

Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

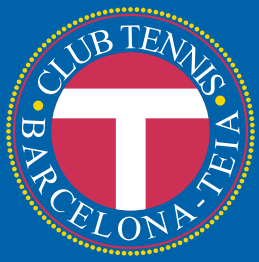
Núm. 17 · Estiu 2012

La Mostra Gastronòmica de Cabrils celebra el seu 25è aniversari

Patates xips, cruixents protagonistes de tots els aperitius



**Els Antònia
Font fan sonar
la seva música
entre vinyes**



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

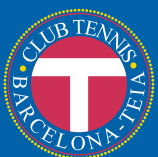
Festes privades

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





A l'estiu tota cuca viu, diuen. Ben estiuenca és, doncs, la foto d'Oscar Pallarès que il·lustra la portada amb la imatge d'una marieta que passeja per damunt d'un pàmpol.

Foto:
Oscar Pallarès

- 03 GLOPS
- 08 ENTREVISTA
Pau Debon, cantant d'Antònia Font
- 10 ACTUALITAT
La Mostra de Cabriels fa 25 anys
- 14 ACTUALITAT
Alta Alella al món, a través d'Instagram
- 15 ACTUALITAT
**Stéphane Poussardin.
Alta gastronomia a casa**
- 16 EL CELLER
Alta Alella: la viticultura del futur
- 18 REPORTATGE
L'hora de l'aperitiu
- 22 REPORTATGE
Patates fregides. Rosses i cruixents
- 22 EL TAST
Patates fregides. Iguals... però diferents
- 33 OPINIÓ
L'any en que Parker va arruïnar els vins d'Alella

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: **Oscar Pallarès**
Disseny gràfic i maquetació: **Josep Puig**
Producció: **RRB**
Impressió: **Comgrafic**

Han col·laborat en aquest núm: **Albert Alabau, Agnès Céspedes, Joan Nebot, Carlos Puñet, Àngel Rodríguez, David Roman, Ricard Salgado i Montse Velasco**

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

2 euros
Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:



GLOPS

La DO Alella es promociona recurrent el territori

El Consorci DO Alella ha posat en marxa un punt d'informació enoturística que recorrerà els diferents municipis que conformen el territori de la DO, tot participant en les fires i actes populars que es duguin a terme al llarg de l'any. El caràcter itinerant d'aquest punt respon a l'objectiu del Consorci de donar-se a conèixer i informar als veïns i visitants del territori sobre els cellers, els vins i les opcions d'oci relacionat amb el món del vi que es duen a terme a la DO. L'estand, que ofereix l'opció de degustació venda directa dels vins que produeixen tots els cellers de la DO, es va estrenar a Teià, despertant força interès dels que s'hi van acostar.



El Marfil Molt Dolç, segon classificat al certamen Nas d'Or 2012

El Consorci DO Alella ha posat en marxa un punt d'informació enoturística. Alella Vinícola ha rebut un nou reconeixement per al Marfil Molt Dolç, que s'ha classificat en segona posició en la categoria de dolços a l'edició 2012 del concurs Nas d'Or. Cal recordar també que el Cava Privat Brut Nature d'Alta Alella ha estat finalista d'aquest mateix certamen en la categoria d'escumosos, així com els sommeliers Carlos Puñet, de la Trattoria Cosí, i Xavier Bassa, de la vinateria Mundi Vinoteca, de Vilanova del Vallès.

El tomàquet, protagonista de l'estiu



Del 12 de juliol i fins el 31 d'agost diversos restaurants del Maresme participen a les Jornades Gastronòmiques del Tomàquet tot oferint menús especials on aquesta hortalissa és la protagonista. La iniciativa pretén recuperar sobretot el consum de dues varietats típiques de la comarca, la del tomàquet pometa i del Montserrat, que tenen un conreu limitat a causa de la poca productivitat que donen davant de les varietats híbrides que s'han introduït els darrers anys. Em ambdós casos es tracta de varietats per amanir, gens àcides, i en el Montserrat, amb poca polpa i molt refrescant. Des del punt de vista organolèptic són excel·lents, i alguns restaurants del Maresme ja les incorporen fa temps a la seva oferta gastronòmica i també es poden trobar en fruiteries i altres establiments.

Bouquet d'Alella amplia l'oferta d'enoturisme

Sensacions Bouquet és el nom amb el qual el celler Bouquet d'Alella ha presentat les seves tres noves propostes d'enoturisme. Es tracta d'activitats per donar a conèixer els vins que produeixen, com s'elaboren i alhora tenir una visió completa de la finca, les seves vinyes i el celler, però d'una manera ben original i diferent del que es coneix fins ara en matèria enoturística. La primera és *Pícnic entre vinyes*, una proposta pensada per gaudir-ne en parella i/o en família, que convida a fer un passeig per les vinyes amb una cistella i un plànol que durà els participants fins a la zona de pícnic on dinar o sopar amb aigua, vi i fruita fresca. La segona, *Lluna i vinyes*, permet gaudir de la màgia d'un sopar a la llum de la lluna, que es fa després d'una passejada entre ceps i una visita guiada al celler; i finalment, *Tast entre Vinyes* consisteix en la degustació dels tres vins de la casa directament als tres racons de les vinyes on aquests neixen. Aquestes propostes, que se sumen a l'oferta habitual de visites guiades, cursos de tast de vins, etc. d'aquest celler s'han publicitat mitjançant tres punts de llibre on es detalla tot allò que cal saber sobre cada activitat.

El Foranell Pansa Blanca 2008, al sopar del Català de l'Any

Coincidint amb la gala del Català de l'Any, guardó que enguany va recollir el periodista radiofònic Joaquim Maria Puyal al Teatre Nacional de Catalunya, el passat 22 de maig es va celebrar l'anomenat "El Sopar de l'Any". Els millors xefs del país, entre els quals s'hi podia trobar Albert Adrià, Carles Gaig, Joan Roca, Carme Rusalleda o Nandu Jubany, van preparar un sopar a peu dret per a les personalitats assistents a l'acte. L'Incavi (Institut Català de la Vinya i del Vi) va ser l'encarregat de fer una tria de vins de totes les DO catalanes per a l'ocasió. El DO Alella triat va ser la pansa blanca del celler Quim Batlle.



Es presenta una Guia Gastronòmica del Maresme

El Maresme compta des del passat mes de juny amb la seva pròpia Guia Gastronòmica, una petita publicació destinada al turista i al visitant on s'hi destaquen alguns dels productes alimentaris propis de la regió, com el pèsol de Llavaneres, la gamba i el calamar d'Arenys, les maduixes i les cireres d'en Roca i també, naturalment, els vins de la DO Alella. Alhora s'hi exposen fitxes de museus, recintes i llocs a visitar, i també un seguit de receptes cedides per diversos establiments implicats en el projecte. L'encarregada de presentar aquesta Guia va ser la restauradora de Sant Pol de Mar Carme Rusalleda, qui va dir que aquest llibret, de 46 pàgines i del qual el Consorci de Turisme n'han editat 5.000 exemplars, ha de servir per "refrescar-nos la memòria" sobre els nostres productes tradicionals i considera que "és una bona eina per seduir, principalment el jovent, perquè descobreixi els sabors i la qualitat del producte de temporada".



Alta Alella i Alella Vinícola a la ruta turística del Maresme

La Diputació de Barcelona ha creat una nova marca turística que ha anomenat Costa de Barcelona i que engloba els atractius turístics de les comarques del Maresme, el Penedès, el Garraf i el Baix Llobregat. En col·laboració amb el Consorci de Turisme del Maresme, els Serveis de Turisme de la Diputació han creat una ruta que pretén aglutinar alguns dels elements més atractius del Maresme, com són els cellers de la DO Alella, el peix de la costa maresmenca o el modernisme del nord de la comarca. La ruta comença amb una visita al celler Alta Alella seguida d'una altra a Alella Vinícola.



El Garden de les Quatre Estacions



Ribas, | 93 555 12 43 ALELLA



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

Promoure el consum de peix i marisc de proximitat



Una seixantena de restaurants i establiments de menjar cuinat de les viles d'Arenys de Mar, Argentona, Caldes d'Estrac, Canet de Mar, Malgrat de Mar, El Masnou, Mataró, Montgat, Premià de Mar, Sant Andreu de Llavaneres, Sant Vicenç de Montalt, Teià, Vilassar de Dalt i Vilassar de Mar, han participat durant la primera quinzena de juliol a l'edició 2012 de les Jornades Gastronòmiques del Peix i el Marisc del Maresme. Les jornades tenien com objectiu impulsar els productes de proximitat i dinamitzar la restauració de la comarca, fent que el Maresme esdevingui visita obligada per als amants de la cuina marinera, oferint-los una atractiva oferta de suquets, arrossos, i tot tipus de plats de peix.



Les deixalleries recolliran les càpsules de cafè

Els municipis del Maresme, a través del Consorci per al Tractament de Residus Sòlids Urbans del Maresme i el Consell Comarcal, conjuntament amb l'empresa Nestlé, han posat en marxa la recollida i posterior reciclatge de les càpsules monodosi de begudes. La recollida es farà des de cada deixalleria, que comptarà amb dos contenidors de 120 litres, un per a càpsules d'alumini (Nespresso) i l'altre per a les de plàstic (Nescafé Dolce Gusto). Mensualment, Nestlé es farà càrrec del trasllat de les càpsules que s'hagin recollit fins les diferents plantes de reciclatge en les quals es tractaran. Com a resultat, es podran reciclar per separat els materials que componen la càpsula i obtenir compost de qualitat a partir del marro del seu interior. La legislació actual no permet que aquests tipus de residus es dipositin en els contenidors grocs i per això s'ha pensat en què siguin les deixalleries les responsables de la seva recollida.

Objectiu: servir productes del Maresme

Per tal d'estimular els restaurants i establiments de cuina del Maresme per a què incloguin productes originaris de la mateixa comarca en l'elaboració dels seus plats, el Consell Comarcal ha creat un distintiu de qualitat que els identifiqui de cara al consumidor, i que té per lema *Aquí servim productes de la terra Maresme*. Es tracta d'una campanya iniciada ja fa uns quants mesos, i amb la qual s'aspira a convertir el Maresme en una comarca que coneix, consumeix i es compromet al llarg de tot l'any amb els productes de qualitat que es generen en el propi territori. Amb aquesta filosofia, la primera línia de treball és la de crear una cultura gastronòmica vinculada directament al producte local. Els principals actors són els restauradors i els productors per als quals s'ha dut ja a terme un seguit de sessions/punts de trobada que els han de permetre establir contacte directe i valorar les possibles relacions econòmiques que poden establir.

Un blanc i un negre criats en fusta amplien el catàleg DO Alella

Fa unes setmanes, Can Roda va presentar el Sauló, el seu primer vi blanc criat en fusta. Es tracta d'un 100% pansa blanca de l'anyada 2010 fermentat i criat durant sis mesos en barriques de roure hongarès. A més del treball amb lies i el *battonage*, abans de l'embotellat, ha passat per un procés d'afinat en bótes grans de 600 litres.

L'altra novetat de la DO és el Bouquet d'A Syrah 2010, el primer negre del celler Bouquet d'Alella. 100% syrah, compta amb una criança de 12 mesos en barriques de roure francès i hongarès i un repòs de sis mesos en ampolla. El raïm amb què s'ha elaborat prové de dues vinyes diferents, una d'Alella propera al mar i una altra de Vilassar de Dalt, a un dels punts més alts de la Serralada Litoral.



Gran èxit de la quarta edició del Tast Tiana

Com havíem informat àmpliament al número passat de *Papers de vi*, els passats 15 i 16 de juny va tenir lloc la quarta Mostra Gastronòmica i del Vi de Tiana. L'espai de La Catequística es va omplir durant dos dies d'activitats diverses relacionades amb el vi DO Alella i la gastronomia. Com és lògic, l'èxit més gran de públic el van acaparar els moments dels àpats, divendres al vespre i dissabte al migdia i al vespre. La darrera jornada, dissabte a l'hora de sopar, va ser la més concorreguda i va deixar petita La Catequística.



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



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

3
Tres Ceps

Roura
CRIANZA

2006
Alella

Denominación de origen

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

Roura
2006
Alella
Denominación de origen

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

S
sauvignon blanc

“Som de beure vi a taula, i a taula preferim sempre el negre”

Entrevista a Pau Debon, cantant d'Antònia Font

TEXT: ALBERT ALABAU / FOTOS: ÒSCAR PALLARÉS



Si l'any passat van ser uns Manel en estat de gràcia els encarregats d'obrir el Festival d'Estiu d'Alella, en l'edició d'enguany uns no menys inspirats Antònia Font han fet els honors, altre cop, als jardins de Cal Marquès presentant el seu darrer disc *Lamparetas* tot vestint la vetllada amb alguns dels seus clàssics. Envoltats de vinyes i regats per bon vi, el passat dissabte 7 de juliol vam poder gaudir d'un meravellós concert. Uns dies després, xerrem per telèfon amb Pau Debon, cantant d'Antònia Font, sobre el concert, sobre *Lamparetas*, la modernor, els pioners, la vida en general i, com no?, sobre vi.

Dissabte va tocar a Alella, als Jardins de Cal Marquès, un escenari obert enmig d'un paratge idíl·lic i acollidor. Us sentiu millor a l'aire lliure o en teatres amb butaques com quan va fer la gira de "Coser y cantar"?

El lloc és molt mono, va ser xulo tocar allà. Ens encanta tocar a l'aire lliure. Quan vam començar érem carnassa de festa major, la gent venia a passar-s'ho bé i a ballar. Però tam-

"Cal Marquès és un lloc molt mono, va ser xulo tocar allà"

bé ens agrada tocar en sales. Actualment tenim repertori suficient com per adaptar-nos a qualsevol recinte, però el nostre esperit, els nostres orígens, son més de revetlla. Quan vam fer la gira del "Coser y cantar" estàvem cagats. I si no ve ningú? Però vam acabar omplint cada nit, ens vam passar un any fora de casa... ens vam adonar que la gent havia pagat una entrada per venir a seure. Realment venien a veure'ns a nosaltres, a gaudir de la nostra música però d'una altra forma, ja no venien de ferra! Aquest va ser un punt d'inflexió important en la manera de percebre el que fèiem i l'impacte que tenia. Això ja anava en serio.

Coneixeu els vins de la DO Alella?

La veritat és que no...

(rialles) Comencem bé doncs... (rialles) Bé, sí, després del concert els vam poder provar. Va ser molt agradable poder degustar un vi blanc fresquet a aquelles hores, però no recordo quin era. De fet és una llàstima que no vam dinar a Alella, ja que allà on anem ens agrada provar els productes locals, i els blancs d'Alella diu que són bons...

El vi és molt present a la cultura popular mallorquina, de la que vosaltres beveu. A la cançó "En s'Estiu" cantes "I és que estic de puta mare, i jo me vull morir, allargat damunt sa barca, amb un tassó de vi". Us agrada el vi o és casualitat?

La veritat és que ens agrada

i molt el bon vi. Som de seure a taula per menjar, això a Mallorca és molt important, ens agrada gaudir de bon menjar en companyia, i aquesta escena sempre va acompanyada de bon vi. Una de les nostres influències és el que passa a taula... No hi havia pensat abans, però per tant, podríem dir que de forma indirecte el vi és una influència important per a nosaltres i per les nostres vides, ergo, per la nostra música.

en la vida de la gent que ens envolta, per escriure les cançons i les lletres.

Tant en la música com en el vi sembla ser que només són viables dues propostes a dia d'avui: les grans produccions per gran consum i públic o els petits cellers i els artesans de la cançó que fan cuidats vins i obres delicatessen. Què et sembla el paral·lelisme?

Doncs la veritat és que sem-

ta Buddy Holly. I dels Ramones també en tocàvem. I de la Polla Records... La veritat és que escoltem molt poca música actualment. Però les nostres influències són força disperses, uns venim més del heavy i altres més del rock progressiu. Una influència comú podríem dir que és Kiko Veneno. Ens agrada la seva manera d'afrontar la temàtica en les cançons. És un referent.



Un instant del concert d'Alella. De vermell i cantant guitarra en mà, Pau Debon. A l'esquerra, Joan Miquel Oliver.

Blanc o negre?

Som de beure vi a taula, i a taula preferim sempre el negre.

Recomana'ns un vi balear.

Tenim uns amics a Felanitx, els del celler Ànima Negra, que fan uns vins extraordinaris, i que ens han convidat a veremar alguna vegada amb ells i ens ho hem passat molt bé. Et recomanaria sens dubte el Son Negre. En (Miquel) Barceló els fa cada anyada l'etiqueta. De fet, sol ser un dimoni, i el primer cop que en van enviar una partida als Estats Units els hi van retornar argumentant que feia apologia del dimoni. Està endimoniadament bo (rialles).

Què brinden Mallorca i les Balears a la vostra manera de fer i entendre la música?

Ho són tot. És d'on en Joan Miquel Oliver (compositor de les cançons, guitarrista i líder a l'ombra d'Antònia Font) beu per a fer les cançons. Ell es fixa molt en el dia a dia de les illes,

bla força encertat. Nosaltres per exemple mai no hauríem pensat viure d'això. Vam començar per passar-nos-ho bé, sense més pretensions. Vam anar fent, i mica en mica van anar sortint les coses. Ara que ja vivim tots dignament de la música se'ns fa força estrany pensar que vivim d'això. És com miraculós.

"Alguna vegada hem anat a veremar a un celler de Mallorca i ens ho hem passat molt bé"

He llegit que abans d'Antònia Font, tocaves en un grup on fèieu versions de Weezer. És veritat? Quines són les vostres influències?

És veritat! En fèiem unes quantes de Weezer, m'encan-

Què us sembla l'escena musical actual en Català, on cada cop hi ha més i millor propostes?

Com et deia, escoltem molt poca música... però ens encanten Manel per exemple. En Guillem (Gisbert, cantant de Manel) canta d'una manera única, narra històries d'una forma molt particular, són una passada aquesta gent! També em sembla molt interessant el que està fent El Petit de ca l'Eriç.

La majoria de grups solen dir que el seu darrer disc és el millor. Recomana'ns un disc d'Antònia Font.

Lamparetas és un disc del que ens sentim molt satisfets. Però, personalment, m'encanta *Taxi*. Des del concepte, el grafisme, la portada, passant per lo ben entrellaçades que estan les cançons entre sí... passa pel passat, el present i el futur, fens salts en el temps contínuament. A més, *Taxi* és una paraula universal, és un mode de transport molt antic i que no morirà mai... tot plegat és molt evocador. ●

La Mostra de Cabrils fa 25 anys



Desenes d'assistents s'apinyen davant l'estand d'un dels restaurants participants a la Mostra 2011 per tastar les seves propostes gastronòmiques.

Els cambrilencs i aficionats a la gastronomia en general tenen un any més un cita ineludible en la popular Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans de la població maresmenca, que celebra el quart de segle estrenant emplaçament.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Els restaurants i comerços de Cabrils i rodalies tenen en vermell la tercera setmana d'agost: del 17 al 20 se celebra "La Mostra", que aplega restaurants, comerciants i artesans en quatre jornades que es poden titllar de *lúdicogastronòmicocomercials*. Tot i que per els 74 establiments participants (entre restauració, vins i caves, entitats, comerços i artesans) fan un esforç per a que la proposta de cadascú llueixi de la millor forma possible,

L'èxit de la Mostra suposa per als restaurants una rendible inversió a mig termini

són probablement els restauradors els qui han de fer un esforç logístic i laboral més intens: durant la setmana han de preparar el gènere, i mentre dura la mostra treballen intensament als fogons per

satisfer els afamats visitants. No obstant, l'èxit de la convocatòria suposa per a tots plegats una rendible inversió a mig termini, i permet als restauradors promocionar les cartes directament a través dels tasts, mirant de convertir passavolants i tastaolletes en futurs clients. Poder tastar en un ambient popular i agradable els mateixos plats que els restauradors ofereixen en els restaurants continua sent el principal atractiu de "La Mostra".

Més varietat i sota cobert

Enguany el número de restaurants participants s'eleva fins a 23, amb 5 noves incorporacions que cobreixen tot l'espectre gastronòmic imaginable, des de cuina pescadora local fins a japonesa, passant per les sofertes pizzes. Els aficionats al vi podran gaudir de la representació de 5 cellers de la DO Alella: Alella Vinícola, Bouquet d'Alella (que s'incorpora a la Mostra per primera vegada), Marquès d'Alella, Roura i Altrabanda.

25^{ENA} MOSTRA GASTRONÒMICA COMERCIAL I D'ARTESANS CABRILS

L'increment d'oferta és conseqüència de la finalització de les obres del pavelló esportiu de l'Escola Olivera, que permeten fer servir els 1.000 metres quadrats d'aquest espai cobert com a menjador, doblant d'aquesta manera la superfície disponible en passades edicions.

La direcció de La Mostra ha postat especial interès en evitar les aglomeracions i facilitar l'acomodament

dels comensals, i disposa de major número de cadires i taules, i ha agrupat al pati, anterior menjador a la fresca, els estands dels restaurants i comerços. El resultat és una mostra més àmplia però al mateix temps més recollida. Més oferta, però més a l'abast de la mà per a que comerciants, restauradors i visitants puguin gaudir-ne.

Camí de les 25.000 degustacions

L'any passat es van vendre 22.600 tiquets de degustació, una mica menys que fa dos anys, quan va assolir-se una xifra rècord en superar-se les 24.000 consumicions. Enguany, aprofitant el nou emplaçament, s'espera recuperar la tendència alcista, tot i que la direcció puntualitza que l'objectiu és mantenir-se en aquest volum de participació



Relació de restauradors participants:

Boig per la Cuina (Sabadell)
Botavara (Vilassar de Mar)
Ca la Quimeta (Cabrils)
Ca l'Estrany (Cabrils)
Cal Gras (Cabrils)
Can Pocurull (Vilassar de Mar)
Can Rin (Cabrils) dies 19 i 20
Carpi Pizza (Cabrils)
El Cafè de l'Acadèmia (Vilassar de Dalt)
El Petit Roura (Vilassar de Mar)
El Racó de Can Feliu (Vilassar de Dalt) dies 17 i 18
Hostal de la Plaça (Cabrils) dies 17 i 18
La Concòrdia (Cabrils)
La Mossegada (Cabrils) dies 17 i 18
L'Hort / Tempo (Cabrils)
Locanda Del Leon D'Oro (Vilassar de Dalt)
Nami - cuina japonesa (Vilassar de Mar) dies 19 i 20
Pastís i Sucre (Barcelona)
Pâtisseries Falgueras (Vilassar de Mar)
Sal i Pebre (Cabrils) dies 19 i 20
Solko (Alella)
Xaret (Cabrils)
Xeflis (Cabrils)

Relació de cellers participants

Alella Vinícola
Bouquet d'Alella
Marquès d'Alella
Roura
Altrabanda



centrant-se en la millora de la qualitat i el servei. Per anar fent boca, ja podem admirar dues mostres d'arts plàstiques nascudes arrel de la 25ena edició de La Mostra, un exemple de fins on arriben els esforços per a que tot quedi ben presentat: El logotip creat especialment per aquesta vint-i-cinquena edició; i el cartell, com és habitual escollit entre les obres participants en un concurs i que enguany és obra de l'artista Mònica Molins.

L'organització anima a cambrilencs i curiosos d'arreu a visitar La Mostra, però fent especial incís en un punt organitzatiu importantíssim, una dada imprescindible: La mostra obre de quarts de vuit a quarts de dotze. És, per tant una activitat de vespre-nit. Que ningú pensi anar-hi a dinar! ●



Espai Di.Vi Enoteca - Celler

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 imaginis!

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



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

Ara, també,
menú laborables
amb vins Marfil
(18,50€)

I els dijous al vespre,
sardinada!

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

Alta Alella al món, a través d'Instagram

Usuaris d'aquesta xarxa social visiten el celler i mostren les seves fotos al món

En les darreres setmanes, un grup de deu usuaris de la xarxa social de fotografia Instagram de tot el món han estat visitant Catalunya i penjant-hi les seves fotos amb l'etiqueta #catalunyaexperience. Turisme de la Generalitat de Catalunya va contactar una desena d'usuaris d'Instagram d'arreu del món, fent una tria entre aquells que tenien més seguidors, i els van convidar a fer turisme per Catalunya durant uns dies i a compartir les seves fotografies del país amb ells. Una de les visites que els van organitzar va passar pel celler Alta Alella; els milers de seguidors dels *instragramers* van poder gaudir de les captures que aquests van fer al celler de Tiana i que reproduïm en aquesta pàgina.



@catalunyaexperience



@mery_tweety



@julioestrela



@mery_tweety



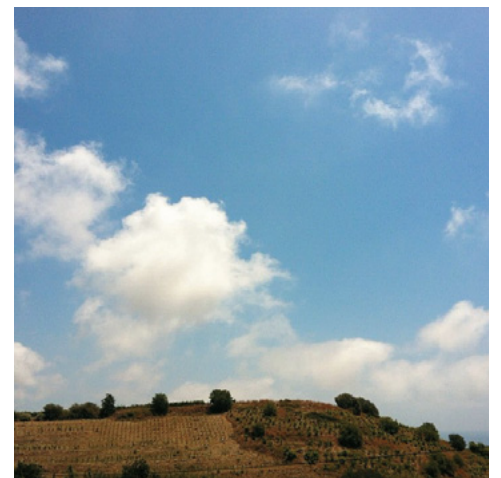
@ria



@mery_tweety



@herbertschroer



@monikaurrutia

Alta gastronomia a casa

El cuiner francès Stéphane Poussardin ofereix des del seu nou taller exquisits menús degustació, cursos de cuina i servei de xef privat a domicili

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES



OSCAR PALLARÉS

Stéphane Poussardin al seu taller.

L'Atelier d'Stéphane és el nom del nou establiment gastronòmic inaugurat recentment a Cabrera de Mar. No és un restaurant, tampoc és una escola de cuina, sinó que com el seu propi impulsor defineix, "es tracta d'un taller des del qual ofereixo les meves creacions culinàries, nascudes d'una particular filosofia de treball". És doncs, una innovadora proposta gastronòmica del xef Stéphane Poussardin que ha dissenyat un conjunt de serveis per fer accessible la cuina creativa a tothom.

L'espai d'Stéphane consisteix en una gran cuina on els comensals que vulguin participar d'un dels seus menús degustació s'asseuen directament en una illa de cara dels focs. Des d'allà poden seguir tot el procés de com s'elaboren els plats que després menjaran, poden fer preguntes al seu cuiner, fer fotografies... "És un teatre emocional gastronòmic", assegura Poussardin d'aquesta manera interactiva de fer cuina. El xef ofereix cada temporada un ampli menú

de 14 plats on hi ha diversos *snacks* i aperitius, cinc plats principals i un parell de postres, a més d'uns *petit fours*, tot maridat amb els vins adequats per un preu de 85 euros.

Stéphane Poussardin és un xef francès nascut a Aix-en-Provence, format al sud de França, però amb més de vint anys d'experiència ja a Catalunya. Ha treballat en diversos restaurants com *L'Auberge de Cassagne* –que té una estrella Michelin– *L'Auberge Provençal*, *Les Bacchantes*, *Les Frères Henry* –citats tots tres a la guia Gault et Millau– i ha fet cursos de formació amb prestigiosos xefs com Oriol Balaguer, Jordi Roca de *El Cellar de Can Roca*, Ramon Perisé del *Mugaritz* i Alex Bourdas del restaurant *Sa qua na*. La seva filosofia la simplifica en una afirmació: "m'encanta la cuina, m'apassiona, per mi és un art que em permet desenvolupar tota la meua creativitat en funció de les emocions i les sensacions que visc a cada moment".

Emocions i creativitat

"Els aliments que ofereixo són tots de temporada, i els adquireixo a productors de proximitat, per garantir-ne així la màxima qualitat i frescor", explica el xef, que programa aquests àpats degustació per a un màxim de 7 persones tant per a dinars com per a sopars, això sí, prèvia reserva amb tres dies d'antel·lació. "Faig una gastronomia moderna i emocional, creativa, i oferir-la així, en petit comitè i directament a la meua cuina, em permet donar una explicació del per què de cada plat i poder compartir-la amb tots els presents". Cal afegir que Poussardin s'ha fet crear en exclusiva una vaixela especial per als seus plats, que en destaquen les virtuts i colors i els fan encara més artístics i expressius.

Aquest mateix sentiment és el que inspira els seus cursos i tallers de cuina, que imparteix tant al seu establiment com en locals especialitzats com les botigues *Le Creuset* de Barcelona i *Kikuina* a Vilassar de Mar. Són formacions en grup, normalment monogràfiques, sobre temes com el tomàquet, les salses, la xocolata, els ravioli... o fins i tot tallers individuals sobre allò que el client estigui interessat en aprendre i aprofundir. Poussardin comenta que ensenya "cuina molt simple, amb productes habituals que tothom pot tenir, però creativa i original". Segons ell, "es tracta de plats que tothom pot fer després a casa seva d'una manera fàcil", i ho remarca dient que "als cursos que he començat tinc des d'una alumna d'11 anys fins a una senyora que en té més de 70. I ambdues se'n surten molt bé!".

Xef a domicili

El servei més innovador de *l'Atelier d'Stéphane* és però el de *chef privé*. És un servei habitual a França, així com als Estats Units, però encara poc conegut a Catalunya. Consisteix en la contractació puntual d'un xef per a cuinar al propi domicili i sorprendre així els convidats que té el client a casa seva, amb un preu que va des dels 40 euros per persona. Al seu Atelier ell prepara d'inici els plats que necessiten una elaboració més llarga, i després ho acaba de cuinar tot plegat a la cuina del client. "És un exercici de confiança màxima, ja que entres a casa del client. No et pots permetre fallar, i tot ha de sortir perfecte i realment exquisit", comenta.

I a part de tot això, Poussardin està preparant un llibre de receptes i propostes gastronòmiques amb la prestigiosa fotògrafa Becky Lawton, que espera poder publicar ben aviat. ●



BECKY LAWTON



BECKY LAWTON

Alta Alella: la viticultura del futur

El celler, un dels pioners en vinya ecològica a tot l'Estat, és el projecte més personal de Josep M. Pujol-Busquets, que amb l'objectiu de fer vins naturals experimenta amb diverses varietats aconseguint així productes diferents i innovadors

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Alta Alella ha trencat molts esquemes a la vitivicultura de la Denominació d'Origen Alella. La seva aposta d'inici per la vinya ecològica, l'elaboració d'una gamma de vins i escumosos molt especials, i l'impuls d'un màrqueting modern ben recolzat en una oferta enoturística de qualitat, li han donat en qüestió de vint anys una personalitat pròpia ben definida i el reconeixement a escala internacional.

L'ànima d'aquest ambiciós projecte és Josep M. Pujol Busquets, que amb l'experiència acumulada en el seu llarg i prestigiós periple pel Penedès, el Priorat, la Rioja, Ribera de Duero, França i Itàlia, va decidir adquirir la finca de Can Genís, a cavall entre Alella i Tiana, per a desenvolupar-hi, amb tota mena d'atencions, una empresa familiar on abocar-hi totes les inquietuds personals pel que fa a l'elaboració de vi. "El projecte d'Alta Alella neix per la meva vinculació al territori. Sóc fill de Badalona i en acabar la carrera d'Enginyeria Agrícola vaig fer les pràctiques a Alella Vinícola. El meu treball de final d'estudis era el projecte de l'actual Marquès d'Alella, i fins al 2007 vaig

ser soci de Parxet. Ara volia impulsar la vinya ecològica, i aquí em semblava un bon lloc", explica Pujol-Busquets, qui destaca el fet que "amb la meva esposa tenim la botiga i distribuïdora de vins i licors que porta el seu nom, Cristina Guillén, que hi ha a Badalona". La finca la va comprar el 1991 i de seguida va començar a plantar ceps de diverses varietats, "però no vam treure el primer vi fins el 2001 quan vam considerar que la vinya estava preparada; el gran salt endavant, però, el vam fer a partir del 2007, un cop vaig haver deixat Parxet".

Vins naturals

El conreu de vinya ecològica i l'experimentació amb diverses varietats i el seu comportament en ampolla ha estat un dels signes identitaris d'Alta Alella des dels seus inicis, però la voluntat és fer ara un nou pas endavant. Seguint aquesta filosofia de treball, la intenció és començar a elaborar vins i escumosos naturals, és a dir, amb molt poc o gens sulfurós.

L'enòleg i director tècnic del celler, Vicenç Galbany, ho explica de la següent manera: "Ja fa molts anys que estem treballant en agricultura eco-



Josep M. Pujol-Busquets.

lògica, minimitzant al màxim els tractaments. Des del 2002 que hem eliminat tot tipus d'insecticides, naturals i químics, i els tractaments per als fongs també els hem anat reduïnt tot el que hem considerat possible. L'elaboració de vins naturals és un esglaó més d'aquest procés, i de fet, des de fa quatre anys que ja estem fent el Privat Nu com a escumós sense sulfurós, i des

"Volem treballar la línia de vins naturals, aprofundint més en el cultiu ecològic, i fer productes especials"

de l'any passat estem provant un vi també amb aquest procés". Segons Galbany, "el repte és reduir al màxim els productes conservants del vi, entre ells el sulfurós, que ha estat i encara és una eina molt important, però confiem en què podrem elaborar vi sense utilitzar-lo".

Pujol-Busquets remarca que "la línia que volem treballar és clarament la de vins

naturals, aprofundint més en el cultiu ecològic, i fer productes especials, proves... així és com descobreixes coses realment interessants", tot i que apunta que "no deixarem de fer el Pansa Blanca, els Parvus, els Privat, que ja tenen un mercat i un públic fidel".

És per aquest motiu que el creixement d'Alta Alella no s'atura, i per a principis de tardor esperen poder comptar amb un nou celler a l'intempèrie que se sumi a les seves modernes instal·lacions. "Si ens permeten construir-lo, serà un celler especial pensat per als vins naturals; és una obra en sec, en què la màquina obre el forat en un dels costers, s'atalessa i es pivota, i s'hi ubiquen els contenidors sota una malla negra. No té pràcticament cap impacte visual i no trenca amb el perfil de la muntanya. Si el fem, serà per a produccions curtes, buscant un vi molt especial", comenta Pujol-Busquets.

Per a un públic inquiet

La gamma de productes elaborada per Alta Alella és àmplia i des d'un principi ha satisfet els paladars més exigents. El Pansa Blanca, els Parvus o el Lanius han tingut des de la seva

presentació molt bona acollida, però aquest celler busca sorprendre i innovar amb productes diferents als que fan a la resta de productors, introduint noves varietats o provant cupatges inèdits.

Un dels seus èxits va ser la recuperació de la varietat mataró, que en aquell moment estava desapareguda a Catalunya. “El mataró el vaig descobrir en un viatge a Austràlia, on al territori hi havia plantat un 20% d'aquesta varietat. Vam decidir reintroduir-lo aquí, ja que vam investigar i als cadastres del segle XIX el mataró ja existia a la nostra regió. I cal dir que el primer cava que es va fer a l'Estat Espanyol va ser precisament amb aquesta varietat”,

“Fem vins per a persones amb inquietuds vinícoles i gastronòmiques”

diu Pujol-Busquets, que amb el vi Dolç Mataró ha aconseguit premis i reconeixements arreu on l'ha presentat.

L'especialització en vins amb cert caràcter experimental, i l'exclusivitat de l'alt preu que això representa, fa que Alta Alella busqui, sobretot, dirigir-se a “persones amb inquietuds vinícoles i gastronòmiques, que volen coses diferents”, segons Josep M. Pujol-Busquets. Aquest fet els porta a tenir presència en alguns dels millors restaurants del món, com són el Mandarin de Hong Kong, el The Fat Duck a Anglaterra, o a l'Alain Ducasse de París, així com al Món Vínic de Barcelona, el Celler de Can Roca a Girona, i l'Etxebarri de Biscaia, entre molts d'altres al nostre país.

Actualment Alta Alella exporta el 20% de la producció a països com Alemanya, Suïssa, Itàlia, França, Anglaterra, Dinamarca, Noruega, Suècia, Rússia, Japó, i en menor mesura també als Estats Units, i Canadà. “M'agradaria fer créixer l'exportació fins al 50%, i és que les dades econòmiques ens indiquen que hem de marxar fora”, rebla el propietari del celler. ●

ALGUNES DADES

17 ha de vinya pròpia a la finca de Can Genís, a Tiana, plantada en costers i terrasses a entre 100 i 230 metres d'altitud, sobre sòl de sauló. Ceps plantats a partir de 1991 de varietats com la pansa blanca i syrah –que representen prop d'1/3 del total-, chardonnay, pinot noir, sauvignon blanc, garnatxa blanca, chenin, moscatell, cabernet, merlot i mataró (monastrell). Finca declarada i certificada ecològica des dels inicis de l'explotació.

Vins:

Pansa Blanca
Parvus Blanc
Parvus Rosé
Parvus Syrah
Lanius
Exeo
Orbus
S Xtrem
PS Xtrem
Blanc de Neu
Dolç Mataró
Syrah Dolç

Caves:

Privat Brut
Privat Brut Nature
Privat Nu
Privat Evolució Chardonnay
Privat Laietà
Privat Laietà Iluro Rosé
Privat Opus Evolutium
Mirgin Blanc
Mirgin Rosé
Mataró Rosé

Producció:

220.000 ampolles de cava
(100.000 de Privat Brut Nature)
80.000 ampolles de vi (40.000 de Pansa Blanca)

L'enòleg:

Fill d'Alella, **Vicenç Galbany** va sentir-se atret pel món del vi des de ben jove, a rel dels cursos de tast de Can Magarola i sobretot a la seva participació directa en la verema de diverses finques de la zona. Per aquest motiu va decidir estudiar Enginyeria Tècnica Agrícola, concretament Indústries agroalimentàries, especialitzant-se en Enologia. Prosseguí la seva formació a l'Escola d'Enologia de Tarragona, i després adquirí experiència tot participant en les veremes de cellers com Alella Vinícola, Codorniu, Marquès d'Alella i Tionio. Durant els seus estudis va conèixer Josep Maria Pujol-Busquets, quil'any 2001, just en acabar-los, el requerí per unir-se al seu projecte d'Alta Alella, que aleshores iniciava la seva singladura. Va començar encarregant-se de les feines de celler i actualment en porta la direcció tècnica i l'elaboració. Parla amb gran motivació dels diferents projectes d'Alta Alella, i considera interessant la col·laboració que des d'aquest celler es fa amb altres empreses del Priorat, la Rioja, Navarra, que li donen l'oportunitat de conèixer noves regions vinícoles. “El d'Alta Alella és un projecte que me'l sento molt meu, perquè hi he estat des del seu inici. L'he vist néixer, créixer, i n'he vist ampliar les plantacions. Jo formo part d'això”, afirma Galbany.



Enoturisme de qualitat

En un dels aspectes en què Alta Alella ha estat pioner dins la DO Alella ha estat en l'impuls de l'enoturisme. Des d'un principi els responsables del celler van veure que la del màrqueting directe era la principal via a explotar per donar-se a conèixer i fomentar el consum dels seus vins entre el públic de proximitat.

“L'enoturisme neix en el moment en què volem integrar el projecte d'Alta Alella en el seu entorn. La gent de la rodalia s'ha de sentir els nostres vins com a propis”, remarca l'empresari Pujol-Busquets. “Hem d'obrir les portes, fer que la gent entri, ho conegui, ho senti seu... hem de ser un signe identitari d'Alella que la gent reconegui en voltar pel món”, recalca.

És per aquest motiu que des de fa ja força temps Alta Alella compta amb un complet programa d'activitats, que inclou visites a la vinya i el celler amb la degustació de 3 o 6 vins, visites tècniques per a professionals del sector, visites exclusives per a grups tancats que s'oferten per a reunions i presentacions d'empresa, festes temàtiques, jornades de portes obertes, així com cates i tastos i tot tipus d'esdeveniments especials que es proposen i s'organitzen d'acord a l'estació de l'any o el calendari festiu.

A aquest fet s'hi afegeix que són l'únic celler que ha construït especialment un equipament per a desenvolupar aquesta faceta de la promoció dels seus productes: “Al maig de 2011 vam inaugurar el centre de recepció de visites, i és a partir d'aleshores que tenim els mitjans per atendre la gent sense desafinar. Ara ho tenim ben preparat, amb una instal·lació moderna amb sala de cata, cuina, equips audiovisuals...” explica Pujol-Busquets.

Panoràmica de la finca, amb el mar i Barcelona al fons.



L'hora de l'aperitiu

Per tal d'obrir la gana abans d'un àpat, o simplement com a activitat social, fa segles que es du a terme als més diversos indrets del món la *cerimònia* de l'aperitiu. Amb més o menys ritual, tots hem fet el vermut o hem anat de tapes alguna vegada, ja sigui amb els amics, la família o fins i tot en una trobada de negocis. Al territori DO Alella i a la seva àrea d'influència, comptem amb dos locals emblemàtics especialitzats en aquesta qüestió: L'Espinaler a Vilassar de Mar i Badalona i la Companyia d'Alella.

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Unes olives, unes patates amb salsa, escopinyes, musclos i cloïsses, uns daus de pernil, uns talls de formatge, i les més variades conserves i embotits formen part del que tradicionalment anomenem aperitiu. Es tracta d'un concepte de petit àpat dins el qual també s'hi inclouen diverses begudes, començant pel vermut –que ha donat origen a l'expressió “fer el vermut”–, seguint per vins i escumosos frescos i lleugers, els refrescos o les cerveses.

La definició de fer l'aperitiu és diferent segons el país o regió, de manera que algunes vegades es refereix només al fet de prendre una copa d'un licor o vi, i d'altres a la degustació d'un assortiment de plats en petites quantitats que més que apaivagar la gana, el que fan és estimular-la. I és que l'origen de la paraula aperitiu es troba en el llatí, en el mot *aperire*, que significa *obrir*. Se'n té constància del seu ús des de l'Edat Mitjana, i en aquell moment i fins al segle XIX s'utilitzava per

referir-se a la menja que es feia abans d'un àpat, precisament per a *obrir l'estómac*, i que en aquells temps consistia en la ingesta de productes a base de mel o sucre, espècies com el gingebre, el comí, l'anís i el fonoll o bé begudes com els làctics i ja aleshores, el vi.

Afortunadament la gastronomia, també en el món de l'aperitiu, ha canviat molt i s'ha enriquit, oferint propostes com les de L'Espinaler, l'emblemàtica taverna de Vilassar de Mar que compta amb dos establiments en aquesta vila i un altre a Badalona, i la Companyia d'Alella, una bodega que amb el pas dels anys s'ha reconvertit en punt de trobada per a fer-hi el vermut.

Cinc generacions fent història

L'Espinaler neix el 1896 quan Miquel Riera Prat, provinent del mas el Port de l'Espinal ubicat a Argentona, obre a Vilassar de Mar una taverna de vins sobre el mateix Camí Ral. Era aleshores una típica tasca mediterrània, freqüentada per homes que tornant de feinejar al



Fer el vermut a La Companyia és un dels plaers a què renuncien ben pocs alellencs.

I les patates... artesanes naturalment!

Un element imprescindible de qualsevol aperitiu són les patates fregides, especialment les de bossa. D'aquestes n'hi ha de molts tipus, formes i gustos, però les clàssiques són les de caràcter artesà, tallades a rodanxes ben fines i fregides amb oli d'oliva. Són les més gustoses, cruixents, i les que els gastrònoms especialitzats en això de “fer el vermut” consideren les més apropiades. A més, permeten afegir-hi salses per a donar-los un toc especial, ja siguin de tipus avinagrat amb espècies com l'Espinaler o les tipus romesco com Salsalella.

L'oferta de patates artesanes de qualitat és molt àmplia i al nostre territori comptem amb excel·lents exemples d'aquest producte –veieu l'article que es reproduïx en aquest mateix número de *Papers de Vi*–, fent que els restauradors especialitzats tinguin un bon ventall on escollir.

A la Companyia d'Alella ho tenen clar: “la Corominas de Badalona és la que més ens agrada; és fina, cruixent, i veus fins i tot com en canvia la textura i el color al llarg de la temporada, perquè és molt natural”. L'ofereixen al seu establiment en bosses de 60 gr, juntament amb les patates Torres de Dosrius, “que també ens agraden molt, però en fan bosses amb més quantitat i les utilitzem per a racions més grans o quan ens les demanen expressament”.

De patates Torres se'n troben també a la venda a l'Espinaler, tot i que la coneguda taverna serveix patates envasades amb el seu nom que els elabora un productor de Sòria. “És una patata molt fineta, fregida amb un gustós oli d'oliva i amb menys sal que les patates a les quals estem acostumats”, comenta Miquel Tapias fill. Als seus locals s'hi pot trobar, a més, altres patates artesanes com les Rubio, de Múrcia, i patates Bonilla, de Galícia.



mar o al camp hi anaven a fer la copeta de vi. Posteriorment l'establiment substistí malgrat la Guerra Civil i gràcies a la dedicació de la filla del fundador, Francisca Riera, que vídua i amb quatre fills va aconseguir mantenir el negoci. Ja als anys 50, deixant la misèria de la Postguerra enrera, Joan Tapias, representant de la tercera generació al capdavant del local, va introduir "el vermutet", que tot i ser encara senzill, proposava acompanyar el gotet de vermut -a 30 cèntims- amb

unes patates, anxoves o l'oliveta. Poc a poc va anar ampliant la gamma de productes, però el seu gran encert va ser crear l'ara famosa salsa Espinaler, que serveix tan per amorosir les patates fregides com per amanir les conserves.

Ja als anys 70, Miquel Tapias, quarta generació d'*espinalers*, va tenir la idea d'embotellar aquesta salsa i fer-ne una distribució comercial, primer en

envasos a granel, i ja als anys 80 amb una presentació més atractiva. Ell mateix recorda com el seu pare "va ser un avançat a l'època, perquè a part de crear i definir el vermutet que se servia a l'establiment, va tenir molt clar que la línia a seguir des d'un principi havia de ser la d'apostar per productes de gran qualitat, buscant que els musclos, les cloïsses, les anxoves, les navalles... tot el que oferís, fos d'una màxima categoria".

I havent aconseguit oferir qualitat a taula, ara només faltava posar-la també a la venda. Responsabilitat aquesta a càrrec del mateix Miquel Tapias, qui a finals dels anys 80 i principis dels 90, va començar a fer que li envasessin sota la marca

A l'Espinaler, va ser Joan Tapias, l'avi Joan, qui va crear la famosa salsa i qui impulsà l'acte de fer el vermutet a la seva taverna

Espinaler els productes que oferia. "La meva tasca ha estat recórrer tot l'Estat Espanyol buscant els millors productors de cada conserva i aconseguir que ens l'envasessin per nosaltres", explica Tapias, qui amb el seu parlar demostra un gran coneixement de la geografia i la cultura de la península, especialment de Galícia i el Cantàbric, terres que ha visitat moltes vegades cercant el millor peix i marisc. D'aquesta manera, actualment l'Espinaler compta amb més de 100 referències de producte, des del vermut -fet a Catalunya-, fins

a les olives, les escopinyes, les navalles, les cloïsses... i tants d'altres.

L'expansió definitiva va arribar l'any 2000 amb l'obertura de la taverna-botiga-magatzem de 1.300 m² al polígon Les Guixeres i que comencen a assumir els membres de la cinquena generació de la família, en David i en Miquel, que, cal dir-ho, són sommeliers. Amb ells al capdavant l'Espinaler, que dona feina a més de 50 persones, ha obert el 2011 una nova botiga a Badalona, que amb un any de funcionament comença a consolidar-se, i rumien ja la possibilitat d'instal·lar-se a l'altra costat de Barcelona.

La Compa, punt de trobada

L'any 1987, tres amics emprendors d'Alella van unir-se per posar en marxa una bodega. Tot i que en un inici havien pensat en muntar una braseria, van veure que el creixement de la Denominació d'Origen i el fet que els comerços especialitzats en la matèria s'havien quedat enrere, es van decidir a recuperar l'antiga nau de la fàbrica tèxtil de Can Borotau per engegar un negoci de venda i distribució de vins, caves i licors: la Companyia d'Alella.

Al local hi van ubicar-hi també un espai de bar, que a mode de taverna, permet el consum i degustació de diverses referències que també comercialitzen en ampolles o a granel. El pas dels anys va fer que dos dels socis deixessin l'empresa i quedés en mans del seu actual propietari, l'Ubaldo Puche, que des de l'any 2006 li ha donat un nou impuls.



Des del principi, la Companyia ha ofert aperitius i tapes i ha tingut a la venda alguns delicatessen, però ha estat des d'aquesta darrera etapa que ha aconseguit que l'establiment esdevingui lloc de referència per a fer-hi el vermut. "Hi vénen famílies, amics

La Companyia, com a bodega que és, posa a disposició de la clientela totes les referències de vi de la DO Alella

que es troben el cap de setmana, gent sola que passa un ratet en sortir de treballar... el públic és molt divers, però fidel als productes que els oferim", comenta Puche. "A més, estem orgullosos d'haver-nos convertit en un punt de trobada de la zona, i és que hem detectat que molts grups de joves i d'amics ja no només d'Alella, sinó d'El Masnou, Tiana o Montgat es troben aquí". Als migdies el públic hi acudeix per als aperitius, i als vespres se serveixen més copes, tapes i torrades per sopar.

Com en el cas de l'Espinaler, a la Companyia d'Alella també tenen la seva pròpia salsa per amansir les patates. En aquest cas es tracta de la Salsalella, que pels ingredients

s'assembla força al romesco. "Un dels socis fundadors la feia a casa seva, i quan la vam començar a servir, molta gent ens demanava comprar-la. Tot i així, no va ser fins l'any 1996 que vam comercialitzar-la", explica Ubaldo Puche, assegurant que "qui la prova, repeteix, tot i que costa distribuir-la més enllà dels nostres clients habituals". Pel que fa a la beguda, la Compa -com es coneix familiarment- té el seu propi vermut, anomenat *Celler*.

Conserves i embotits

L'aperitiu, tal com el coneixem al nostre país, pot tenir diferents maneres de gaudir-lo. Des de la senzilla copeta amb unes olives, fins a autèntics àpats compostos de diferents plats. Tradicionalment es tracta de conserves de peix i marisc, les patates fregides i alguns embotits i formatges, però amb el temps s'hi han sumat aliments més elaborats.

A l'Espinaler compten amb una llarga llista d'aliments per a fer el vermut, però s'han especialitzat i s'han fet un nom en aquest sector gràcies a les conserves. "Els productes estrella de l'Espinaler són les escopinyes, les cloïsses blanques gallegues i les anxoves, que són del cantàbric, perquè per més que diguin, la forma de preparar-les, amb menys sal i sense pebre, les fa més bones que les

Una copa de vi... de la DO Alella!

Al nostre país un bon aperitiu no es pot considerar com a tal, si no s'acompanya d'una beguda adient per a l'ocasió. Tradicionalment aquest paper l'ha complert el vermut -d'aquí la popular expressió "fer el vermut"- però també hi ha qui opta per la cervesa o un refresc. Però cada vegada hi ha més persones que reguen les olives, els seitons, les escopinyes... amb un vi de qualitat que maridi amb el plat escollit.

A la Companyia d'Alella la carta de vins no és problema, ja que l'establiment és, de fet, una bodega. Com a líders que s'han erigit en la comercialització al detall dels productes de la DO Alella, al seu local s'hi pot adquirir tots els vins que elaboren els vuit cellers de la DO en totes les seves gammes i, alguns també en diverses anyades. En copes només hi serveixen algunes referències d'alelles que es van alternant, però si algú en vol algun dels que hi ha a la botiga, no tenen inconvenient a servir-lo sempre i quan se'n pagui l'ampolla sencera.

A l'Espinaler, dins el gran assortit de vins i escumosos que ofereixen al seu comerç, compten amb diversos productes de Parxet i Alta Alella. Concretament hi venen el Marquès d'Alella Clàssic, el Marquès d'Alella Allier, l'AA Pansa Blanca, els AA Parvus, l'AA Lanús i l'AA Blanc de Neu.

de l'Escala", constata Miquel Tapias del seu establiment, on a més, s'hi poden trobar musclos, navalles, sardinetes, zamburiñas, ventresques de bonítol i verat, tonyina, langostillo, carols de mar... "Anem introduint productes continuament, com darrerament els seitons amb oli i el chicharrillo, un peix blau baratíssim però deliciós que aquí no es coneix. Són quasi sempre productes nacionals però també comencem a vendre coses de l'estranger que poden tenir bona acollida".

A la Companyia l'assortit de conserves i elements tradicionals del vermut és també força àmplia, però en els darrers

anys hi han afegit plats freds lleugerament elaborats com són les taules de formatge, de patés, els daus de bacallà o salmó marinats, les torrades d'escalivada, de pernil i "la torrada de formatge de cabra amb melmelada de tomàquet, que té molt d'èxit", segons Ubaldo Puche, que remarca el fet que "oferim una gran varietat de conserves i plats freds, però per ara no ens plantegem oferir tapes calentes".

L'objectiu, sigui amb els aliments que sigui, és satisfer els paladars més exigents i fidelitzar la clientela perquè l'acte de fer l'aperitiu no es perdi i esdevingui quotidià. ●



La botiga i l'espai per a vermuts de l'Espinaler.



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

PATATES FREGIDES *MADE IN MARESME*

Rosses i cruixents

En pràcticament tots els racons del món és possible trobar patates xips, un aperitiu gustós, econòmic i, per aquest motiu d'acceptació global. El número u dels *snacks* té una llarga tradició al Maresme.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Tot i que l'institut d'estudis catalans ja inclou l'expressió *patates xips* al diccionari, tradicionalment a les patates finament tallades i fregides els catalans les vam batejar amb un descriptiu i pràctic *patates fregides*. Hi ha

Econòmica, gustosa i abellidora, la patata fegida és protagonista d'aperitius arreu

diverses teories sobre l'origen d'aquest aperitiu energètic i, la més versemblant de les quals el situen a l'estat de Nova York, concretament a Saratoga Springs, l'estiu de 1953. Allí, el cuiner George Crumb tallà finament les patates per fregir, amb la intenció de satisfer un client que sempre les trobava les patates blanques i embafadores. En coure aquelles làmines en oli abundant, Crumb creà una nova modalitat de patata, cruixent i daurada. Havia nascut una estrella, un *best-seller* de la gastronomia la fama del qual

no trigà en escampar-se pels USA i, més tard, per Europa. Si inicialment la patata fregida es despatxava en el mateix punt de producció, l'evolució del *packaging* i la possibilitat d'envasar-les en econòmiques bosses de plàstic permeté allargar-ne la vida de i fer-lo arribar en condicions a altres punts de venda, creant una prolífica indústria. Econòmica, gustosa, abellidora per a petits i grans, la bossa de patates no requeria plat ni coberts, i es convertí en protagonista dels aperitius d'arreu, al nivell de clàssics ancestrals com l'oliva i productes més cars com l'escopinya.

El Maresme, centre productiu

Al marge de les xurreries, punts de venda tradicionals, la patata fregida compta al Maresme amb prestigiosos elaboradors, amb productes que compten amb notable reconeixement, en alguns casos més enllà de la costa central on tenen origen. Torres, amb fàbrica a Dosrius, Corominas, amb seu a Badalona, i Alfonso Torres, establerta a Premià de Mar.

Corominas és la degana de les productores, amb activitat ininterrompuda des de 1940,



Les patates Torres surten, de manera automatitzada, de l'enorme fregidora que

quan Estanislau Sió adquirí els estris necessaris per fregir patates, amb la intenció de vendre-les en la botiga de queviures de la família. Aviat començà a servir als bars dels voltants i el negoci va anar agafant volada fins al punt que la botiga tancà però les patates van seguir fregint-se en una petit obrador muntat a tal efecte al carrer de Santa Anna. Heretaren el negoci els Corominas, nebots de Sió, que l'any 1967 traslladaren l'empresa a l'emplaçament actual, al carrer Miquel Servet. Joan Corominas és l'actual co-proprietari junt al seu cosí polític Josep Garcia. "Els temps canvien, però les patates continuen fregint-se igual!", afirma gairebé com si es tractés del *leit-motiv* de l'empresa.

Patates Torres i Alfonso Torres tenen l'origen en els germans Manuel i Alfonso Torres, dos peons de la construcció que en acabar la jornada laboral treballaven a llurs xurreries. Els establiments de Manuel, al barri del Cotet de Premià de Dalt el 1969, i d'Alfonso, al carrer Núria de Premià de Mar progressaren fins al punt que els Torres decidiren comprar uns terrenys al polígon industrial de Premià

de Dalt per establir-hi cadascú una petita fàbrica. Així, treballant porta per porta, començà a principis de 1980 la singladura fabril d'Alfonso Torres i Patates Torres. A finals dels noranta Manuel Torres decidí mudar-se i instal·lar una fàbrica de major capacitat a Dosrius, mentre Alfonso Torres segueix a l'emplaçament original, dirigida per els seus fills Alfonso i Manuel.

La més bona és l'agra!

Tot i que el nom resulti poc apetitós, la patata anomenada *agra* és la que monopolitza el món de la patata xip, degut a la qualitat i al nivell òptim de fècula. Joan Corominas remarca la importància d'aquest fet. "Parlar de fècula és parlar de midó o de sucre, i les patates que en contenen una major proporció no resulten aptes per al fregit, perquè els sucres es cremen abans de que la patata estigui cuïta. Seria el cas, per exemple, de la red pontiac, aquesta patata de pell vermella i carn blanca. Actualment fem l'agra, una patata excel·lent, i antigament n'havíem fet servir varietats, que ara difícilment es troben als magatzems, com la túria, la desiré o la hermes".



les ha cuinat.

Alfonso Torres detalla la procedència del producte consumit: “Hi ha dues campanyes de patata agra: la d’hivern, generalment procedent de Sòria i Terol, i la d’estiu, que comença a Sevilla i va pujant per Cartagena, llevant... Abans havíem comprat kennebec al Penedès i aquí al Maresme, però amb l’especialització dels cultius, tota la matèria primera la comprem a Espanya”.

Tot i que pugui semblar un producte resistent, la patata és delicada

Tot i que pugui semblar un producte resistent, la patata és delicada. Si es conserva en cambres ha de fer-se per sobre dels deu graus, perquè és molt sensible al fred, i no tots els magatzems estan preparats per suportar l’hivern. Aquesta “tendència a constipar-se”, descrita amb humor per Corominas, dificulta la producció els mesos freds de l’any. Valentí Montalvo, nebot del fundador de Patates Torres i cap de

producció de la planta de Dosrius és un autèntic especialista que compta ja amb 16 anys d’experiència. “Quan la patata és nova, té la pell fina, resulta fàcil de pelar i la merma és escassa. Especialment al final de la campanya d’hivern cal anar en compte i abastir-se amb producte de la millor qualitat, i estar a l’aguait i separar les patates molt pelludes o les que un cop fregides tindrien mal aspecte.

Oli en un llum

Per aconseguir una patata daurada, cruixent i gustosa, l’oli juga un paper decisiu. Cal que sigui de bona qualitat i no forçar-lo. És aquí on intervé la mà de l’artesà, de la que en depèn en gran part el color i gust del producte final. Per norma general, s’utilitza oli de gira-sol alt en oleic, “sobretot que sigui fresc”, puntualitzen a Patates Torres. L’oli d’alt contingut en oleic és molt resistent a les altes temperatures (les patates es fregeixen a 160 graus), el que assegura un producte energètic i saludable. Quan l’oli enfosqueix per l’ús es du a la planta de reciclatge, tot i que continuaria sent apte per a ús alimentari.

I l’oli d’oliva, tan característic de la dieta mediterrània? Aquí trobem disparitat d’opinions. Corominas no n’és partidari: és resistent a la temperatura, però s’oxida amb facilitat i rancieja. Alfonso Torres el barregen amb l’oli de gira-sol, mirant d’obtenir els avantatges dels dos productes. Patates Torres és fidel al gira-sol estricte en les patates artesanes, però des de fa uns mesos produeixen la patata Selecta, fregida amb oli d’oliva extra verge. “Es tracta d’una aposta per un producte d’alta gamma, -explica en Xavier Castillo, de Patates Torres- que hem desenvolupat després de fer moltes proves fins trobar l’oli que dóna a la patata el gust que cerquem”. L’oli d’oliva és més car que el de gira-sol, i això encareix el producte, que en el cas de les Selecta de Torres són la punta de llança de la casa per mirar de sortir a l’estranger. No obstant, el mateix Castillo puntualitza que no es tracta d’un producte millor: “Simplement és, diferent”.

Industrialment artesanals

Ens trobem davant d’un oxímoron productiu: ¿com es pot elaborar un producte artesà en una fàbrica? La resposta la tenim en les instal·lacions de Dosrius, amb 5 fogons de 500 litres, impecablement dissenyades, reproduïen mecànicament el procés manual de producció. “Fa dinou anys, quan vam muntar la fàbrica nova, vam dir als enginyers que volíem imitar el procés d’elaboració manual en grans màquines. D’entrada ens van prendre per bojos” recorda Montalvo, que visqué la instal·lació de la fàbrica de prop. “El resultat ha estat plenament satisfactori: la producció automatitzada és còmoda, i els operaris treballen en millors condicions. Ara el que fa la feina més dura és el toro!”. El qui signa aquestes línies en dóna fe: les instal·lacions de Torres són modèliques, el pelat, rentat, tallat, fregit, escorregut, salat i embossat els fan mans i braços mecànics, i els especi-

alistes de la casa es limiten a comprovar que tot rutlla per a que el resultat final sigui homogeni i uniforme. El procés té cura fins i tot de separar les engrunes de les patates senceres.

El just-in-time de l’aperitiu

Un cop embossada, la patata fregida artesana té una data de caducitat d’entre un i tres mesos. Però amb el pas dels dies la qualitat no és, ni de bon tros, l’original. S’estoven i ranceïen lleugerament. Per això els elaboradors miren de reduir al màxim la quantitat de bosses acumulades al magatzem “pel nostre bé i el dels nostres clients”, afirma Castillo. Perquè al magatzem de Torres les patates hi descansen un màxim de quatre dies abans de sortir en direcció als punts de venda finals. “Mirem d’ajustar-nos el màxim a la demanda, i sempre demanem als botiguers que no ens demanin més que la quantitat justa de gènere, perquè

Introductors a l’Estat de la patata fregida moderna



Dos noms ens remetent a la popularització de la patata fregida embossada: Matutano i Rosdor.

Lluís Matutano i Jover, quarta generació d’una família dedicada a comerciar amb patata i llavor des de 1873, decidí importar una idea que triomfava als Estats Units: les bosses de xips. Corria l’any 1965, i amb el soci americà Petmilk n’inicià la producció en una fàbrica situada al carrer Casp de Barcelona. Poc després, PepsiCo comprà la part de Petmilk, i més tard Lluís Matutano vengué la seva participació a PepsiCo i es construí una nova factoria a Burgos, on es traslladà la producció. I no va ser aquesta la única aportació de Matutano al món del tubercle. Lluís Matutano portà a Espanya dues varietats de patata tan celebrades com la kennebec i la red pontiac.

Rosdor nasqué del caràcter inquiet de Pere Seuba. Els fogons de la firma igualadina començaren a fregir a finals de la dècada dels seixanta, i resulta impossible intentar resumir la revolució que Pere Seuba introduí al món de la patata fregida. Sota la marca ROSDOR (en referència al color ros i daurat del producte), i amb la màxima d’oferir un producte de qualitat superior, Patates Fregides Rosdor arribà a produir 70.000 quilos de xips diaris. Una innovadora estratègia comercial, una fàbrica modèlica i una estudiadíssima logística van permetre a Rosdor convertir-se els tercers en discòrdia en el món de l’aperitiu, tractant de tu a tu a les dues grans rivals en el mercat: Matutano i Crecs.

si la patata passa gaires dies abans de ser consumida, perd propietats. Per això ajustem la producció a la demanda: un dia funcionen els cinc fogons, i d'altres tan sols amb un n'hi ha prou". A Corominas segueixen la mateixa política. En aquest cas, a més, forçats per les circumstàncies, perquè les reduïdes dimensions del magatzem no permeten acumular producció.

Venda local

La capacitat productiva i la infraestructura de distribució defineix el radi d'acció dels elaboradors. Corominas té el llevant de Barcelona i la riera d'Argentona com a frontera comercial, "encara que han aparegut patates nostres en llocs inversemblants, com el Corte Inglés de Saragossa", apunta rialler Corominas, que ha estat durant molts anys l'encarregat de repartir el producte en la furgoneta de la casa. En referència a l'estratègia comercial, afegeix que "ja ens està bé apostar per

Les xoco-xips

Darrere el posat afable i tranquil de Joan Corominas no tan sols trobem un empresari amb ofici: també hi ha un investigador en xips de nou format. "Fem una mica d'I+D", diu mig en broma. "Ja fa anys que anava darrere de combinar patata fregida amb xocolata, tot i que sense gaire èxit perquè no aconseguia equilibrar els dos gustos. Vam posar-nos-hi de valent amb la pastisseria Aida de Badalona, i l'any passat finalment vam aconseguir formular el producte tal com l'havia imaginat. Vam comercialitzar-lo per Nadal, amb un èxit notable, realment sorprenent". Batejada com a Xoco-xips, aquesta patata endolcida és un producte d'hivern per motius obvis de temperatura, així que qui senti curiositat per tastar aquesta inusual combinació de cacau amb fècula haurà d'esperar a l'octubre. Tres mesos passen volant.

la qualitat en comptes de la quantitat. No tenim capacitat per créixer, a més costa molt entrar en nous mercats. La gent és molt fidel a les marques i és reticent als canvis. És cert, però, que si aconseguim que ens tastin, ben segur que guanyem un client!". En aquest cas, a més, hi ha un punt de venda al detall junt a la fàbrica.

El contacte amb el con-

sumidor és important per a Corominas, que fa un breu incís sociològic lligat al consum de les patates xips: "Quan vaig agafar el negoci estava una mica espantat, perquè la mitjana d'edat de la clientela era molt alta i, és clar, feia presagiar unes perspectives de futur pessimes. Afortunadament la situació ha canviat: la patata fregida és un producte molt democràtic i tenim

clients de tot tipus i condició. Els que compren habitualment, els que venen un sol cop l'any, els compradors locals, els forasters, els ex-badalonins que compren per pura nostàlgia... També molts fills de clients fidels que han crescut menjant les nostres patates. Literalment els hem vist créixer, i que continuïn venint ens omple de satisfacció".

A Torres la producció és molt superior, i tenen un radi d'acció més ampli, que va de la Costa Brava, al Barcelonès. Ara tot just comencen a mirar a l'altra banda de l'Ebre com un nou mercat on introduir-se. "Hem iniciat la comercialització del producte a Espanya -apunta Castillo-, tot i que el transport de la patata és molt car donat el gran volum d'aire que mou. Però veiem una possibilitat en les botigues *gourmet*, i tenim fe en el nostre producte. De fet, ja estem al País Basc, a les Balears i a Andorra". Les exportacions de Torres no acaben aquí: "Amb la patata fregida amb

Maheso[®]

Sabes lo que comes!

POP NUGGETS[®]

CRISPETES DE POLLASTRE CRUIXENTS

SENSE GREIXOS HIDROGENATS

SENSE COLORANTS

SENSE CONSERVANTS

www.maheso.com

www.facebook.com/maheso

NOU Tasta'ls!

DISPONIBLE EN FORMAT RETAIL I HOSTELERIA

INCLOU BOSSETES SNACK INDIVIDUALS



A l'esquerra, de dalt a baix: Valentí Montalvo i Xavier Castillo, cap de producció i gerent de Patates Torres. Joan Corominas a la seva botiga de Badalona



A la dreta, de dalt a baix: Les patates, un cop pelades, es renten amb aigua (Patates Torres). Una cinta transportadora aboca les patates ja tallades dins la fregidora a Corominas. Un mecanisme remou les patates mentre es fregeixen (Patates Torres). Un operari de Corominas usa l'espàtula per treure els xips de la fregidora.



oli d'oliva, provarem sortir a l'estranger". Torres també ha començat a treballar amb grans superfícies, "sempre tenint en compte que el petit comerciant és el nostre client habitual, i seguim tractant-lo tan bé com sempre!".

Alfonso Torres és de tots tres el qui ha anat més lluny "sense que la qualitat se'n ressentí!", subratlla enèrgicament Manuel Torres. La fàbrica de Premià pot arribar a fregir 25.000 quilos de patata setmanals, que reparteixen a tot Catalunya i punts aïllats d'Aragó i Terol. Estan presents a la majoria de grans superfícies, i de la mà de la cadena Líder es distribueixen a tot l'Estat.

Parlem de nutrició...

Pocs són els qui discuteixen les virtuts organolèptiques d'una bona patata fregida. En el camp de la dietètica,

no obstant, es pot criticar l'escàs valor nutricional: són altament calòriques (500 kcal/100 grs) i abundants en matèria grassa (sobre un 40% del pes). Tant és així que els professionals les desaconsellen degut a l'alt índex glicèmic. Michel Montignac, el popular bioquímic francès, creador d'un famós mètode per aprimar, és un dels detractors de la patata més actius. No serem nosaltres qui contradirem als científics, però no ens sembla un disbarat dir que els beneficis espirituals d'un consum moderat de xips artesanes de qualitat superen àmpliament els perjudicis fisiològics derivats de l'energètica ingesta. Obriem una bossa de patates artesanes, acompanyem-les del nostre refresc preferit i, sols o en companyia, submergim-nos en aquesta cruixent experiència a l'abast de tothom. ●

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





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



TAST A CEGUES DE PATATES FREGIDES ARTESANES

Iguals... però diferents

Qualsevol aliment pot protagonitzar un tast a cegues, no ha de ser necessàriament un producte exòtic, exclusiu o car. A *Papers de vi* hem convertit les patates fregides artesanes en protagonistes d'un tast, amb l'objectiu de comparar nou representants d'aquest aperitiu que podem trobar en els comerços del territori DO Alella.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Encuriós, m'estreno en el tast a cegues, aquesta modalitat que té el principal atractiu en la desconeixença de l'origen dels productes degustats. Una experiència estimulante que en el fons vol ser un petit homenatge a la patata xip artesana, de vegades injustament equiparada a altres parentes pròximes de producció industrial.

L'Òscar ha ideat i materialitzat la trobada, i ha aconsellat una nodrida representació dels productes que podem trobar en els establiments locals, nou mostres en total. El restaurant Cuinalella, que un cop més l'Àngel Rodríguez posa a la disposició de *Papers de vi*, serà l'escenari on gaudirem de l'experiència. Un ambient acollidor, càlid i tranquil. També gentilera del Cuinalella són les quatre ampolles d'Alta Alella Pansa Blanca que acompanyaran el tast.

La patata fregida desperta simpaties arreu

Ens hi apuntem!

Em consta que no ha costat convèncer-nos: la patata fregida desperta simpaties arreu, i aquesta és una oportunitat perfecta per descobrir-ne (o mirar de fer-ho) els secrets. Participarem en el tast l'Àngel, cuiner del Cuinalella; Ricard Salgado, expert en tast; la



Montse Velasco i en Carlos Puñet, sommeliers; en Ramon Ruiz, director de *Papers de vi*, i jo, encarregat de posar negre sobre blanc l'experiència. L'organitzador gaudeix també del tast, però com mestre de cerimònies, coneix la marca les patates que aniran servint-se, i això en condiciona l'opinió.

Estar envoltat de professionals aclapara una mica i miraré d'estar atent a l'opinió dels experts per poder prendre nota. Abans de començar reflexiono, i penso que la patata fregida té un petit avantatge en la condició d'aperitiu: acostuma a menjar-se abans de dinar, quan hi ha gana, un moment que dona al paladar certa indulgència. És possible

trobar algú amb un mal record associat a unes patates xips? Dificilment. Per això aquest tast sembla un bon moment per reivindicar-les, mirant de filar prim en les virtuts i, donat el cas, defectes.

Les nou diferències

L'Àngel ens ha preparat una espaiosa taula on anirem disposant les mostres del tast. L'arribada del primer plat genera cert desconcert: unes patates pàl·lides, d'un groc dèbil i mat. Els especialistes procedeixen amb mètode (una virtut que ens manca als novinguts, amb més tirada a fer ràpids judicis visuals) i oloren una patata. "No té nas", diu la Montse que, apreciament la meua

sorpresa, rebla molt encertadament: "tot s'ha d'olorar!". En Ricard, incondicional confès de les patates fregides, hi diu la seva: "molt neutre... de fet ho és tant, que potser és un efecte premeditat per l'elaborador". En Carlos recolza la tesi d'en Ricard: "Són un pèl insípides, i tenen un punt cru. En contrapartida, no es fan pesades".

Així entrem en un petit debat sobre el possible caràcter addictiu de la patata fregida, just quan arriba la segona mostra, que fa canviar la cara als comensals: Unes patates més suggerents, de color groc intens, superfície lleugerament setinada, rebrecs suaus, mida uniforme i que, en agafar-les, deixen els dits lleugerament oliosos. "Aquesta és molt golosa, molt diferent amb l'anterior", comenta la Montse. En Ricard torna a afinar el tret: "remet a la patata de xurreria: textura oliosa en boca".

Es confirma que, tot i ser patates fregides les dues, són clarament diferents. Sembla que hi ha gana, perquè passem comptes ràpidament amb aquest segon plat.

Tercera mostra: el color groc d'aquesta patata trenca lleugerament cap al siena. I la textura és diferent: una patata amb més cos, més consistent. Uns segons de cruixent silenci i l'Àngel estrena la tanda de comentaris: "Aquesta és com un entremig entre les anteriors. I la textura està molt aconsiguïda". Assentim. La Montse demostra ofici: "Tenen un punt



L'equip de *Papers de vi*, en plena feina al restaurant Cuinallella.

dolcenc, com de iuca o moniato”, i en Ricard aporta l'experiència personal.” Aquesta és la que més s'apropa al meu referent de patata fregida”.

Confirmada la importància del gruix i la textura, i arribem a la quarta protagonista del tast. Unes patates d'aspecte més irregular i d'un to groc un xic apagat.

Els sommeliers copen matisos que els simples consumidors no estem acostumats a advertir

Els sommeliers, com de costum, copen i expressen matisos que els simples consumidors no estem acostumat a advertir: “Els passa una mica com a les primeres, no fan gaire olor”, comenta en Carlos a l'Òscar, que li respon “Sí, però aquesta és més llarga, té més gust”.

Davant d'un reguitzell de comentaris d'elevat nivell gastronòmic, l'Òscar llueix gran amor per aquest derivat

del tubercle expressant plànerament: “bé, sí... però a mi m'agraden totes”. La majoria ens afegim a aquesta corrent positivista, i entre afalacs a l'elemental vianda superem l'equador del tast amb l'arribada de la cinquena convidada, unes patates d'un groc suggeridor i un pèl velat, un punt translúcides. Grans i de forma bastant regular, l'aspecte ja suggereix una mossegada cruixent, que confirmen les primeres apreciacions:

“Molt cruixents!” Exclama l'Òscar. En Carlos va una mica més enllà i les descriu amb precisió i en tan sols un parell de frases: “El gust d'oli domina, i l'aspecte és atractiu. Realment agradables, tot i que trobo a faltar una mica més de gust a patata”. És cert, són un xic olioses, fet que, segons l'Àngel, les penalitza: “L'oli em carrega, no podria menjar-ne gaires sense cansar-me”. La sal encara no ha sortit en les valoracions i en Ricard és el primer en fer-hi esment: “un pèl més salada que la resta, però no arriba a molestar”.

Pot cansar, la patata xip? Quan s'arriba a aquesta la ingesta límit? Aquest pregunta queda sense resposta: les patates desapareixen dels plats mentre arribem a la sisena

convidada, que sorprèn d'entrada per ser una patata marcadament rebregada i de mida inferior a la resta. No sembla gaudir del favor dels comensals: “No tenen gens de gust”, apunta en Ricard. En Carlos va més enllà: “Fins i tot diria que ranciogen una mica”. L'Òscar els troba un altre defecte: “els noto un regust... com de pell”. En defensa d'aquesta patata menuda i, certament, d'estranya personalitat, goso apuntar: “Tot i ser més petites, són prou cruixents”.

La setena de les convidades és diferent a la resta: de color més fosc, mesura poc uniforme i molt rebregada. Una patata que sembla deliberadament poc acurada, feréstega... i això segurament la fa especialment atractiva als ulls d'alguns de nosaltres. L'Àngel trenca el silenci: “els sobra oli, però no arriben a cansar, són molt bones”. Tot i conèixer-ne la procedència, l'Òscar s'emociona i pren partit: “Són cruixents i amb un gust impressionant!”. En Ricard asseixeix i expressa un sintètic: “Intenses!”. En Ramon, potser intimidat com jo pel nivell de la convocatòria, s'ha mantingut en silenci. Menjar patates en bona companyia és una satisfacció prou gran, i conciliador

de mena decideix gaudir del moment sense fer crítiques ni lloances. Davant d'aquesta patata inusual, que gairebé fa dels defectes virtuts, trenca el silenci i exclama “Potser ha arribat el moment de treure els berberetxos!”.

Per unanimitat, decidim mantenir la sessió restringida als tubercles, i passem al penúltim plat. Unes patates grans, rodones, de plecs suaus i molt agradables a la vista. Per forma, color i mida, són un producte abellidor.

“Nas neutre”—olora la Montse. Mastega, pensa, i segueix amb el veredict: “El gust és vegetal, prou agradable”.

Convenim que és una patata bona, però sense una característica que la faci destacar de la resta. Diria que ha arribat un punt de comunió tubercular entre els participants, i que una mirada al plat i als rostres en ficar-se una patata a la boca diu més que tot el que es pugui escriure. Els comentaris generals s'obvien, i les paraules guanyen precisió, potser en part animats pel punt de lucidesa que confereixen un parell de copes de Pansa Blanca ben fresc.

Una mirada al plat i als rostres diu més que tot el que es pugui escriure

El darrer dels plats ja és a taula, arrenjerat amb els anteriors. L'aspecte és atractiu, cuidat, uniforme. Ja entrenats en mirar fins el darrer detall de les patates, els matisos van afinant-se. I les qualifiquem d'elegants, subtils, oloroses... i salades. Tots coincidim en que el productor ha de reduir la quantitat de sal per arrodonir la darrera de les participants en el tast.

Ni guanyadors ni vençuts

Fem una darrera avaluació conjunta davant els nou plats, mentre l'Òscar desvela el secret i ens diu a quin producte corresponen (i que pot veure's en les fitxes adjuntes). No hi

ha vencedors ni vençuts, i convenim que totes les patates tenen virtuts i defectes que les faran gaudir dels favors d'uns i altres. Ningú mostra predilecció per una única patata, i alguns fan una tria doble, o triple, o fins i tot quàdruple. Es perceben dues corrents de pensament, que proposen les número 2 (Torres tradicionals) i número 7 (Corominas) com les més aconseguides.

Aprofitant la presència de dos sommeliers, abans de donar la vetllada per finalitzada faig la pregunta inevitable: quin vi o beguda combina millor amb les patates xips? La Montse aconsella la companya

Grafismes

Un producte el formen continent i contingut. En un tast a cegues es té en compte exclusivament, el material consumible, però la forma com es presenta en les botigues és tant o més important i ens ajuda a conèixer la gent que hi té al darrera. L'embolcall més treballat el trobem en les Selecta de Torres, amb una bossa opaca blanca, i una il·lustració prou aconseguida que fa referència a l'oli d'oliva emprat en la cocció. Lays embafa amb el clàssic discurs d'espòt televisiu i un suposat mestre artesà que treu el nas en una cantonada. El disseny un punt maldestre de les Alfonso Torres és ja tan clàssic que ha polit tot sol els defectes formals, d'altra banda molt abundants en la bossa d'Espinaler, d'estil desigual i poc ortodox i que fa un marimuntanya gràficament caòtic amb la clàssica espina presentant les patates en una finestra de roba de sac. Santa Ana presenta una distribució racional i agradable, i Coromines, la patata sense complexos, se serveix en una bossa allargada, decorada a dues tintes d'aire un pèl deixat i gairebé *vintage* al que el pas del temps juga a favor.

tradicional, la cervesa, o qualsevol vi suau i agradable. El Pansa blanca d'Alta Alella que hem begut encaixa perfectament amb aquesta definició.

Satisfets per l'experiència, abandonem el Cuinaella. Una llum blavosa il·lumina els carrers del poble: avui és lluna plena. Aixeco el cap i observo el disc lluminós. Inlluït per l'experiència viscuda, penso "caram, és ben rodona, sembla una Pringle!". Però em guardo el comentari, perquè mencionar aquest producte pàl·lid i rematadament industrial seria fer un lleig a les patates que hem compartit: senzilles, democràtiques... i artesanes. ●



Churrería Santa Ana

Fabrica: PepsiCo Foods (Matutano). Burgos
Pes net: 190 g
Fregides amb: oli de girasol
Valor energètic (per 100 g): 529 kcal
Preu: 1,15€ (Sorli Discau)



Lays Artesanas

Fabrica: PepsiCo Foods (Matutano). Burgos
Pes net: 160 g
Fregides amb: oli d'oliva
Valor energètic (per 100 g): 510 kcal
Preu: 1,65€ (Sorli Discau)



Corominas

Fabrica: Corominas. Badalona
Pes net: 180 g
Fregides amb oli de girasol alt oleic
Valor energètic (per 100 g): -
Preu: 1,70€ (Botiga Corominas)



Torres

Fabrica: Torres. Dosrius
Pes net: 180 g
Fregides amb oli de girasol
Valor energètic (per 100 g): 600 kcal
Preu: 2€ (Sorli Discau)



Alfonso Torres

Fabrica: Alfonso Torres. Premià de Mar
Pes net: 180 g
Fregides amb oli d'oliva i de girasol
Valor energètic (per 100 g): -
Preu: 2€ (Xarel·lo)



Frit Ravich Caseras

Fabrica: Frit Ravich. Massanet de la Selva
Pes net: 170 g
Fregides amb oli d'oliva verge (30%) i de girasol (70%)
Valor energètic (per 100 g): 550 kcal
Preu: 1,69€ (Caprabo)



Oleguer

Fabrica: Oleguer. Riudellots de la Selva
Pes net: 180 g
Fregides amb oli d'oliva verge i de girasol
Valor energètic (per 100 g): 609 kcal
Preu: 2,26€ (Pròxim)



Espinaler

Fabrica: -
Pes net: 150 g
Fregides amb oli d'oliva
Valor energètic (per 100 g): -
Preu: 2€ (Xarel·lo)



Torres Selecta

Fabrica: Torres. Dosrius
Pes net: 150 g
Fregides amb oli d'oliva verge extra
Valor energètic (per 100 g): 574 kcal
Preu aproximat: 2,5-3€

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

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

L'any en què Parker va arruïnar els vins d'Alella

Relat futurista (esperem que) de ficció

JOAN NEBOT

Periodista vinícola



Fa uns anys, al principi de la segona dècada del s. XXI els vins d'Alella aixecaven el vol. D'una banda, la greu crisi que patia el sector immobiliari en aquells anys, havia aflluïtat la pressió sobre el sòl, i es començava a recuperar terreny per a la vinya. D'altra, la societat catalana havia assolit prou maduresa com per apreciar els vins propis, per damunt dels forans. A Barcelona i al Maresme els vins de la DO Alella havien assolit una quota de mercat modesta, però suficient per garantir l'èxit dels cellers, que poc a poc van anar deixat d'elaborar vins corrents, per dedicar-se a les gammes més altes. Una decisió lògica si es té en compte que malgrat el creixement de la superfície de conreu, la DO Alella seguia essent petita i no es podia dedicar als vins de gran consum. Seguint aquesta filosofia, els elaboradors locals havien reforçat el caràcter i la tipicitat dels seus vins i la pansa blanca, la garnatxa blanca i negra, el mataró, el sumoll i el picapoll dominaven els vinyars.

Restauradors locals de prestigi apostaven pels vins autòctons, que servien amb el mateix orgull amb que oferien els pèsols del maresme, les cireres d'en Roca, les mongetes del ganxet o el peix de la Costa, amb els quals els vins de la comarca, mediterranis i amb caràcter, harmonitzaven a la perfecció. El consum de productes de Km 0 s'anava imposant i havien passat els temps en que els vins blancs que dominaven a les cartes dels restaurants locals procedien de Galícia o Castella.

També l'exportació anava bé. El conegut crític de vins internacional Robert Parker, o més ben dit, el seu tastador per als vins catalans, Neal Martin, havien puntuat bé els vins de la DO Alella i els caves que s'hi elaboraven. A la llista que va publicar l'abril del 2012, havia situat dos vins d'Alella

Vinícola, el Marfil Molt Dolç i el Marfil Violeta, amb 93 punts cadascun, entre els 50 millors de Catalunya. A més, a la llista també s'hi podien 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. Això havia donat a conèixer la DO Alella als mercats internacionals. Mesos després, poc abans del Nadal d'aquell any, el aleshores emergent mercat xinès va començar a demanar vins alellencs i de luxosos Mercedes amb xòfer en baixaven xinesos elegants que trucaven a les portes dels cellers brandant contractes exclusius d'exportació, preguntant als sorpresos propietaris dels cellers locals que els signessin. Els alts preus que pagaven pel vi van inflar les tarifes. El mercat local se'n va ressentir i els vins alellencs van començar a destinar-se gairebé exclusivament a l'exportació.



OSCAR PALLARÉS

La bonança va durar dos o tres anys. A Neal Martin li va tocar el premi gros de la loteria anglesa i es va jubilar en una illa del Carib, on es va entestar en plantar pansa blanca i elaborar vins, que tot val a dir, mai van arribar a ser gran cosa, malgrat que va importar un vaixell carregat de sauló per adaptar el sòl a les condicions que ell creia ideals.

Aquell any, Parker va haver d'enviar un nou tastador, i pressionat pels mercats asiàtics, va triar al japonès Kapenki Tamara, al que va fer mandra visitar els cellers, que s'havien vist obligats a protegir-se amb fortes mesures de seguretat i obrien rarament les portes a les visites. Kapenki, que s'havia criat amb sake, va trobar massa càlids i llaminers els pocs vins alellencs que es va dignar a tastar.

Quan mesos després es va publicar la Llista Parker-Tamara, els vins de la DO Alella no hi apareixien. Els xinesos van desaparèixer de la comarca i les comandes als cellers s'anul·laven una rere l'altra. Deu anys després d'aquests fets, passejant per les poques vinyes abandonades que no s'havien dedicat a l'extracció d'àrids, l'antic propietari d'un celler em va confessar que potser no s'havia d'haver confiat tant en els gustos capriciosos i canviants dels tastadors estrangers. ●



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

QUINALELLA
 Restaurant

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

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

Bar - Restaurant
VIÑALLONGA

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

MENJAR PER EMPORTAR

La cuina

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

MAS DE
SANT LLEÍ

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

VINATERIES / ENOTEQUES

CELLER JORDANA

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

PASTISSERIES

La Petita
 Mallorquina
 Forn i Pastisseria

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

Orfila
 RESTAURANT

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

ca
 Companyia d'Alella
 Celler i Taverna

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

RESTAURANTS

Masia Can Cabàs

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

restaurant
 Plebe
Bo

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

el celler del mar
 Selecció de vins

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

CELLER
MARFIL

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

transit
 RESTAURANT

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

El Rebot dels Sentits

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

Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

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

VINS I DIVINS

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

Xarel·lo

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!**

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

L'atelier d' Stéphane

TALLER GASTRONÒMIC ARTESÀ

Chef privé (cuina d'autor a domicili).
Sopars i dinars privats servit a l'Atelier amb les últimes creacions del menú degustació.
Tallers de cuina.



Av. Pare Jaume Català, 30-36, local 1
Cabrer de Mar
609 44 30 52
stephanepoussardin@gmail.com
www.atelierdestephane.com



25^a


MOSTRA GASTRONÒMICA

COMERCIAL I D'ARTESANS DE

CABRILS

DEL 17 AL 20 D'AGOST | 2012



Organitza:  SEIPRO

Col·labora:

 Ajuntament de Cabriels

 CABRILS ARA!

 Diputació Barcelona xarxa de municipis

 BCN+ Costa Barcelonès

 Associació d'Hostalers

 DO-V

 Estrella

 Font Vella

 sorli discau