2024, d'Alta Alella**. És un vi escumós ancestral —es diu així perquè és una tècnica molt antiga; també se n'hi diu *pet-nat*, del francès *pétillant naturel*, que vol dir, escumós natural—. Només fermenta un cop: co-

mença en un dipòsit i acaba dins l'ampolla. És diferent dels altres escumosos com el cava, per exemple, que fermenta dues vegades amb l'addició de sucres i llevats. Un altre dels trets distintius d'aquests vins és el tap de corona, com si fos d'una cervesa. "La gent jove potser no sap res del procés de fermentació, però quan veuen aquest tap de xapa assumeixen que és més fàcil. Crec que és un identificador que està molt bé. La xapa el fa més jove", assegurava Anna Vicens. I la seva companya Lídia confirmava que efectivament era un tipus de vi que, tot i no tenir un preu especialment baix, ha fet fortuna entre compradors més joves.

Aquest és elaborat amb pansa blanca: "Té molta amplitud de boca per ser un vi del 2024", deia Blanca Ozcáriz, i Anna Vicens en destacava la bona acidesa. I, tot plegat, amb 11,5° d'alcohol.

Una mica per sota, amb 11°, el segon vi que va passar l'escrutini va ser un altre ancestral, el **Flor de Sant Joan de Vallalta Vinícola 2023**, també elaborat amb pansa blanca. És un vi d'un projecte jove de Sant Cebrià de Vallalta que, a primer cop d'ull, totes van coincidir a dir que "té un color més evolucionat", la manera més o menys tècnica de dir que el color és una mica més intens o d'un to més pujat, cosa que pot indicar el pas del temps. Lídia Juvanteny apuntava que tenia "un nas contundent" i totes quasi alhora esmentaven que el

carbònic es perdia ràpidament. Per primer cop va aparèixer un possible maridatge. Anna Vicens, que qualificava el vi de “marí però no salí”, veia clar acompanyar-lo amb una ostra, i Sílvia Naranjo va subscriure l'elecció.

El germà rosat del **Puput** que encetava el tast va ser el tercer vi. De nou ens situem al Celler de les Aus, dedicat als vins naturals i sense sulfits d'Alta Alella. Un **ancestral del 2024**, en aquest cas elaborat amb la varietat negra **mataró**: per això presenta el color rosat. Al primer glop, Sílvia Naranjo deia: “En boca no hi ha res que et faci pensar que és un raïm negre. Crec que hi hauríem de trobar més fruita vermella.” Hi coincidia Anna Vicens, però només en la primera part, perquè no hi trobava a faltar res i assegurava que

era “un vi molt net, molt polit, molt correcte”. Blanca Ozcáriz sí que hi detectava un punt tànnic més propi de les varietats negres, no obstant això, també assumia que en l'avalua-

### Totes les tastadores conclouen que l'alcohol és el pal de paller d'un vi

### Defensen que cal triar les varietats adequades, perquè el vi sigui el que hagi de ser

ció del vi hi havia una dificultat afegida: “Perquè tampoc no estem gaire acostumades a

tastar un ancestral elaborat amb mataró 100%.”

Al cap de poc va arribar una segona oportunitat. El celler Bouquet d'Alella té un vi que es diu precisament així, **Ancestral Mataró i l'anyada 2024** amb 10° d'alcohol va ser el següent vi del tast. En aquest cas totes van coincidir a dir que potser la verdor de raïm impedia que certes aromes d'aquesta varietat s'expressessin bé. És en aquest moment que el director de *Papers de vi*, Oscar Pallarès, fent de portaveu de Toni Cerdà, copropietari de Bouquet d'Alella, va explicar a les tastadores la dificultat del celler per aconseguir que els vins de la finca on s'elabora aquest ancestral madurin com seria desitjable. Lúdia Juvantell hi va trobar aromes de fonoll i de rosa i, aprofitant que era l'últim escumós del tast, va

explicar que li agradaven molt els ancestrals, però que no a tots els locals recorden que per servir-lo a copes cal que sigui acabat d'obrir: “No es poden deixar ampolles obertes, són bombolles que s'esvaeixen en poc temps. El més bonic de l'ancestral és beure'l de pressa.”

El primer vi tranquil que es va tastar va ser el **Terra-buxena pansa blanca**, un vi sense sulfits i amb intervenció mínima, segurament el més radical de tots els que es van tastar. Potser per això, tant Sílvia Naranjo com Blanca Ozcáriz el van trobar molt glicèric. “En general, en un vi el problema no són els defectes, el problema és quan aquests defectes impedeixen que la varietat s'expressi”, apuntava Ozcáriz. A l'altre cantó de la taula, l'Anna i la Lúdia ho veien d'una altra manera i en van



Sílvia Naranjo.



Blanca Ozcáriz.



Lúdia Juvanteny.



Anna Vicens.



Aquest són els vins tastats. Surten al mercat amb una graduació natural d'11,5 o menys. Aquesta va ser la línia divisòria que es va marcar pel tast.

valorar la textura untuosa i van explicar que alguns dels seus clients, els grans amants dels vins denominats naturals, busquen olors més fortes al vi, fins i tot el que potser un consumidor estàndard no acceptaria. Aquest vi, l'elabora una gaditana, Leles Galan, que des de fa quatre anys treballa un parell d'hectàrees de terra a Sant Mateu.

I d'un vi elaborat per una dona sola van passar a un d'elaborat per un sol home, Xavi Balaguer, que és el responsable del vi **Res Menys 2024**, una pansa blanca de només 10°, sense sulfit, i del qual hi ha prop de tres-centes ampolles. Tant en nas com en boca, Anna Vicens hi va detectar poma verda i pera verda, i Blanca Ozcàriz el va trobar molt àcid. Sílvia Naranjo va apuntar a la possibilitat que la baixa graduació alcohòlica afecti la consistència de les aromes, no en aquest vi en concret, sinó en general. Una reflexió que va recollir Lúcia

Juventell, que creu que molts consumidors prioritzen el fet de tenir una baixa graduació alcohòlica per davant de la tipologia de vins o la seva complexitat aromàtica o gustativa.

L'**Orígens blanc de Masia Coll de Canyet** de Badalona té només 10,5°, és de tall més clàssic i el van trobar força estructurat i amb una mica més de complexitat. A Blanca Ozcàriz, per exemple, li va recordar un vi base de cava o qualsevol altre escumós elaborat amb el mètode tradicional. Recordem que el primer vi que després tornarà a fermentar per convertir-se en escumós s'elabora amb raïm que es verema una mica abans del punt de maduració per així garantir l'acidesa que li permetrà la segona fermentació i el repòs necessari en ampolla.

També en la línia de vins de tipologia més clàssica es va tastar **Artiga Pansa Blanca 2024** d'11°, de l'única vinya que queda a Cabriels. Sílvia Naranjo el va trobar rodó i molt salí,

Lúcia Juvanteny hi va detectar un punt mineral i una textura greixosa, Blanca Ozcàriz va considerar que en boca era el millor vi del tast i per Anna Vicens li mancava una certa coherència entre el nas i la boca, però creia que era molt expressiu amb una textura de sauló i de guix. El va valorar força bé amb una sentència molt clara: "Això no necessita explicació, és obrir, servir, gaudir i ja està."

El tast es va cloure amb un vi de monestir: la **Miranda, de la Vall de Betlem** que, amb 10,5°, neix de les vinyes que hi ha als peus de Sant Jeroni de la Murtra. És el vi més singular de la tongada, segurament per ser elaborat amb macabeu i amb sumoll, que, tot i ser una varietat negra en aquesta ocasió, s'ha vinificat com si fos un raïm blanc, sense la pell. Totes van quedar sorpreses dels cupatges i es qüestionaven si potser era la primera vegada que tastaven un vi amb aquesta combinació de varietats de

raïm. Ja s'acostava l'hora de dinar i Lúcia Juvanteny se'l va imaginar amb uns talls de pernil d'ànec.

Després de tastar nou vins amb elaboracions estàndard, però de graduació baixa, totes quatre van arribar a la conclusió que l'alcohol, en alguns casos, és el "pal de paller, és l'abric de l'ànima del vi", i quan no hi és "falta alguna cosa." És un aglutinador de gustos i aromes, una mena d'esquelet que sustenta tot un engranatge molt fràgil. És per això que creuen que no tot s'hi val per intentar elaborar vins de baixa graduació perquè sinó es perden elements pel camí que van en detriment del resultat final. Ara bé, davant la demanda del mercat de vins amb menys grau, hi ha opcions i creuen que paga la pena escollir varietats que, de manera natural, ja no són gaire alcohòliques, en comptes de forçar-ne unes altres a rebaixar grau. Que, com sempre, el vi sigui el que hagi de ser. ●

La llar d'aquells que aprecien el golf.  
Ambient familiar i un escenari de luxe  
on els socis son els protagonistes.





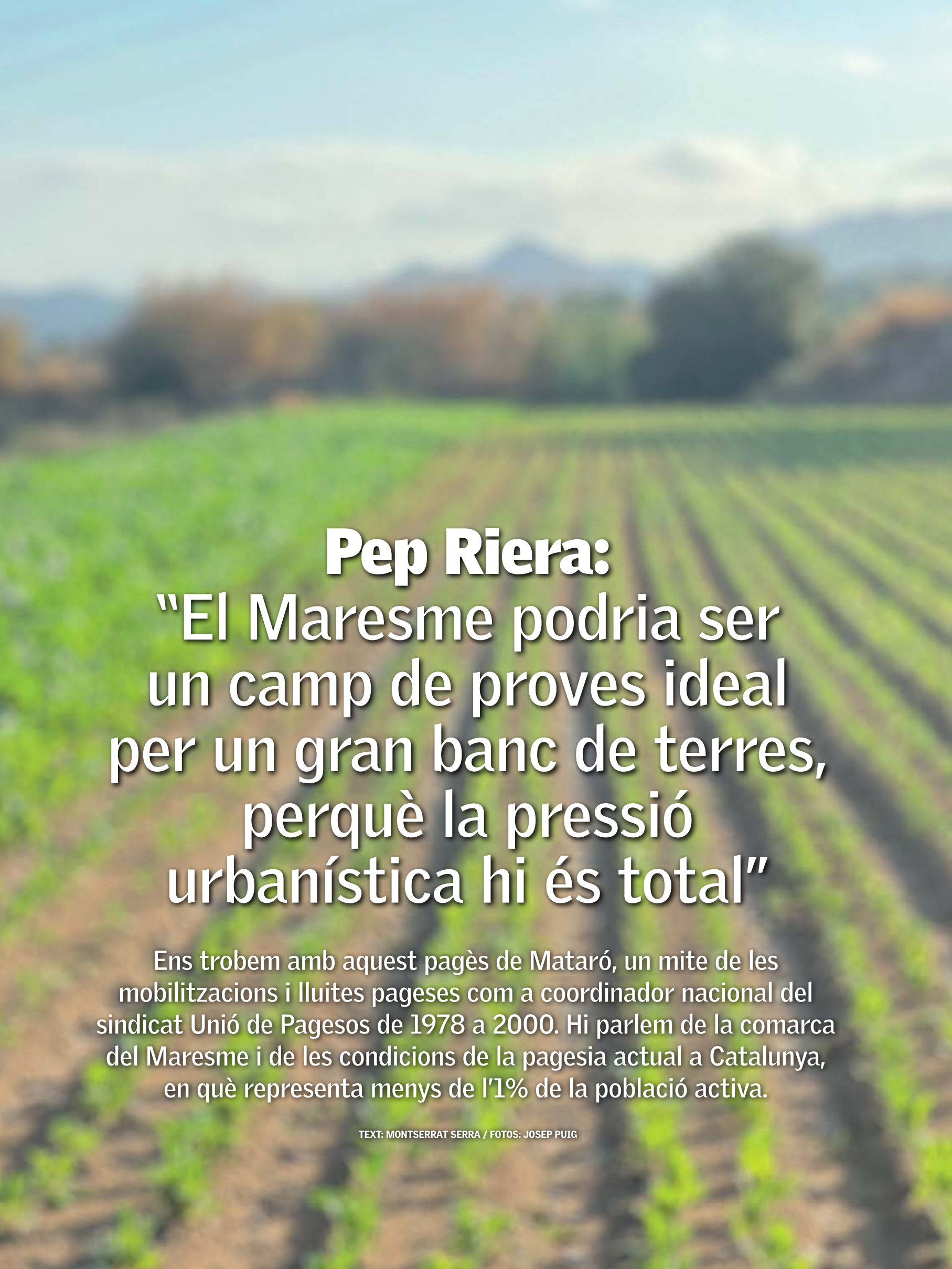
DESDE 1972

CLUB DE GOLF VALLROMANES

BARCELONA







**Pep Riera:**  
“El Maresme podria ser  
un camp de proves ideal  
per un gran banc de terres,  
perquè la pressió  
urbanística hi és total”

Ens trobem amb aquest pagès de Mataró, un mite de les mobilitzacions i lluites pageses com a coordinador nacional del sindicat Unió de Pagesos de 1978 a 2000. Hi parlem de la comarca del Maresme i de les condicions de la pagesia actual a Catalunya, en què representa menys de l'1% de la població activa.

**A**rrivar a Can Riera no és fàcil si no t'ho coneixes. És a dalt de tot de Mataró, al veïnat de Vallveric. Hem d'entrar en un polígon industrial per agafar el camí dels Contrabandistes. Allà hi ha Can Noè, una finca dedicada a la flor, i a sobre es va construir Can Riera, on viu en Pep Riera i un dels seus cinc fills, que es dediquen tots a l'horta. La casa és aixecada de fa una vintena d'anys, discreta, tota a peu pla. Mira a mar. La vista és espectacular. El dia que vaig a veure'l, el cel es tapa i comença a ploure amb ganys. És una cortina d'aigua que entela la visió d'un mar prodigiós, el nostre, la Mediterrània. Després d'aquell dia, passen dos mesos abans no torna a ploure i es produeix la primera onada de calor.

## "Amb el canvi climàtic hi ha sembrades que no es poden fer"

Pep Riera és un pou de ciència. Té grans coneixements del territori i de la història del país. I, sobretot, té una memòria privilegiada, molta vida viscuda i sentit comú. És de 1941 i enguany n'acaba de fer 84. Tot just seiem a taula, comencem a parlar de les mines del Maresme. L'aigua és important. Ens explica que a Can Riera el problema que tenen és que no n'hi ha: no tenen mina. Recorda l'últim minaire del Maresme, en Roca: "Sí, ens havia fet molta feina aquí, mirant de trobar aigua, però no se'n va sortir. Quedem a massa altura." Li explico que a Alella hi ha moltes mines, però que no s'han cuidat i moltes s'han perdut, i comenta: "A les mines, s'hi ha de fer un manteniment. I aquesta feina, la feia el minaire, que també era qui construïa la mina. El manteniment es feia cada any, era una cosa obligada. De mines, n'hi ha moltes al Maresme. Tot i que un mapa de mines de la comarca no crec que existeixi, però per pobles sí que n'hi ha. Només a Mataró veus que les mines es toquen, podien estar l'una de l'altra a cent o dos-cents metres només. Al princi-

pi, la ciutat també bevia aigua de mina i els primers regadius, petits regadius (perquè a l'estiu l'aigua afluïxava), eren amb reg de mina."

### Havíeu viscut abans aquestes calorades?

No. Però no és només la calor, sinó també les tempestes quan n'hi ha, que porten aquests tifons i calamarses... En el meu record, aquí al Maresme, als estius si arribàvem als 30 graus pels volts de les Santes, la festa major de Mataró, al juliol, ja era fer calor. Però després venien les tronades de l'agost, el dia s'escurçava i la calor anava de baixa. Ara no. I la calor comença molt aviat. I aquest any encara, perquè hem tingut la sort de les pluges de primavera... perquè fa dos anys ja feia molta calor al maig i juny.

### Heu hagut de canviar la manera de treballar la terra?

Sí, hi ha sembrades que no es poden fer perquè no funcionen, si més no amb l'horta. Però fixeu-vos que això passa a tot arreu. Per exemple, com s'ha disparat el preu del cacau al mercat mundial, perquè països de la costa de l'Àfrica que abans ja arribaven als 40 graus, ara arriben als 50 i aquests deu graus de més han afectat els arbres i la producció de cacau ha baixat moltíssim. Passen coses estranyes que s'haurien de tenir en compte.

### Com ho veieu?

En el meu record com a pagès –ja són seixanta-cinc anys fent de pagès– veig un canvi consi-

derable aquests darrers cinc anys. A la costa, l'aigua de mar sempre havia temperat, però si ara puja cinc, sis o set graus més, l'efecte de temperar ja no funciona.

### Un territori com ara el Maresme, pel fet de ser periurbà, tan afectat per la urbanització, però que té la gràcia de conservar encara una part de sòl agrícola, com el veieu en aquest context?

Per descomptat amb preocupació, però no n'hi ha prou de preocupar-se, hauríem de trobar-hi solucions. Aquest territori nostre, poblat densament, històricament també poblat per pagesos, ha estat un lloc on s'ha fet un aprofitament de la terra amb tota mena de conreus. Hi havia una gran diversitat de conreus adaptats als microclimes, règims de pluja, etc. A Catalunya, al segle XVIII, el 80% de la població era pagesa. Avui, la pagesia no arriba a l'1% al nostre país i això sí que em preocupa. No arribem a ser l'1% i a més és un col·lectiu envellit. Perquè el relleu generacional que sempre havia existit, perquè la figura de l'hereu era sagrada i en cap cas podia faltar el continuador de l'ofici, s'ha acabat. I s'ha acabat amb pocs anys, perquè quan vaig començar a fer de pagès els anys cinquanta del segle XX, això encara funcionava. Però ara, els darrers anys, aquest relleu desapareix.

### Excepte a la vostra família. Els vostres cinc fills es dediquen a la pagesia, al conreu d'horta.

Però és un cas estrany, potser n'hi ha algun més a tot Catalunya, però no el conec. I, a més, ho fan molt bé. És l'excepció que no confirma cap regla. Per una altra banda, el relleu generacional tampoc no es facilita políticament ni socialment. Perquè generalment els pocs pagesos que continuen tenen la terra que han heretat dels pares, però si has de partir de zero, havent estudiat a l'escola d'agricultura, si quan t'incorpores com a pagès no tens terra, què fas? I com que generalment amb la terra el que avui es fa és especular-hi, doncs ja hi som. S'haurien d'oferir més facilitats a aquells que volen dedicar-se a cultivar la terra, però mentre la terra serveixi per especular serà impossible.

### O s'especula o se sobreprotegeix, com passa ara amb els boscos, que no es poden tocar.

Sí, i hi ha incendis forestals entre més raons perquè els boscos no es toquen, en el sentit literal de la paraula. La fusta no dona, les pinyes ja no fan pinyons perquè pateixen una malaltia i la campanya dels pinyons ja no es fa... És complicat tot plegat. Però que les instàncies polítiques ho posin fàcil també és una necessitat. A França, la SAFER no ha passat de moda.

### Què és la SAFER?

Una llei que es va pactar al primer govern de la V República francesa presidida pel general de Gaulle. El primer govern va durar quatre anys només (1958-1962), perquè hi havia el conflicte d'Algèria, s'havia liquidat Indoxina, estaven en un mal moment, però el ministre d'Agricultura, que coneixia molt bé el camp tot i que no era pagès, va tenir l'encert de pactar amb els sindicats de pagesos: sobretot va pactar amb el sindicat de joves pagesos, perquè els de tota la vida estaven tocats per col·laboracionistes, i els joves volien canviar-ho tot i ho van fer bé, ho van fer molt bé. I coses que es van pactar aleshores encara funcionen avui, sobretot la dificultat que hi ha a França d'especular amb el sòl agrícola. Allí no es pot especular amb la terra agrícola i arran d'això el preu de la terra no puja a diferència del

## Un pagès de Mataró i del Maresme

Pep Riera va néixer al pla d'en Boet, a la banda sud de Mataró, tocant a la riera d'Argentona. "No vaig néixer en una masia històrica, perquè n'hi havia molt poques a la part baixa de la ciutat, pel problema de la pirateria. Tots els masos dels segles XIV, XV i XVI del Maresme són a la banda de dalt, amagats. A la part baixa hi havia la terra de conreu: els pagesos que portaven aquella terra, que normalment no eren propietaris, eren parcers, vivien dins les muralles. Perquè Mataró era una ciutat emmurallada. I no es van començar a edificar masies a la part baixa de la ciutat fins al segle XX. I bàsicament aquestes cases es van pagar amb calés del negoci de la patata que s'enviava a Londres: les Mataró Potatoes. El meu avi per part de mare, Josep Porta, havia baixat del Cadí fent de pastor transhumant i va agafar el traspàs d'una vaqueria de Mataró. A primers del segle XX n'hi havia trenta, de vaqueries, totes dins la muralla. Quan l'avi es va morir el meu pare, que deia que el negoci de la llet no tenia futur, va tancar la vaqueria, va vendre les vaques i ens vam dedicar ja només a l'horta."



Imatge general de l'espai agrari de les Cinc Sènies, a Mataró. Ocupa dues-centes hectàrees de terra cultivada.

sòl urbanitzable. Allí el preu de la terra agrícola és més baix que aquí. És clar, si el preu de la terra és més baix que aquí i el preu del producte és més alt que aquí, ja veiem que ells s'hi poden guanyar la vida millor que no pas els pagesos d'aquí. Alhora, si un parisenc es vol incorporar a l'ofici perquè ha estudiat agricultura i vol fer de pagès, a França podrà fer-ho i aquí no o li és molt difícil. Per tant, no cal inventar gaires coses. La SAFER en el fons és un banc de terres. I un banc de terres és important: evites l'especulació, els preus són assequibles. Si el banc de terres a França funciona, no hi donem més voltes i copiem-lo. I la perfecció és als Països Baixos, on els pòlders, la terra guanyada al mar, són públics i es lloguen. És sòl públic que s'arrenda i les terres poden passar de pares a fills, però continuen essent públiques. Ara, per fer-ho a escala nacional, has de crear l'organisme públic, com ha fet França. Però no hi ha hagut cap govern català interessat a fer això. Els hem conegut tots

i els hem tractats tots, des del començament de la transició.

#### **Al Maresme seria una solució fer un banc de terres per evitar l'especulació?**

El Maresme podria ser un camp de proves ideal per desenvolupar un gran banc de terres, perquè la pressió urbanística hi és total. Mira, el sòl agrari de Mataró són dos quilòmetres quadrats (200 hectàrees). Amb cereal, això no és res, però amb cultius intensius, hivernacles i tot plegat, és molta terra. N'hi ha per encabir-hi dues-centes famílies. Ja hi eren. Quan m'hi vaig incorporar, hi eren i més, perquè aleshores hi havia també la part agrària tocant a Argentona, el pla d'en Boet, unes 300 hectàrees més, que estan del tot perdudes avui.

#### **Si anem sumant la zona agrària actual de tot el Maresme, què hi trobem?**

La vinya d'Alella i Tiana; l'horta i la flor de Vilassar de Mar, al costat del Mercat de la Flor; el pla de Cabrera; les Cinc Sè-

nies de Mataró; la part agrícola de Llaveneres, que és una peça que queda enganxada a l'espai agrari de Mataró; i més enllà queda tota la zona de la maduixa, a Sant Pol, i després torna a haver-hi una zona important agrària al pla de Balasc a Santa Susanna, al voltant de cent hectàrees, una zona molt bona perquè és plana, arrecerada i amb l'aigua a tres metres de

#### **Amb un banc de terres evites l'especulació, perquè els preus són assequibles**

fondària, una zona que ara es troba en perill; i després ve Palafolls i Malgrat, que tenen les terres tocant a la Tordera, en el cas de Malgrat, un gran delta tot de terra treballable. I el terme que té més hectàrees és Tordera, però s'hi inclou la ramaderia i ja no són conreus intensius. Déu-n'hi-do, les hectàrees agrícoles que tenim a la comarca.

#### **Quan vau començar a fer de pagès viviu millor que ara?**

És que tot ha canviat molt. Quan vaig començar, els pagesos de la comarca portaven la verdura al mercat del Born. Vaig començar el 1955 i fins ben bé el 1975 vam anar al Born. Després vam començar a portar el producte a Mercabarna. Però Mercabarna no acaba de funcionar. Ens vam creure molts mites. Per exemple, incrementar la productivitat. En el cas del cereal sí que funciona així, perquè la màquina t'ho fa tot, però en el cas de l'horta, la fruita, la vinya... això no funciona així, perquè tens el tractor per llaurar, però no hi ha collidora. És molt diferent. A més, amb l'horta has de diversificar i alternar les sembrades, perquè si no el sòl s'empobreix o s'infecta. Perquè cada planta té les seves malalties i si diversifiques el producte, evites les malalties.

#### **Sou dels qui pensen que s'ha de recuperar el coneixement que tenien els pagesos de generacions anteriors?**



COL·LEGI  
SANTA MARIA DEL  
PINO

**Escola totalment privada, trilingüe  
i immersa en la Cultura de Pensament**



## Infantil

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



## Primària

Aprentatge cooperatiu i col·laboratiu, per projectes, anglès en grups reduïts, robòtica i programació, creativitat, música... Tauletes digitals i llapis electrònic.



## Secundària

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

# L'escola que ens agrada.

**Escola d'una sola línia caracteritzada per l'atenció personalitzada dels alumnes, de forma constant, perquè aprenguin a fer front als reptes de futur amb coneixement, pensament i intel·ligència emocional.**



Robòtica



Batxillerat Dual Amèrica



Royal Academy of Music



Centre Autoritzat



Altes capacitats



Diplôme D'études

**93 555 44 11**

Alella, Maresme (Barcelona)

**pinoalella.com**

Cuina pròpia i transport escolar

Sí, perquè aquest coneixement es perd o es pot perdre. Vaig ser un d'aquells que pensaven que els qui ens incorporàvem a la pagesia podíem aprendre molt dels qui en sabien, que eren els pares i els avis (els besavis, no els vaig conèixer). Quan m'hi vaig incorporar hi havia pagesos que no et diré que eren analfabets, perquè l'analfabetisme al Maresme ja no el vaig conèixer, però que havien estudiat poc a l'escola i, en canvi, eren païos que tenien un pòsit de coneixements acumulats increïble. Eren molt bons pagesos. I van ser capaços de fer conreus que van revolucionar la comarca. La patata, per exemple, que va començar al final del segle XIX.

#### Les Mataró Potatoes?

Es va començar a omplir la comarca de patates a la segona meitat del XIX. El secret i l'èxit d'aquestes patates va ser saber comercialitzar-les al mercat anglès i parisenc, perquè aquí encara no existia l'hàbit de menjar patates. I, al canvi, la lliura esterlina i el franc francès eren molts calés, més que els que et donaven al Born. S'hauria d'estudiar a fons el que es va fer. Gràcies a la patata es va vertebrar el teixit social de la pagesia. Com que aquestes patates eren molt primerenques, perquè arribaven una setmana abans, una setmana abans era molt de temps pensant en el mercat anglès i permetia avançar-se i abastir aquests mercats.

#### Quants anys fa que batalleu al Sindicat Unió de Pagesos?

N'hi ha uns quants de la mateixa edat, déu-n'hi-do els que quedem, que vam fundar el sindicat ara fa cinquanta anys.

#### Quan us miro, veig una persona de vuitanta-quatre anys encara al peu del canó. No esteu cansat?

No, home, no, tot i que si faig balanç veig moltes batalles perdudes. No tot ens ha sortit bé, però el balanç és positiu. Els temes que es treballen bé, generalment es guanyen. Has de motivar la gent, has de mobilitzar-la, que costa, eh! Aquestes tractorades que sembla que s'improvisen... No, costa, costa. Però els temes que s'han treballat bé, déu-n'hi-do. Però ara



Pep Riera és un pou de ciència. Té grans coneixements del territori i de la història del país.

quedem molt poca gent. Som molt pocs.

#### Sí, i, en canvi, sou més necessaris que mai potser perquè perdre la sobirania alimentària és perdre el poder i el control del país.

És que ens hi juguem molt! L'alimentació és imprescindible i els qui parlen del Tercer Món... Hi ha països als quals

### "A Unió de Pagesos no tot ens ha sortit bé, però el balanç és positiu"

no els sobra tant d'aliment per exportar i en el fons la revolució agrària s'ha fet als països rics i no pas als pobres. Als països pobres, s'hi ha anat a treure'n el màxim i a qualsevol preu. Però hi ha països a Europa que ho han sabut entendre i fer les coses bé. França és un bon model. Un altre, la reforma agrària a Dinamarca que es va

fer al segle XVIII, abans de la Revolució Francesa.

#### Som un país de lluita agrària. El cooperativisme agrari neix al principi del segle XX. Us en sentiu hereu?

Els nostres avis i besavis ja s'havien organitzat en sindicats agrícoles, que va impulsar la Mancomunitat. Amb pocs calés, molta imaginació i voluntarisme, és a dir, gent que pencava sense cobrar, es va impulsar l'organització sindical, que en el fons hem d'entendre com la creació d'entitats cooperatives. Sempre ho dic que, quan es funda Unió de Pagesos (el novembre passat va fer cinquanta anys), no partia de zero, partia d'un bagatge que el franquisme va trinxar, però que havia deixat un pòsit. Quan veus el nivell cultural que tenien els pagesos de la Unió de Rabasaires, que no havien anat pràcticament a l'escola, que eren autodidactes, impressiona.

#### La revolució pagesa avui és possible? En l'última tractorada, el moviment Revolta Pagesa

#### va sorgir al marge d'Unió de Pagesos.

Tant de bo hagués estat un rebuig a la Unió per massa conservadors o moderats, però tampoc no és així. Tots ens coneixem i hi ha qui fins i tot ha filat prim a l'hora de posar un nom a la seva organització. Veig gent reaccionària que mai no s'havia acostat a la Unió de Pagesos, mai, i que en canvi ara s'ha embadalit amb les mobilitzacions que hi va haver l'any passat. Tant de bo fos un rebuig al conservadorisme de la Unió de Pagesos, però és que són més conservadors i tot. No ho sé, veig una situació fotuda perquè quedem poca gent. Les tractorades són espectaculars, però no hi ha res més al darrere. És clar, quan es va fundar la Unió el 1974, hi havia un 8% de la població activa a Catalunya que era pagesa (a Espanya n'hi havia més). És molt, eh!, en un país industrialitzat com era ja aleshores Catalunya. Però és que ara no arribem a l'1%. ●



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



# GARDEN ARENAS

Plantes · Floristeria · Decoració



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)



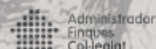
*Vinyes verdes del meu cor...  
Vinyes verdes vora el mar,  
verdes a punta de dia,  
verd suau cap al tard...*

[fragment]

Josep Maria de Segarra



Les Heures, 27 08328 Alella



aicat 7239

# Records amb vi d'un periodista cultural

Lluís Permanyer, periodista i cronista de Barcelona, ens relata quatre escenes viscudes lligades a la seva professió i vida, en les quals el vi hi té un paper

TEXT: LLUÍS PERMANYER

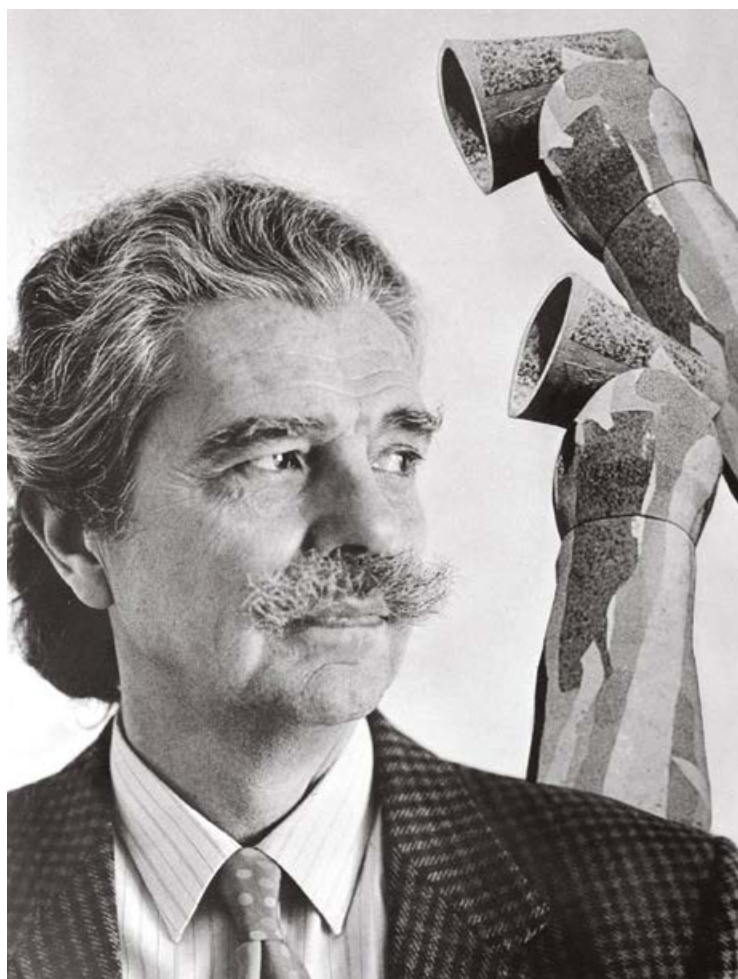
## Un Alella 1925

Al vescomte de Güell li encantava ser fidel als seus usos, costums i tradicions, tot i que fossin de la seva època juvenívola. Tenia ja una edat quan va voler tornar a fer d'escolà que ajuda a missa. Quan va arribar el moment delicat d'omplir el calze amb el vi que s'anava a consagrar, va dir a cau d'orella al capellà: "Alella 1925." L'anècdota es va publicar el 1930 a la revista *Mirador*.

## Chillida i Enate al MACBA

Enate era un celler nascut el 1991. Des del principi es va distingir no sols produint uns vins de qualitat reconeguda, sinó també introduint actuacions d'alt nivell: la primera va ser amb unes etiquetes dels artistes més destacats del moment. Havien passat tres o quatre anys quan van aconseguir que una primera figura mundial com era l'escultor Eduardo Chillida acceptés crear la seva. Tan bon punt va lliurar l'obra, Enate va decidir fer-ne una gran presentació a Barcelona. Va ser triat el MACBA, que posseeix un gran mural seua tocar de l'entrada. L'acte consistia en un nombrós sopar entaulat a la sala més gran. Chillida hi va assistir amb uns quants familiars. Enate em va encarregar que fes la presentació de l'etiqueta i en castellà perquè hi havia molts convidats de fora.

Com que era un públic més social que no pas artístic, vaig començar amb l'epigrama següent de Ramón Gómez de la Serna fet a mida d'aquell ambient: "En toda comida siempre hay dos miradas furtivas, una la que lanzamos al escote de alguna hermosa dama y otra la que lanzamos a la etiqueta de



Lluís Permanyer.

la botellas de vino." Tothom va riure. A continuació vaig afegir unes pinzellades per centrar Chillida i finalment vaig

## Tot va merèixer ser regat amb un Château Margaux

descriure i valorar la seva obra estampada a l'etiqueta. Força aplaudiments.

Quan vaig tornar a la meua taula, on l'ambient era més aviat de societat, la senyora asseguda al meu costat

em va comentar amb veu alta i sense avergonyir-se'n: "Me han encantado sus palabras y ahora ya entiendo esta etiqueta de Chillida, pues creía que representaba una máquina de escribir."

## Néstor Luján i la deliciosa cuina d'Assumpció Gausa

Néstor Luján, director de *Destino*, escriptor i gastrònom famós, va ser padrí meu de boda. Quan els nuvis vam marxar al final del banquet organitzat al claustre gòtic del monestir de Sant Cugat, acomiadant-nos-en ens va dir que quan truquessin a última

hora de la tarda a casa, obrís-sim per rebre una sorpresa. En efecte: un repartidor ens va lliurar una ampolla molt selecta de Château Lafite. Sempre que venia a menjar a casa ens portava grans reserves de whisky i de conyac. En ocasió d'un sopar amb el matrimoni Perucho, quan va tastar el segon plat va preguntar amb veu bastant alta qui havia fet aquella samfaina. La meua dona, Assumpció Gausa, va confessar-ne una mica esporuguida l'autoria. I el Néstor es va posar dempeus i, cridant, va sentenciar: "Si ho arribo a saber, em caso amb tu!" També li va agradar moltíssim tastar de primer plat el *borch*, la sopa popular russa que li havia ensenyat a cuinar Mercè Devesa, la dona del poeta Sagarra, i per aquest motiu aquell paladar agraït va citar-la amb nom i cognom al seu enlluernador llibre *Las recetas de Picwick*. Encuriós, li vaig preguntar si posseïa alguna ampolla de gran col·lecció. I no va dubtar a respondre: "Sí, en vaig comprar una de francesa imbevisible només per l'any, 1808, el de la invasió napoleònica..."

## Una becada cuinada per Josep Maria de Sagarra

Quan va saber el poeta Sagarra que m'havia declarat a l'Assumpció, no va dubtar a celebrar la notícia amb un dinar a casa seva. Va cuinar-nos una *béccasse sur canapé*, plat amb el qual sostenia que el gran Flaubert es perfumava aquells mostatxos espectaculars. Va sortir de la cuina cofat amb el gran barret de cuiner francès i exhibint amb una rialla la gran safata. Tot va merèixer ser regat amb un Château Margaux. ●

ANTONIO GÁLVEZ

# BITXOS

veterinaris



Més BITXOS que mai!  
16 anys creixent plegats  
Molt bona Verema a tothom!

Carretera d' Alella, 12 · 08328 Alella, Barcelona · 935 40 63 62 · 622 330 177 

<https://bitxos.info>  



portes i  
automatismes  
enric s.l.

atenció  
telefònica  
**24h**

**NO TOTES LES  
PORTES SÓN  
IGUALS**



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

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)

CELLER CAMPRECIÓS

TN 08391

→ BENVINGUTS A BORD ←

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 Jaipi s/n  
Arenys de Munt

📷 monlacata

🌐 www.monlacata.com

## VINS DE DALT

VENDA I DEGUSTACIÓ AL MARESME



Venda i degustació  
de vins i tapes fredes

Carrer de la Sort 1  
08339 Vilassar de Dalt

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



## RESTAURANT La Vinya

935551362 ALELLA  
www.masialavinya.com



## Allium

restaurant

camí ral 504 08302 Mataró 644555010 info@alliumrestaurant.com





Viver de celleristes de la Conca de Barberà, a l'antic celler cooperatiu de Barberà de la Conca. Va ser el primer d'instaurar-se a Catalunya.

JORDI GINÉ

# Els viviers de celleristes, un espai de treball compartit i de futur

Els viviers de celleristes són espais compartits que permeten a nous elaboradors començar el seu projecte amb menys pressió econòmica, embotellant la seva pròpia marca i beneficiant-se d'instal·lacions compartides. N'hi ha tres que funcionen al país, un a la Conca de Barberà i dos al Penedès, i cadascun té les seves particularitats. Descubrim com funcionen i si poden ser una opció a la DO Alella

TEXT: EVA VICENS

**E**l sector vitivinícola afronta avui un panorama complex marcat per la caiguda del consum, campanyes de descrèdit contra les begudes alcohòliques i la incertesa de les polítiques aranzelàries internacionals que afectaran directament les possibilitats d'exportar productes més enllà de les nostres fronteres. Un context difícil que suposa un repte encara més gran per a qui vol iniciar-se en l'ofici del vi. Emprendre exigeix temps, dedicació i una inversió econòmica que, d'entrada, no sempre és fàcil d'assumir. Sigui per garantir l'accés a noves generacions o per acompanyar viticultors o productors que vulguin sumar l'elaboració de vins al treball de la vinya, sembla raonable cercar i consolidar alternatives sostenibles, col·laboratives i amb raó de ser.

Al principi del segle XX, les cooperatives van ser motor i salvavides de la pagesia de l'època. Avui, els viviers de celleristes bé poden representar una evolució d'aquella filosofia col·lectiva. Són espais compartits que permeten a nous elaboradors començar el seu projecte amb menys pressió econòmica, embotellant la seva pròpia marca i beneficiant-se d'instal·lacions comunes que funcionen com a incu-

badores de futurs cellers. Són, també, esferes de diversitat que arrelen talent i amplien la riquesa vitivinícola d'un territori, tot generant diversitat de mirades que enriqueixen activament el món del vi.

“Fomentar espais col·laboratius, l'autoocupació i l'emprenedoria és una via per crear noves oportunitats de

### Els viviers de celleristes bé poden representar una evolució del cooperativisme dels inicis del segle XX

negoci en el món vitivinícola”, expliquen des del Viver de Cellers del Penedès. Iniciatives com aquesta a Catalunya, que va obrir la porta el 2023 a Vilafranca del Penedès, s'afegeixen a experiències consolidades com la Xarmada, a Pacs del Penedès, o el Viver de Celleristes de la Conca de Barberà, que en aquest cas té seu a Barberà de la Conca. Totes elles, malgrat els diversos orígens, comparteixen un mateix objectiu: oferir equipaments i instal·lacions necessàries per acompanyar el procés d'elaboració del vi. Això, com a punt de partida; els matisos, a continuació.

### Entre els beneficis i les inconvencions de "compartir pis"

El Penedès és una de les principals regions productores de vi de Catalunya, avalada pel nombre de litres de vi produïts anuals i pel nombre d'hectàrees de vinya. No és estrany, doncs, que hagin concebut, des de l'àmbit públic i també del privat, la necessitat de tenir viviers que donin cobertura a pagesos i viticultors joves que volen iniciar-se en l'aventura de fer vi.

A l'altura del número 29 del carrer Comerç de Vilafranca del Penedès, fa un parell d'anys que s'hi ha condicionat l'antiga nau patrimonial Cortina per donar vida al Viver de Cellers del Penedès, on en aquesta primera fornada estan emprant fins a set projectes del territori: Amat i Montané, Heretat Baltà de Cela, Joan Grill, Can Serra, Mulet Viticultors, Vins Geniu i Vins de Sinergia. Enguany hi entraran la tercera collita.

“Aquest viver està dirigit a persones que vulguin elaborar vins de qualitat, preferentment dins la Denominació d'Origen Penedès. És condició indispensable que les vinyes d'origen estiguin en l'àmbit geogràfic d'aquesta DO i que tinguin com a objectiu la comercialització de vi embotellat”, especifiquen les bases de la convocatòria d'aquesta

iniciativa impulsada per l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès i la Denominació d'Origen Penedès, amb el suport del Consell Comarcal de l'Alt Penedès, la Diputació de Barcelona i la Generalitat de Catalunya.

“Ha estat un projecte llargament volgut al territori”, valora Rosa Figueras, cap de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Vilafranca. I ara que ja és una realitat, en fan una valoració molt positiva perquè ajudarà a engrossir el teixit productiu de vi de la regió. Alguns dels emprenedors hi arriben amb vinya pròpia; uns altres, recuperen marques familiars o antigues herències vitivinícoles. I a tots plegats els uneix una forta estima pel territori i la il·lusió de convertir en vi aquell raïm que ha passat de generació en generació fins a caure a les seues mans.

“Ser els primers té avantatges i inconvenients”, valora Aleix Baltà, d'Heretat Baltà de Cela. Parla de les oportunitats i la visibilitat que se'ls dona com a projectes que estrenen les instal·lacions, però també de la falta de referències a l'hora d'afrontar les necessitats del dia a dia. “Vam haver d'entrar els primers raïms quan encara pintaven el terra”, recorda Sergi Pons, responsable de Joan Grill. A més, malgrat



Dos imatges de la Xarmada, el viver de celleristes nascut de la iniciativa privada a Vilafranca del Penedès.

CEDIDES



CEDIDA

**Els germans Sangenis-Lliví, propietaris de la Xarmada.**

que set és el nombre màgic, no sempre és feina fàcil compaginar les urgències de tots plegats, sobretot en èpoques de més feina, com és la verema i l'embotellatge. Les necessitats de cada projecte no sempre coincideixen i això pot afectar la convivència. Pons parla amb franquesa: "En el nostre cas, tenim sort que compartim tarannà i ens entenem, però no sempre és fàcil."

Malgrat tot, tenen clar que és una oportunitat única, que no haurien pogut començar sense aquest impuls inicial, i que aquesta experiència els està pagant un màster d'aprenentatge. Comparteixen vivències, coneixements i fins i tot poden aprendre dels errors propis i aliens. I, tot plegat, amb la satisfacció de poder introduir al mercat vins propis de varietats locals com ara la xarel·lo, algunes parellades d'alçada i una manera de fer plenament conscient i amb voluntat d'arrelar. "Entrar al viver és un enorme aprenentatge", reflexiona Carles Amat, d'Amat i Montané. Es refereix a l'experiència adquirida, als intercanvis i enriquiments entre els nous companys de viatge... i també a la necessitat "d'aprendre a cedir", en certs moments.

#### **Un canvi de model, a la Xarmada**

També al Penedès, però al municipi de Pacs, trobem la Xarmada, nascuda en aquest

cas com a iniciativa privada vinculada a una família del territori i amb llarga tradició vitivinícola. "Els nostres avantpassats van construir el celler l'any 1776 i des de llavors ens hem dedicat a l'elaboració de vins tranquils i escumosos", expliquen a tall de presentació. La forta crisi del 2008-2009 i la "inquietud" per donar oportunitats a petits viticultors va portar els germans Sangenis-Lliví a obrir les seves instal·lacions a tercers: espai, maquinària i coneixement al servei de qui vol fer vi, però no té els recursos econòmics, el temps o els coneixements adequats.

Aquest canvi de model ha esdevingut tan significatiu que, actualment, la producció pròpia representa només "una part anecdòtica" del negoci.

#### **Samuel Garcia: "Vaig entrar a la Xarmada perquè vendre el raïm i prou no em permetia viure"**

"Ens hem convertit en facilitadors per als altres, de manera que amb una inversió mínima puguem tenir unes bones instal·lacions a la teva disposició", explica Albert Sangenis. "De poder iniciar un projecte a cost molt baix a no poder-ho fer", reflexiona. "La nostra

proposta és que puguis fer el vi, et vagis introduint al mercat i testegis si serà viable fer una inversió més elevada i a la llarga tenir el teu propi celler."

El cas de la Xarmada difereix del viver vilafranquí en diversos aspectes. La titularitat n'és una, però també hi ha els requisits d'accés: si hi ha espai, demana com a única condició "encarregar-te dels teus dipòsits", matisa Sangenis. Com a contraprestació, "ens adaptem a totes les casuístiques". "Si no tenen vinya i volen matèria primera, els la facilitem: si no saben fer vi, els assessorem enològicament..." Ofereixen, també, contactes a les empreses de la indústria per comprar les ampolles, els taps o les càpsules, si en necessiten... I, fins i tot, ajuden en la part administrativa i burocràtica. "Únicament no oferim acompanyament comercial, perquè ara per ara no tenim capacitat", diu l'Albert Sangenis, sense descartar, en algun moment, incorporar aquest servei.

Actualment, la Xarmada acull més de quaranta projectes, des de petits productors fins a elaboradors de més volum. Entre ells hi ha el viticultor d'Alella Samuel Garcia.

#### **Samuel Garcia: raïms d'Alella cap al Penedès**

"Vaig fer el pas d'entrar a la Xarmada perquè vendre

el raïm i prou no em donava per viure", reflexiona Samuel Garcia. "I, sincerament, per als qui fem poca producció i no tenim infraestructures, la idea de viver ens permet posar productes al mercat amb garanties de qualitat i legalitat." Garcia té una llarga trajectòria vinculada a la vinya i el vi, com a viticultor lligat des del final del segle passat a Alella Vinícola. D'uns anys ençà, ha continuat treballant vinyes pròpies, però fora de la Vinícola, i quan ha volgut fer el pas d'embotellar s'ha acostat a aquest viver del Penedès, on ara mateix produeix unes 3.000 ampolles. L'elaboració, amb el suport tècnic de l'equip intern, la té coberta; el repte, diu, "és vendre". Bé, això i la distància que ha de recórrer amb la verema: "Tant de bo tinguéssim un projecte com la Xarmada a Alella, perquè anar a fer el vi al Penedès em queda lluny."

Entre els vins que fa hi ha un ancestral blanc, un rosat i un negre elaborat amb una varietat única de la seva zona: la garnella, nom no oficial perquè la varietat encara està pendent d'identificació. "Aquí tradicionalment l'anomenaven garnatxa d'Alella, però les anàlisis d'ADN han demostrat que és una varietat diferent", explica. I, malgrat tot, el viticultor ha decidit plantar peu bord per anar empeltant la



**Samuel Garcia.**

ÒSCAR PALLARÈS



Imatges de les instal·lacions del Viver de Celleristes de Barberà de la Conca.

CEDIDES

varietat i que no es perdi. “És una mica frustrant, quan tot i l'intent per recuperar una varietat que considero històrica del territori no tenim facilitats per ampliar-ne les plantacions...” Sigui com sigui, Samuel Garcia segueix al peu del canó cuidant la vinya i fent vi, encara que hagi de fer uns quants quilòmetres de més.

#### El viver de la Conca, pioner

L'antiga Societat Cooperativa Agrícola de Barberà, fundada al final del segle XIX i oberta com a celler el 1899, acull des del 2007 el Viver de Cellaristes de la Conca de Barberà. Pioner a l'Estat, va néixer de l'Ajuntament de Barberà de la Conca, la cooperativa agrícola local, el Consell Comarcal i

### El Viver de Cellaristes de la Conca de Barberà va néixer el 2007 i va ser pioner a l'Estat

la DO Conca de Barberà amb una capacitat inicial per a sis cellers que ha estat ampliada posteriorment fins a permetre produir uns 100.000 kg anuals. Actualment, hi vinifiquen Single Vineyards Collectors, Mas de la Sabatera, Niu Celler, Gabor, Vidvertus, Mesades i Mas de la Pansa.

En la línia de la resta de viviers, el de la Conca té per objectiu fomentar l'emprenedoria, crear llocs de treball i dinamitzar el sector, tot ajudant els celleristes a validar el seu model de negoci abans de

fer el pas cap al celler propi. De fet, si bé al Penedès té tot el sentit pel volum de projectes que s'hi poden arrelar i consolidar, a la Conca de Barberà té encara més valor quan pensem que és un territori de pocs cellers actius, en què el viver aporta un percentatge important de producte embotellat al mercat. Actualment s'hi elaboren vins de qualitat sota l'empara de la DO Conca de Barberà i la DO Catalunya.

Imma Soler, de Mas de la Pansa, és l'actual responsable dels celleristes. Fa deu anys que va entrar-hi la primera collita d'un petit celler que s'afanya a definir com “un

tresor, una joia mimada” que va néixer com un *hobby* i que amb el temps ha anat professionalitzant. “La principal motivació va ser que em demanava una inversió inicial relativament petita, que em permetia començar-hi a treballar a la verema següent”, recorda. I va ser dit i fet: “A l'abril vaig presentar el pla d'empresa i al juny em van donar espai al viver, perquè tot i que inicialment estava ple, s'havia alliberat una plaça.” Com els seus col·legues penedesencs, veu tot un seguit d'avantatges de formar-ne part, però també és conscient que no sempre és feina fàcil. Ho compara amb “compartir pis” i per això considera “important” definir i seguir les regles que “ens facin sentir còmodes totes les persones que en formen part”.

Imma Soler treballa vinyes pròpies, heretades d'antigues generacions, i en fa néixer vins identitaris de la seva regió d'origen a partir de varietats locals com ara la trepat. Al viver elabora vins tranquils i ancestrals que li agrada definir com a monovarietals. “Amb el producte que tinc, el coneixement del sector i del mercat, intento oferir productes que encaixin en la meua filosofia i que agradin al paladar del consumidor.” Imma Soler, com passa amb uns altres col·legues del Penedès com Sergi Pons, Carles Amat i Aleix Baltà, fa vi tot compaginant la feina amb una segona ocupació, que és la que li dona l'estabilitat. Fer vi ocupa una de les seves *dues* jornades laborals, l'altra és la que paga les factures.



Imma Soler, de Mas de la Pansa, actual responsable dels celleristes del viver de la Conca.

MARIA ROSA FERRE

**Una evolució del cooperativisme o els nous espais de 'coworking'?**

El cooperativisme clàssic, que durant dècades va ser eix vertebrador de la viticultura catalana, bé podria ser la inspiració dels viviers actuals. Així pensen els viveristes, que resumeixen que “són una modernització del moviment cooperativista”, en paraules d'Imma Soler, o “una evolució natural d'aquest model”, per Carles Amat. Tot plegat, això sí, amb matisos importants, com assenyala Aleix Baltà. “Per mi, aquest nou sistema s'assembla més al concepte de *coworking*: cada projecte conserva una identitat pròpia, però comparteix instal·lacions, coneixements i, en alguns casos, també material.”

**Per Imma Soler, els viviers són una modernització del moviment cooperativista**

“Personalment, ho veig més com un estil de *vigneron* francès, en què petits elaboradors emprenen per produir i embotellar el seu propi producte, aportant-hi així un valor afegit”, reflexiona Samuel Garcia, coincidint també amb la resta de companys en aquesta visió d'evolució del model.

Sigui modernització, adaptació o inspiració, aquest debat planteja un element que els viveristes consideren clau: “Tot plegat, té a veure amb el model de país que volem.” I els viviers, reflexionen, són projectes que ajuden a “democratitzar el vi”, però sobretot a arrelar talent i noves generacions al territori. “Viure del camp no és fàcil, tot són complicacions, però tenir possibilitats de desenvolupar el teu propi negoci, sense grans inversions inicials, és una manera d'atraure'ns i permetre'ns viure del món rural”, verbalitza Imma Soler. I complementa el debat Carles Amat, quan comenta que la decisió d'apostar per viviers pot divergir depenent de si volem “un territori de petits *vignerons* o d'empreses de

gran volum”. I conclou l'Aleix Baltà: “Si vols un territori singular, atomitzat i diferent, el model de viver s'ha de tenir present.”

**El futur: el somni (o la necessitat) de tenir celler propi**

El Viver de Cellers del Penedès té un requisit clar: els celleristes poden estar-hi un màxim de quatre anys, amb la possibilitat de dues pròrrogues d'un any cadascuna (fins a sis anys) que s'han de justificar degudament. La filosofia és que “cal sortir-ne amb celler propi”, expliquen els responsables. És a dir, el viver

pensar a tenir celler propi algun dia. Alguns ho veuen més factible o pròxim en el temps que uns altres, perquè les casuístiques són moltes i diverses: qüestions familiars, necessitat de temps o inversió que potser no poden assumir de manera ràpida... Però, a la llarga, tots s'imaginen arreglant una antiga masia o invertint en instal·lacions pròpies per poder viure del vi i escriure nous capítols als seus llegats i històries familiars vinculades amb aquest sector productiu.

Sí que sembla clar que els viviers de celleristes han

esdevingut una eina potent per fomentar l'emprenedoria i garantir certa continuïtat del teixit vitivinícola, ajudant a transformar la passió per la vinya en negocis del vi viables i amb futur. Un viver és una porta d'entrada per a una nova generació de viticultors que volen fer les coses de manera diferent, preservant el territori i donant sentit a l'herència familiar. És un laboratori d'idees, un lloc de trobada i un catalitzador per a projectes que, sense aquest suport, difícilment podrien veure la llum o consolidar-se amb el temps. ●



Carles Amat (Amat i Montané), Sergi Pons (Joan Grill), Aleix Baltà (Heretat Baltà de Cela) elaboren els seus vins al Viver de Cellers de Vilafranca del Penedès.

EVA VICENS

és una plataforma per llançar el projecte, no una solució permanent, subratlla Rosa Figueras. I passa el mateix a la Conca, però no pas a la Xarxada, que permet d'estar-s'hi el temps que es vulgui.

Però, com a concepte fundacional, el pas per un viver ha de ser només l'inici, el punt de partida. I els viveristes ho tenen clar, fins i tot és somni o quimera per a molts arribar a tenir celler propi: “Quatre anys potser no són suficients per consolidar un projecte, però és un impuls important”, reflexiona Sergi Pons. De fet, els testimonis d'aquest text



CEDIDA

Façana de l'antiga nau patrimonial Cortina de Vilafranca del Penedès, que acull el Viver de Cellers del Penedès.

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)





# Homs

interiorisme

CUINES I BANYS

Av. J. Roca Suárez Llanos, 43 Teià

Tel. 93 540 37 69

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



# ARREL

SERVEIS IMMOBILIARIS

Rbla. Àngel guimerà, nº 56 - Alella, Barcelona  
93 540 14 65 - [www.arrel.com](http://www.arrel.com)



**Celler Castañé** 

*Estem especialitzats en vins de petits elaboradors de mínima intervenció de km0 i de diverses regions de França.*

*Com a novetat per aquest estiu, tornem a tenir Quina Momo. El Licor d'Argentona*

C/ Sant Genis, 1 - 08310 ARGENTONA  
Tel. 93 797 11 06 -  618 110 168 - [www.cellercastane.es](http://www.cellercastane.es)

**Nou !!!**



 **VALLMORA**  
CENTRE ENOTURÍSTIC I ARQUEOLÒGIC

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

+34 615 61 98 94  
[info@vallmora.cat](mailto:info@vallmora.cat)  
[www.vallmora.cat](http://www.vallmora.cat)

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

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



**VINS I CAVES**

**BLANCHER**  
VITICULTORS DES DE 1955

Vi Parcel·les nascut a Teià / DO Catalunya



 **CAN CANJON**  
DE LA MASIA DE TEIÀ



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

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



**MOT**  
RESTAURANT

Una experiència gastronòmica amb productes gourmet i de proximitat

by **VILARENYS** | HOTEL 

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



**BLAU de Mar**

Passeig Xifré, 2  
08350 Arenys de Mar  
[@RESTAURANTBLAUDEMAR](https://www.instagram.com/RESTAURANTBLAUDEMAR)

 **931586065**  
[WWW.BLAUDEMAR.CAT](http://WWW.BLAUDEMAR.CAT)

# FIRA GASTRONÒMICA

Vilanova del Vallès

26 · 27 · 28  
setembre



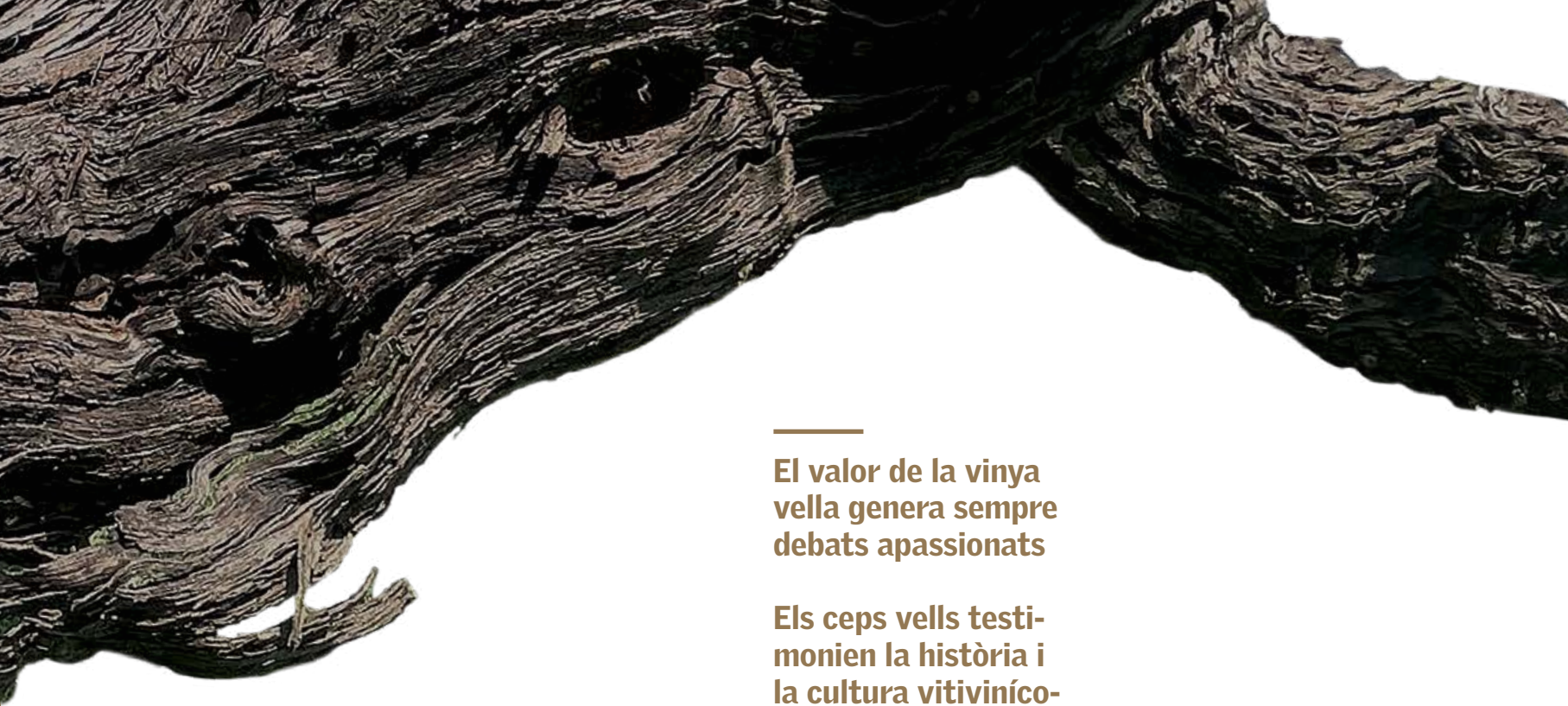
Ajuntament  
Vilanova del Vallès



# La vinya vella fa prevaldre el caràcter dels vins d'Alella

Els sommeliers Ramon Roset, Carlos Puñet i Demos Bertran tasten vuit vins nascuts de ceps de vuitanta anys o més i en destaquen com a fil conductor la textura, l'acidesa i la capacitat de mostrar l'origen

TEXT: RUTH TROYANO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



**S**erà el juny més calorós a Catalunya des que hi ha registres meteorològics. El tast de vins de vinya vella d'Alella coincideix amb l'últim dia del mes, però té lloc a recer de les temperatures elevades en una de les sales airejades de l'Hotel Arrey Alella, un petit oasi de quatre estrelles amb vistes privilegiades a vinyes i mar, una casa senyorial que també és testimoni del vi: anys enrere havia acollit les caves Signat, on s'elaboraven vins escumosos.. Damunt la taula, un repertori nombrós de copes i una temàtica que genera sempre debats apassionats: el valor de la vinya vella. A l'última edició de la Barcelona Wine Week, moltes veus expertes van acabar constatant que la vellesa no és sinònim de bon vi, però que hauríem de tenir una consideració més gran pels ceps vells perquè testimonien la història i la cultura vitivinícola, ens expliquen d'on venim. "El nostre territori és molt antic i té tot el sentit del món tastar vins de vinyes velles d'Alella", diu la periodista Montse Serra lloant d'entrada el patrimoni vegetal de la regió. "La vinya vella arrela més, és més resilient, té més concentració", manifesta Ramon Roset, sommelier i director dels Premis Vinari, un dels tastadors que participà en la sessió. "Però la vinya vella, l'hem mitificada: no pel fet de ser vella garanteix qualitat", afegeix. Es debat

sobre quina edat ha de tenir la vinya per dir-se'n vella, sobre la catalogació que té a cada regió per considerar-la i també sobre com ha afectat la sequera els ceps els últims tres anys. En alguns indrets de Catalunya han sobreviscut millor els més joves. La temàtica no és menor. Hi ha iniciatives d'abast mundial que busquen salvar el patrimoni de vinyes velles, per exemple el recompte promogut per la crítica de vins britànica Jancis Robinson, que es fixa com a objectiu documentar-ne deu mil l'any 2027. I en justifiquen la importància per dues qüestions: d'una banda, perquè la vinya vella ha après a conviure amb totes les incerteses i malalties al llarg del temps i s'ha fet fins i tot immune, perquè estan plenes de diversitat clonal i varietats rares i són reserves de biomassa i carboni molt importants, i, d'una altra, més romàntica, perquè són les històries de persones i llocs i ens regalen la sensació de permanència i d'eternitat. També és ben activa l'associació sense ànim de lucre The Old Vine Conference, que busca crear una categoria i un distintiu per a totes elles. A Austràlia, per exemple, la vinya vella té una classificació oficial pròpia. Sigui com sigui, I tornant a Alella, els sommeliers Demos Bertran i Carlos Puñet, responsable comercial de Cuvee3000, completen el pànel de tast. El director de *Papers de vi*, Òscar Pallarès, contextualitza la sessió: "Hem

## El valor de la vinya vella genera sempre debats apassionats

### Els ceps vells testimonien la història i la cultura vitivinícola del lloc

#### Ramon Roset: "La vinya vella arrela més, és més resilient, té més concentració, però l'hem mitificada. No pel fet de ser vella garanteix la qualitat"

fet una selecció de vins blancs de vinya vella, tot i que també n'hi ha de rosats i de negres que guardem per a una edició posterior. Tots els vins són de vinyes que tenen un mínim de vuitanta anys i la majoria es cultiven al Vallès. Són molts els qui van deixar el camp per la indústria, però van guardar una vinya." És dilluns i tothom està a punt i amb ganes. El paladar net de primera hora està disposat a tastar un repertori refrescant i divers de vins, també en cromatisme.

A Vilanova del Vallès hi ha la vinya de Ca l'Estevet, plantada al principi del segle XX. Avui la cuida el viticultor Samuel Garcia, propietari del Celler Rials. Comença el repertori de tast un ancestral de pansa blanca, la **Pansa Contenta**, 2023, que vinifica a la Xarmada, viver d'elaboradors amb seu al Penedès. "És un vi equilibrat amb un punt d'amargor que pot venir de la vinya vella", diu Carlos Puñet. I afegeix: "En nas hi ha molta puresa, es mostra la varietat, aquestes notes de préssec.

Hi veig equilibri, malgrat que va ser una anyada difícil, de molta calor." "Té un color preciós, és net i es nota que és un ancestral elaborat amb concepció moderna. Carbònic equilibrat, però hi ha pes. S'hi troba la fruita", comenta Ramon Roset. "Hi identifiqués la pansa blanca per l'amargor. Té amplitud en el pas per boca. És cremós, saborós i té frescor. És un cavall fort", conclou Demos Bertran. Els tres tastadors mostren entusiasme i ganes de descriure. No és comú fer un vi ancestral amb vinya vella, coincideixen a dir. "Hi ha un triple joc d'equilibris, sabors, dolçor, acidesa i un punt amarg. Potser fa curt en boca, però aromàticament ho té tot", diu Roset.

A Santa Maria de Martorelles, a la Serralada de Marina, Can Roda treballa les vinyes en ecològic i porta al mercat vins de segell vegà. És el cas del **Pas del Vent**, 2024, una pansa blanca elaborada amb maceració pel·licular. "Em porta a la zona. És salí i fresc, té estructura. L'anyada 2024 és més fresca que les dues anteriors", comenta d'entrada Carlos Puñet. "Hi ha una tensió aromàtica interessant i un plaer refrescant en aquest vi", afegeix Demos Bertran. "És molt marcat per la joventut, l'acidesa encara transmet un punt d'aspror, però això es resol amb més temps d'ampolla. També s'hi nota la maceració pel·licular, però m'agrada i el trobo tan varietal com territorial", defensa Ramon Roset.



Vinya d'en Mundu, a Sant Fost de Campsentelles. Amb el raïm d'aquesta vinya, Oriol Artigas elabora el seu vi la Bèstia.

A Arenys de Munt, a la Finca Can March, hi ha vinyes que superen els seixanta anys. Les cuida el viticultor Joan Munich, del celler Talcomraja. **6 vincles**, 2024, és el tercer vi del tast, un monovarietal de pansa blanca. Poc més de sis-cents ampolles al mercat. “M’encanta. És aromàtic i perfumat sense ser exagerat. És ultravarietal. Hi trobo mandarina i préssec i és extraordinàriament ben fet. Una acidesa equilibrada, és llarg i ample. Un vi per gaudir-ne molt. Sense filtratge, però molt elegant. M’agrada més parlar de la temperatura de color que de la terbolesa. Hi surt també l’ametlla crua, s’endevinen els llevats salvatges a les aromes”, comenta Ramon Roset. Es desfà en elogis. I prossegueix: “Hi ha

una evolució molt gran de l’elaborador en poques anyades. Aquest vi tècnicament és impecable.” “És un suc de fruita fermentat. Hi veig puresa, amabilitat, és aeri, sense desviacions i amb la volàtil molt ben integrada, el fa llaminer”, defensa Carlos Puñet. “M’agrada”, sentència Demos Bertran. Més tard hi

---

**Demos Bertran: “La pansa blanca és molt versàtil. Encara no n’hem identificat tots els registres”**

tornaran, a la copa, i descobriran notes de gessamí i saüc. El temps és un aliat del vi.

A Sant Fost de Campsentelles, de tres vinyes diferents de Can Torrens, en neix **Can Matons Sant Fost de Campsentelles**, 2024, un monovarietal de pansa blanca del grup Codorníu que forma part de la gamma de Vins de Llegat. Les vinyes velles estan aclimatades als sòls de sauló que són pobres en nutrients, pH moderat i poca retenció d’aigua. “És un vi sec, s’intueix un treball enològic important, potser també amb la intenció que sigui un vi de guarda”, diu d’entrada Ramon Roset. “Enològicament és ben fet, és molt varietal també”, corrobora Carlos Puñet. “Surt del perfil de pansa blanca. Hi ha una mineralitat fresca amb un inici suau que no sé trobar als altres vins. Amb aquest tast descobrim que la pansa blan-

ca té molta versatilitat i crec que encara no som capaços de tenir-ne identificats tots els registres”, comenta Demos Bertran.

Els neerlandesos Leon i Renny Ramakers han tornat a donar vida a una antiga finca de Tiana, amb vinyes de més de vuitanta anys, en una iniciativa en què es fonen la viticultura i les arts. **Can Reon blanc**, 2022, és un cupatge de pansa blanca i garnatxa blanca que aquella anyada va elaborar el celler Quim Batlle. “Hi ha una acidesa natural i la mà de Batlle. És balsàmic, hi apareix la regalèssia, hi ha també aromes de prat, d’espàrrec verd. Es percep el treball amb les lies. És ben fet i ben pensat. És llarg i persistent”, es llança a dir, com gairebé sempre el primer,

Ramon Roset. “Insisteixo en la versatilitat de la pansa blanca, no l’arribes a conèixer mai. Hi ha el caràcter de Quim Batlle en aquest vi, amb aquestes notes d’evolució i d’oxidació que no són en uns altres cellers. A cegues saps on situar-lo enològicament. M’agrada que l’anyada sigui a l’ampolla”, comenta Demos Bertran. La periodista Montse Serra els interpel·la: “Com hi percebeu la vinya vella?” I li van respondre: “Diria que tots tenen en comú que són vins amb textura, que és fina, és suau, és cremosa”, respon Bertran. “Potser cal recordar que l’anyada 2022 no va ser gaire bona. Hi trobo la varietat, la salinitat, el sauló i la

proximitat al mar. I també la flor blanca.” “I notes de mel”, apunta el director de *Papers de vi*, que coneix a fons l’expressió de cada referència.

### S’obre un debat encès sobre els vins brisats que avui han tornat per quedar-se

De raïms vells de cultiu orgànic en sòls de llicorella, en neix **la Bèstia**, 2023, d’Oriol Artigas. Monovarietal de pansa blanca de les Llicorelles, a Martorelles. “El nom li escau. El primer cop que el

vaig tastar em va descol·locar. Em sorprèn com una pansa blanca pot ser tan complexa. M’agrada veure que algú és capaç de mostrar la singularitat d’un paisatge i fer un vi que no té res a veure amb la resta. És trencador, un vi complicat”, comenta aquest cop d’entrada Demos Bertran. “La maceració amb la pell fa que tingui acètics, però en la mesura justa. El fa llaminer. La volàtil no és alta per a la gent per a qui ell el pensa, per al públic final sí que ho seria. Hi ha molta pell i m’encanta. Té un punt medicinal, però també hi ha fruita que hi dona textura i complexitat i densitat. És molt gastronòmic. L’imagino amb un formatge

de pell pudent”, matisa Ramon Roset, expert en maridatges. “Hi ha el registre de la volàtil i les pells. És un vi amb molt de tacte. Està nerviós encara i s’ha de posar a lloc. És un vi que necessita temps i ampolla”, s’atreveix a dir Carlos Puñet. I Pallarès matisa: “Hi ha un empireumàtic de fons que també s’aprecia, oi?” S’obre un debat encès sobre els vins brisats que avui han tornat per quedar-se, tot i que en aquest país també es poden considerar tradició. “És molt més que una maceració amb les pells, el brisat”, insisteix Roset. Però no hi entren perquè seria encetar un altre meló. El diàleg donarà pas al tast del vi següent.



Els vuit vins nascuts de vinya vella que van tastar els tres sommeliers.



D’esquerra a dreta: Demos Bertran, Ramon Roset i Carlos Puñet.



## Propietats Excepcionals, Ubicacions Exclusives



**LUCAS FOX**  
A Dils company



Ver propietats

Lucas Fox Maresme

Plaça de l'Ajuntament, 7, 08328 Alella

(+34) 935 952 490 · maresme@lucasfox.com

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

## BONA FESTA DE LA VEREMA!



*La Petita  
Mallorquina*

**Forn i Pastisseria**



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

**Brizat**, 2022 de Testuan. La vinya és a Sant Fost de Campsentelles. Se n'elaboren poc més de dues mil ampolles. “És una vinificació a l'antiga amb fermentació amb les pells durant dos mesos i sense filtrar ni estabilitzar”, recorda Òscar Pallarès. “El poso sovint als tasts perquè parla de vins singulars a prop de Barcelona i m'agrada perquè és un celler petit i noto la passió per la feina dels quatre amics que el fan. El vi és equilibrat, té acidesa i és, per altra banda, un gran reflex de l'anyada.

### Carlos Puñet: “Als Alella els marca sobretot la varietat i l'acidesa. I la presència del sauló”

En boca hi ha amabilitat”, comenta Demos Bertran. “El veig molt gastronòmic, amb sequedat i estructura. Tenen l'habilitat de crear vins que són molt bevibles i és una virtut molt gran”, destaca Carlos Puñet. “En aquest vi hi ha una mica de rapa, el color és preciós. En boca surt la part llenyosa, va més enllà de les pells. Hi ha un balsàmic molt interessant, un punt de regalèsia, de resina. Realment, la terbolesa és elegant, el color ambre és brillant i el vi regala també un reflex vermellós”, descriu Ramon Roset.

El tast va arribant a la fi. Dues hores llargues que han passat volant, descrivint vins i reflexionant-hi. A l'Hotel Arrey els cal la sala per preparar el servei de migdia. Hi tenen el restaurant Can Balcells. Però hi haurà temps per tastar l'última referència sense presses i cloure la sessió amb reflexions profundes. **Aus Orange**, 2023, del Celler de les Aus, és la vuitena i última referència. Un *radical wine* amb *skin contact*, com diu l'etiqueta. És un cupatge de pansa blanca i rosada, sorprenent, de la família Pujol-Busquets. Un perfil inesperat per tancar el repertori de tast. “La reducció hi és present. Potser l'àmfora la fa més evident, encara, i cal tenir present que és un



Cep escultòric de la vinya de ca l'Estevet, a Vilanova del Vallès, d'on surt el vi Pansa Contenta.

brizat. No hi ha volàtil”, assegura Carlos Puñet. “És un vi singular, molt més que la resta. L'acètic hi és marcat, però també hi ha fruita”, rebla Roset. “És un vi radicalment autèntic. És una aposta arriscada d'un celler que s'ho pot permetre”, conclou Demos Bertran.

Gustos i aromes plaents i versàtils arriben a la fi, com la conversa. “Podem dir que els vins de vinya vella tenen més personalitat, perquè als raïms hi ha més concentració. Però hem vist que a Alella el que més marca són la varietat i l'acidesa. Hi ha la presència del sauló, també”, sintetitza per tancar Carlos

Puñet. “Quan pensem en tasts de vinyes velles, hi esperem concentració i complexitat i aquí no n'hem trobat. Els vins estaven matisats pels mètodes d'elaboració, pels brisats o la maceració pel·licular, per exemple. Ha estat un tast molt varietal i hem percebut clarament la tipicitat de la regió d'Alella. El fil conductor no ha estat l'edat de la vinya, sinó, al meu parer, el joc de les acideses. Tots els vins m'han semblat, per una altra banda, molt singulars”, resumeix Ramon Roset. Demos Bertran ho confirma i torna a parlar de les textures en boca com a eix connector del tast. Coin-

cideixen a dir que es tracta d'un tast de vinyes velles amb vins joves. Busquen vins de criances llargues que surtin ara al mercat i no en troben més enllà dels de Quim Batlle i Oriol Artigas. Una altra cosa són els escumosos, però són figures d'un altre paner. Sigui com sigui, quan tots s'alcen i la taula amb estovalles blanques queda només vestida pel vi, es manifesta el cromatisme divers i atractiu de les últimes quatre copes, que passen del groc més delicat a l'ambre més salvatge. La vinya vella també alimenta els ulls, encara que sigui a través d'expressions joves. ●

13es JORNADES GASTRONÒMIQUES

# tastets

VALLROMANES 2025

3 i 4 d'octubre de 2025  
Pista coberta Lluís Companys

Amb les propostes  
gastronòmiques  
dels restaurants:

Sant Miquel  
Can Poal  
Mas Salagròs  
Cafè de la Plaça  
La Noguera  
La Granja de Vallromanes  
La tribu  
Kaliu Restaurat  
Tens Gana - Piscines Vallromanes  
Forn de Pa Maria

I els vins DO Alella dels cellers  
Can Roda i Testuan



Horari:  
Divendres 3 d'octubre,  
de 20 a 23 h  
Dissabte 4 d'octubre,  
de 13 a 15.30h i de 20 a 23 h



Organitza:

AJUNTAMENT de VALLROMANES



Col·labora:

Diputació  
Barcelona

LA TERRA DE LA  
PANSA & BLANCA

# Fes una pausa La mereixes



**Alella**  
ORGANIC SPA  
*slow wellness masia*

#### **Massatges**

Alella Essence – Massatge relaxant amb aromateràpia  
Pack Duo – Massatge per a dos


#### **Per zones**

Reflexologia podal – Equilibri i benestar des dels peus  
Back & Neck – Massatge d'esquena i coll  
Holistic craneofacial – Massatge relaxant de cap i rostre  
Arms & Legs rested – Massatge revitalitzant de braços i cames

#### **Rituals**

Beauty bliss: Massatge corporal i facial kobido  
Divine softness: Massatge i exfoliació corporal  
Serenity moments: Massatge i reflexologia podal  
Alella Organic: envoltura, exfoliació i massatge

#### **Disposen de targetes regal**

  
Carrer de la Riera Fosca, 41D - Alella  
Tel. 640 97 49 95 / [alellaorganicspa.com](http://alellaorganicspa.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)



Escola trilingüe Montessori per a nens  
de 0 a 6 anys · Niu de 4 a 20 mesos  
Comunitat infantil de 20 a 36 mesos ·  
Casa de nens de 3 a 6 anys

Carrer Verdaguer 6 • Tel- 615 316 892

  [maresme@chiaravalleschool.es](mailto:maresme@chiaravalleschool.es)

 Chiaravalle School  
Maresme 



# Farcits de festa major

Apleguem al voltant d'una taula cinc cuineres que excel·leixen amb la cuina del *relleno*: Tere Colomer d'Arenys de Munt, Neus Cuscó de Teià i les germanes Figueras d'Alella

TEXT: PEP QUINTANA / FOTOS: ALBERT SALAMÉ



El Garden Arenas d'Alella va ser l'espai acollidor, vivaç i acolorit on el periodista gastronòmic Pep Quintana va conversar amb les cuineres.

**L**es campanes de l'església del poble queien sonores i trencaven la xafogor de la tarda.

Era a les sis en punt que ens trobàvem a l'entorn de la taula de l'abundància instal·lada al bell mig d'un jardí de flors primaverals, al Garden Arenas, al mateix rovell de l'ou del municipi d'Alella, aprofitant que el diumenge a la tarda te-

nen tancat l'establiment. Unes moreres molt generoses ens protegien del sol del mes de juny, que semblava talment del mes d'agost.

A una banda de la taula hi havia assegudes les tres germanes Figueras, la Maria Teresa, la Carme i la Montserrat, que totes tres juntes són com ara la Santíssima Trinitat, són un sol déu culinari de tres caps. Totes

tres juntes sumen dos-cents quaranta-set anys, tots dedicats a la poesia dels fogons.

Elles, quan arriba Sant Feliu, el primer d'agost, farceixen les peres del bon cristià –que avui les aconsegueixen en una finca del Baix Llobregat– per solemnitzar la taula de festa major de Can Figueras.

Al meu costat, hi tenia la Tere Colomer, d'Arenys de

Munt, que és jove, però que en canvi es considera “antiga” a l'hora d'exercir la seva passió culinària. Estima la terra i la valora perquè ja de ben menuda va veure com els pares, pagesos, la treballaven. A l'Arenys de dalt, per Sant Martí, la seva festa major, farceixen pomes, les pomes del cirí. Aquesta fruita és molt escassa, es troba amb dificultat i es fa, capritxosament

i exclusiva, els dies assolellats de l'estiu tardor.

Davant per davant hi havia la Neus Cuscó, una badalonina feta teianenca de fa molts anys, autora del llibre *La cuina de la Neus* de Vibop Edicions, que recull les receptes setmanals dels cinc anys de col·laboració al diari digital *VilaWeb*. Ella també farceix pomes, les royal gala, per l'àpat de festa major el dia de Sant Martí, l'11 de novembre.

## Les mestresses ens expliquen de forma molt pedagògica les seves receptes magistrals

Jo era l'encarregat de moderar la conversa i recollir tota la saviesa culinària que aquelles cinc mestresses aportaven a la trobada. Elles van organitzar el dolç berenar. Hi havia una coca de pasta de full amb cabell d'àngel i ametlles. Hi havia un pastís *tatin*, aquest pastís fet amb poma inventat el segle passat pels cuiners del lloct restaurant Maxim's de París. Hi havia un plat majestuós de carquinyolis casolans. Hi havia un pastís de pastanaga acabat amb una capa de sucre *glacé* amb un últim regust de llimona. I hi havia encara una coca de pa de pessic esponjosa i feta amb mestratge.

Fixeu-vos, amb aquest bé de déu a taula, què havia de fer jo, pobre de mi, diabètic com soc. A cada mossegada em deia a mi mateix: "Bé, un dia és un dia." Sort que també hi havia un bol de cireres del moment i



**El Dolç Mataró d'Alta Alella i el Iaia Rosa del Celler de Can Roda van ser els vins que van acompanyar les pastes i pastissos fets per les cuineres, un berenar que van endolcir la conversa.**

de la zona que van ser la meua salvació.

Tot plegat ho regàvem amb un parell de vins dolços de la comarca. Un de blanc, Iaia Rosa, vi de postres de la Serralada de Marina, del celler Can Roda. Un vi de 12 graus que, ben fresquet, entrava fent pessigolles al paladar. I un altre de negre, de la família Pujol-Busquets, el Dolç Mataró d'Alta Alella, que resolía immillorablement el beure de la tarda. És curiós que l'un i l'altre, lluny de fer-se la competència, es complementaven. Primer feies un xarrup del blanc i després l'enllesties amb el fosc. Certament,

som una comarca privilegiada en qüestions d'espírituosos. Els hiverns escalfats i els estius refrescats per la brisa que neix d'aquest tros de Mediterrània fan que els vins de ca nostra no tinguin rival. Avui, amb aquests dos exemples, n'he quedat convençut i m'ha quedat demostrat del tot. Jo soc dels qui pensa que gràcies al vi, el vi de les nostres vinyes, salvarem la cuina d'aquest territori.

Les mestresses amigues ens expliquen les seves receptes i, pel que veig, totes tres s'assemblen molt, amb detalls i matisos particulars que les diferencien.

Les cinc cuineres són molt pedagògiques a l'hora d'explicar la seva recepta magistral. Se'ls nota que han impartit tallers i classes de cuina als seus convilatans. Tenen ficat entre cella i cella que és la seva obligació passar aquestes fórmules a les generacions més joves. Tots els ajuntaments corresponents s'han inventat cursos on conviden la població a participar-hi i aprendre perquè aquests plats, més que centenaris, no caiguin en l'oblit a què el moment actual ens aboca.

Cal treballar amb subtilesa i de manera engrescadora perquè les generacions més joves decideixin posar-se el davantal i comencin a remenar cassoles. La cuina és amor i saviesa. I quan aquestes dues coses es conjuminen, el resultat és fantàstic. No pot ser que la bona cuina, només ens l'ofereixin els restaurants, els professionals. Hem de tornar tots plegats a vèncer la mandra i posar-nos a fer *cuinetes*. Aquests plats tradicionals no es poden perdre. Goso dir i escriure que la cuina nostra, la casolana, hauria de ser una assignatura al batxillerat.

Les meves amigues de la tarda estaven pràcticament d'acord amb tot i em feien saber les hores de paciència que han dedicat als fogons, però també m'explicaven la satisfacció enorme que han rebut dels comensals que han tastat les seves menges.

Totes elles tenen molt clars els valors que regala l'obligatorietat de la cuina de cada dia. Cal cuinar amb producte fresc i variat per gaudir d'una salut ferma i de tant en tant t'has d'imposar el deure de tancar-te



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




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



**7DEVI**  
CELLER DIGITAL



### Les mestresses de la cuina

A dalt: Maria Teresa Figueras i Carme Figueras, germanes juntament amb la Montserrat Figueras, a la dreta. Aquest any totes tres van fer el pregó de festa major per Sant Feliu i d'aquesta manera se'ls va reconèixer el seu mestratge i la seva dedicació per mantenir i transmetre les peres farcides, el plat de festa major d'Alella. A sota, Tere Colomer, la més jove de les cuineres, però amb ganes de mantenir l'herència i la tradició de les pomes farcides, que són el plat de festa major d'Arenys de Munt. També per Sant Martí, a Teià, se celebra la festa major i el plat estrella són les pomes farcides, que Neus Cuscó cuina amb talent i paciència. Ella és autora de *La cuina de la Neus*, un receptari de cuina casolana que ajuda a no perdre l'hàbit de cuinar a casa, cada dia, pels que estimem.





AJUNTAMENT D'ALELLA



# El millor inici de temporada a Eurofitness Alella

del 8 al 26 de setembre

**INSCRIPCIÓ GRATUÏTA**

*Consulta'n les condicions al club.*



Les cinc cuineres conversen i tal com explica Pep Quintana, creuen que cal treballar amb subtileza i de manera engrescadora perquè les generacions més joves decideixin posar-se el davantal i comencin a remenar cassoles.

més hores a la cuina per mirar de ben resoldre aquells àpats excepcionals dels dies de precepte i festa grossa. I això, precisament això, són aquestes pomes i peres de festa major. Plats que necessiten entre quatre i cinc dies de seguiment, plats de xup-xup, amb moltes picades; plats que barregen sàviament el dolç i el salat; plats que donen una sortida elegant a unes pomes i unes peres que, menjades agafades de l'arbre, no valen gaire res, de farinoses i insulses que són, i que, treballades i passades per la cassola, es fonen a la boca talment com pa d'àngel.

Un dels moments més històrics de la tarda va ser quan les cinc cuineres discutien si aquest farcit de pomes i peres fa de primer plat o de plat principal o ha de sortir al moment de les postres. Aquí sí que es va perdre la unanimitat. Les tres germanes al·lenques, les Figueras, fan sortir les seves peres farcides de carn picada –passada un sol cop, em recal-

quen– com a entrant i a qual-sevol hora que vingui de gust. La Neus de Teià presenta les seves pomes amb tap de carn com a plat principal. I a la Tere d'Arenys de Munt li agrada servir-les com a postres, tot i reconèixer que al seu poble hi ha partidaris de les tres opcions. En vaig treure una conclusió: de primer, porteu-me un parell de peres del bon cristià

### Aquests farcits de pomes i peres fan de primer plat, de plat principal o han de sortir a les postres?

farcides, de segon dues pomes royal gala amb tap i de postres dues més, però que siguin de les del ciri.

Vam estar entaulats dues hores llargues. Hi estàvem bé. La conversa s'havia amanit amb intel·ligència. A la troba-

da, s'hi van afegir persones amigues. Els pastissos van guanyar més adeptes i el vi harmonitzava encara més la controvèrsia civilitzada.

Opinaven tots plegats que a les diverses poblacions on tenen el *relleno* com a plat estretella, els restaurants haurien de tenir gairebé obligatòriament aquest *platillo* de gran festa a la carta i no sols els dies vermells del calendari, sinó tot l'any, adaptant la fruita. Així faríem territori. Veritablement, la cuina catalana és molt rica, però com que no tenim un estat al darrere que la vetlli amb tots els ets i uts han de ser els professionals del sector qui s'hi dediquin a base de bé.

Vam tenir temps encara de parlar de tradicions i, sobretot, de les festes majors dels anys de postguerra. Es notava a l'ambient que hi havia un punt de nostàlgia. Les celebracions populars de l'ahir tenen poc a veure amb les d'avui. Elles, les venerables mestresses, em confessaven que enyoraven

aquells vestits que estrenaven per anar a l'envelat, i jo reclusava fins que era infant imaginant-ne els escots de pecat mortal, aquells oficis religiosos que es feien eterns i on les senyores no paraven d'obrir i tancar el ventall, donant-se copets al pit, i tantes altres coses. I elles recalaven encara, subratllant-ho amb molt d'èmfasi, que enyoraven aquells pollastres criats a casa, a consciència, que al moment de matar-los, per festa major, gairebé havies d'anar a buscar la Guàrdia Civil perquè "te'ls afusellessin", de tan malcarats i valents que s'havien fet.

Haviem consumit les dolces i la tarda. Haviem escurat les ampolles de vi. Haviem arribat a acords i vam dir-nos adeu conjurant-nos a salvaguardar les nostres tradicions més genuïnes. A la festa major vinent, tothom s'ha d'imposar que hi hagi, presidint la taula, una bona safata de pomes o de peres farcides. Honor i glòria al *relleno!* ●

## Receptes i trucs segons el poble i la família: els 'rellenos' d'Alella, Teià i Arenys de Munt

TEXT: JORDI BES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Les cuineres han compartit les receptes respectives que els serveix de guia i que varien depenent de la localitat: Montserrat Figueras, de 76 anys, aporta la versió d'Alella del *relleno*, fet amb peres, mentre que Neus Cuscó, de 83 anys, i Teresa Colomer, de 63, ens n'expliquen les versions amb pomes que s'acostumen a guisar a Teià i a Arenys de Munt, respectivament.

Actualment, la cosa més habitual és tenir-ne una recepta escrita, però abans el *relleno* es preparava de memòria i l'habilitat de cuinar-lo es llegava de generació a generació. Segons el director de la Fundació Alícia, Toni Massanés, la gràcia d'investigar sobre cada recepta és buscar les diferències de com el fa cadascú. Aspectes com que "al meu home li agradava així o aixà" és el que tradicionalment "ha fet moure la cuina", apunta Massanés, i ha generat una diversitat difícil de repetir si l'única referència que se segueix és el que diu la recepta escrita. La preparació del plat també ha evolucionat per uns altres motius, tal com exemplifica Figueras amb Alella: temps enrere, el farcit es feia amb xai –a més de porc– en compte de vedella, perquè era la carn que s'hi criava.

Per tot plegat, preguntem a les tres cuineres per les seves preferències particulars i els trucs que més bé els funcionen a l'hora de cuinar el *relleno*. Coincideixen a dir que s'ha de fer amb fruita de carn ferma. Des de Teià, Cuscó subratlla sobre la poma que, "si fas el foradet petit, no és tan problemàtic com si el fas gros", perquè llavors la poma es pot obrir més. Recorda que sempre s'ha d'obrir per on hi ha el peduncle, que cal retirar, i que s'acabarà girant la poma durant la cocció un cop farcida. En el farcit de les peres, segons que comenta Figueras, s'hi pot ratllar mitja pera crua o una mica de llimona.

El *relleno* pot arribar a fer el xup-xup fins a tres cops el dia –al matí, al migdia i al vespre–, durant el qual Cuscó subratlla que cal anar "molt amb compte perquè no es cremi", atès que "el sucre és molt traïdor". Colomer diu que en el cas d'Arenys hi ha gent que fa el brou a banda i gent que no, i passa el mateix amb l'anís o el vi ranci a Alella, detalla Figueras. Les peres, "hi ha a qui li agraden més dolces o amb un punt més de xocolata", afegeix, cosa que es pot anar afinant cap al final a mesura que es va confitant la salsa que amoroseix el *relleno*.



### ALELLA Peres farcides de la Rosita de Cal Petxo

#### Ingredients:

12 peres del bon cristià  
300 g de carn de porc  
300 g de carn de vedella  
20 g de pernil  
1 ceba  
8 ous  
1 llimona  
1/2 branca de canyella  
1/2 presa de xocolata sense llet  
200 g d'ametlles torrades  
Un borrego  
Sal  
Sucre  
Alls  
Llard  
Oli

#### Elaboració:

Rostim les dues carns, totes juntes, amb el llard, la ceba i els alls. El suc que es produeixi de la cocció, el reservarem.

Trinxem les carns ben rostides, juntament amb una mica de ratlladura de llimona, trossos petits de pera crua i el pernil. Hi afegim 4 ous i ho treballem com si féssim una pilota.

Tot seguit rentem les peres, les eixuguem i les buidem per la part oposada al pèndol. Les omplim amb la pasta que s'ha preparat anteriorment.

Posem una paella amb força oli al foc, preparem un plat amb ou debatut i un altre amb farina. Hi suquem les peres (primer a l'ou, després a la farina) i les posem a fregir fins que quedin daurades.

En una cassola de terrissa, hi posem les peres amb les cues enlaire, l'omplim d'aigua i hi afegim el suc de la cocció de la carn, dues tiretes de pell de llimona, mitja branca de canyella, sal, una cullerada de sucre i mitja presa de xocolata. Quan portin mitja hora fent xup xup, hi afegim la picada ben fina feta amb les ametlles i el borrego i allarguem el procés ben bé mitja hora més abans d'apagar el foc.

Com més vegades les escalfem o les tornem a bullir, més bones són. Cal tenir cura d'anar-les movent (amb compte que no es trenquin) durant la cocció, perquè és molt fàcil d'aferrar-se a la cassola.





## TEIÀ

### Una recepta de *relleno* de principi de segle XX

#### Ingredients:

25 pomes petites, vermelles i de carn forta

250 g de carn de vedella

250 g de magre de porc

Si es vol, un pit de pollastre

3 ous

Una llimona

100 g de melindros

2 preses de xocolata sense llet

100 g de sucre

100 g d'ametlles torrades

Sal

Oli

Llard

Canyella i torró de Xixona (facultatiu)

Per rostir les carns, com s'acostumi: admet llard, pastanagues, cebeta i alls.

#### Elaboració:

El dia anterior preparem les pomes i rostim les carns juntes.

Trinxem la carn finament, afegint-hi un raig de suc de llimona, i la ben pastem amb ou debatut. Si queda massa sucós, l'espessim amb un melindro.

A les pomes, que prèviament hem rentat i eixut, els traiem el cor i les llavors per la part oposada al pèndol i les farcim amb la pasta esmentada.

Posem una paella amb oli al foc, preparem un plat amb ou debatut i hi suquem la poma per la part del farciment i la posem a fregir a la paella per afermar el tap, donant després un tomb a tota la poma. Es poden fregir dues o tres pomes alhora, no més, perquè cal molta cura.

En una cassola de terra plana i ampla, hi posem el suc resultant de la cocció de la carn i a mesura que enllestim el fregit de la paella per afermar el tap, col·loquem les pomes, amb el tap cap amunt i un sol sostre. Llavors podem afegir-hi oli o llard si veiem que és pobre, i tres o quatre escarrotxes de llimona, un polsim de sal i una escampada de sucre.

Hi afegim mig litre de caldo. Si no en tenim a mà podem fer-lo de cubet. Quan les pomes canvien de color –pot ésser una mitja hora–, hi afegim la picada que consta dels melindros esmicolats, la xocolata ratllada, les ametlles ben fines, el sucre i, si volem, els torrons i la canyella, i es continua la cocció amb foc lentíssim i la cassola damunt una planxa de ferro. Les tornem a coure l'endemà i l'altre, fins a tres o quatre vegades, per obtenir-ne unes pomes confitades delicioses, saboroses i un suc espès i perfumat.

Sobretot cal vigilar la cocció, perquè és un guisat molt fàcil d'aferrar-se.



## ARENYS DE MUNT

### *Relleño* de Sant Martí de la 'yaya' Teresa

#### Ingredients:

18 pomes del ciri (golden o delícies: vermelles de carn forta)

150 g de llard

#### Ingredients per a la picada:

2 ous

250 g de sucre

300 g de carn de porc trinxada (salada)

180 g d'ametlles torrades

150 g de melindros

1/4 de barra de torró de Xixona

1/4 de barra de xocolata negra

Pell de llimona ratllada

Canyella en pols

Nou moscada

1/2 gotet de vi dolç

Un raig d'anís dolç

#### Elaboració:

Foradem les pomes per la part del capoll i en traiem un tap.

Fem bullir els taps de la poma amb una mica d'aigua, pell de llimona, canyella i sucre per obtenir-ne un brou.

Fem la picada amb tots els ingredients i amb aquesta pasta omplim el forat que hem fet a les pomes.

Passem la part del farcit que sobresurt de la poma per una mica de farina blanca (perquè quedi més compacte) i les anem fregint (de cap per avall) en una paella amb una mica de llard.

Posem llard en una cassola i, quan s'ha desfet, hi afegim les pomes ben posades (amb el tap cap amunt) i hi tirem el brou de poma fins que quedin dos dits per ser plena.

Al cap d'una estona de bullir, hi afegim la resta de la picada i ho deixem a foc molt lent i tapat.

Com més vegades les escalfem, fent-les bullir unes quantes vegades, més bones són. Si cal, hi afegim brou.



dance & fitness



pasbàsic

## L'esport i el ball a Pasbàsic



**FIT KID COMPETICIÓ**  
**BALL ESPORTIU COMPETICIÓ**  
**FIT KID EXTRAESCOLAR**  
**HIPHOP&COMERCIAL**  
**BALLET+JAZZ&CONTEMPORANI**  
**BATXATA LADY STYLE**  
**BALLS DE SALÓ SOCIAL**  
**SALSA&BATXATA**  
**CLUB SOCIAL BALLMARESME**  
**CASAL D'ESTIU**  
**CROSSFIT&SALA GYM**  
**I MOLTES MÉS ACTIVITATS**

**UBICACIÓ:** C/ Indústria 32, Locals A i B (Polígon Industrial La Bòbila) - 08320 El Masnou (Barcelona)  
**CONTACTE:** Telèfon (+34) 93.540.85.84 - Mòbil (+34) 696.42.56.07 - info@pasbasic.com

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



**GMA**  
arquitectes  
Obra nova - Rehabilitació - Interiorisme

dissenyem i construïm llocs únics i amb caràcter

dr. corbera, 24B 08328 alella

[www.gma-arquitectura.com](http://www.gma-arquitectura.com)

[gma@gma-arquitectes.com](mailto:gma@gma-arquitectes.com)

T +34935680198



Peres farcides a la cassola fent xup-xup. La cuina del *relleno* consisteix en un guisat de peres o pomes farcides de carn.

ÒSCAR PALLARÈS

# El 'relleno', un plat tradicional que combina dolç i salat

Al Maresme es manté viva una vella tradició que havia estat molt arrelada en aquestes contrades, la combinació de dolç i salat en un únic cuinat. Perviu amb el *relleno*, un guisat de peres o pomes farcides de carn. Les primeres referències escrites d'aquest plat es remunten al segle XVIII i encara avui s'acostuma a preparar per festa major. La seva continuïtat depèn ara de si les noves generacions s'animen a cuinar i a integrar el *relleno* al seu receptari.

TEXT: JORDI BES

**H**i ha un plat de la cuina catalana que és el llegat d'una vella tradició: la combinació de dolç i salat en una mateixa recepta. Es tracta del *relleno*, que consisteix en un guisat de peres o pomes farcides de carn i menges dolces, com ara melindros i xocolata.

També se'l coneix com a peres o pomes farcides i avui s'acostuma a preparar per festa major en unes quantes localitats del Maresme, a més d'uns altres indrets de Catalunya com ara a l'Empordà. En cada municipi i fins i tot en cada família, hi poden aportar el seu toc particular, cosa que converteix

el *relleno* en un patrimoni gastronòmic de moltes contrades compartit i alhora divers. De cara al futur, les tendències de cuinar menys i de reduir el sucre en poden marcar la continuïtat.

Segons que recull l'escriptor gastronòmic Vicent Marqués en un apartat que dedica al *relleno* i que

tanca el segon volum de la *Història de la cuina catalana i occitana* (Edicions Sidillà, 2019) –dedicat a les olles i les verdures–, la primera referència escrita coneguda d'aquest plat es troba al dietari *Calaix de sastre* escrit durant cinquanta anys per Rafael d'Amat i de Cortada, baró de Maldà, que en menjava sovint

i que l'esmenta unes quantes vegades. Com ara en una citació del 26 de setembre de 1791, on diu que no va poder menjar *relleno* de préssecs – una altra fruita emprada per al plat – durant la festa major d'Esplugues de Llobregat; o en una altra del 29 d'octubre de 1797, on esmenta les peres dins un àpat ostentós que li deixa “lo ventre com un timbalet”.

Un altre escriptor gastronòmic, Jaume Fàbrega, encara ha trobat una referència anterior, també del segle XVIII, la qual inclou en obres com ara *L'essència de la cuina catalana* (Comanegra, 2013). Fàbrega garanteix que “aquesta recepta, com tantes altres, ens ha pervingut a través de receptaris monacals”, com ara *Avisos i instruccions per lo principiant cuiner*, un receptari de cuina anònim redactat a mitjan segle XVIII. Per la seva banda, l'associació

els Xiprers de Vilabertran (Alt Empordà), que organitza una fira del *relleno* a la població, diu que l'origen del plat és “molt remot” i recorda que hi ha qui diu que es cuinava “ja a finals de l'època medieval i a principis de l'era moderna, o sigui, al voltant del segle XVI”, mentre que el costum de barrejar carn amb fruita “pot ser d'origen sefardita”, afegeix el cuiner, pagès, recol·lector de llavors i escriptor Josep Lluís Sabatés Ibáñez, conegut com a Pep Salsetes.

Ara bé, el gastrònom Toni Massanés, que dirigeix la Fundació Alcía –un centre que analitza i procura millorar els hàbits alimentaris–, recorda que, per molt que avui es busqui l'origen dels plats, tradicionalment la cuina no ha funcionat així. “És una mirada viciada pel paradigma que tenim de la cuina d'autor: és ara que pensem que les

coses van firmades”, subratlla Massanés. De receptaris antics escrits, només n'hi ha de la cuina noble o conventual fets per homes, de manera que fiar-ho tot a aquests referents pot ser reduccionista respecte a la realitat i es pregunta: “Les dones no menjaven?”

## Segons Vicent Marqués, la primera referència escrita coneguda d'aquest plat es troba al dietari *Calaix de sastre* del baró de Maldà

### Un costum culinari “molt nostre”

Independentment de quan va sorgir el *relleno*, per Massanés és un plat “absolutament lògic” dins la cuina catalana, perquè barrejar carn amb fruita és “molt nostre”. Aquest cuinat és una versió que té sentit que es prepari per festa major perquè és més laboriosa, amb l'afegit que moltes festes de poble coincideixen amb la temporada de les peres –com la d'Alella, al voltant de Sant Feliu, que és l'1 d'agost, o les

## Per Jaume Fàbregas aquesta recepta, com tantes altres, ens ha pervingut a través de receptaris monacals

Santes de Mataró, que es fa al voltant del 27 de juliol en honor a Santa Juliana i Santa Semproniana –o amb les peres també collides no fa gaire –com per Sant Martí, al voltant de l'11 de novembre, quan es fa el *relleno* a Arenys de Munt i Teià–. Tradicionalment, s'han utilitzat fruites de varietats locals i de carn forta perquè no es desfacin, com és el cas

de les peres del bon cristià a Alella o a Mataró, o les pomes del ciri a Arenys de Munt, però avui poden costar de trobar i tot sovint s'empren alternatives més comercials que es tenen molt més a l'abast.

La combinació del dolç i salat en una mateixa recepta pot ser considerada singular perquè avui aquests dos sabors acostumen a anar separatament. “Sí que es porta, però amagada”, com en el quètxup, precisa Massanés, però alhora el sucre està demonitzat i “com més sucre amagat mengem, menys agraden les coses dolces”, mentre que no era estranya en el passat. “A l'edat mitjana a tot Europa una mateixa menja podia ser dolça o salada”, com ara uns macarrons, la carn i el peix, especifica Marqués. “Això ha passat de moda i n'ha quedat alguna resta, com el *relleno*”, exemplifica, com també la botifarra dolça, un embotit tradicional empordanès i gironí. Tampoc no es pot passar per alt que el costum de preparar farcits ha estat un continuïum al Mediterrani, afegeix Massanés.

Tornant al baró de Maldà, Marqués fa notar que, “curiosament, de les vint-i-tantes vegades que ix el plat en l'obra *Calaix de sastre*–, no n'hi ha cap on s'esmenten les pomes, que són les més emprades actualment per a aquest menester”. En tot cas, rememora que el *relleno* abans era conegut “a gairebé tot Catalunya i on més se'n feia era a Barcelona –on residia el baró– i els pobles dels voltants”. Potser això, segons que apunta l'escriptor, explicaria l'adopció d'un castellanisme per anomenar-les, perquè “l'aristocràcia, que n'era la classe dirigent i també la que es feia els tiberis més llépols, es va castellanitzar fa molt de temps”.

### Referències de gastrònoms de renom

El plat ha perviscut almenys durant més de dos segles i en aquest període n'han quedat múltiples referències escrites. A la revista *Alella*, al número 82 publicat el 1968, va aparèixer per primer cop una secció



La pera del bon cristià és la classe de pera amb la qual es fa el plat de festa major d'Alella, perquè és de carn forta.

ÒSCAR PALLARÉS



OSCAR PALLARÉS

Plat presentat al concurs de peres farcides de la Festa Major d'Alella.

anomenada Culinàries, on s'explica la manera de preparar les peres farcides, que han de ser del bon cristià, però la secció no va prosperar i no va ser fins al 1970 que va tornar a tornar a aparèixer la recepta. També han fet esment del *relleno* múltiples autors –Serafi Pitarra al final del segle XIX amb el saineit *La campana de Sant Llop* o Josep Pla al llibre *El que hem menjat* (1972)– i la recepta amb pomes continua apareixent en llibres de nova publicació, com ara *La cuina catalana* (2014) de Josep Lladonosa –*relleno* de l'Empordà–, *Cuina catalana oblidada del que encara es cou i es menja* (2021) de Xesco Bueno i el *Corpus de la cuina catalana* (2023), mentre que de peres –vinculades a les Santes de Mataró–, a *De l'hort al plat o com menjar bé tot l'any* de Pep Salsetes (2024).

En aquests llibres s'inclouen alguns trucs i costums vinculats al *relleno*: amb el títol “Una missió complicada”, Bueno diu que “mireu de triar pomes planeres, primes de pell i fortes de carn, com la poma del sucre de la Garrotxa, la verd donzella d'Arbúcies o la camosa del Llobregat; en

## Per Toni Massanés una versió actualitzada del *relleno* podria ser sense sucre afegit

cas de no trobar-ne de bones com aquestes, feu servir reinetes”. Fa l'efecte que

Josep Pla hauria discrepat de Bueno, segons que recull Fàbrega a *L'essència de la cuina catalana*. Vuitanta-set anys abans, el 1934, Pla va escriure al suplement dominical de *La veu de Catalunya* un article sobre el *relleno* en el qual explicava: “A l'Empordà el fem amb pomes agres. Això té la màxima importància i demostra el sentit extraordinàriament fi que tenen les persones d'aquesta comarca en els afers del paladar.” També criticava que es faci amb pomes camosines (camoses, en unes altres comarques), massa dolces. En tot cas, afegia que “aquestes combinacions contradictòries són les que donen gust a la vida” i ell preferia menjar-se les pomes farcides fredes, si bé també es poden menjar calentes.

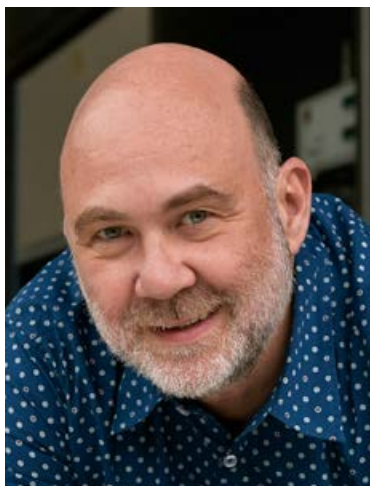
Al *Corpus* s'apunta que tradicionalment les pomes de *relleno* “es mengen com a postres o abans de les postres, però també es prenen com a primer plat” –al Maresme hi ha qui es menja el *relleno* de segon, d'acompanyament o fins i tot per berenar–, i que, encara que faci un parell de dies que estan fetes, es poden reescalfar i consumir. Ara, al número 178 de la revista *Alella*, publicat el 1982, s'afirmava que el plat –en aquest cas de peres– “es conserva perfectament a temperatura ambient uns bons vuit dies”, de manera que “si les senyores preparaven aquest plat per la festa major, al final de juliol, podien fer-ne una bona cassola i no haver de preocupar-se gaire pel

menjar durant les festes, que prou en devien tenir amb el camp i la casa”. Això sí, s'han de portar a ebullició cada dia amb una o dues cullerades d'aigua freda: un bon consell de seguretat alimentària –l'ús d'una bona dosi de sucre també hi ajuda–, i encara més amb les altes temperatures que es registren en ple estiu. Mantinent-les durant dies, “cada dia les peres són més bones”, s'afegia.

## Un futur amb marge per innovar?

Malgrat tot, Marqués afirma al seu llibre que el plat “sembla que va de baixa” i que només es prepara per festa major a l'Empordà, el Pla de l'Estany, el Ripollès, el Gironès, el Maresme i el Vallès. “En realitat, no ha parat d'anar de baixa des que se'n coneixen les primeres dades”, prossegueix, com passa amb uns altres plats populars: “A Barcelona en feia tothom, de *relleno*, però ara no en fa ningú.” Mirant al futur, Marqués pensa que “els plats com el *relleno*, que són de festa, segurament perduraran, però els plats de diari segurament es perdran perquè les dones ja no poden fer-ho”. Considera que hi ha contribuït decisivament la incorporació en massa de les dones al mercat laboral, perquè no tenen tant de temps per cuinar i els homes, llevat de dies assenyalats, “no han cuinat mai ni per desespero”.

Per la seva banda, Massanés creu que aquest plat “ho té complicat, perquè la gent deixa de cuinar”. Una de les maneres de garantir-ne el futur podria ser incorporar-lo a les propostes de menjar per endur-se: “Benvinguda seria una cinquena gamma de pomes de *relleno*, perquè si no ens menjarem un plat preparat d'una altra cultura alimentària.” També planteja que, per adaptar-se als gustos més moderns, una versió actualitzada del *relleno* podria ser sense sucre afegit –l'únic present, que fos el de la mateixa fruita– o fins i tot que substitueixi la carn per soja texturitzada per fer-lo vegà. La clau per determinar el futur del *relleno* serà la relació que acabin adoptant les noves generacions amb la cuina. ●



Toni Massanés.



Jaume Fàbrega.



Vicent Marqués.

CEDIDES

# Kepton

Garrofers, 17 · Polígon la Bòbila, al Masnou



**Sunmade  
Energy**

Més informació al web  
[www.kepton.solar](http://www.kepton.solar)

@ [info@kepton.solar](mailto:info@kepton.solar)

☎ (+34) 93 222 49 89

# RENTAT ALELLA



**TREN DE RENTAT SUAU,  
AMB RASPALLS TÈXTILS.**

**11 BOXES DE RENTAT A PRESSIÓ  
AMB AIGUA CALENTA, CERA  
ESPECIAL AMB TEFLÓ I ESBANDIT  
AMB AIGUA OSMOTITZADA.**



**PAGAMENT AMB TARGETA DE CRÈDIT  
AL TÚNEL DE RENTAT, ALS BOXES  
I ALS ASPIRADORS.**

**NOUS PROGRAMES DE RENTAT AMB ESCUMA  
XXL CHRIST BUBBLE GUN FOAM.**



**22 ASPIRADORS I D'ALTRES COMPLEMENTS.**

**NOVA MÀQUINA DE NETEJA ESTORES. PRÀCTICA  
I RÀPIDA, PER NOMÉS 1 EURO.**

Carretera d'Alella, km. 1  
08328 Alella  
(Al costat de la gasolinera BP)

**Christ**  
WASH SYSTEMS

**CAR WASH**

# De mots de natura que es perden

El programa Parcs i Biblioteques de la Diputació de Barcelona ha impulsat els darrers mesos el projecte mOts, dedicat a recuperar paraules de l'àmbit de la natura en perill de desaparèixer. Sis municipis de la Denominació d'Origen Alella hi estan implicats i en descobrim els termes rescatats.

TEXT: MONTSERRAT SERRA

**L**a gent és el lloc o el lloc és la gent? Els llocs van lligats a unes paraules pròpies i a una manera de dir-les. I les paraules expliquen moltes coses de la gent que habita els llocs. Segurament les paraules són un dels elements principals que articulen aquesta relació entre el lloc i les persones que l'habiten. La fertilitat d'aquest patrimoni lingüístic i també la seva fragilitat, perquè les paraules també es poden perdre, és el que es va treballar a través del projecte mOts, promogut al llarg del primer semestre de l'any pel programa Parcs i Biblioteques de la Diputació de Barcelona. Catorze biblioteques i un centre de documentació hi han participat (més d'un centenar de persones implicades) i una acció artística les ha fet visibles en cada municipi i conjuntament al marge dret del riu Besòs, dins el terme municipal de Santa Coloma de Gramenet.

Joan Manel Riera, director de l'Escola de Natura del Corredor, ha coordinat les sessions que s'han dut a terme a les biblioteques que hi han participat. "La meva feina, a més de dinamitzar les trobades a les biblioteques amb persones que aportaven mots a cada municipi, era seleccionar deu paraules de totes les dites i després mirar de documentar-les. La meva mirada de conjunt ajudava a evitar repeticions."

Quins eren els criteris per recollir aquests mots? Riera explica a *Papers de vi*: "El criteri era seleccionar paraules pròpies de cada poble o ciutat que hi participava vinculades amb la natura directament o indirectament, nascudes de la relació de les persones amb la natura, però sense modificar-la. Per exemple, l'agricultura la deixàvem de banda, sobretot perquè ja n'hi ha molts de reco-

**El criteri era seleccionar paraules pròpies de cada lloc, vinculades amb la natura i amb risc de perdre's**

llits en aquest àmbit. Però, en canvi, n'hi ha menys amb relació als bosquerols, caçadors, recol·lectors... Un altre criteri era que fossin paraules pròpies de l'indret on ens trobàvem. I, finalment, que fossin paraules en risc de perdre's."

Continua Joan Manel Riera: "El principal objectiu del programa era recuperar paraules en perill que es perdessin i exposar-les a la via pública per fer-les reviure a la comunitat. La manera d'exposar-les a la via pública era a través d'uns grafitis artístics en parets de cada poble, que la biblioteca i l'ajuntament pactaven. I, d'una

manera col·lectiva, també es va fer un gran mural al Parc Fluvial del Besòs." Aquesta part artística ha estat obra del col·lectiu d'artistes Riudebitlles Territori d'Art.

"Els noms sovint van vinculats a la història, a històries i anècdotes que han anat transcendentint. Per exemple, la cuareta és un ocell que belluga la cua. Aquest és el nom que figura als diccionaris. Però aquest ocell en biblioteques que disten només trenta quilòmetres, en un lloc en diuen *pasqueta*, en un altre *cusqueta* i en un altre *casqueta*. Segurament són derivacions dels moviments de les persones que es van fixant. I a tot arreu on hi ha un vell que sap d'història, vincula aquest ocell a la Mare de Déu: un ocell que és ben vist per la Mare de Déu, que la saluda i que els pagesos l'aprecien, perquè és un ocell que no fa mal al pagès, que no es menja les llavors, sinó que menja cuques. Aquest ocell sempre va lligat a l'agricultura."

"Perquè, és clar, la gent no necessàriament es queda al

ALBET  
ARBONÈS  
ARBRE  
DELS  
NASSOS  
AULET

mateix territori tota la vida i aleshores passen coses com aquesta: a les Cinc Sènies de Mataró vam trobar la paraula *cagamànecs*, que és el pit-roig (l'ocell que té el pit taronja) i que al Maresme i en algunes zones del Vallès també anomenen *rupit*. Vam trobar que a Sant Celoni també en deien *cagamànecs*. Però vam acabar descobrint que hi havia hagut un antecessor que havia vingut de Llanerres i que havia escampat aquesta paraula per Sant Celoni. No vam investigar-ho a fons, perquè no era l'objectiu, però vam descobrir algunes coses."

El projecte mOts ha estat ric en resultats i molt participatiu. És per això que aquest patrimoni lingüístic recollit s'aplegarà en una publicació, disponible els mesos vinents. ●

mots

**BARBAIÓ**

**BESOSADA**

**CAGAMOIX**

**BARRET  
D'EN  
TRAFICA**

**BLADERA**

**ÇALÇADA**

**BASAROCA**

**BODOSCA**

**CAMPANÓ**

**BASSADA**

**BORN**

**CAPERONS**

**BASSIOT**

**BROMERALL**

**CARG**

**BATIPORT**

**BRUC  
DE BOU**

**CARGOLA**

**BATOIES**

**BUFARUT**

**CASCUETA**

**D'entre les catorze biblioteques participants en el projecte m0ts, n'hi ha sis de municipis que formen part de la Denominació d'Origen Alella: Martorelles, Montornès del Vallès, Santa Coloma de Gramenet, Mataró, Tiana i Alella. Us oferim les deu paraules seleccionades en cadascun d'aquests indrets, una part de les quals fan referència al món vinícola.**

## ALELLA

**FIBLA:** Trenca, derivació feta a la traça d'un camí per treure-li l'aigua d'es-correntia.

**GRENY:** Veta de la roca (filó) amb pedres sortints.

**MARICACO:** Nespre. Fruit del nespre (*Eriobotrya japonica*). L'arbre és el *maricaquer*. I el fruit el *maricaco*.

**ULLS DE BOU:** Paraheli. Efecte òptic de doble sol que apareix en segons quines condicions atmosfèriques. (Es tracta de la formació d'un segon sol gràcies als cristalls de gel que componen els núvols, especialment els núvols anomenats cirrus).

**CELLAROLA:** Núvol allargat que apareix sobre l'horitzó del mar. Indica pluja.

**PA DE FETGE:** Sauló compacte que costa d'engrunar. Cal picar per desfer-lo.

**ESCORPINA:** Escolopendra (miràpode quilòpode), probablement del gènere *Scolopendra*.

**CAGAMOIX:** Lleteressa (*Euphorbia* sp.). Planta euforbiàcia, amb efectes laxants, que es bull i s'aplica amb la sulfatadora per evitar que els furtius s'enduguin el raïm de la vinya.

**BATIPORT:** Post. Tauló de fusta que es posa a la porta d'entrada del carrer a la casa per evitar que entri l'aigua de pluja que corre pel carrer.

**PARATGE:** Rovelló (*Lactarius vinosus*) de color ataronjat. Bolet molt apreciat.

## MARTORELLES

**BODOSCA:** del bosc.

**BUFARUT:** Vent impetuós i arremolinat.

**CALÇADA:** Tipus de nuvolada.

**ESCARROTXA:** Escorça de pi.

**GALLARET:** Rosella, concretament flor de l'herba *Papaver rhoeas*. Joc infantil d'esdevinença amb el capoll del gallaret.

**LLICORELLES:** Roca pissarrenca. Roca estratificada i lleugerament metamòrfica que prové de la consolidació i la laminació de sediments argilosos. (DIEC2).

**MATRÀS:** Barra de fusta de la part anterior dels carros.

**SINGLOT:** Singló (Porció d'un raïm amb alguns grans).

**TIRACABELLS:** Espiadimonis.

**XARGALL:** Versió local de Xaragall (Còrrec, regueró que forma l'aigua de pluja en escampar-se per un terreny inclinat i excavant la terra).

## MATARÓ

**BASSIOT:** Bassa petita, toll. Generada normalment per l'aigua de pluja.

**CUL DEL MÓN:** Topònim popular que designa l'espai geogràfic de la part alta del terme, prop de la Cornisa, a la vora de Can Bruguera dels Planells, just sota del repunt del Turó d'en Tarau, el punt més alt de Mataró. En determinats plànols la paraula *món* és substituïda per *mont* (muntanya). En aquest sentit pot ser equivalent a "fondal sense sortida" o "espai tancat". Però la llegenda diu que era tan lluny de Mataró que era al "cul del món".

El torrent que hi discorre i va a parar al Torrent de Lluscà també rep aquest nom.

**ESCLÒVIA:** Closca o clovella, tant de mol-luscs com d'ous de rèptils i ocells o de fruita seca (avellanes, ametlles...).

**GRANOT:** Nom amb què es coneix l'espècie *Hyla meridionalis*.

**LLAMPUGUERA:** Nom amb què es coneix l'espècie *Rhamnus alaternus*, planta que en altres indrets i genèricament és anomenada *aladern*.

**LLISCAIS / LLIMAIS:** Petites ones que planegen sobre el mar, blanquinoses, abans d'arribar a pet d'ones.

**PERICÓ:** Els habitants de Mataró li donen dues accepcions que no recull cap diccionari:

1. Qualsevol dipòsit de repartiment d'aigües, sigui de mina o de rec.
2. Qualsevol sobreeixida d'aigües de mina, coneguda també per *aixernador*.

**QUICARACOC:** Nom amb què es coneix l'espècie *Papaver rhoeas*. Planta que en altres indrets s'anomena *rosella*.

**ULL DE SERP:** Granit fresc.

**XURREVÍ:** Nom amb què es coneix l'espècie *Serinus serinus*. Ocell que en altres indrets s'anomena *gafarró*.

## MONTORNÈS DEL VALLÈS

**BALINS (JOC DE BALINS):** Esferes menors que el diàmetre habitual per jugar amb els mateixos procediments que el joc de bales. Poden ser d'argila, vidre o metall.

**BORN:** Borró del cep que donarà lloc al sarment.

**PATACADA:** Aiguat molt fort, pluja intensíssima.

**PASCUETA:** Cuereta, ocell de l'espècie *Montacilla alba*.

**FUNYIR:** Fènyer o treballar la pasta per fer el pa.

**GARBONASSA:** Conjunt de sarments per alimentar un foc.

**GALLARET:** Rosella, concretament flor de l'herba *Papaver rhoeas*. Joc infantil d'esdevinença amb el capoll del gallaret.

**RIDOLTA:** Planta enfiladissa. Ridorta. Sarment.

**POTA D'ASE:** Tipus de bolet, apagallums o paloma.

**CUTXERÓ:** Tipus de llevat per fer el pa. Cullera grossa.

## SANTA COLOMA DE GRAMENET

**ÀLBET:** Àlber, arbre de l'espècie *Populus alba*.

**BESOSADA:** Gran avinguda d'aigua del riu Besòs.

**BLADERA:** Camp de blat.

**COSCOLLADA:** Topònim derivat de la vegetació dominada per coscolls (*Quercus coccifera*).

**ERUGATGE:** Conjunt d'orugues que es menjaven la vinya.

**FIBLA:** Obertura d'un braçal d'aigua per a regar.

**GUINARDERA:** Lloc ple de guineus (*Vulpes vulpes*), mamífer carnívor.

**MAIOL / MALLOL:** Camp de vinya nou.

**POLLO:** Pujol o puig.

**ROUET:** Roureda, conjunt de roures.

## TIANA

**ARBRE DELS NASSOS:** Un exemplar concret d'Arbre de l'amor o arbre de Judea (*Cercis siliquastrum*).

**TIM:** Farigola, herba aromàtica de l'espècie *Thymus vulgaris*.

**FENALS:** Albellatge, herba de l'espècie *Hyparrhenia pubescens*.

**MALAMBRUNA:** Herba pels conills.

**MORRITORT:** Caputxines, herba cultivada de l'espècie *Tropaeolum majus*.

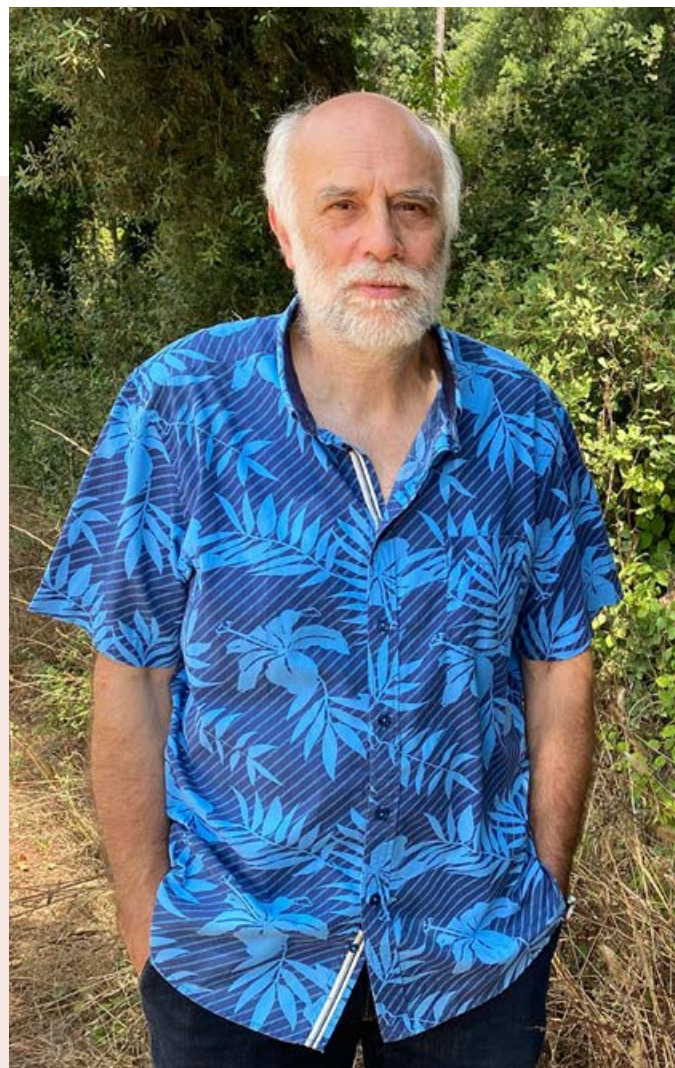
**PÈSOL INDIA:** Tirabec o varietat de pèsol molt tendre que se sol menjar amb la tavella.

**POTA DE CABRA:** Paloma, bolet de l'espècie *Macrolepiota procera*.

**PUDENT:** Ailant, arbre de l'espècie *Ailanthus altissima*.

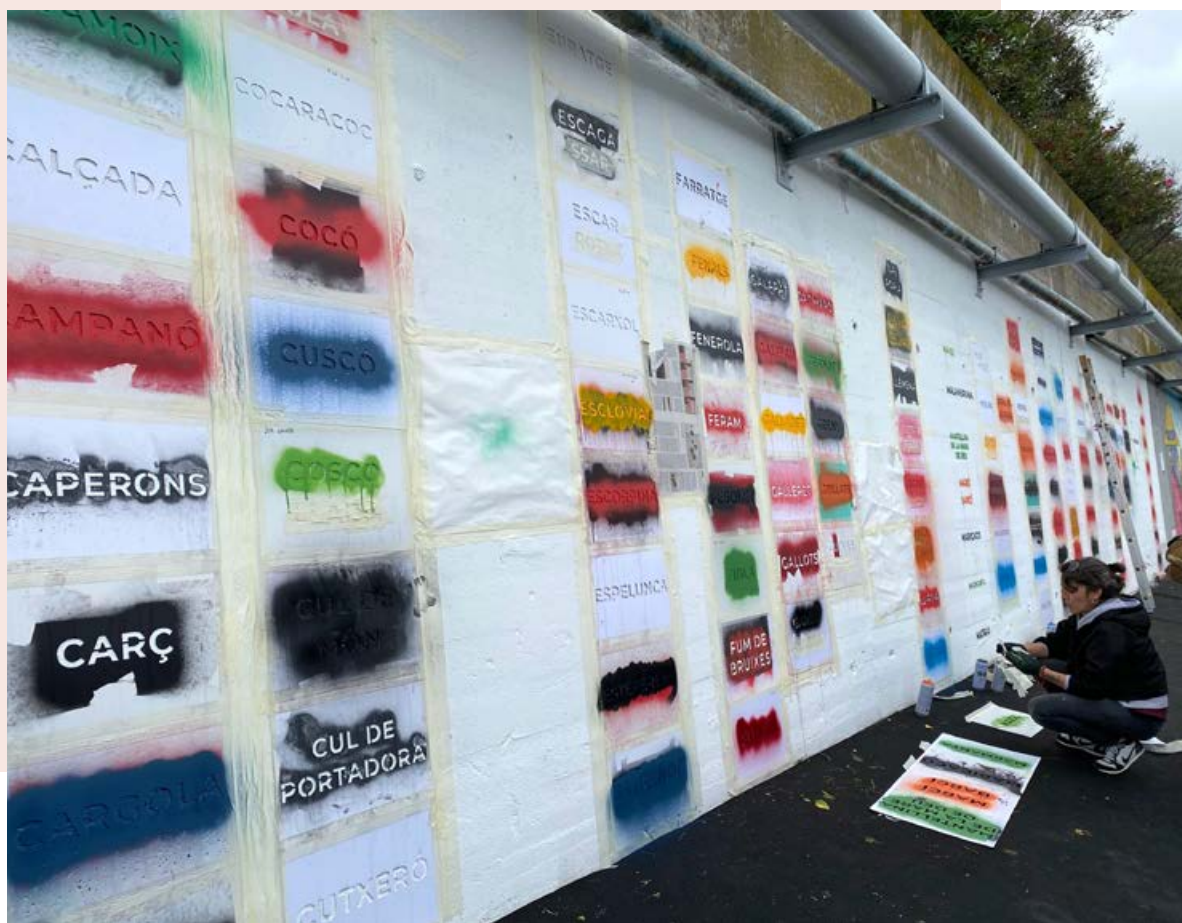
**LLIGACAMPS:** Lligabosc, liana llenyosa de l'espècie *Lonicera implexa*.

**PALLISSOTS:** Lliri blau, lliri de l'espècie *Iris germànica*.



Joan Manel Riera, director de l'Escola de Natura del Corredor, ha coordinat el projecte.

Un gran mural amb cent-cinquanta mots s'alça al Parc Fluvial del Besòs, al terme municipal de Santa Coloma de Gramenet, obra del col·lectiu d'artistes Riudebitlles Territori d'Art. És una manera de fer-los visibles per no perdre'ls.



# COMERÇOS I SERVEIS DE LA PLAÇA ANTONI PUJADAS



## PREMIUM HOUSES

Excellence Real Estate

**Tel. 93 540 22 22**  
www.premiumhouses.com



## ALUMINIS TÈCNICS ALELLA

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

## CLINICA DENTAL

*Vera*

Dr. Jose M<sup>a</sup> Araujo

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

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

Plaça Antoni Pujadas n<sup>o</sup> 14 · Tel. 93 555 49 71

20% dte. en tots els tractaments

www.florsjoan.com

comandes@florsjoan.com

Tel 615860822

Flors i plantes a domicili online

*El Raco  
d'Alella*

BAR - CAFETERIA  
Un racó per gaudir, relaxar-te i compartir

Plaça d'Antoni Pujadas, 10B  
eiracodalella@gmail.com · 935 403 451



Ctra. a Granollers Km 3.2 · 08328 Alella  
eiracodalella@gmail.com · 626 756 420

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



Servei d'atenció domiciliària  
i hospitalària les 24h

Personal titulat i qualificat

Servei de qualitat i  
tracte personalitzat

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

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



**PARK**  
autoescoles

**CANSAT QUE ET PORTIN?**

Ha arribat el moment de  
començar a conduir!

ENSENYANT A CONDUIR DES DE 1980

www.autoescuela-park.com

93 540 92 68



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

**SWEET SOUL**  
ESTÈTICA I BENESTAR

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

**Parera**

Menú migdia  
de dilluns  
a divendres



CAFETERIA · CERVERERIA · SALSITXERIA

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



**fablan's** estilistes  
HOME · DONA

- Productes de primera qualitat · Especialistes en extensions
- Les últimes tendències en moda
- Recollits · Manicura i Depilacions Facials
- Tractaments més complets per al teu cabell · Tècniques de maquillatge

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

**ness**

BRANDING  
PACKAGING  
WEB  
EVENTS

www.nessalella.net  
sroca@nessalella.net

**TOT TINTO**

Helena Plaza **ALELLA**  
Galeries Alella  
Santa Madrona 8, local 5  
08328 Alella  
Telf. 647 93 27 48

Alella, Masnou, Montgat i Teià

**TINTORERIA I BUGADERIA A DOMICILI**

**Jordi**  
perruqueria, estètica i quiromassatge

**Un espai d'estètica  
per tenir cura de la teva imatge**

**Si no saps què regalar, regala bellesa**

- Servei d'assessorament personalitzat
- Tractaments capilars
- Productes cosmètics per a homes
- Higiene, hidratació i purificació facial
- Manicura i depilació
- Massatge anti-estrès, esportius, estàndards i específics



C/ Comas, 4 · 08328 Alella (BCN) · Tel. 93 555 62 03

**COMaCASA**  
IMMOBILIARIA

C/ Santa Madrona, 8 Local 4 · ALELLA · 649 981 001 www.icomacasa.es

**QuatreCincU<sup>o</sup>**  
**LLIBRERIA**

Llibres per a tots els gustos i joguines creatives i de qualitat

   Carrer del Mig, 36 · Alella · 931 244 309 · llibreria@quatrecincu.cat

**QUEVIURES FONT**  
CAN JANA DESDE 1888

Fruites i verdures d'Alella · especialitats de temporada  
Plaça de l'Ajuntament 5 - Alella · 93 555 23 92  
Encàrrecs i servei a domicili



Joieria - Relotgeria

**PEIMA**

Tallers propis de joieria i relotgeria



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

**excavacions  
ALELLA S.L.**

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



Santa Teresa, 3 · 08328 Alella tel. 93 540 30 09

# Ferreteria Alella

C/. Torrent Vallbona, 5 - local 2  
08328 ALELLA (Barcelona)  
Tel. 935 554 136  
ferreteriaalella@cadena88.com

 [www.cadena88.com/ferreteriaalella](http://www.cadena88.com/ferreteriaalella)

**Eduard Mas Pomés**

AGENT COL·LABORADOR

 **Santander Agentes**

C/ Rector Desplà, 2. 08328 Alella (Barcelona)  
[emasp@agentes.bancosantander.es](mailto:emasp@agentes.bancosantander.es)  
Tels. 93 540 53 74



Cascos, guants, accessoris ...  
VENDA I REPARACIÓ DE MOTOS I BICICLETES

Sant Josep de Calassanç, 12 · Telf. 93 555 14 93 · 08328 Alella · [www.alellamotors.cat](http://www.alellamotors.cat)


ESPAI DE PSICOLOGIA

—  
INFANT · ADOLESCENT  
PARELLA · FAMÍLIA



T. 606 42 52 22  
[www.espaialella.com](http://www.espaialella.com) · [info@espaialella.com](mailto:info@espaialella.com)

centre d'Àlia  
de psicologia  
i logopèdia  
d'alella

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

hores concertades

c/ Ribas, 5 Alella tel. 93.540.89.71 [www.centredalia.cat](http://www.centredalia.cat) [centredalia@centredalia.cat](mailto:centredalia@centredalia.cat)

la  
**D.O.**  
TASTETS D'ALELLA

Aquí guisem!  
Autèntica cuina de mercat!

Mercat Municipal d'Alella  
Tel. 629 73 98 03



SERVIFIBAL, SL

BALANCES  
TALLADORES  
ENVASADORES  
PICADORES  
CCTV  
TOTA LA MAQUINÀRIA  
PER A L'ALIMENTACIÓ

[www.servifibal.cat](http://www.servifibal.cat)  
T. 659 770 814



PIZZA  
**A PUNT**

QUALITAT ARTESANA DE PROXIMITAT

 **935 408 806**



ACADÈMIA  
**FÒRMAT**

TELÈFON / WHATSAPP AL 644 05 4134  
[WWW.ACADEMIAFORMAT.CAT](http://WWW.ACADEMIAFORMAT.CAT)

APUNTA'T AQUEST SETEMBRE!

**LA TEVA ACADÈMIA  
D'ANGLÈS A ALELLA**

**M**Tarrés  
assegurances

 **Occident**

Galleries Alella · Santa Madrona, 8 · Tels. 671244488 - 646513950  
[info@assegurancesmtarres.com](mailto:info@assegurancesmtarres.com)  
[montserrat.tarres@occident.com](mailto:montserrat.tarres@occident.com)

# "CASA CENTENÀRIA" CANSALADERIA



Elaboració pròpia  
Productes de proximitat

Telèfon i WhatsApp: 93 555 23 42  
info@casalibrada.com - www.casalibrada.com  
Empedrat del Marxant 5 - Alella

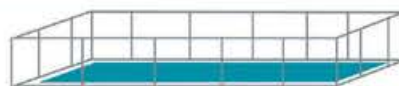
 @casalibrada



Properes guàrdies:  
SETEMBRE: Dies 5, 6, 27 i 28

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

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



## SAFETYKIDS

seguretat infantil per a piscines

C/ Doctor Faus, 28 - 08328 Alella  
640 305 182 - info@safetykids.es www.safetykids.es



OSTEOPATIA  
ALELLA

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

ANNA PONS ABELLA  
Osteòpata D.O.  
Diplomada en fisioteràpia  
Col. Núm. 4001



## DOG SHOW-ALELLA

PERRUQUERIA CANINA  
COMPLEMENTS  
ALIMENTS

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

## RESSÒ

### Escola de Música

Música per a nens, joves i adults  
Tots els estils

C/Ribas, 4 Alella

www.resso.info

Telf. 654 938 066

# glaçmoda

alella · torrent vallbona 5 · 935558609

Galeries Alella · cl Santa Madrona, 8



Tel. 93 540 27 74

PERRUQUERIA  
LIÒTRIC  
HOME I DONA

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



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



# OBRES i REFORMES ALELLA S.I.

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

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



Santa Madrona, 6 · 93 555 69 70 · @la\_magrana\_alella

De dilluns a divendres de 6.30 a 17h · Dissabtes i diumenges de 7 a 17h. Dimarts tancat



## ÓPTICA ALELLA

Rambla Àngel Guimerà, 42

93 189 51 96

opticaalella@outlook.com

Óptica Alella

@opticaalella

**Tècnics Instal·lacions**  
 David Sánchez Font · [davids33@msn.com](mailto:davids33@msn.com)  
 Electricitat · Aigua · Butlletins elèctrics · Piscines · Climatització  
 Osmosi · Descalcificació · Reg · E. renovables · Manteniments  
 C/ Doctor Corbera, 15 · Alella · tel. 697 892 913

**DECORACIÓN PARA EL ALMA**  
 FENG SHUI INTUÏTIU  
 Decoració | Assessorament | Tallers  
 T. 616 459 681 | [www.decoracionparaelalma.com](http://www.decoracionparaelalma.com)

**BAR DEL CASAL**  
 D'ALELLA  
 935554354  
 Consulteu horaris  
 @bardelcasal\_alella

**ESMORZARS**  
**BERENARS**  
**SOPARS**  
 El cap de setmana

**Centre d'estètica i teràpies**  
*Art de la bellesa*  
 Tractaments facials, corporals i personalitzats  
 Làser blau · Envoltures · Teràpies naturals · Fotodepilació  
 Depilacions · Massatges · Fisioteràpies · Peeling de carbó

Torrent Vallbona, 9 · Alella  
 93 540 52 39 / 650 128 843  
**Art de la Bellesa Mar**  
 Passeig Marítim, s/n  
 (Club Nàutic) El Masnou

**OBRE'T AL MÓN AMB  
 L.E.S. IDIOMES**  
 Cursos per a totes les edats!

**AMB LA METODOLOGIA  
 GREAT LITTLE PEOPLE**

més de 40 anys d'experiència  
 C/ Sant Isidre nº13 Alella  
 93 540 15 24  
 687 98 29 63  
 www.lesidiomes.com

**Bar - Restaurant  
 FLO**

Anselm Clavé, 38 · Tel. 93 555 21 44 - 08328 ALELLA



BAR - RESTAURANT  
**VINALLONGA** Rambla d'Angel Guimerà, 28 - 08328 Alella - Tel. 93 540 01 26



**Pintura Decorativa,  
Façanes, Locals,  
habitatges...**

**Lluís Martí, pintors**  
C/ Canonge, 14 (Alella)  
Telf. 617 28 86 67 - [www.LMpintors.com](http://www.LMpintors.com)

## TALLER GRANÉ SC

més de 40 anys al servei de l'automòbil

**Reparació d'automòbil Benzina i Dièsel  
Manteniment i Revisions**

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

**HORARI:**

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

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



**charol**  
CALÇAT & COMPLEMENTS

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

607 710 686 · Torrent Vallbona, 8 · 08328 Alella · [charolsabateria@gmail.com](mailto:charolsabateria@gmail.com)

**Horari**

Dilluns - Divendres  
**9:30h a 20:00h**  
Dissabtes  
**10:00h a 14:00h**



**935 403 376**  
**Urgències: 619 790 804**  
[info.alella@unavets.com](mailto:info.alella@unavets.com)

[www.unavets.com/alella/ca](http://www.unavets.com/alella/ca)  
Torrent de Vallbona, 10  
08328 Alella, Barcelona



**TALLERS ALELLA**

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

Carrer del Mig, 17  
08328 Alella  
(BARCELONA)

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

# Xarel·lo

VINS · CAVES · LICORS  
I UNA MICA DE TOT  
VINS D'ALELLA

Àngel Guimerà - 30  
08328 ALELLA · Barcelona

Tel. i fax 93 555 21 41  
[ferranaymar@ferranaymar.net](mailto:ferranaymar@ferranaymar.net)



**FINQUES  
CEBRIAN**  
[www.fiquescebrian.com](http://www.fiquescebrian.com)

**93 555 14 47**



**POLLASTRES A L'AST  
I MENJAR CASOLA  
DE QUALITAT  
PER EMPORTAR**

Riera Principal 58/60 · 08328 Alella  
Tel. 93 555 23 18  
[restaurantlanau](https://www.facebook.com/restaurantlanau)  
[lanaudalella](https://www.instagram.com/lanaudalella)

## KOKEGARDEN

Ceràmica

CLASSES  
SETMANALS  
I  
TALLERS  
PUNTUALS

Anselm Clavé 15 - Alella  
t. 652 852 378 @koke.garden



**FLEQUES I PASTISSERIES**



*La Petita  
Mallorquina*  
Forn i Pastisseria

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

**BLAU** de Mar

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

**ELS PESCADORS**

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

**MENJAR PER EMPORTAR**



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

*Can Balcells*  
RESTAURANT

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

*Leandre*

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

**ALLOTJAMENTS**



**Arrey Alella**  
BY HOTELS CMC

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



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



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

*Ca l'Andreu*  
ECOTURISME

[calandreutiana.com](http://calandreutiana.com)  
@calandreueco

*Can Duran*  
Cafè de Baix  
Any 1220

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

**FONDA MARINA**

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

**VILARENYS** HOTEL

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



**EL JARDÍ**  
DE CAN SORS

Carrer Mediterrània, 25 · Alella  
Tel. 652 95 55 21  
[eljardidecansors.es](http://eljardidecansors.es) · [info@eljardidecansors.es](mailto:info@eljardidecansors.es)



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

**RESTAURANTS**

**Allium**

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



**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)

*mas papellàs*

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



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

LA  
**COPANEGRA**  
VINIEXPERIÈNCIA

Riera del Bisbe Pol, 40 · Arenys de Mar  
Tel. 93 792 24 13 · [www.lacopanegra.com](http://www.lacopanegra.com)  
[@lacopanegraarenys](https://www.instagram.com/lacopanegraarenys)

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)



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



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)

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

SANT MIQUEL  
RESTAURANT

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



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



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)



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



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](https://www.instagram.com/wine_palace)

## VINATERIES / ENOTEQUES



Carrer Doctor Mascaró 22 · Tiana  
Tel. 691 077 443 · [www.labodegadelmascaro.cat](http://www.labodegadelmascaro.cat)  
[@labodegadelmascaro](https://www.instagram.com/labodegadelmascaro)



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



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

## TASTOS PERSONALITZATS



C/ Sant Genís, 1 - 08310 Argentona  
Tel. 93 797 11 06 · [www.cellercastane.com](http://www.cellercastane.com)

món la cata  
VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

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



Tània Duran - Sommelier  
Tel. 607 638 986 · Instagram: [@latanicasommelier](https://www.instagram.com/latanicasommelier)



[festaverema.alella.cat](http://festaverema.alella.cat)