

# Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

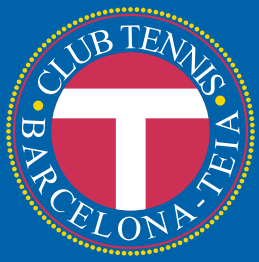
Núm. 13 · Tardor 2011

Entrevista a Joan Antoni Pérez  
Roura, president del Consell  
Regulador de la DO Alella

Més de mil tres-centes persones  
participen en la Setmana del Vi



## Vins dolços i panellets



# CLUB TENNIS BARCELONA-TEIÀ

**13 pistes de tennis**

**4 pistes de pàdel**

**Gimnàs - Pilates**

**Piscina**

**Frontó**

**Matrícula gratuïta el primer any**

**Restaurant amb cafeteria  
amb terrassa exterior**

**Sales socials**

**Reunions empreses**

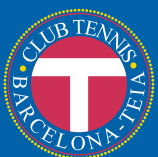
**Festes privades**

**Pàrquing privat**



**Oferta per a noies i nois  
de 15 a 30 anys  
(inclou tots els serveis)**

- De 15 a 20 anys: 27€ al mes
- De 21 a 30 anys: 37€ al mes
- De 21 a 30 anys (amb pagament anual avançat): 32€ al mes





Una mostra dels vins i els panellets que hem tastat per a la secció Gastronomia d'aquest número.

Foto:  
Òscar Pallarès

03 GLOPS

08 ENTREVISTA

**Entrevistem a Joan Antoni Pérez Roura: "La DO Alella és un territori de proximitat"**

10 ACTUALITAT

**Més de mil tres-centes persones participen en la Setmana del Vi DO Alella**

13 ACTUALITAT

**Alella celebra la 37a Festa de la Verema**

15 ACTUALITAT

**Celebren la primera Fira del Laminer**

18 EL CELLER

**Quim Batlle: un celler jove que fa vins madurs**

22 REPORTATGE

**Panellets**

25 GASTRONOMIA

**Panellets i dolços de la DO**

29 OPINIÓ

**Si no volen venir ells s'ho perden**

Edita  
**ASSOCIACIÓ CULTURAL  
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2  
Aptat. 401. 08320 Alella

redacció@papersdevi.cat  
www.papersdevi.cat  
www.facebook.com/papersdevi  
Tel. 608 88 47 99 (tardes)  
Fax 93 540 07 28

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

Director: **Ramon Ruiz**  
Redactor en cap i fotografia: **Òscar Pallarès**  
Disseny gràfic i maquetació: **Josep Puig**  
Correcció: **Martí Crespo**  
Producció: **RRB**  
Impressió: **Comgrafic**

Han col·laborat en aquest núm: **Albert Alabau, Agnès Céspedes, David Roman, Joan Lluís Gómez, Sigríid Guillem, Jaume Viñallonga, Marga Viñallonga, Jordi Alcover, Sílvia Naranjo i Marc Arisa**

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

**2 euros**  
Dipòsit legal: B-47946-2009

● GLOPS

## Celebren la Festa de la *Vinalia Rustica* al parc arqueològic Cella Vinaria

El cap de setmana del 24 i 25 de setembre va tenir lloc a les instal·lacions del Centre d'Acollida Turística (CAT) de Teià i a la Cella Vinaria la segona *Vinalia Rustica*, la festa de la verema dels romans. Tots dos dies, i en horaris diversos, es van dur a terme visites teatralitzades al jaciment on els més menuts van ser els protagonistes, perquè les visites es feien després d'un taller amb la canalla que els preparava per poder exercir d'actors durant la visita i passejar entre les premses com si fossin petits romans. També es va fer un sopar de maridatge amb els plats dels restaurants Orfila (el Masnou) i Can Poal (Vallromanes) amb vins de la DO Alella, una visita al celler Quim Batlle, a més d'una conferència titulada *Baetulo i Vallmora*, la romanització de la *Laietània* i una visita al Museu de Badalona. Malgrat que la pluja va deslluir lleugerament els actes de dissabte, totes les activitats van tenir una nombrosa assistència de públic.



Visita teatralitzada al jaciment.

## La DO Alella, representada a la Mostra de Vins i Caves de Catalunya

El Moll de la Fusta de Barcelona va acollir, com és tradició per la Mercè, la Mostra de Vins i Caves de Catalunya, que organitza l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi) i que aquest any arribava a la 31a edició. En aquesta ocasió, i per primera vegada en la història, els consells reguladors de totes les DO catalanes, entre les quals hi ha la DO Alella, van tenir-hi un estand. A més, els cellers Parxet, Quim Batlle i Roura van participar en la fira juntament amb una cinquantena de cellers de les altres DO del país. L'organització calcula que, en els dos dies i mig de la fira, hi van passar unes 130.000 persones, que van consumir-hi 75.000 tasts de vi.

## El celler Quim Batlle guanya un premi internacional de disseny

El Foranell és més internacional que mai gràcies al guardó Pentaward de bronze que ha rebut el disseny d'una ampolla del celler Quim Batlle. Els Pentawards són uns premis internacionals que valoren el disseny de l'embalatge de productes. En aquest cas, el disseny guardonat és el del conjunt ampolla-etiqueta que us mostrem a la imatge i que l'agència Carré Noir va crear per a una exportació del Foranell Pansa Blanca. El mateix Quim Batlle, que es mostra molt satisfet, ha explicat que "el jurat dels Pentawards ha valorat l'exercici creatiu d'utilitzar el cordill d'esparg i l'etiqueta rústica de paper, que fomenten la sensació artesanal i orgànica per remarcar els valors del celler". El premi, el van recollir els responsables del celler a Nova York el 29 de setembre.



## Els cellers de la DO Alella s'apunten al 2.0

El primer a fer-ho va ser Alta Alella, que ja fa ben bé un any que té un compte de Facebook on informa de totes les novetats quant als seus productes i les opcions d'entornisme. Qui també disposa, des de fa ben poc, d'una pàgina a aquesta xarxa social és Alella Vinícola, que ara per ara ofereix als seguidors unes interessants galeries de fotografies del seu celler, les vinyes, el restaurant i els vins. El celler, a més, farà ofertes especials i promocions entre els seguidors ben aviat a través d'aquesta plataforma. El celler Quim Batlle no té una pàgina, sinó un perfil, on es publiquen notícies i reculls de premsa que parlen del celler o els seus vins. Si voleu fer-vos seguidors o amics dels uns i els altres, cal que cerqueu aquests noms: Alta Alella-Cava Privat, Celler Joaquim Batlle i Alella Vinícola. I, ja que us hi poseu, també podeu cercar *Papers de vi...* i fer-vos-en amics!

## Vallromanes celebra la fira gastronòmica

El dissabte 1 d'octubre l'Ajuntament de Vallromanes va organitzar, en ocasió de la Festa Major, la primera Fira Gastronòmica de Tastets. Els restaurants i bars de la població vallesana van comptar amb un estand on van poder oferir les seves creacions culinàries als habitants i els visitants del municipi que s'hi van acostar. Si bé no hi va haver la participació directa de cap dels cellers de la DO, els mateixos participants van oferir els vins dels nostres cellers als clients. Una bona aposta de l'ajuntament per ajudar a valorar el gran potencial gastronòmic de Vallromanes.

## La Confraria Universal del Bacallà investeix el restaurant Can Palau amb els Fogons d'Honor

El 7 d'octubre la Confraria Universal del Bacallà va procedir a invertir el restaurant Can Palau, de Vilanova del Vallès, amb els Fogons d'Honor, una distinció que només és "a l'abast dels restaurants que més bé trac-



Un moment de l'acte solemne.

ten el bacallà a tot l'Estat", segons Joan Portet, secretari general de l'organització. Portet explica que la confraria "es va posar en marxa el 1986 com a herència dels antics gremis i confraries de Catalunya, que van néixer cap a l'any 1200 i van anar desapareixent durant el segle XVIII. La nostra tasca consisteix a vetllar per la correcta menja del bacallà i la preservació de l'espècie". Els membres de la confraria van gaudir d'un sopar a base de bacallà, que va rebre una qualificació de 9 sobre 10.

## Reestructuren el consell de govern del Consorci de la DO Alella

Després de les eleccions municipals del 23 de maig i la constitució dels nous ajuntaments dels quinze municipis que formen part del consorci, el consell de govern d'aquest ens va quedar obsolet perquè molts dels alcaldes i regidors que en formaven part van perdre el càrrec. És per això que el 20 de setembre es va tornar a constituir. La presidència continua corresponent a Andreu Francisco, alcalde d'Alella, mentre que les tres vicepresidències són d'Ester Pujol, alcaldessa de Tiana; Rafael Ros, alcalde de la Roca del Vallès, i Joan Antoni Pérez Roura, president del Consell Regulador. La resta de membres del consell representen de manera equilibrada els municipis del Vallès Oriental i el Maresme.

## Dues novetats de Can Roda

El celler Can Roda va aprofitar la Festa de la Verema d'Alella per presentar dues novetats i ampliar així l'oferta fins a quatre vins. Per un costat hi ha un blanc 100% pansa blanca, resultat de la verema 2010 i, per un altre, un negre de 2009 criat en barrica de roure i elaborat amb les varietats cabernet sauvignon i merlot. El negre es presenta en una elegant ampolla fosca i amb una etiqueta que, com l'altra, manté l'estètica dinàmica i moderna amb què els de Santa Maria de Martorelles van presentar els primers dos vins, fa ben pocs mesos.

## Fins a la fi de novembre és temps de bolets!

Després de les eleccions municipals del 23 de maig i la constitució dels El Consorci de Promoció Turística del Maresme, amb la col·laboració del Consorci de la DO Alella, ha organitzat unes noves Jornades Gastronòmiques del Bolet del Maresme. Fins al 30 de desembre, desenes de restaurants de disset municipis de la comarca ofereixen les seves propostes gastronòmiques elaborades amb bolets i, en molts casos, amb idees de maridatge amb vins de la DO Alella.

## El vi In Vita 2011 serà *kosher*



**Operaris jueus traginen raïm a Alella Vinícola. Totes les persones que intervenen en el procés per elaborar un vi *kosher* han de ser jueves.**

L'In Vita d'aquesta manera, ho té clar: "És una manera d'obrir-nos a nous mercats, una manera de ser a l'abast de més públic."

Alella Vinícola, poc després de ser adquirida per la família Garcia, també es va plantejar la possibilitat d'elaborar vins segons aquesta certificació, però finalment el projecte no va tirar endavant.

Castillo de Sajazarra, que elabora a les instal·lacions d'Alella Vinícola el seu vi In Vita amb DO Alella, té una llarga tradició com a elaborador de vi *kosher* al seu celler a la Rioja. Es tracta d'una certificació que fa apte qualsevol producte alimentari per al consum de persones de religió jueva. Jabier Marquínez, enòleg i responsable del projecte In Vita, explica que "la certificació *kosher* és com les actuals certificacions ISO de qualitat, amb la diferència que és uns quants milers d'anys més antiga". Preguntat sobre la raó que els ha empès a elaborar



## Papers de vi participa en un tast de la *Guia de Vins de Catalunya*

Al final d'agost el nostre redactor en cap, Òscar Pallarès, va assistir a una sessió de tast de la *Guia de Vins de Catalunya*, a l'escola de viticultura d'Espiells. De la mà dels seus autors, Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, i dels seus col·laboradors, Jordi Abellan i Cristina Martínez, vam tenir l'oportunitat de conèixer el seu mètode de tast a cegues, i també els criteris que empren per valorar amb precisió els elements que donen lloc a la qualificació final de cada vi. Un matí, una trentena de vins i grans dosis de professionalitat i seriositat van donar lloc a una experiència tan interessant com difícil d'oblidar. Gràcies, companys!

## Nou curs de Màrqueting Enològic a l'IES Alella

Després de dos anys de classes i de la graduació de la primera promoció d'alumnes del Grau Superior en Màrqueting Enològic, al setembre va començar un nou curs a l'IES Alella. Com és habitual en aquests casos, la primera classe va ser una conferència magistral, seguida d'un tast de vins, que va protagonitzar la sommelier Rosa Vila. Els alumnes d'aquest grau superior reben formació tècnica sobre viticultura i enologia, alhora que són formats en el món del màrqueting amb l'objectiu que esdevinguin bons coneixedors del sector i que disposin d'eines per poder fer créixer les vendes dels cellers.

## El restaurant Mas de Sant Lleí ven les marques Barcelona i DO Alella a Londres

El 30 de setembre i l'1 i 2 d'octubre es va fer a Londres la fira The National Wedding Show, l'esdeveniment més important d'aquestes característiques del Regne Unit. El restaurant Mas de Sant Lleí, de Vilanova del Vallès, va assistir-hi amb un estand propi on oferia informació sobre els seus serveis i també sobre la DO Alella. Més de deu mil parelles de Londres i rodalia van passar per la fira i van mostrar molt d'interès en la creixent tendència de celebrar els banquets a l'estranger. En aquest sentit, l'oferta d'aquest establiment, ben proper a Barcelona i al cor d'una zona vinícola com és la DO Alella, va resultar força atractiva per als assistents.

## Galàctica, un nou Marquès d'Alella

Parxet acaba de llançar al mercat un nou vi limitat a una producció de mil ampolles. Es tracta del Marquès d'Alella Galàctica, un monovarietal de pansa blanca fermentat i criat durant set mesos en dipòsit de ciment i en barrica de roure Allier. El raïm amb què s'ha elaborat el vi prové d'una vinya de vint-i-cinc anys de Sant Fost de Campsentelles i d'una d'onze anys de Montornès del Vallès que correspon a la verema de 2009.



## Renoven els cartells de la vinya testimonial d'Alella

El 1999 l'Ajuntament d'Alella va plantar al costat de la masia Can Magarola, seu del Consell Regulador, una vinya que reunia ceps de totes les varietats autoritzades pel Consell Regulador i també de les varietats autòctones de la zona de Kerc'hfaou, municipi bretó agermanat amb Alella. En una superfície de cinc mil metres quadrats hi ha cent cinquanta ceps de vint-i-nou varietats i una vinya de pansa blanca amb sis-cents trenta ceps més. Amb l'objectiu de fomentar el coneixement de la cultura vitivinícola del poble, el 2003 es van instal·lar uns cartells informatius que el sol havia malmès i descolorit, fins al punt que resultava



realment complicat llegir-ne el contingut. Aquest estiu, l'ajuntament els ha renovat i la informació torna a ser ben visible per a tots aquells qui vulguin visitar la vinya testimonial.

# CELLER CAN RODA



UN  
CELLER  
DOS  
VINS  
TRES  
VARIETATS  
DE RAÏM  
MOLTES  
IL·LUSIONS



**CELLER  
CAN  
RODA**  
SANTA  
MARIA  
DE  
MARTORELLES  
08107  
T 93 579 44 48

**ALELLA**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

## Mar de vinyes

Antigues vinyes laietanes acaronades per la marinada. Recargolades pel pas dels segles. Torrades al sol de la Mediterrània, que es reflecteix en el sauló escrostonat sota els meus peus. Veig Barcelona cada cop més a prop...

**Aquest és el meu terror.  
Aquest és el meu paisatge.**



# DO-V

Denominació d'Origen Alella



Consorci · DO Alella

Tel. 93 555 63 53  
info@consorcidoalella.cat

# “La DO Alella és un territori de proximitat”

*Joan Antoni Pérez Roura,  
president del Consell Regulador  
de la DO Alella*

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Joan Antoni Pérez Roura va revalidar la presidència del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella l'1 de juliol passat. Les eleccions, fetes a tots els consells reguladors catalans, les va convocar l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi) amb un any de retard, quan Roura ja feia cinc anys que era president. La reunió de constitució de la junta rectora el va proclamar president i va deixar representats tots els cellers de la DO, ja sigui en qualitat de celler o de viticultor.

**La situació de la DO Alella quan va començar l'anterior mandat és prou diferent de la que tenim ara. Com afronta la nova etapa?**

Aleshores érem menys cellers i vam trobar una herència amb deutes importants que hem intentat eixugar. Estem a punt de deixar net el consell. Ha estat una tasca dura, la de posar en ordre tots els números. En un any més tindrem l'economia sanejada i podrem fer més actes de promoció i de projecció de la nostra imatge.

**Quins són els desafiaments que té el Consell Regulador de la DO Alella avui?**

Com tots els consells, la nostra feina consisteix a controlar la qualitat, fer cada vegada més bon producte, ajudar els cellers en tot el procés comercialitzador i complir les normatives, que cada dia són més

*“En un any més tindrem l'economia sanejada i podrem fer més actes de promoció”*

nombroses i que no sols vénen de Catalunya, sinó també de Brussel·les. A vegades hi ha aplicacions de normes que són molt complexes i cada vegada cal dedicar més temps a totes aquestes qüestions: control de cada vinya, cada dipòsit, cada embotellat. Però ho hem de rebre positivament, això va a favor del consumidor.

**A les eleccions, també s'hi va presentar Parxet. Com s'ho va fer per convèncer cellers i viticultors perquè el votessin?**

Jo no havia fet cap proposta, però els cellers es van estimar més donar continuïtat al projecte. Vaig ser l'únic que em vaig abstenir. No havia fet cap campanya, però em van demanar que continués i ho vaig acceptar. Confiem que Parxet tindrà una actitud col·laboradora, per al bé de la DO i de les empreses que s'hi emparen.

**Què li sembla l'aparició de nous cellers com Can Roda i Bouquet d'Alella, o d'iniciatives com les dels vins In Vita i Testuan?**

Em sembla fantàstic. Interessa que la DO esdevingui més important, jo mateix com a president estic més que disposat a ajudar els petits cellers perquè penso que són el futur. En la diversitat trobarem tant la qualitat com la participació en nous mercats. També ajuden a

mantenir la vinya, la pagesia, que és un patrimoni importantíssim. Han estat valents; els dos o tres primers anys són complicats, però a poc a poc rendibilitzaran inversions i tiraran endavant.

#### **Com afecta la crisi els vins d'Alella?**

Com que produïm poc i estem tan a prop de Barcelona, podem arribar a vendre tot el producte sense gaire dificultat entre Barcelona, el Maresme i el Vallès. Hem de fer esforços per augmentar les vendes en exportació, és una bona manera de vendre quantitat i d'entrar a mercats on valoren productes com el nostre.

*“Si Granollers, Mataró i Badalona entressin a la DO, crec que tindriem un gran avantatge comercial”*

#### **Permetre l'entrada de més municipis a la DO seria positiu?**

Sí, sobretot per anar recuperant allò que es va perdre als municipis que configuren actualment la DO. Hi ha algunes vinyes, però no són gaires hectàrees. Si Granollers, Mataró i Badalona entressin a la DO, crec que tindriem un gran avantatge comercial perquè guanyaríem molts milers de possibles consumidors.

#### **La primera promoció d'estudiants del Cicle Formatiu de Màrqueting Enològic s'ha titulat. Alguns d'aquests alumnes ja treballen als cellers de la DO. Va ser un encert secundar aquesta iniciativa?**

Sí, sí, des del primer moment vaig tenir clar que el més important en el món del vi és vendre'l. Formar gent en el màrqueting enològic perquè sàpiguen vendre, amb formació i amb idiomes, és fonamental per ajudar les empreses que es dediquen a l'elaboració de vi.

#### **Ara que ja fa més d'un any que treballa a ple ritme, com valora la feina duta a terme pel Consorci de la DO Alella?**

Tenim una tasca prioritària, de control de qualitat i control tècnic. El consorci ens dona una ajuda fonamental a escala de promoció, de paisatge, de turisme.

#### **Com treballen junts el consell regulador i el consorci?**

Hauríem de col·laborar una mica més, el CRDO només disposa d'una persona i va prou atabalada amb les qüestions tècniques. Deixem que els temes d'imatge els porti el consorci.

#### **El futur de la DO passa per convertir aquest territori en una destinació enoturística?**

Crec que hi pot haver sortida portant gent a visitar cellers. Falten petits hotels de qualitat, restaurants... Cal fer atractiva la DO per venir aquí a menjar, a recórrer camins rurals, a visitar cellers. Es podrien fer moltes més coses en aquest sentit, però penso que són les que anirà fent el consorci i són les que ens convenen.

#### **Els vuit cellers de la DO Alella ja han obert les portes a rebre visites. Alguns hi han apostat fermament. Què en pensa?**

És molt positiu i molt interessant. Cal millorar els accessos; en el cas del nostre celler, per exemple, és complicat que hi puguin arribar autocars.

#### **Parlem ara del seu celler. Com és una visita al celler Roura?**

S'hi visiten les tres naus, s'explica el funcionament de tot plegat, es visiten les vinyes, es camina una mica, s'explica el procés de vinificació i d'envelliment i es fa un petit tast de vins.

#### **Els visitants hi poden comprar vi?**

Prefereixo que vagin a les vinateries de la zona, que són les que ens cuiden i que treballen els nostres productes tot l'any.

#### **Però la tendència, a escala mundial, és la contrària. Cada vegada més, els cellers aposten per obrir la porta al públic i vendre directament el vi al consumidor.**

Aleshores arruïnarem les botigues, hem de ser honestos en aquesta qüestió; al final no voldran vendre els nostres vins.

## **PERFIL:**

**Joan Antoni Pérez Roura** va néixer al Poblesec de Barcelona: "Al costat d'en Serrat, érem veïns", recorda somrient. Ja feia anys que vivia al Maresme quan va comprar els primers terrenys a la vall de Rials, a Alella, el 1981. Va començar a plantar vinya el 1982 i poc després s'hi va instal·lar i va construir el celler. El 1985 va fer la primera verema i el primer vi va sortir a la venda el 1987. A més de dedicar-se al vi, té empreses del sector del plàstic i la perfumeria. I és president del Consell Regulador de la DO Alella des de 2006.

Hem de tenir molta cura, no podem fer la competència als nostres distribuïdors. Quant a les altres zones, és diferent. Aquí els cellers són al costat de les botigues, no has de fer trenta quilòmetres per comprar vi. La DO Alella és un territori de proximitat.

#### **Ara que sembla que tots hem agafat la pansa blanca com a vaixell insígnia de la DO, com és que el vi Roura de pansa blanca es diu Xarel·lo?**

Vam ser els primers a apostar per aquest monovarietal i aleshores el nom xarel·lo tenia més acceptació i s'associava més a un sentiment de catalanitat. El Penedès fa molta campanya amb el nom *xarel·lo*...

#### **Es tracta, doncs, d'aprofitar l'empenta del cava Brut del Penedès?**

No és això, però no podem canviar les marques cada dos per tres. Cal informar el consumidor que es tracta de la mateixa varietat, igual que el Treviano italià.

#### **Què va significar per al seu celler la medalla d'or obtinguda pel cava Brut al concurs *Effervescents du Monde*?**

N'estem molt contents, ens ha obert moltes portes, sobretot a l'exportació.

#### **Què li sembla que una DO tan petita com Alella tingui una revista com *Papers de vi*?**



Can Magarola, la masia allellenca del segle XIII, seu del Consell Regulador.

#### **Quants productes té la marca ara mateix al mercat?**

Tenim sis vins amb DO Alella, quatre caves i els vins Nord-Est i Vall de Rials, que produïm amb DO Catalunya.

Em sembla que és un luxe, és molt important. No depèn de la dimensió de la DO, sinó de les persones que hi ha al darrere i de les ganes de tirar endavant el projecte. ●

# Més de mil tres-centes persones participen en la Setmana del Vi DO Alella

El Consorci de la DO Alella omple quinze municipis amb quaranta-cinc activitats destinades a acostar al gran públic la cultura del vi en l'àmbit d'aquesta DO.

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**L**a iniciativa va néixer l'any passat del sector privat i va bastir un programa de tretze activitats que es van desenvolupar a Alella, el Masnou i Teià. En aquesta segona edició, ha estat el Consorci de la DO Alella el qui ha assumit l'organització de l'esdeveniment (entre el 23 de setembre i el 2 d'octubre) i això ha significat un augment notable de les xifres: quinze municipis, quaranta-cinc activitats i més de mil tres-cents participants.

## Acte inaugural

De la mateixa manera que a l'edició 2010, el tret de sortida va ser una conferència a la sala Àmbit Cultural d'El Corte Inglés del Portal de l'Àngel de Barcelona. En aquesta ocasió els ponents van ser els enòlegs d'Alella Vinícola i Parxet, Xavier Garcia i Xevi Carbonell, que van explicar les característiques del terrer de la DO Alella al nombrós públic que omplia la sala. Amb rigor i to didàctic, i fins i tot amb alguna encertada nota d'humor, Carbonell i Garcia van fer entendre als assistents les raons per les quals els vins de la DO Alella tenen una personalitat pròpia.

## Deu dies, actes i més actes

El ventall d'opcions que l'aficionat al vi tenia per elegir era tan ampli que hom s'hi podia gairebé perdre. Tot i tenir totes el vi de fil conductor, es podien establir quatre grans grups d'activitats: les formatives, les



lúdiques, les gastronòmiques i les visites a cellers. Al primer grup, de dilluns a divendres i en cinc poblacions ben escampades del territori DO (Martorelles, el Masnou, Òrrius,

Premià de Mar i Vilanova), es va programar cada dia un petit curs d'introducció al tast en què es podien tastar dos vins blancs, un de rosat i un negre d'uns quants cellers de la DO.

El vessant més lúdic de la Setmana del Vi va comptar amb propostes força variades: visites teatralitzades a la *Cella Vinària* i a les vinyes, un maridatge de vins amb xocolata i música, un parell de cinefòrums amb la pel·lícula *Entre copes* i passejades per les vinyes en totes les variants: a peu en un recorregut adequat per a gent gran, amb Segway per als més atrevits i amb poni per als més menuts. La canalla també va gaudir de valent amb la possibilitat de collir i trepitjar raïm en una de les vinyes del celler Bouquet d'Alella. I és que els vuit cellers de la DO van ser protagonistes tots dos caps de setmana. Ara que tots ja obren la porta de manera regular a la recepció de visitants, van programar visites especials per a l'ocasió, com el tast de most a mig fermentar que va oferir Alella Vinícola i les originals jornades organitzades per Alta Alella, l'una amb joc audiovisual per aprofundir en el syrah del celler i l'altra de tècnica per conèixer el naixement dels seus productes.

**Tots els cellers de la DO van oferir visites guiades, algunes d'elles, ben originals**

**No hi ha vi sense bona teca...** No hi ha vi sense bona teca i, durant la Setmana del Vi, no hi ha teca sense activitat cultural complementària. Una quinzena de restaurants es van sumar a la iniciativa i van oferir menús maridats amb vi d'Alella. En la majoria dels casos, l'oferta es reduïa a un únic dia en què menjar i vi harmonitzaven amb propostes com música en directe, exposicions de pintura, projecció de fotografies i comentaris sobre l'àpat i els vins a càrrec dels responsables dels restaurants i enòlegs dels cellers.

Clarament consolidada, la Setmana del Vi DO Alella ja és una cita imprescindible en el calendari anual d'esdeveniments vinícoles del nostre territori. ●



1



2



3

### La Setmana del Vi en imatges

1. Multitudinari sopar maridatge al restaurant Sant Miquel de Vallromanes
2. Música en directe per sopar al marc incomparable de l'Espai Di.Vi (Alella).
3. Foie i vi d'Alella al Vins i Divins del Masnou.
4. Xavier Garcia i Xevi Carbonell durant la xerrada inaugural de la Setmana.
5. Pollastre farcit de foie amb escamarlans del restaurant Orfila (El Masnou).
6. Les xocolates que la sommelier Rosa Vila va harmonitzar amb música i vi.
7. Actuació de Saudade amb projecció de fotos de vinya al restaurant Cuinaella.
8. Jordi Pujolràs durant un tast de vins al restaurant El Paller (Premià de Mar).



4



5



6



7



8

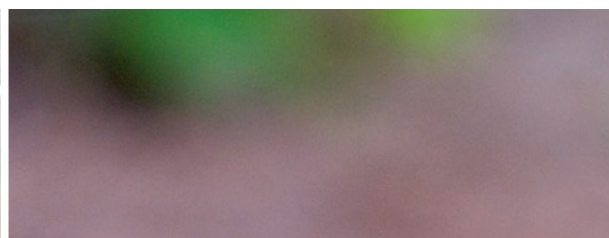


**Alella**  
talent i vinyes

## **L'Oficina de Turisme d'Alella us proposa tres itineraris**

**Alella, 1.000 anys d'història**  
**L'empremta del Modernisme a Alella**  
**De la vinya al celler romà**

Informa-te'n a l'Oficina de Turisme, divendres i dissabte de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h i diumenge de 10 a 14 h  
Riera Fosca, 2 d'Alella · 93 555 46 50 · oficinadeturisme@alella.cat · <http://turisme.alella.cat>



# Alella celebra la 37a Festa de la Verema amb canvis importants i gran afluència de públic

Més taules per sopar i el trasllat dels concerts a la plaça d'Antoni Pujadas salven una festa que podia morir d'èxit

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS / FOTOS: QUICO LLUCH

**J**a feia anys que molts alellencs pronunciaven frases del tipus "hi aniré divendres perquè és la Verema i me l'estimo, però hi ha massa gent, no s'hi pot estar". Des que es va posar en marxa la mostra gastronòmica, en què els restaurants de la zona

**Per primera vegada tots els cellers de la DO van ser a la mostra gastronòmica**

i els cellers de la DO Alella posen a l'abast del visitant les seves viandes i vins, la festa mantenia, amb molt d'èxit, la mateixa estructura. Divendres, dissabte i diumenge, sopars a l'Hort de la Rectoria i, en acabat, ball a la plaça de l'Ajuntament. L'augment d'assistents que any rere any ha anat experimentant la festa havia convertit en gairebé una odissea el fet de sopar a gust

amb els amics o la família. Cues per comprar tiquets i cues per agafar els plats; i un cop el sopar a la mà, voltes i més voltes per trobar un racó on poder seure sense espai per bellugar els braços i fer anar els coberts. A l'hora de la ballaruca, la plaça de l'Ajuntament quedava manifestament petita, especialment divendres, en què tradicionalment es programa l'actuació de la Salseta del Poble Sec.

Feia temps que els alellencs reclamaven un canvi per evitar que la festa es morís d'èxit, i aquest canvi ha arribat enguany amb el trasllat dels concerts a la plaça d'Antoni Pujadas, força més espaiosa. Això va permetre omplir de taules la plaça de l'Ajuntament i descongestionar l'Hort de la Rectoria.

## Més canvis

La mostra de restauració va comptar aquest any amb més restaurants, i això va facilitar que el públic es repartís i que les cues no fossin tan llargues. A més, per primera vegada tots els cellers de la DO Alella



Hereus i pubilles trepitgen raïm durant l'acte inaugural.

van tenir presència amb un estand. A Altrabanda, que mai no havia participat en la Verema d'Alella, s'hi van sumar els dos nous cellers Can Roda i Bouquet d'Alella.

## Promoció del vi

Més enllà dels actes institucionals, com la inauguració amb presència de polítics i personalitats i el pregó de la sommelier Montse Velasco (que vam entrevistar al número anterior de *Papers de vi*), van ser moltes les activitats programades

per promoure el vi i la DO. El centre cultural Can Leonart va acollir un multitudinari tast en què cadascun dels enòlegs dels cellers va presentar un vi. A més, dissabte i diumenge al matí uns quants autocars van transportar centenars d'interessats fins als vuit cellers de la DO, que van programar visites a les instal·lacions per a l'ocasió. Diumenge a la tarda va tenir lloc la conferència magistral del sommelier Manel Pla, amb el títol *Maridatge: art o ciència*. ●



La plaça de l'Ajuntament va aportar més espai per sopar.



*Un sol*



*Unes varietats*



*Un clima*



*La mà  
de l'home*



*i la mar  
Mediterrània*

*Un terrer únic, uns vins excel·lents*

CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA



# Celebren la primera Fira del Llaminer

Vilanova del Vallès se suma a la tendència d'organitzar fires gastronòmiques amb una original proposta que té la dolçor de protagonista

TEXT: ALBERT ALABAU. FOTO: ÒSCAR PALLARÈS

**E**ls dies 8 i 9 d'octubre va tenir lloc a Vilanova del Vallès la primera Fira del Llaminer, una mostra gastronòmica amb els dolços de protagonistes, mostrats de moltes maneres i organitzada per l'empresa Xalem, especialitzada en fires i esdeveniments.

Es va fer a la pista polivalent annexa al camp de futbol de Vilanova. Articulada plàsticament de manera semblant a les altres mostres gastronòmiques que es fan en l'àmbit de la DO (Tiana, Alella, Cabriels...), formant una U es podien trobar tot un seguit de casetes regentades per algun dels principals restaurants i pastisseries de la zona, que oferien plats majoritàriament tocats d'una manera o una altra per l'element dolç a preus força competitius. De fet, es podia gaudir d'un menú complet (primer, segon i postres) de restaurants tan valorats com el Sant Miquel de Vallromanes, per deu euros.

## El vi de la DO Alella, ben present

Una de les casetes era la de Mundi Vinoteca, amb sessions de tast de vins de la DO Alella que es repetien fins a quatre vegades cada dia. El preu era de cinc euros, molt ajustat i que feia els tastos força atractius. També hi



Una panoràmica de la zona de taules.

tenien un estand els responsables del celler Altrabanda, que posaven a l'abast dels visitants tots els seus productes.

La resta de l'espai era ocupat per artesans i firaires, que oferien els seus productes, principalment dolços, però molt variats: des de lla-minadures a fruita confitada, passant per creps, pastissos, pans i coques de tota mena, fins a arribar a un tendal ambientat com si fóssim al mateix Marroc, que oferia la possibilitat de degustar un

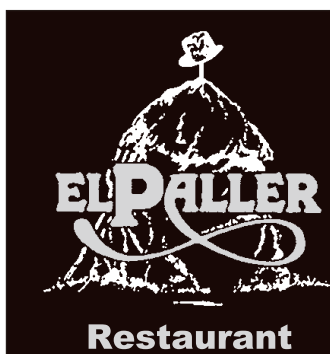
bon te acompanyant-lo de dolços de tradició magribina.

## Xerrades i tallers ben dolços

Durant els dos dies es van succeir les activitats (com per exemple una conferència de cuina terapèutica) i els tallers, entre els quals es van destacar els destinats a realitzar piruletes de xocolata, espelmes, galetes, neules, pa i mones de xocolata. Van tenir una gran participació de l'abundant mairada que voltava per la mostra. Així mateix, activitats molt variades van amenitzar tots

dos dies, com una demostració d'art floral (confecció de rams amb fruita), el ball de l'Escola de Dansa de Vilanova del Vallès (amb la participació de prop de cent seixanta infants) i demostracions de balls de saló. I no hi podien faltar les desfilades de gegants i de capgrossos.

Cal destacar la qualitat de totes les propostes i productes, com també el bon ambient que es va respirar en tot moment. Això, sumat a l'enorme presència de públic durant les jornades, assegura la celebració d'una segona edició. ●



**Vine a fer un tastet i una copa de vi a qualsevol hora!**

Obert cada dia de 10.30 a 24 h

Torrent Malet, 10 - 08330 Premià de Mar  
Tel. 93 752 41 68





**Restaurant**  
Xarcuteria

# COLOMA



PORT ESPORTIU DEL MASNOU, LOCAL 17-19 · TEL. 93 555 51 02



# MOLL·OEST

41° 28' 5'' Nord | 2° 18' 6'' Est

PORT ESPORTIU DEL MASNOU, LOCAL 66 · TEL. 93 540 29 11



## Descobriu... Alta Alella Privat

Gaudiu de les nostres vinyes entre el mar i el cel, dins del Parc Natural de la Serralada de Marina (Alella-Tiana). Basant-nos exclusivament en l'agricultura ecològica, ens trobem a pocs quilòmetres de Badalona, Mataró i Granollers, i a tan sols 20 minuts del centre de Barcelona.

Degusteu els nostres vins i caves "transparents", fruit del conjunt home, terra, vinya i anyada, en un entorn únic apte per a diverses activitats.

**Horaris de visites** de dilluns a diumenge de 10 h a 14 h



## Vins ... amb vocació de transparència.

Alta Alella cultiva vinyes i elabora vins dins de la DO Alella amb vocació de transparència. La Finca, entre els termes d'Alella i Tiana, amb una altitud de 100 a 250 metres sobre el nivell del mar. El conjunt de varietats és molt ampli, buscant transmetre l'expressió del terrer per sobre del caràcter varietal. Les elaboracions són específiques depenent de l'anyada.



### L'evolució del cava.

Els caves d'Alta Alella Privat pertanyen a la DO Cava. S'elaboren amb varietats molt expressives i amb cupatges atrevits, i junt amb una presentació molt personal, transmeten un llenguatge apte per a consumidors amb criteris cosmopolites. Intentant elevar el cava a la categoria de gran vi, capaç de marcar un nou estàndard amb la mateixa base de terra i clima, però evolucionant en quant a varietats i sistema d'elaboració.

Per a més informació: [enoturisme@altaalella.cat](mailto:enoturisme@altaalella.cat)

## ALTA ALELLA PRIVAT

ALELLA . Camí Baix de Tiana . Finca Can Genís

+34 93 469 37 20. Fax +34 93 469 13 43

Mòbil enoturisme +34 628 624 182

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

Facebook: Alta Alella – Cava Privat



# Quim Batlle: un celler jove que fa vins madurs

El celler de Tiana consolida el seu Foranell com un vi d'alta gamma, amb presència en restaurants com el Celler de Can Roca i l'Hotel Arts

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Batlle somrient entre les seves vinyes de picapoll.

**M**ai un vent no havia aportat tant a un vi com ho ha fet amb el Foranell de Quim Batlle. La brisa que bufa de mar no sols li dóna el nom, sinó que hi imprimeix un fort caràcter que, juntament amb una acurada tasca a la vinya i una vinificació llarga en dipòsit d'acer inoxidable, el fan diferent dels altres blancs que es produeixen a la zona. Uns vins que, amb tot just quatre anyades presentades, ja han rebut bones crítiques de sommeliers i gastrònoms del país, i posen en un lloc ben destacat aquest jove celler de Tiana.

**"Hem buscat fer un producte que no existís abans i ho hem aconseguit esperant una maduració plena del raïm"**

Tres monovarietals –panxa blanca, garnatxa blanca i picapoll– i un cupatge de totes tres varietats són els productes que té actualment el celler Quim Batlle al mercat. Es tracta de vins amb el segell del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, elaborats amb l'objectiu de donar-los

una forta personalitat pròpia, on la salinitat del mar i la mineralització del sauló blanc tenen un paper destacat. "Aquí transmetem una filosofia, una idea concreta de terrer. Volem fer un vi de finca que doni a conèixer la nostra manera de pensar", explica Xavier Picazo, enòleg de l'empresa. Assegura que es tracta de "recuperar el que tradicionalment s'havia fet aquí anys enrere, amb la concepció dels vins d'abans, madurs, amb característiques donades per la terra on es fan". I tot això, des d'una perspectiva ecològica, perquè el seu impulsor, Joaquim Batlle, creu en el cultiu ecològic: "Ho faig realment per convicció."

#### Verema tardana

El procés d'elaboració comença amb una intensa tasca a la vinya, on els ceps s'han plantat molt junts, a 1 x 1,25 metres. Aquesta alta densitat fa que les plantes competeixin per l'aigua i donin un fruit molt específic, en una producció que no arriba a dos quilos de raïm per planta de mitjana. A aquest fet, s'hi suma que la verema és especialment tardana –enguany realitzada la darrera setmana de setembre–, quan la resta de cellers ja han collit fins i tot les varietats negres. "S'ha treballat molt des del camp per matisar els tres monovarietals. Hem buscat fer un producte que no existís abans i ho hem

aconseguit esperant una maduració plena del raïm", remarca Picazo, que descobreix així la principal particularitat del fruit amb què treballa.

Posteriorment, ja dins el celler, es deixa macerar el raïm durant unes vint-i-quatre o quaranta-vuit hores, i després es vinifica en dipòsits d'acer inoxidable amb les lies fines, en una criança que dura prop d'un any. Respecte als tractaments, s'hi apliquen els estrictament necessaris, fent servir coure amb una mica de calç i sofre al camp per tenir cura de les plantes i el tractament en fred al dipòsit per estabilitzar-lo i clarificar-lo. "L'únic tractament que hi fem és físic, no introduïm res de químic al dipòsit. Són els mateixos llevats del raïm, en la seva fermentació, els que fan tota la feina i hi aporten la consistència", segons l'enòleg.

#### Un vi complex

El resultat són uns vins molt estructurats, rodons, voluptuosos i embolcalladors, amb un punt salat, aromàticament molt madurs, on es destaquen les notes de sotabosc mediterrani com la ginesta i la farigola. Uns vins amb molt de cos que el mateix Quim Batlle aconsella de prendre decantats, com si fossin negres: "Són vins que necessiten aire per obrir-se, per treure les seves propietats." És per això que fins i tot proposa el porró com una ma-

nera de degustar el seu Foranell en la màxima expressió.

"Som conscients que fem un vi complicat, per al qual s'han de tenir bones referències gastronòmiques i una sensibilitat especial per gaudir-ne", apunta Picazo. Però aclareix que és el tipus de públic que van a buscar: "Ens dirigim a un segment de persones al qual has d'oferir un nivell de producte molt elevat."

**"Som conscients que fem un vi complicat, per al qual s'han de tenir bones referències gastronòmiques i una sensibilitat especial per gaudir-ne"**

El ressò i la bona crítica obtinguts amb les darreres anyades del Foranell han fet que sense pràcticament promoció ja n'hagin exportat prop de dues mil ampolles. La participació en la fira de Düsseldorf els va donar l'eco necessari per distribuir sis-centes ampolles a Alemanya, a les quals se n'han de sumar sis-centes més a França, i co-



**Quico Batlle, l'entrançable pare d'en Quim.**

## Algunes dades

3 ha de vinya encarades a mar (SE), a 308 metres d'altitud.  
10.000 ceps plantats a 1 x 1,25 m (4.000 ceps de pansa blanca, 4.000 ceps de garnatxa blanca, 2.000 ceps de picapoll)  
Sòl de sauló blanc

**Vins:**  
Foranell pansa blanca  
Foranell garnatxa  
Foranell picapoll  
Foranell cupatge

**Producció:**  
15.000 ampolles



**Vinya, pins i cel blau: el celler Quim Batlle dalt de la muntanya tianenca.**

mandes a Anglaterra, Bèlgica i els Països Baixos.

### Història

La relació de la família Batlle amb el vi ve de molt lluny. El besavi, l'avi i també el pare de Joaquim Batlle havien treballat la vinya primer al Canyet, a Badalona, i després a Ca n'Andreu, a Tiana. Elaboraven vins que venien per botes a grans distribuïdors.

Amb aquest bagatge a l'esquena, el projecte de Joaquim Batlle va néixer el 1993 quan va adquirir tres hectàrees de terreny a la Sentiu, una finca al Parc de la Serralada Litoral, al capdamunt del terme municipal de Tiana. Un incendi a la zona li va facilitar la feina de desbrossar el terreny, talar pins i arrencar la vinya vella, per poder plantar els primers ceps bords el 1998.

Havent recollit empelts dels ceps de més de vuitanta anys que encara hi havia a casa el seu pare, el 1999 ja plantava la primera pansa blanca. La van seguir la garnatxa blanca, plantada al 2000, i el picapoll, al 2002, empeltats de vinyes velles també de la zona.

### Voluntat d'innovar

"Ara tenim el pensament de fer una plantació de sumoll blanc", comenta Xavier Picazo: "Volem ser innovadors i fer coses diferents." Tenint en compte que es tracta d'una varietat

molt minoritària, treballada principalment a Tarragona i de la qual no se saben els resultats al territori de la DO Alella, és realment una aposta de risc. En aquest sentit, Quim Batlle constata: "Sabem que anem a contracorrent, i això ens ho posa difícil, però és un risc que hem d'assumir per diferenciar-nos."

No serà l'única novetat que presentarà el celler Quim Batlle els anys vinents. Abans ens presentaran alguns productes nous elaborats amb les varietats que ja treballen actualment. En primer lloc tenen previst fer un escumós de picapoll amb el segell de la DO Alella, que pensen que "pot sortir molt bo". També elaboraran un dolç amb el picapoll més madur, el darrer que han collit.

A tot plegat hi ha la intenció de crear un centre de recepció a l'entrada de la finca, un espai on poder rebre les visites, organitzar conferències, fer-hi tastats dirigits i impartir-hi classes tècniques. "Els canals de distribució tradicionals estan en crisi. Ara el que cal fer és vendre a peu de celler, vendre directament els nostres productes al consumidor final", argumenta Picazo, que explica que treballen en la línia necessària per aconseguir la certificació Q de Qualitat Turística, perquè es reconegui el celler amb un distintiu com un lloc de turisme de qualitat. ●



### L'enòleg

**Xavier Picazo Marco**, de quaranta-set anys, és nat a Barcelona, però com a enòleg és fill del Priorat. Va aprendre l'ofici de Josep Lluís Pérez, qui considera el seu gran mestre: "Em va guiar quan tenia divuit anys i em va ensenyar un camí que ara m'apassiona, com són l'esperit i les ganes de fer vi." Format primer a l'Escola d'Enologia de Falset, després va ampliar estudis a Tarragona, a la Universitat Rovira i Virgili. Ha treballat en uns quants cellers i cooperatives de les denominacions d'origen del Priorat, el Penedès, Tarragona, la Conca de Barberà, la Terra Alta i ara Alella, a les qual cal afegir una experiència a Tenerife, on va ser enòleg coordinador del Cabildo de l'illa. Ha estat membre fundador i impulsor dels cellers la Conreria de Scala Dei i el Mas de la Caçadora dels Guiamets, però ara ha centrat l'atenció en el celler Quim Batlle.

# Roura

Aprecieu la diferència



Oficines: Felip II, 143 · Barcelona · Tel 93 352 74 56  
Celler: Vall de Rials, s/n · Apartat de correus 451 ·  
Alella · Tel. 93 540 31 48  
[www.roura.es](http://www.roura.es)

Product of Spain  
Producido, elaborado  
y embotellado por J. A. P. Roura  
Alella - Barcelona - España  
R.S. 1.30. 04888-B  
Nº EMB. 6.563-B

# Can Palau

masia típica



Carretera del Masnou a Granollers, km. 10 - 08410 Vilanova del Vallès  
Tels. 93 845 61 45 - 93 845 61 51 - info@restaurantcanpalau.com  
[www.restaurantcanpalau.com](http://www.restaurantcanpalau.com)

## NO ET PERDIS L'ESPECTACULAR MENÚ MARIDATGE AMB CAVES PARXET EL DIA 24 DE NOVEMBRE

- Aperitiu,  
amb **Parxet Brut Nature**
- Amanida de salmó amb vinagreta de taronja,  
amb **Parxet Brut Reserva**
- Canalons de carn amb foie,  
amb **Titiana Pinot Noir**
- Semi tomba de rap,  
amb **Parxet Maria Cabané Gran Reserva**
- Melós de vedella amb coca de poma,  
amb **Titiana Vintage**
- Mus de xixona i salsa de xocolata,  
amb **Parxet Cuvée Dessert**

Preu: 35 €

Amb la col·laboració de:



# Maheso®

*Sabes lo  
que comes!*



## Una nova forma de gaudir de les verdures!

Una deliciosa barreja de vegetals arrebossats en una fina farina de Tempura. L'acompanyament ideal per a qualsevol plat i un saludable substitut de les patates fregides. **Prova-la!**



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

[www.facebook.com/maheso](https://www.facebook.com/maheso)

# Panellets:

## A punt per combatre el primer fred



La pastisseria tradicional catalana és variada, festiva i molt lligada al territori. No és estrany que el dolç típic d'aquestes dates es basi en una sàvia combinació d'ametlla, sucre i pinyons. Els estils de vida canvien, però els panellets (mitgetes a les terres de Ponent) es mantenen presents als aparadors de les pastisseries i continuen essent un dels dolços més desitjats pels més llaminers.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**P**anellet. Tres síl·labes que desprenen dolçor d'ametlla i frescor de pinyons. Aquest clàssic de la pastisseria catalana, de presència gairebé obligada a la taula per Tots Sants, és un dolç amb innegable projecció social: es menja en comunitat i sovint es cuina en companyia, i és motiu freqüent d'intercanvi culinari entre afeccionats a la pastisseria domèstica.

### Origen aràb

La base del panellet és una massa d'ametlla i sucre que anomenem *massapà*. Els estudiosos de la matèria apunten que els àrabs, productors de sucre de canya, foren els primers a pastar-la. La consumien cuita i aromatitzada amb espècies, i la conservaven al *manthàban*, un recipient que acabà donant-li el nom. De la mà morisca, el massapà s'estengué per Europa a través de Sicília i la península Ibèrica, i encara ara en moltes cultures és un producte bàsic en l'elaboració de pastissos. Entre la gran varietat de *dolci sicilians*, la *frutta di Martorana* (figuretes de massapà que reproduïxen tota mena de fruites amb gran veracitat) manté una posició de privilegi. També els *pasticcini alla pasta di mandorla* (molt semblants als panellets en la forma, l'elaboració i la varietat) són habituals als aparadors dels pastissers de l'illa. Al Marroc, entre les receptes de la



reboisteria més tradicional hi ha possibles ancestres dels panellets: s'anomenen *mlouza* (boletes de massapà decorades amb unes incisions espirals) i *emxouca* (pastissos rodons decorats amb un punt de mermelada). A la Península són habituals les figuretes de massapà, i fins i tot a l'Europa central la massa de sucre i ametlles (en aquest cas, amb un toc amargant) és la base de pastissos variats.

### El consum de panellets sembla relacionat amb les ofrenes fetes en record dels morts

El consum de panellets sembla relacionat amb les ofrenes fetes en record dels morts, una tradició que es remunta a l'època precristiana, quan era comú oferir menjar i dolços per fer més abellidora l'estada dels difunts a l'altre món. També sembla guardar relació amb els àpats familiars celebrats durant els funerals en honor del finat. Sigui com sigui, el vincle dels dolços amb l'altre món ha acabat associant els panellets al primer de novembre, dia de Tots Sants,

## Adherència dels pinyons

Molts pastissers ocasionals han avançat en la recepta dels panellets sense problema fins que arriba el moment de recobrir-los d'una epidermis de pinyons. Al massapà, no s'hi adhereixen fàcilment, i enganxar-los d'un en un no és una solució lògica. Viñallonga revela el sistema emprat a l'obrador per facilitar aquesta tasca: recórrer a ou amb un xic de sucre de llustre. L'adhesiu per a pinyons més efectiu de tots.

i a l'endemà, dia dels Fideles Difunts, dues festes de tradició cristiana que tenen l'origen en celebracions paganes dedicades al canvi d'estació.

### Clàssic contemporani

Hipercalòric, essencial i delicat alhora, dens, dolç, d'aspecte agradable i (tan important en els temps encapsulats que corren!) de dimensió monodosi, el panellet és sens dubte l'estrella de la castanyada i acompanya les castanyes torrades, els moniatos i el vi dolç o ranci la vetllada més energètica de l'any. Què dóna al panellet aquesta acceptació tan generalitzada? Probablement és una combinació de factors, la que reforça unes evidents excel·lències organolèptiques. El primer contacte amb el panellet s'esdevé en la infància més tendra, quan la ment és més permeable als estímuls i records (especialment els bons): les escoles inclouen al calendari la castanyada i afegeixen la manufactura dels panellets com una activitat manual, lúdica i formativa. Inicia en les arts culinàries, afavoreix la igualtat de gèneres i obté un resultat final tangible i consumible. Aquest fet ha marcat proustianament la majoria de catalans, consumidors àvids de panellets que quan ens duem a la boca un bocí de massapà tornem durant

alguns moments a aquells dies d'infantesa tan tendres i despreocupats..., com el panellet mateix. Aquesta connexió infantil juga a favor del panellet i és un dels motius que mantenen viu el costum de cuinar-los a casa: tot i que l'elaboració vol un ingredient tan escàs avui com el temps, la recepta és relativament senzilla, no requereix instrumental sofisticat i, per tant, les possibilitats d'èxit són elevades.

## Un dels motius que mantenen viu el panellet és la tradició de cuinar-lo a casa amb la canalla

### Qualitat i varietat

El mercat proveeix de panellets de tota mena. Des de producció industrial servida en grans superfícies en capsos retractilades fins a refinats panellets artesans. Els uns, més econòmics i barroers, sovint amb regust de conservant i un tacte terrós producte de llargs períodes d'emmagatzematge en cambres. Els altres brinden al paladar totes les virtuts gustatives de la feina ben feta. Entre el *lumpenpanellet* de supermercat i el panellet de primera categoria trobem tota la gradació qualitativa i de preu possibles: l'elecció va segons la butxaca i el paladar del consumidor.

La pastisseria Viñallonga fa més de trenta anys que endolceix la vida dels montornesencs. En Jaume Viñallonga, segona

generació de pastissers, ha viscut en primera persona l'evolució de l'oferta i el consum de panellets aquests últims quinze anys. Respecte a les preferències del consumidor, és taxatiu: "El panellet de pinyons és, amb diferència, el que més agrada. Aquí el preparem amb una dosi extra de pinyons. Insistim en recobriments fins que els fem penetrar a l'interior del massapà." Segueixen el panellet estrella els d'ametilla, cafè, coco, rovell,

xocolata..., alguns amb la solvència que donen dècades de presència a l'aparador, i alguns altres de creació més recent.

L'elaboració sempre parteix de la mateixa massa mare. "Cadascú té la seva recepta

**Jaume Viñallonga a l'obrador de la seva pastisseria.**



–apunta Viñallonga–. Nosaltres fem el massapà amb farina d'ametlles i sucre a parts iguals, i hi afegim la clara d'ou imprescindible per lligar-la i aconseguir la consistència adequada." Aquí torna a entrar en joc l'ofici de l'artesà: "Quan es prepara el massapà cal tenir en compte que en alguns panallets, hi afegirem productes que poden espessir el massapà o restar-li consistència. El resultat ha de ser sempre modelable i, una vegada enformat, de mossegada amorosa."

Tot i que actualment els professionals disposen d'essències i xarops de molts gustos, Viñallonga continua fidel als ingredients naturals a l'hora de definir les receptes. "La gamma podria arribar a ser tan àmplia com imaginació

tingui el pastisser", afirma. Les nou varietats que ha preparat especialment per maridar-los amb els vins dolços de la DO Alella són un exemple de fins on es pot explotar el potencial del senzill massapà. Al mateix obrador, Viñallonga en canta les receptes de memòria i, sempre puntualitzant que parla per experiència pròpia, descarta l'ús de patata o moniato, que tan sols justifica una rebaixa en el cost final del producte. I mentre pasta el massapà, revela un dels secrets que fa del producte del seu obrador un dels més apreciats de la contrada: "La farina d'ametlla, la molem nosaltres mateixos barrejant ametlla marcona i mollar; les varietats que considerem més adequades per als panallets." ●



## L'ametlla i els pinyons: consum de temporada

De les moltes ametlles que hi ha, les varietats de gust dolç i suau són les més emprades al massapà: marcona, mallorca i mollar. L'ametller floreix a l'hivern i els rigors de la meteorologia en aquesta etapa crítica del cicle vital fan de l'ametlla un cultiu de collita irregular i tradicionalment escassa i preu elevat. Com que es pot conservar d'un any per un altre, alguns productors la treuen al mercat segons el preu, fixat a la Llotja de Reus.

Segons Frit Ravich, un dels distribuïdors de fruita seca més grans de Catalunya, la venda d'ametlla és més o menys estable durant tot l'any, amb dues puntes marcades: pels volts de Tots Sants (període en què arriben a vendre cent tones d'ametlla) i per la campanya de Nadal, quan s'elaboren els torrons. L'ametlla consumida és en gran part de procedència espanyola (Espanya n'és la segona productora mundial), originària de Tarragona, Lleida, l'Aragó, el sud del Llevant i Andalusia.

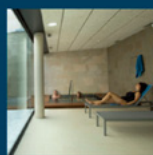
El pinyó és un cas a part: el primer productor mundial és a Pedrajas de San Esteban (Valladolid) i la recol·lecció, manual, l'encareix respecte a les altres fruites seques. La punta de consum d'aquest fruit és especialment marcada en la temporada del panallet, en què es consumeix el 25% de la producció anual.



Essencial, és un nou concepte de centre on tot és al servei de garantir els resultats individuals de cada client.



MÀXIMA PERSONALITZACIÓ  
BENESTAR COMPLERT  
EQUIPAMENT LUXÓS I AUSTER  
RETORN DE LA INVERSIÓ



PÀDEL  
PISCINA  
SALA DE FITNESS  
ACTIVITATS DIRIGIDES



SPA  
TERÀPIES MANUALS  
ONE-TO-1  
ASSESSORAMENT NUTRICIONAL

1er CENTRE DE WELLNESS DEL MARESME

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



SI TU TENS UN REPTE,  
NOSALTRES TENIM UN PLA

Carrer Mercè Giralt, 3. ALELLA  
Tel. 935 406 367



essencial  
WELLNESS CENTER

# Panellets i dolços de la DO

Una sessió de tast amb el sommelier de Carme Rusalleda estableix les nou parelles perfectes per gaudir d'una castanyada 100% DO Alella

TEXT: SIGRID GUILLEM / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**A**ra que arriba Tots Sants us proposem una selecció de vins de la DO Alella per acompanyar els tradicionals panellets, de la mà professional del sommelier del restaurant Sant Pau de Carme Rusalleda, Joan Lluís Gómez, i dels germans Jaume i Marga Viñallonga, de la pastisseria Viñallonga de Montornès del Vallès. La proposta és el resultat de la sessió de maridatge que vam viure al

## El centre de visitants d'Alta Alella va ser el lloc escollit per al tast

centre de recepció de visitants d'Alta Alella, un espai acabat d'estrenar que s'obre a l'entorn singular de les vinyes de la finca amb el mar Mediterrani de fons. Josep Maria Pujol-Busquets i Marta Ribas, propietari del celler i responsable del centre, respectivament, van fer així d'amfitrions i també de participants en la jornada.

La metodologia emprada va ser la següent. En primer lloc vam proporcionar a Joan Lluís Gómez la llista dels nou vins dolços que elaboren els cellers de la DO i el sommelier va suggerir els nou panellets que, segons el seu parer inicial, més bé havien d'harmonitzar amb cada vi. Aleshores vam demanar a la pastisseria Viñallonga que elaborés per a aquest tast especial les nou varietats de panellets.



El sommelier Joan Lluís Gómez va dirigir el tast.

Solem acompanyar els panellets amb un sol vi o escumós i com que estan fets amb una mateixa base de sucre i ametlla, la majoria dels vins aquí presentats, per si sols, serviria de bon acompanyament. Però si anem més enllà podem trobar un vi afí i encertat –per harmoniós– per a cada panellet, perquè el producte que s'hi afegeix i en dóna el gust final –pinyó,

codony, ametlla, cafè...– condiciona també l'elecció del vi. Precisament aquest ha estat l'objectiu del tast; com en tot maridatge, es buscava l'efecte de la complementaritat o afinitat entre vi i panellet.

### L'experiència del tast

Un recorregut pel celler i les vinyes d'Alta Alella, tot just acabades de veremar, ens condueix al centre de

recepció, una gran sala condicionada per a actes i tast. És un migdia molt calorós i aparentment poc propici a la menja de panellets. Però una vegada a la sala, projectada a les vinyes i amb el mar de fons, la xafogor queda esmorteïda per la claror i el ric camp visual que ens donen els grans finestrals: les intenses pinzellades de blaus i verds, i els tímids tons terrosos del paisatge dibuixen un marc singular que sembla fet expressament per acollir el foraster. L'experiència promet.

Seiem tots al voltant d'una gran taula. Nou copes de vi buides al davant, safates de panellets i escopidores. Els germans Viñallonga serveixen els panellets mentre omplim les copes per l'ordre de tast que ens proposa en Joan Lluís. Continua així la riquesa visual amb el joc de colors i textures que tenim al davant... La primera mossegada, amb el clàssic de pinyó acompanyat pel Blanc de Neu, és una troballa en boca de principiant: sorprèn com el vi allarga el gust del pinyó a la boca. Tots assentim i els més entesos aporten valoracions al tast: dolç amb un punt d'acidesa que el fa agradable, dóna frescor, notes olioses i florals...

Una s'adona tot just començar que cada tast esdevindrà una sorpresa gustativa i que és una experiència a l'abast: lluny de tòpics i pretensions, només requereix predisposició i sensibilitat personal per apreciar la diversitat del paladar humà i gaudir-ne. Precisament, el plaer està a apreciar el joc organolèptic i les evocacions que en surten, i després a compartir-les amb el grup.

**Refent les combinacions inicials...**

Continuem amb el tast Cuvée Dessert –en Joan Lluís sugereix fer el tast del vi tant abans com després de menjar el panellet, per netejar la boca dels sabors previs– i el panellet de maduixes i gerds. Ens satisfà l'emparellament, però més endavant tastem un acompanyant molt més afí als fruits vermells: el Syrah dolç (previst per al de taronja, inicialment). Curiosament, el també vermell panellet de codony s'assaboreix amb intensitat amb l'escumós rosat, perquè potencia el gust del fruit.

Així, i amb més subtileza o menys, aprenem que sempre hi ha una combinació més afí i que no pot ser del tot objectiva: de la mateixa manera que tots comentem que preferim uns panellets o uns altres, a cadascú el satisfà més un vi o un altre per acompanyar-los. Però tast rere tast, afinem en la percepció que cada vi modifica en més o menys grau el gust del panellet; i a tots ens satisfan més els vins que potencien el gust del panellet. Probablement perquè aquí hi

ha la clau d'un bon maridatge i, com ens recorda en Joan Lluís, "el vi no ha de passar mai per damunt del menjar". N'hi ha prou d'observar les expressions de plaer quan es degusta el panellet de xocolata amb el Dolç Mataró: l'harmonia és extrema. Pot semblar una exageració, però no quan és percebuda, i més després d'haver tastat el Castellruf de taronja amb el mateix de xocolata: molt bona combinació, però, ja ho hem dit, sempre n'hi haurà una de més afí.

De la mateixa manera, el Marfil Violeta se'ns descobreix com l'acompanyament perfecte del panellet de taronja, perquè potencia l'amargor d'aquesta fruita i en manté la dolçor en boca.

Participar en una experiència de tast com aquesta et fa prendre consciència de la importància del maridatge i que les combinacions són infinites –tantes com persones i gustos hi ha–, però no totes es complementen. En tot cas, no es tracta mai de descartar, sinó de sentir curiositat per tastar coses noves. ●

**Receptes de panellets**

**Ingredients:**

Ametlla i sucre de llustre a parts iguals.  
Un xic de clara d'ou.

**Elaboració del massapà:**

Pastem els ingredients i afegim la clara d'ou necessària per donar al massapà la consistència per poder-lo modelar i que mantingui la forma.

**Enformat dels panellets:**

De 5 a 10 minuts a 250 graus.



**Panellet de rovell  
Marfil Escumós de Moscatell  
(Alella Vinícola)**

Poques vegades hem pogut tastar un vi escumós de raïm moscatell fet a casa, una feina ben feta i curiosa que es fa present en el seu pas a boca. Un vi viu, que demostra el caràcter del moscatell amb una bombolla fina i agradable amb què ens vam atrevir a acompanyar un panellet deliciós de rovell, delicat i gustós que impregnava les papil·les amb una subtileza digna d'un gran producte com l'ou. Van ser la parella perfecta les bombolles, que ajudaven al seu pas, i el retrogust era una explosió de fruita i flors acompanyades d'una cremositat sublim.

**DE PINYONS**

Fem boletes rodones i hi enganxem els pinyons amb l'ajut d'ou batut.

**D'AMETLLA**

Fem mitges llunes i les recobrim amb ametlla marcona triturada que enganxarem amb l'ajut d'ou batut.

**DE CONFITURA DE FRUITS VERMELLS**

Piquem gerds naturals i maduixes i els afegim al massapà. Modelem les figures al nostre gust. Ho podem decorar amb un toc de mermelada.

**DE CAFÈ**

Afegim cafè mòlt molt fi al massapà i ho modelem al nostre gust.

**DE XOCOLATA**

Afegim cacau en pols i xocolata al massapà i ho modelem al nostre gust. Un cop amb forma, ho podem decorar amb un toc de xocolata.

**DE CODONYAT**

Estirem el massapà i envoltam el codonyat fent una tira que tallarem a llesques abans d'enfornar.

**DE DOLÇ MATARÓ**

Afegim una reducció de dolç de Mataró al massapà i ho modelem al nostre gust.

**DE ROVELL**

Afegim rovell d'ou al massapà i ho modelem al nostre gust.

**DE TARONJA**

Afegim taronja confitada triturada ben fina al massapà i ho modelem al nostre gust.



**Panellet de xocolata  
Castellruf Vi de Taronja  
(Altrabanda)**

Un vi dolç elaborat amb pansa blanca deixant macerar pells de taronja. És un vi de color coure d'una aroma molt agradable de taronja amarga, que s'ha retrobat amb la petita temptació de les postres on no podia faltar la xocolata. Un maridatge de contrast ja convertit en un clàssic, taronja amb xocolata. El panellet d'un cert volum en boca queda completament domesticat pel vi i aporta una explosió de sabors ben compassats fins al darrer glop i la darrera mossegada.

**Els germans  
Jaume i Marga  
Viñallonga,  
en un moment  
del tast**





**Panellet de cafè**  
**Serralada de Marina Iaia Rosa**  
(Altrabanda)

Vi de color llautó vell, amb unes aromes de mel de flors i notes del pas del temps. Ens porta els records de tardes de tardor i hivern que hem passat amb una copa de vi dolç i una tassa de cafè. Ha estat un maridatge nostàlgic, el retrobament d'aquest vi amb el panellet de cafè.



**Panellet de confitura de fruits vermells**

**Syrah Dolç** (Alta Alella)

De color pruna amb molta intensitat aromàtica, on el primer record de fruita vermella confitada ja en nas sembla fet expressament per acompanyar el panellet de confitura de fruits vermells. Una gran mossegada al panellet per omplir la boca i trobar, així, l'equilibri de l'ametlla en la massa i la confitura de maduixes. Seguidament un glop de vi que ens confirma l'evidència, es fa realitat una explosió de fruita vermella a la boca ben harmonitzada amb el taní del vi que fa de parella perfecta amb la textura esponjosa del panellet. Es mantenen els records afruitats i frescos ben compassats del vi, d'una feina ben feta.



**Panellet de Dolç Mataró**  
**Dolç Mataró** (Alta Alella)

L'originalitat (d'origen) d'aquest vi ens va dur a fer un panellet de raïm Mataró. Un vi de color grosella madura d'agradables tocs minerals molt característics de la zona abstrets per aquest raïm tan particular. La seva bona maduració i selecció dóna una complexitat que ens aporta uns records de fruita confitada sobre uns tocs mediterranis, com l'oliva i les herbes.

Un panellet rodó empolegat de sucre llustre, modelable i agradable on al primer mos ja notem la presència d'una massa ben feta a base d'ametlla, com marca la tradicional recepta dels panellets. Així que anem mastegant i la massa agafa temperatura dins la boca descobrim un sabor que recorda perfectament el raïm, un raïm madur i present. La combinació del vi amb el panellet fa la parella perfecta, la frescor del vi va en harmonia amb la textura del panellet, el golós taní ajuda al seu pas en boca, on sobresurten els torrats de l'ametlla amb uns subtils records licorosos de raïm compaginats amb el vi de la nostra copa.



**Panellet de codonyat**  
**Parxet Cuvée Dessert**

Vi d'un color vermell i molta intensitat aromàtica com la rosa Mister Lincon que ens convida a una festa d'aromes molt intenses. En el cas del vi destacariem els de fruita vermella molt dolça, la idiosincràsia de la varietat plantada en un clima mediterrani. Una feina ben feta que es nota al paladar amb una bombolla persistent que manté la goloria del vi a uns nivells perfectes per acompanyar un panellet de codony molt agradable i d'un tast molt llaminer.



**Panellet de pinyons**  
**Blanc Neu** (Alta Alella)

A primer cop de nas em van sorprendre les aromes de flors tan netes i fresques que desprenia. Suggestionat pel nom em va transportar a un paisatge nevad d'un sol radiant. Buscant la naturalitat d'un vi net, fresc i transparent. Vam tastar aquest vi amb el panellet rei de la festa, el de pinyons. Un panellet d'una mossegada neta i agradable fet amb base i arrebossat de pinyons, que el feien perfecte a la vista i tacte. A l'hora de tastar-lo amb el vi, l'harmonia va ser extraordinària: anaven tots dos a punt de solfa, marcant el pas alhora. L'evolució del vi, cap a aromes minerals molt característiques del sauló de l'Alta Alella, va ajudar a repuntar el torrat dels pinyons i van fer d'un panellet elegant un tast encisador de flors, resines i minerals.



**Panellet d'ametlla**

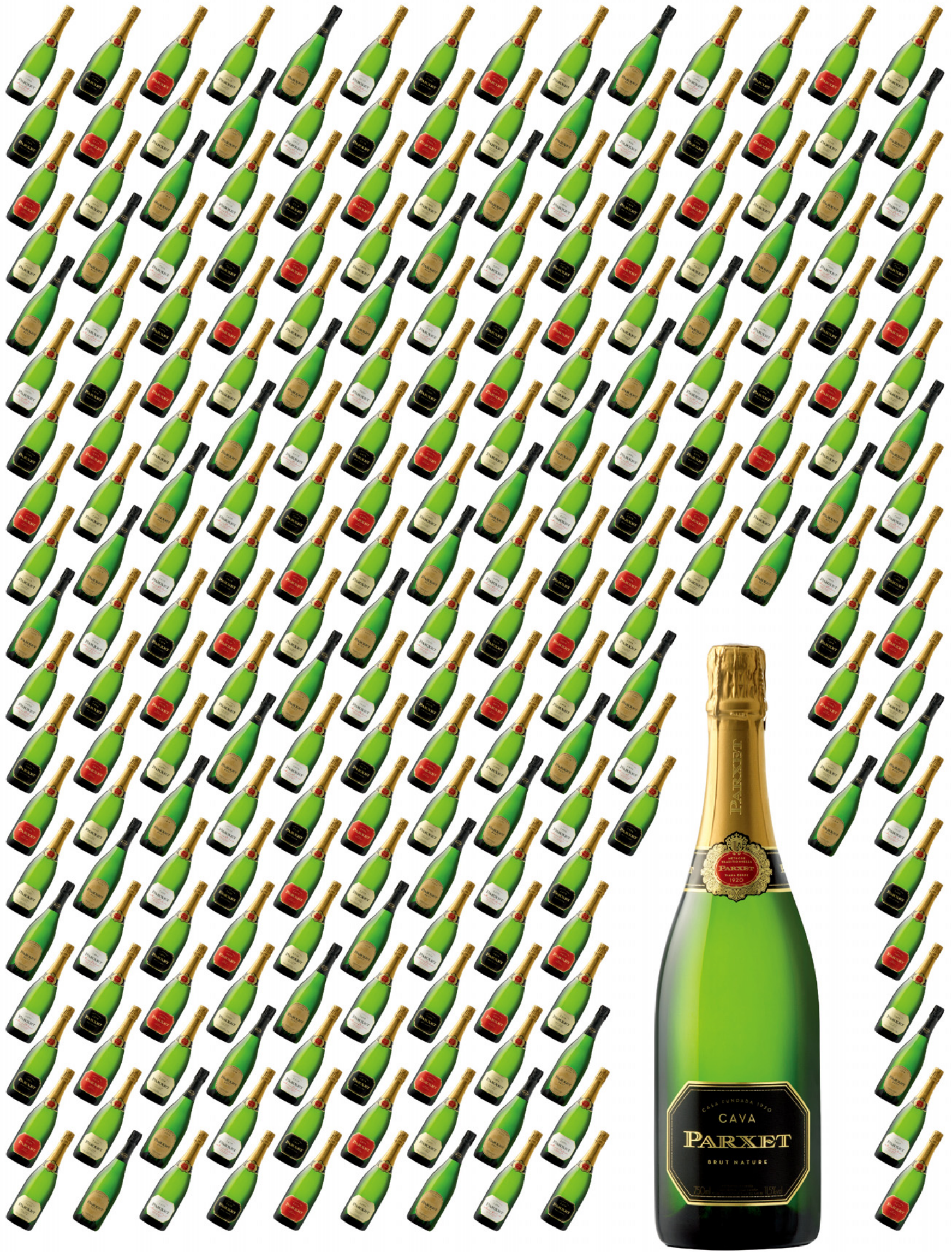
**Marfil Molt Dolç**  
(Alella Vinícola)

D'una certa densitat en copa que fa despertar la curiositat i acostar el nas per saber què hi trobarem. Una paleta complexa d'aromes on subtilment destacaria els records de safrà, sobre un fons de mel i caramels d'herbes, manté una frescor i densitat molt agradables, que vam acompanyar amb el panellet d'ametlles, un maridatge encertat on el torrat de les ametlles potenciava el seu sabor amb un equilibri perfecte entre la sedositat i goloria del vi.



**Panellet de taronja**  
**Marfil Violeta** (Alella Vinícola)

De color cirera picota, un color molt intens i brillant que dóna una elegància a la copa, en nas és d'una explosió d'aromes en què es poden identificar sobretot unes notes de fruita vermella i negra com el gerds, maduixes, groseilles, móres..., sobre un fons molt elegant de balsàmics i especiats que el fan un vi molt fresc en nas. Aquesta complexitat, la vam trobar idònia per acompanyar el panellet de taronja, el gust del qual es veia reforçat per la presència del vi en boca. Un *tutti-frutti* excepcional.



# Si no volen venir... ells s'ho perden

Els autors de la Guia de Vins de Catalunya, grans defensors de les varietats autòctones, fan una anàlisi de la situació d'aquestes a la DO Alella

**JORDI ALCOVER**  
**SÍLVIA NARANJO**



**C**oneixem un bon aficionat al vi, i bon tastador, que quan compra vi per casa ho fa amb tres directius: el vi negre, malbec argentí; l'escumós, Champagne de chardonnay; els dolços, de Montilla i de Pedro Ximénez, però sovint li agrada regalar-se un Icewine canadenc. Viu a Barcelona. Aquest és el gros del seu consum anual.

No és culpable de res. Potser cau per Alella, la DO que té més a prop, dues vegades l'any, i potser en compra alguna ampolla. Però ho dubtem. Cinquanta anys de menyspreu per tot allò que es produïa aquí han fet molt de mal al vi i la vinya catalana. I encara dura. Barcelona sencera ignora Alella, i encara hi ha sommeliers que diuen que la DO els ha de cuidar, i motivar, per parlar dels seus vins.

Alella no ha estat aliena a aquesta dèria. La pansa blanca ha sobreviscut a l'arrencada de varietats autòctones per pertànyer al cupatge del cava, com ha passat amb la trepat a la Conca i amb la trilogia sencera al Penedès. Però actualment a ningú no li passa per alt que Alella ha de moure's al voltant de la pansa blanca i lluitar per recuperar garnatxes blanques i negres, matoró, sumolls i picapolls que hi havia escampats per tot el Maresme i fins i tot a l'altra banda.

Enguany el tast dels vins d'Alella ha estat revelador en el sentit més complet de la paraula: la pansa blanca esdevé la pedra angular per al desenvolupament de la DO en el futur i es consolida amb la feina

de Marquès d'Alella, de la Vinícola i d'Alta Alella, que s'incorpora al grup amb un gran vi blanc fresc i mineral. Per si no fos prou, apareix un nou component, que teníem a la cantonada del retrovisor; amb els vins tan personals de Quim Batlle i amb l'Ivori d'Alella Vinícola. Un punt desiguals anyada rere anyada, tenien sempre alguna cosa que els feia diferents dels altres vins blancs catalans. En el cas de l'Ivori, sense que acabés de definir-se per una aportació de chardonnay que

rebaixava –si es pot dir així– el nivell de reivindicació que contenia. Recordava els antics Marfil del gran Jordi Pujolràs, sobretot per l'ampolla Rin que tant agradava llavors.

Cal la inconsciència de la joventut per atrevir-se a innovar recuperant conceptes que pertanyen a la intuïció més primària. La primera anyada de Bouquet d'Alella ha palesat que el camí a seguir és tornar al cupatge que la Vinícola havia treballat i havia venut tan bé durant tants anys, que era un dels puntals de la popularitat del vi d'Alella. Garnatxa blanca i pansa blanca (el temps dirà si cal la sumoll per reeditar el Marfil d'abans) només conviuen a Alella, ara mateix. Els vins són, tots dos, excepcionals i fidels a les varietats, tot i que pensem que n'hi ha un que peca d'excés de barrica i que caldrà corregir en el futur.

Només amb un producte propi i diferenciador es pot reconquistar el mercat. No cal que ningú vagi a buscar els sommeliers de fora d'Alella perquè en parlin; si no volen venir és que ignoren què s'hi perden. Sabem que aviat a aquests dos vins s'afegeix l'Ivori, que va donar llum a la renaixença d'aquest cupatge, atès que ja no porta chardonnay.

Fil per randa, direm tot això al nostre amic, perquè deixi de mirar què es fa a l'altra punta del món a l'hora de triar un vi. A més, li sortirà molt més bé de preu. ●



MARC ARISA



## El Garden de les Quatre Estacions



CENTRE DE JARDINERIA  
**ARENAS**

Ribas, I 93 555 12 43 ALELLA



Elaboració pròpia de les nostres composicions, tant naturals com artificials, sempre amb un estil actual i de qualitat

**HOTELS**



Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57  
www.hotelportadalella.com

Restaurant  
Xarcuteria

**COLOMA**

Port Esportiu del Masnou, local 17-19  
Tel. 93 555 51 02

**MOLL·OEST**  
41° 28'5'' Nord | 2° 18' 6'' Est

Port Esportiu del Masnou, local 66  
Tel. 93 540 29 11

**PASTISSERIES**



Rbla. Àngel Guimerà, 40 · Alella  
Tel. 93 555 68 67



Rbla. Àngel Guimerà, 16 · Alella  
Tel. 93 540 94 22

**Orfila**  
RESTAURANT

C/ Roger de Flor, 43 · El Masnou  
Tel. 93 555 01 88 · www.restauranteorfila.es



C/ Pere Grau, 59 · El Masnou  
Tel. 93 555 06 61



Torrent Malet, 10 · Premià de Mar  
Tel. 93 752 41 68



Ctra. Masnou-Granollers, km 10,5  
Vilanova del Vallès · Tel. 93 845 88 22  
www.masdesantllei.com

**RESTAURANTS**



Rbla. Àngel Guimerà, 1 · Alella  
Tel. 93 555 34 55 - www.restaurantel789.com



Pl. Ajuntament, 8 · Alella · Tel. 93 540 97 70  
www.restaurant-laplaza-alella.com



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



Ctra. del Masnou a Granollers, km. 10  
Vilanova del Vallès · Tel. 93 845 61 45  
www.restaurantcanpalau.com



Maresme, 19 · Alella · Tel. 93 540 87 64



Rbla. Àngel Guimerà, 28 · Alella  
Tel. 93 540 01 26



Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella  
Tel. 93 540 46 61 · www.alellavinicola.com



Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57  
www.hotelportadalella.com

**VINATERIES**



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



Riera Fosca, 28-30 · Alella  
Tel. 93 540 03 41 · www.ciadalella.com



Selecció de vins

C/ Àngel Guimerà, 12, baixos · El Masnou  
Tel. 93 540 29 53 · www.cellerdelmar.com



Ps. Roman Fabra, 25 · El Masnou  
Tel. 93 178 22 97 · www.elrebstdelsentits.com



C/ La Palma, 12 · Vilanova del Vallès  
Tel. 93 845 99 85



C/ Barcelona, 3 · El Masnou  
Tel. 93 540 97 50 · www.vinsidivins.com



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



## SUBSCRIU-TE!

Per només 9 euros rebràs *Papers de vi*  
a casa teva durant un any i, amb  
el primer número, una **ampolla de vi**  
**DO Alella de regal!**



Envia'ns les teves dades

(nom, cognoms, adreça, telèfon i número de compte per domiciliar el pagament)  
a [redaccio@papersdevi.cat](mailto:redaccio@papersdevi.cat)

PROMOCIÓ VÀLIDA  
FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES

*Amb la rehabilitació dins i fora de la presó,*  
**TOTS HI SORTIREM GUANYANT**

**Més seguretat ciutadana, perquè es redueix la reincidència en el delictes i es facilita la reinserció social i laboral dels ex reclusos, amb menys cost econòmic i social.**

**Encara hem de millorar.**

**OBRIM LA PORTA A LA  
REHABILITACIÓ**

**tps**  
TAULA DE PARTICIPACIÓ SOCIAL  
DE CATALUNYA

*Realitza el teu somni!!*



MAS DE  
**SANT LLEÍ**

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

Ctra Granollers a Masnou km 10.5 | 08410 Vilanova del Vallès  
Tel. **93.845.88.22** | Fax **93.845.88.23** | Email: [masdesantllei@masdesantllei.com](mailto:masdesantllei@masdesantllei.com)