

Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Núm. 16 · Primavera 2012

A photograph of two men sitting on large wooden wine barrels in a cellar. The man on the left is wearing a red jacket and blue jeans, while the man on the right is wearing a blue and white striped shirt and blue jeans. They are both holding glasses of white wine and clinking them together. The background shows the brick arches of the cellar.

Xuriguera i Faixedas brinden amb vi DO Alella

El Tast Tiana camina cap a la consolidació

Un vi i dos sommeliers de la DO Alella,
a la final del concurs Nas d'Or

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.



Consorci · DO Alella

Tel. 93 555 63 53
info@consorcidoalella.cat

DO-V

Denominació d'Origen Alella



Fel Faixedas i Carles Xuriguera enfilats dalt de dues barriques amb els arcs d'Alella Vinícola com a testimonis

Foto: Òscar Pallarès

- 03 GLOPS
- 08 ENTREVISTA
Xuriguera i Faixedas: "Els vins catalans són collonuts"
- 12 ACTUALITAT
El Tast Tiana camina cap a la consolidació
- 19 ACTUALITAT
Un vi i dos sommeliers de la DO Alella, a la final del concurs Nas d'Or
- 22 EL CELLER
Alella Vinícola: innovant des de la tradició
- 27 REPORTATGE
El peix més fresc
- 30 GASTRONOMIA
Plats de peix cuinats a la vora del mar
- 33 OPINIÓ
El menjar i el paisatge

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
Aptat. 401. 08328 Alella

redaccio@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: **Miquel Aldana, Agnès Céspedes, Dani, Dris Flais, Jordi Forés, Jordi Pujolràs, Carlos Puñet i David Roman**

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

2 euros
Dipòsit legal: B-47946-2009

● GLOPS

Oberta la preinscripció al curs de tècnic en gestió comercial i màrqueting enològic

Els interessats a inscriure's el curs vinent al mòdul de tècnic superior en gestió comercial i màrqueting enològic, que s'imparteix a l'IES Alella, poden preinscriure's del dia 29 de maig al 9 de juny al mateix institut per a reservar plaça. El cicle formatiu consta de 1.670 hores, 410 de les quals corresponen a les pràctiques, i té una durada de dos cursos acadèmics.

El celler Quim Batlle presenta els seus vins a la FIVE

La Fira Internacional de Vi Ecològic de Pamplona (FIVE), la tercera edició de la qual es va fer els dies 16 i 17 d'abril, va comptar amb la presència del celler Quim Batlle, que hi va presentar els seus Foranell. FIVE és l'única fira dedicada als vins ecològics que es fa a la península Ibèrica i al sud de França i al seu recinte es van aplegar prop de cinquanta productors de vins ecològics, amb una nombrosa representació de cellers catalans.

Síndic d'errades

Al número passat us vam presentar la Vinografia dels Alella, un recull de tots els vins tranquils amb Denominació d'Origen Alella. Per error, la fitxa del Roura Xarel·lo (pàgina 18) presentava les dades del Marquès d'Alella. Aquí us reproduïm la fitxa amb les dades correctes. Tots aquells qui conserveu el reportatge com a guia fiable dels vins DO Alella, podeu considerar de retallar aquesta fitxa i enganxar-la al seu lloc.



**Xarel·lo
Roura**

Varietats: pansa blanca

Elaboració: maceració pel·licular.

Anyada a la venda: 2011

Altres: -

Preu: 5,75 €

Nota obtinguda a la *Guia de Vins de Catalunya 2011*: **8,31** (2009)

Medalla d'Or al Challenge International du Vin per al cava Roura Brut 2010

El cava Roura Brut de l'anyada 2010 ha estat guardonat amb una medalla d'or al 36è Challenge International du Vin, que es va fer el 30 de març passat a Bourg sur Gironde, una ciutat de la regió d'Aquitània, prop de Bordeus. Aquest certamen, un dels més importants de França, és reconegut com el més antic dels grans concursos internacionals i enguany hi han pres part al voltant de 4.700 vins provinents de trenta-vuit països de tot el món. Cal recordar que el cava brut Roura, elaborat amb un 75% de xarel·lo i un 25% de chardonnay, també va ser mereixedor, en la varietat de l'anyada 2009, d'una medalla d'or al concurs Effervescents du Monde.



Ofereixen dos cicles de conferències a l'IES Alella

L'Institut d'Alella ha acollit els darrers mesos sis conferències taller relacionades amb el sector professional del Cicle Formatiu de Grau Superior en Comerç i Màrqueting Enològics, que s'imparteix al centre. Amb inscripció prèvia, a més dels alumnes també hi podia assistir el públic general.

Durant el mes de març tres sommeliers van parlar sobre maridatges i harmonies.

La primera de les conferències, la va pronunciar el mes de març la sommelier alellenca Rosa Vila i duia per títol "Harmonies: tòpics o típics". De la sessió següent, se'n va encarregar el sommelier del restaurant Sant Pau (tres estrelles Michelin), Joan Lluís Gómez,



Joan Lluís Gómez, sommelier del Sant Pau, durant la seva xerrada.

La Diputació de Barcelona atorga 30.000 euros al Consorci de la DO



Consorci · DO Alella

El 26 d'abril, la Diputació de Barcelona va resoldre favorablement la sol·licitud de subvenció que va presentar el Consorci DO Alella en concepte de suport a l'Oficina Tècnica de l'entitat, per un import de 30.000 euros. Aquesta ajuda econòmica es destinarà a impulsar i coordinar els vint-i-cinc projectes del Pla d'Accions Estratègiques per al desenvolupament econòmic del territori DO Alella, amb l'objectiu genèric de consolidar-lo i posicionar-lo com a destinació enoturística de qualitat. Les accions del pla s'han dissenyat per dinamitzar els agents públics i privats del territori, i per generar noves sinergies i oportunitats de negoci per al creixement econòmic i la promoció turística de la destinació, amb el vi DO Alella d'eix vertebrador.

El 26 d'abril, la Diputació de Barcelona va resoldre favorablement la sol·licitud de subvenció que va

que va explicar en què consistia la seva feina. Va cloure el cicle la Nas d'Or 2011, Montse Velasco, amb la conferència "Pansa blanca i pèsols", que es va completar amb un tast que va enamorar els assistents.

El segon dels cicles, entre el final d'abril i el començament de maig, va ser responsabilitat de tres enòlegs de la DO Alella. El primer a impartir la lliçó magistral va ser Vicenç Galbany, enòleg d'Alta Alella, que va parlar de la "Influència de la meteorologia sobre la qualitat i l'evolució dels vins". Uns quants dies més tard, Jordi Pujolràs, enòleg d'Alella Vinícola, va parlar sobre "Aperitius i digestius" per donar pas, la setmana següent, a Xavier Picazo, enòleg de Quim Batlle, amb la xerrada "Anàlisi sensorial del vi".



El Garden de les Quatre Estacions



CENTRE DE JARDINERIA
ARENAS

Ribas, | 93 555 12 43 ALELLA



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

Alta participació en les Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella

Les VII Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella es van tancar el 31 de març amb una excel·lent resposta ciutadana i un gran nombre de menús servits pels establiments participants: en total, en van ser 1.688, una xifra rècord que representa un 24,3% més que no l'any passat. Això ha empès el seu impulsor, el Consorci DO Alella, a fer-ne una valoració molt positiva. "N'estem molt contents. El resultat obtingut demostra que, malgrat la crisi econòmica, és una bona proposta", explica Alejandra Lara, gerent de l'entitat. Enguany s'ha aconseguit implicar en aquestes jornades seixanta-sis restaurants, dotze més que no l'any passat, i fins a divuit municipis, quatre dels quals són de fora de la DO. "Els restaurants que hi han pres part ens han expressat la satisfacció i l'agraïment, perquè en un any que és molt difícil, iniciatives com aquesta els ajuden a dinamitzar el negoci", assegura Lara, que afegeix que "era un dels principals objectius: buscar complicitats".

Obre la porta el primer restaurant que només té vins de quatre cellers de la DO Alella

Es tracta de Can Cabús i es troba al terme municipal d'Alella. Abans es dedicava únicament a banquets i celebracions i, des de fa algunes setmanes, obre amb normalitat i ofereix servei a la carta i menú diari. El fet que el diferencia de tots els altres és que la seva àmplia carta de vins proposa únicament referències d'Alta Alella, Marquès d'Alella, Bouquet d'Alella i Roura. Fins i tot el vi de la casa, inclòs al menú diari, és Roura.

Es tracta d'un fet normal en qualsevol DO del món i d'una excepció a la DO Alella. Fins ara, l'únic restaurant que ofería únicament vins DO Alella a la carta era el Celler Marfil que, lògicament, té només els vins d'Alella Vinícola. Confiam que la restauració de la zona, a poc a poc, anirà agafant aquest camí.

Surt al mercat el cava Privat Brut 2010

Presentat com a novetat durant la fira Alimentària, el més nou dels productes d'Alta Alella ja és al carrer. Es tracta del Privat Brut, un cupatge de pansa blanca, macabeu, parellada i chardonnay que, després d'un mínim de quinze mesos de criança en ampolla, i com és norma de la casa, es posa a la venda acabat de degorjar. Els responsables del celler expliquen: "Hem cercat mantenir la lleugeresa tradicional permetent l'expressió de les varietats. El Privat Brut és l'expressió més amable de Privat: bombolla fina i persistent, color groc pàl·lid, pas de boca lleuger i postgust delicat."



Dos vins Marfil obtenen 93 punts a la llista Parker

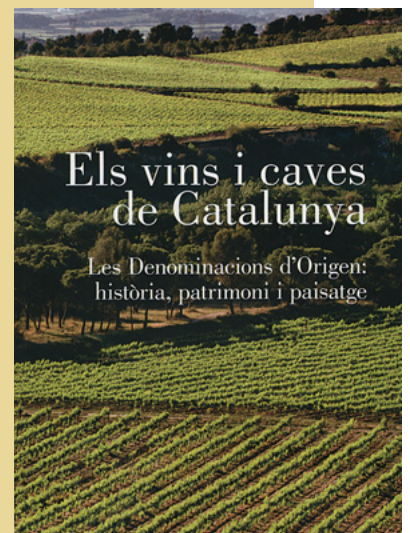
Robert Parker, el crític de vins més influent del món i editor de la revista *The Wine Advocate*, acaba de publicar la llista dels millors vins catalans arran de la visita que un dels seus tastadors, Neil Martin, va fer a Catalunya per tastar una selecció de vins de les onze DO del país. De tots els vins tastats, Parker ha publicat una llista dels 680 vins que superen la nota de tall de 83 punts. Entre els cinquanta primers trobem dos productes emblemàtics d'Alella Vinícola, el Marfil Molt Dolç i el Marfil Violeta, amb 93 punts cadascun. Xavier Garcia, director tècnic i enòleg d'aquest celler, explica: "És una bona notícia per a nosaltres perquè el 'guru' de vins més important del món ha reconegut la qualitat dels nostres vins. També és una molt bona notícia per a la DO Alella; és una DO tan petita, que és difícil que es parli de nosaltres i ara, gràcies a aquests grans resultats, la DO Alella té ressò a escala internacional." I afegeix: "Personalment representa una satisfacció enorme perquè es reconeixen dos vins que expressen la identitat i història d'aquesta zona, el Molt Dolç i el Violeta, vins elaborats amb les varietats autòctones (pansa blanca i garnatxa negra) que van desaparèixer fa molts anys i que vam recuperar fa aproximadament una dècada."

A més, a la llista també es poden trobar, amb 86 punts cadascun, dos caves de la zona (el Privat Brut Nature, d'Alta Alella, i el Parxet Brut Nature) i un altre producte Marfil, l'escumós DO Alella Blanc de Negre Brut.



Editen un llibre sobre les DO catalanes

Amb més de tres-centes pàgines, *Els vins i caves de Catalunya. Les Denominacions d'Origen: història, patrimoni i paisatge*, editat per Andana, fa una repassada de totes les DO catalanes. Després d'una breu descripció de cada zona vinícola i la seva història, l'obra recull un munt de fotografies precioses i tanca cada capítol amb una llista dels contactes dels recursos turístics i els cellers de cada denominació d'origen. S'agraeix que els autors s'hagin documentat a l'hora d'escriure el text dedicat a la DO Alella i no hagin recorregut als refregits habituals dels altres llibres. Llàstima que aquest bon text no acaba de ser rodó a causa d'un parell d'imprecisions quan esmenta les empreses embotelladores i les varietats amb què s'elaboren els vins. Malgrat això, i només per les extraordinàries fotografies (de la DO Alella i la resta), ja paga la pena de gastar-se els vint euros que val el llibre.





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



AV¹⁹₀₆

ALELLA VINÍCOLA

Elaboració i venda de vins,
caves, lots i regals

Visites guiades a les vinyes
de muntanya i al celler
modernista



Rambla Àngel Guimerà, 62 · 08328 ALELLA · Tel. 93 540 38 42 · Fax 93 540 16 48 · comercial@alellavinicola.com · www.alellavinicola.com

CELLER
MARFIL

Cuina típica catalana i de mercat

Especialitat en carns a la brasa, bacallà i plats del dia

Espai rústic i acollidor

Cuina permanent

Menús de grup

Espai especial per a grups a la cava del celler



Rambla Àngel Guimerà, 62 · 08328 ALELLA · Tel. 93 540 46 61 · www.alellavinicola.com

Xuriguera i Faixedas: “Els vins catalans són collonuts”

El popular duet visita Alella per explicar-nos els seus projectes en l'àmbit del vi

TEXT I FOTO: ÒSCAR PALLARÉS

En Xuri i en Fel, en Carles Xuriguera i en Rafel Faixedas. Tot i que els percebem inseparables, arriben a Alella amb dos cotxes. Ens trobem a l'aparcament de Can Calderó i ens dirigim plegats cap a Alella Vinícola. Ens hi espera el seu director tècnic, Xavier Garcia, que els presenta els seus productes i els mostra el celler. “Hòstia, quina passada!”, exclama en Xuri quan veu els arcs modernistes característics de la Vinícola. Després de conèixer les instal·lacions de la casa i d'interessar-se per processos i maquinària, seiem en una taula del restaurant amb una copa de Marfil Sec a la mà i comencem l'entrevista.

Esteu força actius. Ràdio, teatre, tele...

Doncs sí, som cada tarda de 16.00 a 19.00 amb la Tatiana Sisquella a *La Tribu*, a Catalunya Ràdio. Vam fer l'*En Clau de Vi* i vint-i-sis programes *Temps al Temps*, a la Xarxa de Televisions Locals, i continuem fent *bolos del Live*, el nostre darrer espectacle. És *divertimento* teatral, una obra per a festes majors, números de pallasso adaptats a la nostra manera de fer. Centrem molt l'espectacle en l'actualitat del poble on som.

Us relacionem amb el vi a partir de la vostra col·laboració fixa al programa En Clau de Vi. Com vau anar a parar al programa?

Ens vam conèixer amb en Marcel Gorgori a la segona temporada perquè ens hi va convidar, en un programa que

es va titular *Els fantasmes en el món del vi*. Quan vam plegar de Teatre de Guerrilla vam començar a pensar idees per a programes de la tele i se'ns van acudir gags relacionats amb el vi. Aleshores vam trucar a en Marcel i li vam proposar que, si volia fer una tercera temporada del programa, teníem aquesta opció que potser li podria anar bé. Al final vam fer una altra cosa, però va ser arran d'aquella trucada que vam enregistrar tretze programes.

Com valoreu l'experiència?

Hi vam aprendre molt perquè vam gravar tretze programes en tres dies. A més, ens ha servit perquè ens conegui molta gent del vi, cosa que ens ha anat fantàsticament bé perquè, ara que estem interessats a entrar-hi, ens ha obert moltes portes.



Al programa juegueu a treure glamur al món del vi. Fins a quin punt feu un personatge o penseu d'aquesta manera?

Algunes de les opinions eren absolutament personatge, però sí que hi ha, i no donarem ara lliçons al sector, una certa posició elitista. Sembla que per beure vi has d'entendre'n. És un problema que té aquest món i que li tanca moltes portes. El sector de la cervesa és igual de complicat i té els mateixos matisos, però no presenta tota la

“Sembla que per beure vi has d'entendre'n. És un problema que té aquest sector”

càrrega elitista que té el vi. És excel·lent i si es vol vendre, si el vi ha de ser una beguda popular, hauria de recuperar aquest terreny que ha perdut. Com més t'hi fiquis, més en sabràs, però no per saber-ne menys hauries de sentir-te rebutjat. Les coses han d'estar ben fetes, però han de ser comprensibles. I és cert que la cosa terrenal no

exclou la poesia; un vi t'ha de fer volar, t'ha de fer entendre coses del paisatge, però al final, la majoria de consumidors diuen: “M'agrada o no m'agrada.” Posem-ho fàcil al consumidor!

Si hi ha una paraula que sona en els ambients esnobs del vi és maridatge. Mariden bé, el vi i l'humor?

[Fel] Mira, si beus molt de vi, et fots un fart de riure. És una bona manera de veure la relació entre el vi i l'humor! Conyes a part, sí que tenen relació. La passió que em transmet en Carles pel vi em fa veure que és el mateix que fer un espectacle teatral. A partir d'un no res crees un producte per comunicar una sèrie de coses i vas a petar a uns quants fils conductors. Al final, quan en Xavi ens convida a aquesta copa de vi, el que vol és que ens emocionem i diguem: “Que bona.” És igual que el teatre. Es tracta de crear unes sensacions, comunicar una manera de ser i de fer.

Quan i com comença el vostre interès pel vi?

[Carles] A casa meva es feia un vi molt dolent per a consum propi, com feien els pagesos de tot arreu. De petit, a casa, ho



veus, hi tens les bótes, vas a la vinya, fots aquestes desgràcies de vins amb fermentacions llarguíssimes amb chaptalitzacions amb sucre d'Andorra... Era el vi del meu pare! Això et va quedant i, a mesura que et fas gran, en vas tastant. Quan comences a tenir una mica més de poder adquisitiu, comences a cuidar el paladar, a menjar, a anar a certs llocs. A partir d'aquí recupero la idea de fer vi per a mi, per a casa, però millorant el que feia el meu pare. Tens els teus dipòsits, en controles la fermentació, fas cupatges, proves de fer criances amb bótes petites... I al final et dius: "Hi ha una vinya a casa, enfilada al Montgrí." Aleshores arriba en Fel i diu: "Fem una marca." I engegarem un projecte amb tanta il·lusió com ignorància. Perquè, quan t'adones de què comporta, penses: "Què collons fem?" Però també ens va passar quan ens vam ficar en el teatre. Al final es tracta de donar vida al que portes dins.

Expliqueu-nos el projecte...

El projecte es diu Caralluna. Som quatre socis. Estem recuperant dues hectàrees de vinya que hi havia hagut enfilades a la muntanya del Montgrí fa

cinquanta anys. Després es van abandonar i hi van plantar oliveres. Un incendi les va cremar totes fa anys i ara nosaltres recuperem les feixes per tornar a plantar-hi vinya. Tot torroella en va ple: "Aquests bojós s'han posat a recuperar aquella vinya on jo havia collit raïm de petit."

A Vulpellac i a Fonteta hi ha unes vinyes al pla, que hem llogat, que estaven molt mal portades i hi fem proves. Investiguem, tant a la vinya (podar, fer-la anar) com al celler (diferents tipus de vinificació); tot molt natural, amb els ferments de la mateixa vinya. Hi ha una barreja bestial de varietats, però és el que tenim per fer proves. A les feixes, hi plantarem lledoner (garnatxa negra) i samsó (carinyena). La idea, més endavant, és buscar terrenys que haguessin tingut vinya, al peu del Montgrí, que siguin més fàcils de treballar per poder fer més coses a llarg termini. Plantes autòctones del territori, produccions petites, producció ecològica... una cosa especial. Hem d'oferir una cosa diferent perquè no podem competir amb els grans. Buscarem quin és el vi del Montgrí, que avui ningú no fa. Vendrem la marca del Montgrí i confiarem que el fet de ser cares conegudes hi ajudarà.

El celler, de moment, serà el garatge de la casa d'un dels socis a Servià, al costat de Torroella. És soterrat, té dos nivells i separat de la casa... és perfecte! I més endavant ja ho veurem.

"Quan t'adones de què comporta fer un celler penses: 'Què collons estem fent?'"

I quan podrem tastar el primer Caralluna?

Aquest any intentarem comprar raïm i vinificar-lo amb els nostres patrons. No serà del Montgrí, però serà DO Empordà igualment. Fent un paral·lelisme amb el teatre, intentarem oferir un assaig del Caralluna del Montgrí. Serà un vi jove.

Encara no l'heu posat a la venda i ja ha aixecat força expectativa a Twitter.

[Fel] En Carles tenia aquest hobby, però essent un hobby tan engrescador... per què no hi juguem? "No t'ho quedis tot tu, compartim-ho, muntem una empresa." I ho hem de fer en el món que tenim ara: xarxes socials, entrevistes amb premsa especialitzada, donem-ho a conèixer! Ara, això té un *handicap*, perquè crees una expectativa i ja veurem què passa...

Sou especialment actius tots dos, a Twitter. Hi esteu enganxats?

Depèn del temps que tenim o de la franja del dia. De vegades només retuitegem. Va com va. Avui no hi ha sopar amb amics, o sigui que no posarem la foto del vi o el plat...

Hi sou perquè penseu que és una bona eina de promoció de la vostra activitat o és que realment en gaudiu personalment?

Sí que en gaudim, però potser si fóssim peixaters (que, casualment, tots dos venim de famílies de peixaters) no tindriem Twitter. Al capdavant hi diem bajanades, que potser és el que la gent espera...

L'etiqueta #gentdeltren té molt d'èxit i és creació vostra, no?

[Carles] Això ho ha parit en Faixedas. El #gentdeltren autèntic fa una descripció amb una punta d'humor i, al final, hi ha un judici de valor que és opinable. Hi ha una valoració ètica al darrere. Li vaig dir: "Faixedas, això és collonut!" [Fel] Jo no en vaig ser conscient. Ara fa molts dies que no en faig, però n'he fet molts i retuitejo els que m'agraden, els que penso que podia haver fet jo. Ens ha passat pel cap fer-ne un llibre, una *sitcom* sobre dos tios que van amb tren, un documental... però, què cony!?! Anem a fer vi!

I a més de fer-ne, també en vendreu aviat...

Sí, al juliol obrim una botiga a Arbúcies. Nosaltres diem que és un espai gastroanímic. Tres columnes el sostindran: un celler botiga, amb 95% de vins de DO catalanes, menjar per emportar i un espai per degustar tapes i "platillos" amb una carta de vins catalans a copes. I obrirem cada dia.

Quin esperit més emprenedor...

Ens agrada el vi, ens agrada el menjar, tenim empenta, no tenim ni un duro, però ens agrada parir coses! Fa quinze anys que fem teatre, ens ve de gust fer més coses. Veiem que en l'àmbit del vi hi ha una trempeira tremenda, que constantment hi passen coses, ens enganxa, en tenim ganes! Obrir aquest espai també és una manera de donar a conèixer el nostre projecte vinícola. I volem fer una aposta clara pels vins catalans, que són collonuts. I qui vulgui un Rioja, que se'n vagi a Logroño a comprar-lo!

Avui heu conegut Alella Vinícola. Coneixieu la DO Alella? Quin concepte en teníeu?

[Fel] Jo només en coneixia els caves Privat i Parxet.

[Carles] Sabia que la pansa blanca és la vostra varietat i coneixia el Marquès d'Alella. Aquest estiu vaig tastar l'Exeo, d'Alta Alella, i em va sorprendre molt. La veritat és que en tenia poc coneixement.

[Fel] Ara, gràcies a aquest número de *Papers de vi* que ens has regalat, podrem conèixer tots els vins que s'hi fan i incorporar-ne algun més a la botiga.

De Teatre de Guerrilla al món del vi

La companyia Teatre de Guerrilla va ser fundada el 1998 per Quim Masferrer (de Sant Feliu de Buixalleu), Carles Xuriguera (de Torroella de Montgrí) i Rafel Faixedas (d'Arbúcies). Amb un humor tan fi com corrosiu van trencar motlles en el panorama teatral català amb una fórmula ambiciosa i poc convencional que els va dur per escenaris de tot el país. Van assolir les cotes més altes de popularitat amb col·laboracions en programes de ràdio i de TV3, com *Caçadors de bolets* i *El club*, d'Albert Om. Quan eren dalt de tot, l'any 2010 Xuriguera i Faixedas van abandonar la companyia ("com en Guardiola!", fa broma en Fel) i van posar en marxa un munt de projectes en els àmbits del teatre, la ràdio, la televisió... i el vi!



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





A

Alella

neix un nou

vi

que uneix la

història

de les seves vinyes amb la

modernitat

del seu

bouquet



En el seu celler s'hi podran viure
també experiències úniques relacionades
amb el món del vi com
tasts, passejades i tallers vitivinícoles



bouquet d'alella
CELLER

Viu la tradició, experimenta la innovació

El Tast Tiana camina cap a la consolidació



Sopar a la fresca amb amics i bon vi, un dels alicients de l'esdeveniment.

Els vuit cellers de la DO Alella i fins a dotze restaurants es donen cita en aquesta proposta gastronòmica, que complementa el programa amb activitats de tast, tallers infantils i concerts de música

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Tot és a punt ja per al quart Tast Tiana, la mostra gastronòmica del municipi més meridional del Maresme, que un any més reunirà amics, veïns i aficionats a la cuina i el bon vi a l'espai de la Catequística, el 15 i 16 de juny. Després de l'èxit de participació dels anys anteriors, l'Ajuntament de Tiana i l'Associació de Comerciants i Serveis Tianencs (ACIST) busquen consolidar de manera definitiva aquesta proposta nascuda a redós de la Festa de la Verema d'Alella i la Mostra Gastronòmica de Cabriels, que es duen a terme al setembre i a l'agost, respectivament.

Enguany seran dotze restaurants els que oferiran degustacions dels seus millors plats: vuit de la mateixa Tiana i quatre més provinents de pobla-

cions veïnes. Per part de la vila amfitriona prendran part en el tast els establiments de l'Avi Mingo –de qui els assistents acostumen a valorar molt bé les propostes culinàries–, el Casal de Tiana, Can Roca, les Terrasses de Sant Romà, Mas Corts, l'italià Tirati Tiriti, la Taula de la Paquita i Mas Blanc. Els convidats d'aquesta edició seran el Mirall i el Racó de Montgat, i Rostibò de Sant Fost de Campsentelles, a més d'un quart que encara s'ha de confirmar.

Cuina tradicional i també innovadora

El reguitzell de plats que oferiran és ben atractiu i caldrà aconseguir uns quants tiquets per poder assaborir-los tots. I és que segur que els més sibarites seran incapaços de resistir-se

Hi han confirmat la participació tots els cellers de la DO Alella

a la temptació que suposen uns canelons de xampinyons i espàrrecs bladers amb beixamel de ceps i formatge emmental gratinat, unes faves de l'horta de Can Roca a la catalana, amb botifarra negra i cansalada, uns cigrons d'Astorga acabats de sortir de l'olla, unes cuixetes de pollastre amb vi blanc DO Alella amb xampinyons i patates braves, unes barquetes de col i pernil ibèric o de croqueta de bolets, uns caragols picants, una fideuà, un guacamole amb llardons i formatge, uns calamar-

cets farcits de pernil ibèric amb crema de carabassa i ametlles, unes mandonguilles amb sèpia i pèsols, uns minicanelons de foie amb trufa..., o també poder tastar un caneló de brandada de bacallà, espinacs i pinyons, la sèpia ofegada amb mandonguilles i un carabassó farcit.

Com en les primeres edicions del Tast Tiana, hi participaran les dues pastisseries del poble, el Forn i Pastisseria Aixelà, que oferirà un tastet de Blanc i Negre i de Delícies Blanques, i el Forn Solà, que permetrà degustar les Tiances.

L'organització també celebra el fet que hi seran representats els vuit cellers de la DO Alella: Alta Alella, Parxet i Quim Batlle de Tiana, i Alella Vinícola, Roura, Can Roda, Bouquet d'Alella i Altrabanda de la resta de la DO,

Conèixer de prop alguns cellers

Un dels objectius de la mostra gastronòmica de Tiana és promoure i donar a conèixer els vins de la DO Alella que es fan en aquest municipi. Per aquesta raó s'han programat visites als tres cellers que hi tenen domicili: Parxet, Quim Batlle i Alta Alella. Les visites permetran veure'n les vinyes, conèixer les varietats de raïm que s'hi conreen i aprendre alguns aspectes del procés d'elaboració del vi que du a terme cadascun dels cellers. Per poder-hi participar cal inscriure-s'hi prèviament al mateix ajuntament, entre l'1 i el 15 de juny. Val a dir que cada visita té un preu de quatre euros per persona.

a més d'un celler no emparat sota aquesta denominació com és Mas Pellisser.

El preu per poder endinsar-se en aquesta proposta gastronòmica és a l'abast de totes les butxaques, perquè un tiquet de degustació de tres plats dels restaurants i unes postres costarà set euros, el mateix que un tiquet per tastar fins a tres vins.

L'oferta gastronòmica serà de dotze restaurants. Vuit són de Tiana i quatre més, de fora

Més activitats

Sota el paraigües del Tast Tiana s'han previst dur a terme activitats relacionades amb la gastronomia i el vi com a eix vertebrador, que complementaran les degustacions ofertes pels restaurants. La primera serà un tast popular i una presentació de vins de la DO Alella, que es farà el mateix divendres a les 21.00 a la sala gran de la Catequística. Es tractarà d'un tast dirigit per

la sommelier Rosa Vila, que donarà a conèixer les notes de tast, les qualitats i les varietats de raïm d'alguns vins de la DO Alella com són el Bouquet d'Alella Blanc de Bouquet d'Alella, el Pansa Blanca Muscat de Can Roda, el Foranell Cupatge de Quim Batlle, el Marfil Clàssic d'Alella Vinícola, el Serralada de Marina Pansa Blanca d'Altra-banda, el Merlot rosat de Roura, així com els caves Privat Brut d'Alta Alella, i el Titiana Pansa Blanca de Parxet. També es tastarà un Mas Pellisser negre. Les places són limitades i per participar-hi cal inscriure's abans del 15 de juny a l'ajuntament, per cinc euros.

D'una altra banda, l'ACIST proposa un concurs popular de receptes de cuina obert a tots els tianencs i tianenques més grans de deu anys i que no siguin professionals de l'hostaleria. El premi són dos cursos de cuina a la prestigiosa Escola d'Hostaleria Hoffman de Barcelona, que s'atorgaran a les dues receptes més ben valorades pel jurat.

En definitiva, un conjunt de propostes que convertiran les dues jornades del Tast Tiana en un autèntic goig per als sentits. ●



Per als restauradors, el Tast Tiana representa molta feina i una excel·lent eina de promoció.

Menús degustació per anar obrint boca

Per als qui no puguin esperar al cap de setmana del tast, l'organització proposa un conjunt de restaurants de la vila de Tiana i rodalia que, de l'1 al 17 de juny, oferiran menús especials en ocasió de les jornades. Amb preus que oscil·laran entre els vint-i-cinc i els trenta-set euros, tots aquells qui ho vulguin podran gaudir d'alguns dels millors plats de cada restaurant i tastar alhora un vi DO Alella especialment seleccionat per acompanyar-los. Una fideuà, unes guatlles a la vinagreta, un arròs amb sipionets i cloïsses, una cua de bou o uns canelons de brandada de bacallà són exemples de plats que s'hi podran degustar.



Un espai únic, una atmosfera encisadora

- Celebracions privades. Esdeveniments exclusius
- Cocktails i presentacions
- Esdeveniments i trobades familiars i d'empresa
- Organització d'esdeveniments relacionats amb el món del vi: tastos, degustacions, maridatges, team-building...
- Sopars amb jazz en directe, sopars maridatge... i tot allò que imagineis!

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella · 93 555 28 84 · www.espaidivi.es

PROTAGONISTES



Can Roca, s/n · Tiana
Tels. 93 395 07 47 - 93 395 57 07
www.restaurantcanroca.com



Faves del nostre hort a la catalana.

tiratitirati
bar restaurant pizzeria

Plaça de la Vila, 6 · Tiana
Tel. 93 118 26 75
www.tirati.es



Barqueta de bacallà confitat amb compota de poma.

PARXET

Mas Parxet · Tiana
www.parxet.es



Parxet Pansa Blanca
DO Cava
Varietat: pansa blanca

DEL TAST TIANA



Sant Jaume, 6 · Tiana
Tel. 93 395 26 02



Tiana.



Ctra Badalona - Mollet, km 7,6
Sant Fost de Campsentelles
Tels. 93 570 61 28 - 93 593 55 55
www.mascorts.com



Calamarcets farcits de pernil amb salsa de carbassa i ametlles.



Camí Baix de Tiana,
Finca Can Genís · Tiana
www.altaalella.cat



Alta Alella Pansa Blanca
DO Alella
Varietat: pansa blanca



Coordina:

PROTAGONISTES



Lola Anglada, 28 · Tiana
Tels. 93 395 22 06 - 696 458 355
www.avimingo.com



Cigrons d'Astorga sortits de l'olla amb oli d'oliva verge.

Pastisseria i Fleca
Aixelà

Isaac Albènic, 26 · Tiana
Tel. 93 395 27 02



Blanc i negre.

Quim Batlle

La Sentiu, s/n · Tiana
www.vinosdealella.com



Foranell
DO Alella
Varietats: pansa blanca,
garnatxa blanca, picapoll

DEL TAST TIANA



Isaac Albènz, 8-10 · Tiana
Tels. 93 395 23 03 - 618 326 060
www.casaldetiana.amawebs.com



Amanida tèbia amb fruits secs i formatge de cabra amb reducció de vi de taronja.



Camí Dalt d'Alella, 15 · Tiana
Tel. 93 395 38 12



Canelons de ceps amb salsa de tòfona.

mas pellisser

Isaac Albènz, 15 bx · Tiana
Tel. 93 465 40 64



Mas Pellisser Negre
Bóta 2010
Vi sense DO
90% merlot - 10% syrah



Coordina:

TIANA

Maheso®

Sabes lo que comes!

POP NUGGETS®

CRISPETES DE
POLLASTRE
CRUIXENTS



www.maheso.com

 www.facebook.com/maheso



NOU
Tasta'ls!

DISPONIBLE EN FORMAT
RETAIL I HOSTELERIA

INCLOU BOSSETES SNACK INDIVIDUALS

Can Palau

masia típica



Concerts de primavera a Can Palau

Divendres 6 de juliol	Grup Harvest
Dijous 12 de juliol	Grup Pacific amb Pep Poblet
Dijous 19 de juliol	Havaneres
Dijous 26 de juliol	Grup Harvest
Dijous 6 de setembre	Grup Pacific amb Pep Poblet
Dijous 13 de setembre	Havaneres

Si el teu aniversari coincideix en una d'aquestes dates, et regalem el pastís!

Places limitades
Reserves per telèfon o correu electrònic

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

Un vi i dos sommeliers de la DO Alella, a la final del concurs Nas d'Or

Els sommeliers Xavier Bassa i Carlos Puñet, juntament amb el Marfil Molt Dolç, participaran en la final del prestigiós concurs

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Carlos Puñet.

El 17 d'abril es va fer a Barcelona la semifinal catalana del concurs Nas d'Or, que aquest any arriba a la vint-i-dosena edició. Organitzat per la revista *Vino y Gastronomía*, proclamarà el millor sommelier de l'Estat espanyol a la final que tindrà lloc a Madrid el primer cap de setmana de juny.

Si l'any passat la DO Alella va sortir del concurs més ben parada que mai amb la proclamació de la montgatina Montse Velasco Nas d'Or 2011, els ciutadans d'aquest territori podem sentir-nos orgullosos perquè la final d'enguany tindrà la participació de dos sommeliers de casa nostra, Carlos Puñet i Xavier Bassa, i d'un dels vins dolços més representatius d'aquesta DO, el Marfil Molt Dolç.

Com és el concurs?

El masnoví Carlos Puñet té vint-i-nou anys i és el sommelier de la Trattoria Cosí, del port del Masnou. L'any passat va ser a la gran final madrilenya al

costat de Montse Velasco. Ara, de moment, té el passaport assegurat per a la final. Amb una copa de vi (DO Alella, naturalment) a la mà i en una terrassa propera al seu lloc de feina, ens explica com és el concurs. "El que fa que sigui complicat, sobretot, és la quantitat d'hores que ets allà. Des de les vuit del matí ja hi tastes vins a cegues." La semifinal es disputa durant gairebé tot el dia i consta d'unes quantes parts. "Primer de tot, dediques un parell d'hores a tastar entre vint i trenta vins que has de valorar i puntuar. A partir de les puntuacions de tots els semifinalistes, després el jurat n'elabora un rànquing." Pot ser semifinalista tot aquell qui ho vulgui. Aquest any s'hi van apuntar uns quaranta-cinc sommeliers. Només els millors aniran a la final.

Més tard, els participants tenen temps lliure per passejar entre les paradetes que munten els cellers col·laboradors del concurs, en una mena de fira oberta al públic. "Allà cal

que t'acostis a interessar-te per les novetats que presenta cada celler perquè, després, algunes d'aquestes novetats seran a la prova final del dia", explica Puñet. I després ve una de les proves més complicades: "Responsables del celler Azpilicueta (DOQ Rioja) presenten quatre vins força semblants, però elaborats amb petites diferències. Cal tastar-los parant-hi molta atenció perquè, a continuació, te'ls serveixen a cegues en copa negra i, sense endur-te'ls a la boca, només amb el nas, has de ser capaç d'identificar-los tots quatre i fer-ne la nota de tast en tan sols quatre minuts."

La prova final

Després de tot un dia tastant vins i posant-se a prova, els

sommeliers afronten el darrer examen, el que els donarà la possibilitat, o no, de disputar la final de Madrid. El masnoví explica: "Has de fer una prova escrita tipus test i tastar setze o disset vins, entre els quals trobes alguns dels que has tastat durant el dia. La principal dificultat està en el fet que arribes a la prova cansat i saturat de totes les hores de tast anteriors." Només els qui el jurat considera que han excel·lit aniran a la final. En aquesta ocasió, setze catalans seran a Madrid, on una cinquantena dels tres-cents o quatre-cents inscrits de tot l'Estat disputaran la prova final. La gran final, la darrera prova que proclamarà el Nas d'Or 2012, es reserva als nou millors finalistes. ●

El Marfil Molt Dolç també és finalista

A cada semifinal feta a tot l'Estat, els sommeliers comencen la jornada tastant una colla de vins que han de valorar. Els productes més ben puntuats van a la final de Madrid, on els tornen a valorar per configurar la llista dels Millors Vins de l'Estat. D'entre tots els vins tastats a la semifinal catalana, el Marfil Molt Dolç, d'Alella Vinícola, es va valorar com el millor dolç de la jornada i, per tant, participarà en la final madrilenya.

Xavier Bassa, millor sommelier de la semifinal



Xavier Bassa és el sommelier de la Mundi Vinoteca, de Vilanova del Vallès, on desenvolupa tasques tècniques i d'assessorament. Va enllestir els estudis de sommelier l'any 2000 i després va estudiar enologia. "El sommelier en sap, de vins, però des que són a l'ampolla en endavant. Vaig voler-me formar com a enòleg per saber de primera mà tots els processos anteriors", explica. Ja havia participat en edicions anteriors del concurs Nas d'Or, com al 2004, on va quedar tercer a la gran final de Madrid. Enguany ha sortit de la semifinal catalana amb l'honor d'haver fet el millor tast i el millor examen. I explica que no s'ho esperava: "Em va sorprendre, aspirava a anar a Madrid, però no a guanyar la semifinal!" N'està molt content: "En l'àmbit de la promoció personal m'ha anat molt bé. M'han entrevistat un munt de mitjans!" Preguntat per com afronta la final, declara: "Ara mateix m'entreno força amb vista als destil·lats, perquè a Madrid te'n posen."

Realitza el teu somni!!



M A S D E
SANT LLEÍ

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



Alella Vinícola: innovant des de la tradició

L'antiga cooperativa, en mans privades des de 1998, recupera el prestigi de la marca Marfil alhora que impulsa vins d'alta gamma com els Ivori, el Costa del Maresme i uns extraordinaris dolços i generosos

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Amb prop de cent sis anys d'història, Alella Vinícola viu actualment un gran moment. De la mà dels germans Xavier i Samuel Garcia Muntané, l'històric celler veu com l'esforç i la inversió abocats els darrers anys a l'empresa donen finalment fruits: uns vins de gran qualitat reconeguts no sols pel públic, sinó també pels grans paladars. Marfil torna a ésser una marca respectada en el panorama vinícola, i apostes més atrevides i d'autor com són els Ivori, el Costa del Maresme i els vins dolços i generosos s'obren mercat entre els clients més selectes.

"Les visites guiades et permeten interactuar directament amb el client"

"De 1998 a 2012 són bastants anys, entre els quals el nostre projecte per a Alella Vinícola ha passat unes quantes fases. La primera va ser d'una forta inversió, i és que en

aquell any 1998 no hi havia ni vinyes pròpies, ni instal·lacions adequades, ni tecnologia... El sistema de comercialització no era l'adequat i la qualitat del producte, tampoc. Per tant, tot això va ser el primer que vam haver de solucionar. Vam adquirir nova maquinària, vam plantar de nou cinquanta hectàrees de vinya, vam formar el personal i, sobretot, vam retirar tot el producte que hi havia al mercat per elaborar-ne un de nou", explica Xavier Garcia. "Haviem de renovar la marca i, tot i que va ser difícil canviar el xip i per a molts va ser una etapa traumàtica, era clar que calia fer foc nou", assegura.

Després d'aquesta fase d'inversió inicial, en va arribar una de més agraïda, la de consolidació i expansió. Havent aconseguit elaborar nous vins, de més bona qualitat, assumir sistemes de viticultura més moderns i, en aquest cas, ecològics, i tenir una nova imatge -canviant la clàssica ampolla rhin per l'actual bordelesa-, Alella Vinícola donava pas a una nova etapa: "Teníem un bon producte, una imatge, un projecte al cap i calia donar-lo a conèixer. Això volia dir emprendre una nova estratègia comercial", apunta Garcia, que



Els germans Samuel i Xavier Garcia, al capdavant del celler Alella Vinícola.

ALGUNES DADES

Cinquanta hectàrees de vinya pròpia a la Vall de Rials i Mas Coll, a Alella, i a Can Sala a Teià, situades entre els dos-cents metres d'altitud i els cinc-cents.

Més de cent mil ceps plantats, de varietats com ara pansa blanca, garnatxa blanca, garnatxa negra, syrah, cabernet sauvignon i merlot, principalment.

Vins:

Marfil Clàssic
Marfil Sec
Marfil Rosat
Marfil Negre Criança
Mayla
Ivori Blanc
Ivori Negre
Vallmora
Costa del Maresme
Marfil Generós sec
Marfil Generós semi
Marfil Molt Dolç
Marfil Violeta
Marfil Escumós Moscatell Dolç
Marfil Escumós Blanc de Negre Brut
Marfil Escumós Blanc Brut Nature
Marfil Escumós Rosat Brut
Marfil Brut (DO Cava)
Marfil Brut Nature (DO Cava)

Producció:

Dues-centes mil ampolles

remarca: "Som un celler familiar, no gaire gran, i no podem disposar d'un equip comercial, sinó que hem de seguir el model *el que no fem nosaltres, no*

ho farà ningú." Un model en el qual el seu germà Samuel gestiona la vinya i l'àrea de restauració i botiga, i ell s'encarrega del celler i l'àrea d'enologia, acompanyats de tres persones que treballen a la Vinícola "de tota la vida".

Venda local

L'estratègia d'Alella Vinícola és vendre o molt a prop o molt lluny. "No ens podem permetre el luxe d'anar a voltar Espanya i, per tant, ens hem de fer forts a la nostra zona, el baix Maresme i Barcelona", argumenta. I afegeix: "D'una altra banda, anem a buscar països bons consumidors de vi, que cerquen productes que consideren exòtics i poc coneguts. Ho fem a través d'importadors, en indrets que valoren molt la qualitat del vi i que són bons clients, fidels, bons professionals i que paguen bé. I que tornen a comprar." D'aquesta manera, l'històric celler alellenc exporta de manera fixa a Suïssa, els Estats Units i Alemanya, i de manera puntual a França, Bèlgica i els Països Baixos. Tot i així, la venda en mercats exteriors representa només un 20% de la comercialització dels vins d'Alella Vinícola, perquè el 80% restant



informatives a les vinyes i els tallers de tast. “Ja fa sis anys que vam començar a impulsar l’enoturisme. És un sistema que ara ja ha madurat i s’ha convertit en una molt bona font d’ingressos. El tracte és directament amb el client, el marge comercial és teu i a més pots oferir els vins a millor preu. A més, com a enòleg i empresari, pots rebre directament el *feedback* del client, perquè veus la cara que fa quan obre una ampolla i la tasta. Quan fas tallers de tast, visites, etc., interactues directament amb el públic i això, al llarg dels anys, et guia sobre la manera com has d’elaborar i polir un vi”, diu Garcia, que ressalta: “El 80% o 90% de la gent que passa per aquestes visites acaba comprant algun dels nostres productes. Això és per nosaltres la millor publicitat, i ens surt gratuïta. El boca-orella és el que més hi ajuda.”

Recuperant l’origen

No obstant això, l’èxit de l’enoturisme no seria possible si no hi hagués uns bons productes a oferir, com són tretze vins, quatre escumosos i dos caves, una bona part dels quals de gamma alta. Això ho aconsegueix Alella Vinícola gràcies a una intensa feina a la vinya, on des que es van fer les noves plantacions es practica la viticultura ecològica –pendent que el 2013 els concedeixin el segell CCPAE–, i també a una constant tasca d’investigació al celler, optant per recuperar l’essència de la DO Alella i la tradició del nom que representen. Això ho fan vinificant majoritàriament les varietats tradicionals de la zona, la pansa blanca i les garnatxes, i donant-los el protagonisme que es mereixen.

Un exemple d’això és la darrera proposta que ben aviat arribarà al mercat, el vi Costa del Maresme, un negre de criança que “torna a l’origen en tots els aspectes: la varietat garnatxa conreada en vinyes en alçada i una vinificació clàssica d’Alella Vinícola, amb criances llargues, sis mesos en dipòsit, divuit mesos en bóta i un any dins l’ampolla”, explica l’enòleg. “Ara en posarem a la venda l’anyada 2008. És un vi que no té cap additiu a excepció del sulfurós en dosis molt baixes. I el preu volta els vint euros.”

Alella Vinícola comença amb tot això a engegar una nova fase, la de valoritzar els seus vins. “El producte ara ja té una bona qualitat, un bon preu i una bona imatge. Ara hem d’anar més enllà i perfeccionar els vins, un a un,

afinar-ne les característiques i definir-ne la personalitat pròpia d’acord amb la zona que representen i donar-los el valor que es mereixen perquè, malgrat la crisi, no hem de tenir por de donar al vi el preu que li pertoca.” ●

L’altra família Marfil

En Josep Bassas, l’Assumpció Lucas i la Montse Brunet són la història viva d’Alella Vinícola, després de quasi trenta-vuit anys treballant a les instal·lacions. En Josep des del celler i l’Assumpció i la Montse des de les oficines han viscut les vicissituds de l’antiga cooperativa des dels anys 1970, han patit la crisi de la dècada de 1980 i han recuperat la il·lusió al final dels anys 1990 quan, a mans de la família Garcia, l’empresa va començar un nou període de creixement. “Són persones molt fidels a la casa, involucrades al 100% en el projecte”, en diu el mateix Xavier Garcia. I és que ells sí que són uns autèntics criancers, amb molt de solatge i una gran personalitat.



correspon a la venda local. Amb tot, el més destacable és que la meitat d’això surt per venda directa, a peu de celler, a través de la botiga i el seu restaurant. “Donem un valor afegit de proximitat”, recalca Garcia, que agraeix també el fet que els comerços de la zona apostin fortament pels seus vins i els d’Alella en general.

“El 80% dels vins surten al mercat local i, d’aquests, la meitat per venda directa”

Aposta per l’enoturisme

Una de les vies de comercialització implantades a Alella Vinícola i que dona més bon resultat és la que va lligada a l’enoturisme. Ja fa uns quants anys que els responsables del celler van jugar amb determinació aquesta carta, tirant endavant el restaurant i la botiga (a la planta baixa de la nau modernista) i oferint tot un seguit d’activitats per atraure visitants al celler, com les visites guiades, les passejades



L’edifici modernista, emblema del vi d’Alella

La nau on se situa Alella Vinícola, al carrer d’Àngel Guimerà, ha estat sempre una part important del paisatge urbà del municipi que dona nom al celler. La seva característica façana, situada a peu de la carretera BP-5002, identifica el poble i li dona personalitat venint des del Vallès. L’edifici, d’estil modernista, va ser encarregat el setembre de 1906 a l’arquitecte Jeroni Martorell, deixeble de Lluís Domènech i Muntaner i Josep Puig i Cadafalch, qui va construir la nau que actualment coneixem seguint les bases del modernisme industrial, amb els seus espectaculars arcs parabòlics, i aprofitant el desnivell del terreny per afavorir el procés de vinificació, amb tres naus paral·leles per a la recepció del raïm, fermentació i criança, respectivament. L’obra es va acabar el novembre de 1907 i va costar setanta mil pessetes de l’època.



Alella
talent i vinyes

L'Oficina de Turisme d'Alella fa horari d'estiu

Riera Fosca, 2 d'Alella · 93 555 46 50 · oficinadeturisme@alella.cat

Del 21 de juny al 30 de desembre

Cada dia de 10 a 14.30 h i de 15.30 a 17.30 h (dimecres tancat)

Segueix-nos al facebook i visita'ns al web turisme.alella.cat



VISITA'NS

ALTA ALELLA cultiva vinyes i elabora vins amb DO Alella, DO Cava i DO Catalunya amb vocació de transparència.



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 "transparentes", 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 son 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

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.altaalella.cat

Facebook: Alta Alella – Cava Privat



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

El peix més fresc

Poc visibles des de la costa, amagades darrere de luxosos iots i velers esportius, a la dàrsena pesquera del port del Masnou amarren vora una desena de petites barques de pesca. Continuen fent-se a la mar a les ordres de pescadors artesans, representants al segle XXI d'un ofici ancestral.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



El pescador Jordi Torrano lleva la xarxa amb què captura sípies.

La pesca artesana sembla que s'encamina a convertir-se en una activitat gairebé folklòrica. El gremi registra més baixes que no altes en la pràctica d'aquesta professió dura i sovint mal retribuïda, i dins d'aquesta tendència a la baixa el Maresme no n'és una excepció. Al Masnou, els pescadors continuen fidels al tresmall, les nanses i el calamar, arts menors uti-

Tot i que desconeguda per molta gent, la pesca artesana és una realitat

litzades per pescar un peix de qualitat excel·lent. Tot i que desconeguda per molta gent, tot i que minoritària, la pesca artesana és una realitat, i per deixar-ne constància compartim un matí amb en Jordi

Torrano, el pescador masnoví amb qui tindrem el privilegi de conèixer de primera mà els detalls de l'ofici.

A quarts de vuit del matí arribem al port del Masnou. Mentre al port esportiu regna la calma, la dàrsena pesquera registra una activitat notable. Alguns pescadors preparen les embarcacions per fer-se a la mar; alguns altres ja han llevat les xarxes i seleccionen les captures. Trobem en Jordi enfeinat, netejant la coberta de la *Juan José*, una petita barca de menys de sis metres repintada mil vegades i un pèl atrotinada amb què es fa a la mar de dilluns a divendres, sempre que el temps ho permet. Respon ben bé a l'estereotip de pescador que un urbanita com qui signa aquestes línies té del pescador: sec, viu, abillat amb roba impermeable groga i una gorra.

Pescador de vocació tardana
La conversa comença gairebé inevitablement pels inicis en un ofici minoritari. La d'en Jordi resulta ésser una vocació

tardana: "Fins els quaranta anys vaig ser artista. De jove net vaig abandonar una feina segura i acabada d'estrenar a Banca Catalana per dedicar-me al teatre. En el món de la faràndula vaig fer gairebé tots els papers de l'auca: actor, tècnic, regidor... Després de molts anys d'anar amunt i avall, vaig dir-me: "Jordi, ja tens una edat, a veure com encamines *la cosa*..." I vaig decidir fer-me pescador, perquè sempre m'havia agradat la pesca, un ofici ancestral amb un contacte bestial amb la natura. Presa la decisió, vaig estar tres anys aprenent l'ofici amb en Lluís Palau, mentre obtenia el títol de patró de pesca local. Fa dotze anys vaig comprar la primera barca i vaig convertir-me en pescador. La decisió va resultar molt encertada, n'estic molt content. Faig el que vull, surto a la mar... La feina és dura i vol moltes hores de dedicació, però m'agrada."

La nostra presència no distreu en Jordi, loquaç i xerraire, de continuar amb

els preparatius. Avui llevarà la xarxa que va calar ahir, i en deixarà una de preparada que recollirà l'endemà. El radi d'acció de la petita *Juan José* és reduït i tan sols pot allunyar-se fins a tres milles de la costa (uns cinc quilòmetres). Per això sempre cala la xarxa a prop. "Pesco autèntic peix de costa", puntualitza.

L'activitat varia segons l'època de l'any i la meteorologia. "Antigament els mesos d'hivern els pescadors no sortien -recorda en Jordi- i es dedicaven a l'hort o a fer de paleta. Ara és diferent, es pot sortir tot l'any, tot i que els mesos en què l'aigua és més freda hi ha poc peix. Els mesos més freds, gener i febrer, pesquem més llenguado. De març a maig és temporada de sípia. De maig a setembre és l'època bona del llagostí, i juny i juliol sortim a buscar calamar. El calamar es pesca amb potera i un llum de gas butà. Si pogués, no faria res més: fa bon temps, prenc el sopar i escolto la ràdio, i passo tota la nit al mar."

Captures a la baixa

La barca i la xarxa ja són a punt. En Jordi fa contacte al motor de la *Juan José*, que després d'uns quants estoses es posa a pistonar calmament. Fentint les calmades aigües del port deixa enrere la dàrsena, mentre el seguim des de l'embarcació de l'Antonio, pescador afeccionat que ha accedit amablement a fer-nos de taxista marítim. És una barca també menuda, tot i que amb capacitat per dur passatge. Avui hi ha tràngol, o mar de fons, i fora del port les petites barques avancen lentament, gronxant-se entre les onades. Per als qui estem acostumats a trepitjar terra ferma, no resulta fàcil mantenir-se dempeus i prendre notes o fer fotos, però sembla que ens en sortirem.

"Ahir vaig treure vora quaranta sípies i avui sembla que no en farem ni mitja dotzena"

En Jordi cala la xarxa a la vora d'on va fer-ho ahir. Dues boies amb un banderí negre n'assenyalen els extrems i permeten localitzar-la. Després arriba el moment de llevar la xarxa calada el dia anterior i comprovar les captures del dia. Un petit motor hidràulic facilita la tasca, avui poc productiva. "Ahir en vaig treure vora quaranta sípies i avui sembla que no en farem ni mitja dotzena." La poca quantitat de peix fa sortir a la conversa un tema recurrent entre els pescadors: cada dia hi ha menys peix. "Suposo que és degut a la suma d'uns quants factors -apunta en Jordi-: l'augment de la temperatura de l'aigua, l'extracció de sorra que causa danys irreparables al fons marí, l'ús de tècniques de pesca agressives com l'arrossegament... Darre-rament, a més, ha disminuït la població de crancs, pops i més mol·luscs. Se n'estudia la causa: sembla que podria tenir relació amb algun producte químic emprat a les depuradores d'aigua." Un pop arriba a coberta. En Jordi interromp un



La barca Juan José fa via cap al port amb les captures que encara belluguen a la seva superfície.

Activista i difusor de l'ofici

En Jordi Torrano és pescador i activista en favor de la conservació i difusió de l'ofici. Ja fa anys que participa activament en les visites que els nens de l'escola del Masnou fan al port per veure com treballen els pescadors. Encantat de formar part del projecte, exclama: "Els nanos *flipen*, em fa molta il·lusió. Cal donar a conèixer la nostra realitat als més joves. El camp, la pesca... són oficis que no es poden deixar perdre!" És també un dels impulsors de traslladar un dia l'any la llotja de Montgat a la plaça d'Ocata. El 28 de juny vinent, la petita subhasta es desplaçarà uns quants centenars de metres fins a la plaça masnovina per donar-se a conèixer a petits i grans.



moment la recollida de la xarxa, n'allibera l'octòpode i exclama: "Espereu, que a aquest li he de donar una aspirina." I després d'etzibar-li un parell d'enèrgiques martellades amb una massa de fusta, li gira el cap al revés. "Ara ja no s'escapa", sentència. Recollida del tot la xarxa, és el moment de desfer el camí i tornar a port.

La *Juan José* torna a ser al port i és hora de treure el peix del tresmall, una tasca laboriosa que en Jordi executa sense parar de xerrar. Desfà els embulls que han causat els peixos intentant fugir i diposita les captures en cubells. "Avui no he obtingut gran cosa, però afortunadament no sempre és així. De tant en tant obtinc peces notables: una sípia de tres quilos, un llobarro... Una vegada vaig pescar un rap de més de sis quilos. D'aquestes sorpreses esporàdiques, en diem *peixos de sort*." La pesca no consisteix tan sols a calar i llevar la xarxa. És una feina dura que inclou tenir a punt tots els estris, netejar-los... i estar al dia amb l'administració. "La duresa de l'ofici i la reducció de les captures fa que cada dia quedin menys pescadors al port del Masnou. Actualment crec que som vuit barques, dos pescadors estan a punt de jubilar-se i tan sols n'hi ha un de menys de quaranta anys. Us asseguro que no és una feina fàcil, i des de l'administració no es pot dir que se'ns ajudi gaire: revisions mèdiques, del vaixell, cursos..., tot plegat dificulta encara més el dia a dia d'un ofici exigent i amb resultats econòmics magres. Se'ns hauria d'ajudar, tot i que de vegades sembla que se'ns vulgui arraconar."

L'activitat estrictament marina s'acaba posant el peix net en safates per dur-lo a vendre. "Per norma general els pescadors de la confraria duem el peix a vendre a les llotges de Mataró, Arenys de Mar i Blanes. Depenent del peix que hem obtingut, anem també a la petita llotja de Montgat. Blanes, suposo que per la proximitat de la Costa Brava, és on el peix es paga millor." Avui la pesca ha estat escassa i en Jordi vendrà el peix a la subhasta de la llotja de Montgat.

Cap al Pòsit de Montgat

Tradicionalment els pescadors s'han associat en pòsits o confraries per defensar els interessos econòmics i professionals dels associats i facilitar tota mena de tràmits: afers laborals, baixes, documentació de les embarcacions... El pòsit de pescadors Verge del Carme reuneix els pescadors dels ports de Montgat, el Masnou i Premià. Vint-i-cinc pescadors que feinegen amb arts menors en embarcacions de menys de deu tones. Anteriorment també en formaven part embarcacions de petxina, cucaires i mariscadors, però les extraccions

La qualitat del peix del Masnou

Hi ha qui diu que el peix pescat al Masnou és millor que no el de les poblacions veïnes. Realitat o ficció? En Jordi és un dels qui defensa la veracitat de la teoria, i esgrimeix arguments orogràfics: la salinitat de l'aigua i el sediment que la riera (que arrossega el sauló de les muntanyes) deixa al fons del mar donen al peix del Masnou una dolçor especial, diferent de la del peix pescat, per exemple, al veí Montgat.

Pel mateix motiu, la qualitat del llagostí també és superior a la del reputat llagostí de Sant Carles de la Ràpita, i això justifica l'elevat preu que se n'arriba a pagar. En Jordi sent una certa debilitat per aquest crustaci: "El llagostí muda la pell, com molts rèptils, i és en aquest moment quan és més bo, un peix sensacional. El cap té concentrat tot el gust del mar, la gent que el tasta tan sols en deixa els bigotis!"



Compradors i curiosos s'apleguen al voltant de les paneres de peix, a la llotja de Montgat.

de sorra per a la regeneració de les platges del principi dels anys 1990 van malmetre el fons marí i suposà la fi d'aquestes activitats tradicionals.

El Pòsit de Montgat no té llotja pròpia, però disposa d'un petit espai cobert a tocar la via del tren, on de dilluns a divendres se subhasten unes quantes paneres de peix fresc pescat per les embarcacions locals. Destinada a veïns i curiosos, és ben bé una referència directa a temps passats, quan els pescadors venien directament el peix al voltant de les barques en els anomenats *rotllos*.

Ens trobem amb en Jordi sota el cobert a quarts d'una. Avui tres barques subhasten

la captura del dia i els pescadors disposen la mercaderia en petites paneres arreglades a terra, fins a vint per embarcació. Una dotzena llarga de compradors potencials contemplen el peix, extraordinàriament fresc. Avui hi trobem dos pops, sèpies grosses i petites, llenguados (algun dels quals encara belluguen), aranyes, tacons, sorells, pagells i rajades. L'ordre de la subhasta se sorteja traient unes boletes de fusta d'una bossa. En Jordi serà l'encarregat de començar la cerimònia: "Bon dia a tothom. Som-hi!" El pop obre la subhasta: "Vint-i-cinc a la banda i anem baixant... noranta-cinc, noranta, vuitanta-cinc..." El preu es redueix

fins que la panera troba comprador, o fins que el pescador considera que el preu ha arribat a un mínim per sota del qual no vol vendre.

La subhasta s'anima amb el pas dels minuts. Compradors i venedors miren d'obtenir el màxim profit d'aquesta arcaica transacció econòmica. A tres quarts de dues s'han venut els quasi seixanta coves de peix i la parada, gairebé de joguina, es recull en un tres i no res: i a un quart de tres el cobert, net i polit, resta novament desert. A en Jordi, li han quedat unes quantes sèpies per vendre. "Les col·locaré a amics o veïns, o potser faran cap al congelador." ●

Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana



Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada.

- Divendres i dissabtes, sopars a la fresca.
- Grans jardins i aparcament privat.
- Ideal per a celebracions, empreses i grups.
- Menús personalitzats.
- **Menú laborables.**
- **Dijous, arròs caldós de marisc.**

Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella · 93 540 77 73 · www.cancabus.es · Dimarts tancat

Plats de peix cuinats a la vora del mar

FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Sopa de peix



Restaurant: **L'ona** (Premià de Mar)
Xef: **Dris Flaïs**

Ingredients per a 4 persones:

Per al fumet de peix:	Pernot (licor digestiu)	3 o 4 branquetes de julivert
Peix de roca	Pa fregit	
Cap de rap	Per al sofregit:	1/2 cullerada petita (de cafè) de pebre blanc
Cap de lluç	3 tomàquets	Una mica de fonoll
Aigua	1 ceba	125 g de potes de calamar
Més ingredients:	1 porro	125 g d'aletes de calamar
4 gambes	2 cullerades soperes d'oli	2 talls de rap
8 musclos	Sal	2 talls de lluç
12 cloïsses	2 grans d'all	

Elaboració:

Comencem amb la preparació d'un fumet introduint el peix de roca, el cap de rap i el cap de lluç en una olla amb aigua i deixem que redueixi, aproximadament durant una hora. Mentre redueix el fumet agafem una ceba i un porro i els piquem ben picats. Preparam una paella amb dues cullerades soperes d'oli al foc i hi afegim la ceba i el porro. Un parell de minuts més tard hi tirem els tomàquets, prèviament pelats i trossejats. Al cap de deu minuts hi afegim els grans d'all amb les branquetes de julivert, tot tallat en juliana (làmines petites), el pebre blanc i el fonoll. Passats cinc minuts, hi afegim les potes i aletes de calamar, els dos talls de rap, els dos de lluç i ho saltem tot plegat. A continuació ho col·loquem tot en una olla i hi afegim de 600 cl a 700 cl del fumet preparat anteriorment. Quan comenci a arrencar el bull, hi afegim les gambes, els musclos i les cloïsses. Hi posem un punt de sal. Al cap de dos minuts, retirem l'olla del foc. Seguidament posem la sopa en un recipient adequat per servir i hi afegim unes gotetes de Pernot, per donar-li aroma. Acompanyem el plat amb rostes de pa fregit.

Maridatge: Bouquet d'A Blanc+ 2011 (Bouquet d'Alella)

Per a la sopa de peix, que conté una base de fumet elaborat amb peix blanc i peix de roca (i això es nota amb una contundència i un gust llarg en boca, on també hi ha el sofregit amb la presència del tomàquet, que ens aportarà acidesa i un pas llarg i persistent a la boca), s'ha triat el Blanc+, que és un vi amb un pas untuós, cremós, amb volum, rodó i persistència llarga a la boca, que ens la netejarà. Aquest volum i cremositat del vi prové de la seva fermentació i cria en bótes on, a més, hi ha restat cinc mesos amb el sediment. La cria i el sediment donen un vi molt estructurat on la fusta hi apareix molt ben integrada i no hi despunta ni ens emmascara les varietats d'aquest vi; la calidesa (grau alcohòlic), la golosia i la força aromàtica que ens aporta la garnatxa blanca amb l'acidesa d'estructura i de mineralitat típica de la pansa blanca d'Alella.

Lluç amb patates i escalunyes amb vinagre



Restaurant: **TresMacarrons** (el Masnou)
Xef: **Miquel Aldana**

Ingredients per a 4 persones:

200 g de lluç tallat en suprema	Patates
50 g d'estragó fresc	Aigua
300 g d'oli d'oliva verge	Vinagre
250 g d'escalunyes	Vinagre d'estragó
11 g d'agar-agar	Sal
500 g de mantega pomada	

Elaboració:

Envasem al buit 50 g d'estragó fresc amb 300 g d'oli d'oliva verge i ho coem durant seixanta minuts a 63 graus. Envasem el lluç al buit i el coem a 63 graus durant dotze minuts. Bullim les patates amb aigua, vinagre i sal, per col·locar-les sota el lluç: faran de base del plat. Fem una escuma amb les escalunyes (cebetes xalotes) cobertes de vinagre d'estragó i ho fem reduir. Una vegada reduït, hi afegim la mantega pomada, i colem i reservem les escalunyes (serviran de guarnició). A la mantega colada i amb el gust del vinagre i l'escalunya, hi afegim 380 g d'aigua, 11 g d'agar-agar i el punt de sal; ho barregem tot amb el túrmix per tal d'emulsionar-ho, ho posem dins el sífo i ho escalfem amb forn de vapor. Preparam el plat com a la foto.

Maridatge: In Vita 2010 (Castillo de Sajarra)

L'In Vita és un vi jove de la DO Alella que ens aporta notes cítriques i tropicals (pinya, llima i fruita de la passió) que ens combinaran molt bé amb la força d'aquest lluç cuinat al buit, una tècnica amb què pràcticament no perd l'essència, el sabor, la naturalesa ni l'estructura. Aquesta estructura del peix quedarà compensada i equilibrada amb l'estructura de la pansa blanca. La salinitat del peix també s'equilibrarà amb la salinitat natural de la pansa blanca d'Alella, i les notes cítriques ens sintonitzaran molt bé per refrescar-nos la boca. Per a l'escuma d'escalunyes avinagrades, que en combinació amb l'estragó dóna una gran explosió aromàtica i de sabors al plat, la petita proporció de sauvignon blanc, que és una varietat molt aromàtica amb notes d'herba acabada de segar o les notes tropicals (que en boca ens aporten acidesa, també present en la pansa) amb l'acidesa punxant que té aquest vi, ens equilibrarà amb l'acidesa aportada pel vinagre.



MARIDATGES: CARLOS PUÑET



DRIS FLAIS



MIQUEL ALDANA



JORDI FORÉS



DANI

Escòrpora amb tomàquet natural i herbes



Restaurant: **Fonda Marina** (Montgat)
Xef: **Jordi Forés**

Ingredients per a 1 persona:

1 suprema d'escòrpora
1 tomàquet madur
1 ceba tendra
4 tàperes
Herbes fresques (farigola, romaní, porradell i alfàbrega)
Cigrons cuits
Puré de sèsam (tahina)
Mig gra d'all
Oli d'oliva

Elaboració:

Posem en un bol el tomàquet pelat i tallat a daus, la ceba tendra tallada fineta, totes les herbes, unes gotes de vinagre, sal i un raig d'oli, i ho deixem reposar dues hores. Seguidament agafem els cigrons amb l'all i la tahina i ho triturarem tot molt fi. Finalment coem la suprema a la planxa. Preparam el plat acompanyant la suprema amb el puré de cigrons i l'oli de tomàquet i herbes.

Maridatge: Foranell Garnatxa Blanca 2008 (Quim Batlle)

Per a l'escòrpora, un peix molt saborós i amb un punt de notes salines (marines) important, s'ha escollit un vi rodó en boca, per la seva bona evolució, on siguin presents també les notes salines característiques de molts vins d'Alella. Tot i que la garnatxa blanca no és característica quant a notes salines, en aquest cas i en aquest celler la mineralitat i la salinitat són segells d'identitat dels seus vins. Per tant, aquí combinem salinitat i mineralitat amb la suprema de l'escòrpora amb totes les notes aromàtiques (flors, mel, codony, préssec, plàtan, poma madura...) d'aquest vi, que ens equilibraran la persistència aromàtica de les herbes del plat (alfàbrega, farigola, romaní...), i la sedositat i rodonesa del vi en boca ens casarà molt bé també amb la sedositat natural de la textura del puré de cigrons.

Llom de bacallà d'Islàndia a la Donostia



Restaurant: **El Restaurant** (Club Nàutic del Masnou)
Xef: **Dani**

Ingredients per a 1 persona:

1 llom de bacallà d'Islàndia
3 gambes de costa
2 grans d'all per laminar
1 bitxo
1 fulla de llorer
1 patata de classe nova
Oli d'oliva verge extra
Vinagre

Elaboració:

Bullim la patata en un cassó. Cuinem el llom de bacallà a mig foc a la planxa fins a assolir el seu punt. Laminem l'all i el saltem en una paella amb el bitxo amb oli d'oliva verge extra. Quan quedi daurat, afegim a la paella les gambes de costa, la fulla de llorer i una mica de vinagre. Ho mantenim a foc lent un parell de minuts i ho deixem reposar. Una vegada bullida la patata, la tallem a medallons i la cuinem a la planxa fins que quedi una mica torrada. Col·loquem en un plat la patata a medallons per fer el fons del plat, disposem el bacallà d'Islàndia sobre la patata i hi afegim una mica de pebre vermell. Decorem el bacallà amb les gambes, la fulla de llorer i el bitxo. Banyem el bacallà amb l'oli, el vinagre i l'all laminat que ens queda a la paella amb què saltem.

Maridatge: Lanius 2010 (Alta Alella)

En aquest maridatge, la salsa Donosti (oli, all, bitxo i una punta de vinagre) i el toc de pebre vermell han estat essencials per escollir el vi. La salsa ens omple la boca i té un pas de boca llarg i molt persistent. Necessitem, doncs, un vi que tingui força acidesa per netejar-nos-la i, a la vegada, que combini amb l'element principal del plat, el bacallà, acompanyat de les gambes, que són molt saboroses. Tenim un vi de cupatge de diferents varietats de raïm, on el 80% és de pansa blanca (40%) i chardonnay (40%), que li confereixen una personalitat, estructura i acidesa molt importants, tenint en compte també el factor anyada (2010, bona maduració i acidesa del raïm). Així, doncs, en boca és untuós amb notes de fruita madura, amb notes florals com el fonoll, herbes aromàtiques, conjuntades amb les notes de la cria, que hi són ben lligades gràcies al potencial aromàtic de la resta de varietats: sauvignon blanc, viognier i muscat.

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

Product of Spain
Producido, elaborado
y embotellado por J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S.I. 30 - 04888 - B
Nº EMB. 6 563 - B

El menjar i el paisatge

Reflexions sobre la relació entre què mengem i on ho fem

JORDI PUJOLRÀS
Enòleg



L'excel·lent cantant catalana Sílvia Pérez Cruz diu que més que sentir-se d'un poble, se sent d'un paisatge. Aquesta apreciació tan aguda només podria manifestar-la una persona intel·ligent i amb una gran sensibilitat per les coses humanes. Ella té totes dues virtuts. Hi estic totalment d'acord i per això li recordaré que un país seu ens va dir que la cuina és "el paisatge posat dintre la cassola". Així, doncs, si et sens d'un paisatge vol dir que també n'estimes la cuina, les olors, els colors i la climatologia. Arribats a aquest punt tornaré a insistir, com sempre he dit, que la cuina francesa, espanyola, catalana... no existeixen com a tals. Són fruit de l'exaltació nacional i del xovinisme més barat, amb un toc de fatxenderia. Dins d'un estat, que és el que diem, s'hi troben diferents gastronomies fruit de diferents geografies... i, per tant, diverses cultures i diverses maneres d'entendre la vida. La uniformització i la globalització en aquests temes, no m'han interessat mai.

Tots hem sentit a dir que Madrid és el millor port de l'estat i per això s'hi menja el millor peix i marisc. No seré pas jo qui digui que no és cert: el peix hi és bo i el marisc també, però el paisatge corresponent hi és inexistent. Per contra, recordo haver menjat unes cabres (*centollos*) fabuloses al port de Lluçanès, magnífiques, però feia un dia calorós i assolellat. El que hi menjava no lligava amb el paisatge habitual d'Astúries, més aviat grisenc i humit. El mateix que li va passar a un bon amic meu, que va demanar a Morgon (Borgonya) una espatlleta de garrí per dinar escortada per un bon Beaujolais Villages. Em va dir que era boníssima, però que hi va faltar la boira grisenca que difumina els boscos propers i ho fa tot com més íntim, menys aclaparador.

Naturalment, parlo de gastronomia, que és la forma culta de l'alimentació, i per això cal no treure-la de context, és a dir, el paisatge que ha format i la seva climatologia.

No és el mateix menjar-se un suquet de peix a Llançà (Cap de Creus), on la costa és totalment rocosa i, per tant, el peix hi és òbviament de roca, que

a Vilanova i la Geltrú o a les Cases d'Alcanar, on és del tot sorrenca. Aquí cal menjar els molls, els llagostins o les calderetes de peixerots boníssims.

Què vull dir amb tot això? Que només es pot menjar peix prop del mar i carn a la muntanya? No, de cap manera.

Un dels "plattillos" més antics de l'Empordà és el pollastre amb llagosta o amb escamarlans. És una cuina de contrast dictada per la cuina que jo en dic *econòmica*: és a dir, els pescadors estaven ben cansats de menjar llagosta dia si, dia també, i l'alegraven amb un pollastre que havien criat a l'eixida.

El mateix passa a Astúries amb les "fabes con amasueles" (cloïsses) o al País Basc amb el peix amb crema de llet. Són excedents de producció que s'han de consumir, però que són part del seu paisatge i, per tant, els posen a la cassola.

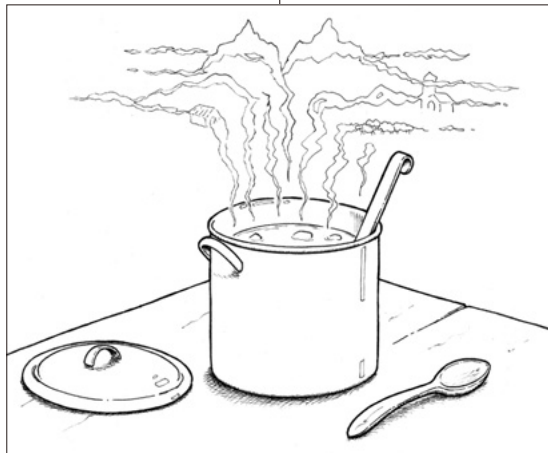
De totes maneres, prefereixo menjar unes sardines, entre maig i juliol, tenint a la vista un magnífic blau del mar o un paisatge de barques de pesca que no uns grans paisatges muntanyencs, d'Andorra posem per cas. A Andorra s'han de menjar les coses que ofereixen les seves bordes, que solen ésser productes de la terra, i deixar-se estar de gambes a la planxa o musclos a la marinera, que no hi lliguen.

Hi repenso i no em recordo menjant unes costelles a la brasa o una botifarra amb mongetes en cap costa del món on he estat, s'entén. En canvi, sí que recordo excel·lents àpats de "asados" a Castella, Navarra i Lleó, i els millors entremesos d'embotit a la plana de Vic, Ripoll (el pa de fetge) i Olot, i costelles de xai (corder) a l'Urgell.

Només sostinc que malgrat la mundialització, que fa que puguem menjar de tot tot l'any, és millor menjar les coses de temporada al lloc on es produeixen a fi de no treure-les del seu paisatge i, per tant, no fer-les estrangeres. Molt especialment pel peix tan divers a les costes del nostre país.

D'aquesta afirmació, actualment me'n donen la raó els restaurants anomenats de *quilòmetre zero*, que proposen als clients només productes de la rodalia. El passat sempre acaba atrapant-nos. Aprofito per dir que hi ha molta gent que creu que un bon restaurant ha de tenir de tot i sempre. Déu meu, la ignorància abans era perillosa; ara ha esdevingut terrorista.

Menjar les coses fora del seu paisatge, o sigui, fora de temporada, només requereix tenir un escàs interès per la gastronomia i donar-ho tot per bo, o bé tenir una ment molt i molt disposada a les més pures il·lusions de l'esperit, que també és una manera de viure. ●



DAVID ROMAN



Hotel amb encant al cor de les vinyes

restaurant catalano-francès, especialitat en ànec

Menús dies laborables i cap de setmana. Menús per a grups

Av. Sant Mateu, 5-9
Tel. 93 540 78 57
info@hotelportadalella.es
www.hotelportadalella.es



HOTELS

HOTEL ●●●●
AUGUSTA
 VALLÈS

Via Augusta, s/n · Vilanova del Vallès
 Tel. 93 845 60 50
 www.hotelaugustavalles.com

HOTEL
 PORTA D'ALELLA

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

**CELLER
 MARFIL**

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

Restaurant
 Xarcuteria
COLOMA

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

Orfila
 RESTAURANT

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

restaurant
**Ple de
 Bo**

Pg. Prat de la Riba, 64 (N-II) · El Masnou
 Tel. 93 555 13 04

MENJAR PER EMPORTAR

La cuina

Rbla. Àngel Guimerà, 23 · Alella
 Tel. 93 555 97 68 · www.lacuina111.cat

**CUINALELLA
 restaurant**

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

transit
 RESTAURANT

Hotel Augusta Vallès
 Via Augusta, s/n - Vilanova del Vallès
 Tel. 93 845 60 50 · www.hotelaugustavalles.com

PASTISSERIES

**La Petita
 Mallorquina**
 Forn i Pastisseria

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

RESTAURANT
LES TERRASSES

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

tresmacarrons
 vermut-restaurant

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

RESTAURANTS

Masia Can Cabàs

Sant Josep de Calassanç 10 · Alella
 Tels. 93 540 77 73 · 93 555 28 84
 www.cancabus.es

**MAS DE
 SANT LLEÍ**

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

Bar - Restaurant
VIÑALLONGA

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

Can Palau
 masia típica

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

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

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

VINATERIES / ENOTEQUES

CELLER JORDANA

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



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



El Rebot dels Sentits

Ps. Roman Fabra, 25 · El Masnou
Tel. 93 178 22 97 · www.elrebotdelsentits.es



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



Selecció de vins

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

Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella
Tel. 93 555 28 84 · www.espaidivi.es



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

Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

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!**

Subscriu-te a *Papers de vi* entre els mesos de juny i juliol i participa en el sorteig d'un àpat per a dues persones amb vi DO Alella al restaurant Can Palau

Can Palau
masia típica

www.restaurantcanpalau.com



Envia'ns les teves dades (nom, cognoms, adreça, telèfon i número de compte per domiciliar el pagament) a redaccio@papersdevi.cat

PROMOCIÓ VÀLIDA FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES

www.papersdevi.cat

facebook

TAST TIANA



4^a MOSTRA
GASTRONÒMICA
I DEL VI DE TIANA

15 i 16 de juny de 2012

A la Catequística
de Tiana



AJUNTAMENT
DE TIANA

