

Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Núm. 18 · Verema 2012

PANSA BLANCA
SAULÓ
TRADICIÓ
SALINITAT
PAISATGE

Altaveu pels "Alella"

Arriba el moment que els prescriptors
posin en valor els vins de la DO

La complexitat i
noblesa dels blancs
criats en fusta

Els vins de la DO
Alella sota la mirada
dels professionals

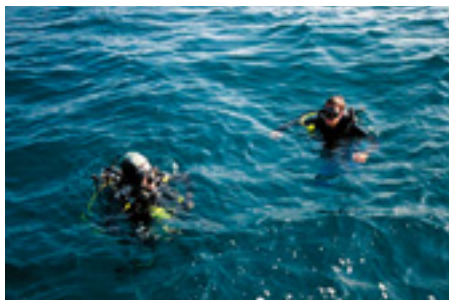
Ramon Parellada
i les set generacions
de la Fonda Europa

Jeroni Martorell,
arquitecte d'Alella
Vinícola

EL MARESME... TOT L'ANY!

GAUDEIX DE LA TEVA COMARCA

Gaudeix de les nostres platges, els nostres ports, de les activitats nàutiques, de la gastronomia i dels parcs naturals. Ah! i no t'oblidis de la cultura i de les nostres tradicions.



MÉS INFORMACIÓ A:

www.costadebarcelonamaresme.cat

facebook: Costa de Barcelona-Maresme

Twitter: @CostaBcnMaresme

DESCARREGA'T LA GUIA DEL MARESME AL MÒBIL

Gratuit via Bluetooth a les oficines de turisme del Maresme i Palau Robert de Barcelona
Del PC al mòbil

Via URL introduint <http://maresme.batuin.mobi> al navegador del mòbil

www.costadebarcelonamaresme.cat

facebook: Costa de Barcelona-Maresme

Twitter: @CostaBcnMaresme



III Setmana del vi DO ALELLA

Del 21 de setembre al 7 d'octubre de 2012

Visites a cellers, tasts de vi, passejades per les vinyes amb *segway*, música en viu, visites teatralitzades, gastronomia, poesia, maridatges, pintura, cinema, fotografia, astronomia...

www.doalella.cat



DO-A
Denominació d'Origen Alella



PansaBLANCA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN ALELLA



Consorci DO Alella

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





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

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



La portada és un fotomuntatge obra del dissenyador gràfic Josep Puig.

Edita
ASSOCIACIÓ CULTURAL REVISTA ALELLA

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
08328 Alella

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

Director de publicacions:
Ramon Ruiz

Idea i direcció:
Montserrat Serra

Redactor en cap i fotografia:
Òscar Pallarès

Disseny gràfic i maquetació:
Josep Puig

Correcció:
Martí Crespo (Jem Cabanes
ha corregit l'article "Ramon Parellada i les set generacions de la Fonda Europa")

Producció:
RRB

Impressió:
Comgrafic

Han col·laborat en número (per ordre alfabètic):
Mireia Barnadas, Pep Quintana, Rafael López-Monné, Núria May Masnou, Sara Milian, David Roman, Oliver de Ros, Roser Vernet, Rosa Vila i Albert Villaró

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

2 euros

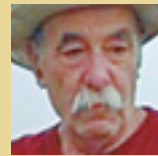
Dipòsit legal: B-47946-2009

SIGNATURES CONVIDADES



Mireia Barnadas, arquitecta

Ha dut a terme la recerca del projecte arquitectònic del celler Alella Vinícola de Jeroni Martorell. Barnadas és llicenciada de l'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura de Barcelona, de la Universitat Politècnica de Catalunya, amb l'especialització en restauració arquitectònica. Per encàrrec del Servei de Patrimoni Arquitectònic Local de la Diputació de Barcelona, col·labora amb equips multidisciplinaris en la restauració d'edificis monumentals, entre els quals hi ha el Palau Güell de Barcelona, d'Antoni Gaudí, i el monestir romànic de Sant Llorenç, a Guardiola de Berguedà.



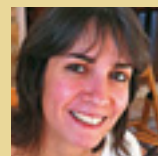
Pep Quintana, gastrònom

Ha elaborat el retrat d'en Ramon Parellada, que representa la setena generació que regenta la Fonda Europa de Granollers. Pep Quintana és un personatge polifacètic: viatger especialitzat en el nord de l'Àfrica i el Pròxim Orient, té una llarga trajectòria en el camp del periodisme gastronòmic. Ha col·laborat en programes de televisió i en premsa escrita. També és autor del llibre *Barques i fogons. Del Llobregat a la Tordera* (Editorial el Mèdol) i, amb Ignasi Massaguer, *El peix a taula. Un receptari d'Arenys* (Editorial Llibres del Setciències). Recentment ha publicat *La ratafia dels raiers. Història d'un licor pirinenc* (Garsineu Edicions).



Rafael López-Monné, fotògraf i geògraf

Signa la fotografia que il·lustra l'article "Al Priorat les criatures naixen amb un carretellet davall del braç", una imatge de les vinyes de Clos Mogador, DOQ Priorat, a Gratallops. Lopez-Monné va néixer a Tarragona el 1964. El biaix de la geografia ha fet que l'interès pel territori, el paisatge, la gent, la cultura i el patrimoni defineixin una gran part de la seva obra fotogràfica. Les seves imatges han aparegut a La Vanguardia, El Periódico, GEO, Descobrir Catalunya, Altair, Viajes National Geographic, The Times i Newsweek. Ha publicat més d'una vintena de llibres dedicats a territoris, paisatges i festes tradicionals. És membre del consell editorial de la revista Descobrir Catalunya, professor a l'Escola de Turisme i Oci de la URV i col·labora com a docent a l'escola de fotografia Gris Art. Dirigeix la col·lecció De ferradura; guies per a caminants curiosos i codirigeix la col·lecció Post festum, totes dues d'Arola Editors.



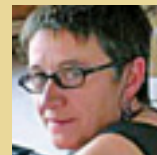
Núria May Masnou, cuinera i tecnòloga dels aliments

Signa l'article de recerca sobre l'origen i la relació del pa amb vi i sucre. Núria May Masnou forma part de l'equip de la Fundació Alcía, al departament de cuina i recerca, i treballa en projectes sobre cuina i patrimoni agroalimentari. Es presenta com una lectora voraç de llibres de temàtica gastronòmica i conversadora sens fi d'antropologia, costums socials i noves tendències i corrents alimentaris. Ha treballat en cuines amb fogons de cuina tradicional catalana i també s'ha aproximat a la cuina d'autor i a l'alta restauració. Ha treballat de regidora d'esdeveniments gastronòmics, ha participat en demostracions i tasts de cuina antiga i actual, i ha transcrit un llibre sobre cuina medieval de la divulgadora de la cuina catalana antiga Isidra Maranges.



Sara Milian, artista

Ha il·lustrat l'article Elogi del pa amb vi i sucre. Sobre les il·lustracions, comenta: "Les tres il·lustracions fan referència a tres aspectes de l'article. En primer lloc, el pa amb vi i sucre com a aliment mediterrani, el pa banyat pel mar-vi, talment com una de les múltiples illes del Mediterrani, sovint fars que preserven les tradicions culinàries i ens poden transportar temps enrere. En segon lloc, com a ànima de berenars i esmorzars pausats, sans i golosos. I en darrer lloc, com a record de les tardes d'estiu a casa els avis: pa amb vi i sucre i després jocs de carrer que no necessitaven bateries ni cables; amb quatre elements essencials era possible aprendre i créixer."



Roser Vernet, responsable del Centre Quim Soler, la literatura i el vi

Ha rememorat la seva relació d'infantesa amb el vi, dins la sèrie Vins de memòria. La filòloga i traductora, nascuda al Molar (Priorat), actualment es dedica al turisme rural a la seva casa del Perxe. El Perxe és també la seu del Centre Quim Soler, que divulga la relació entre la literatura i el vi. Vernet és molt activa en la defensa del paisatge del Priorat. Va ser membre de l'Associació d'Escriptors en Llengua Catalana.



Rosa Vila, sommelier

Ha elaborat els maridatges de les receptes de la Fonda Europa. Rosa Vila (Alella, 1953) va aconseguir el títol oficial de sommelier l'any 1997 i va esdevenir la primera dona sommelier de Catalunya. Màster en viticultura i màrqueting del vi a The International Social Science Council, ha estat professora d'enologia i viticultura a l'Escola d'Hostaleria Hofmann de Barcelona. Va ser fundadora del Club de Tast l'Arcada a Alella el 1985. Ha treballat en el camp de l'assessorament per a unes quantes empreses, establiments i esdeveniments vinícoles a Catalunya i a Mèxic. Ha impartit cursos d'estiu a la Universitat de Barcelona i a la Universitat Catalana d'Estiu. Ha estat membre de jurats internacionals en concursos de tast.



Albert Villaró, escriptor

Signa l'article literari D'Alella a Pauillac, de la sèrie Vins de memòria. Albert Villaró és andorrà, nascut a la Seu d'Urgell el 1964. Entre les seves novel·les es destaca *Obaga* (La Magrana), la primera on va assajar el gènere negre, i *Blau de Prússia* (Columna), on va donar vida a un policia andorrà, Andreu Boix, que també protagonitza la seva última novel·la, *L'escala del dolor* (Columna).

Posar en valor i visibilitzar els vins d'aquest territori

Hem sentit dir a gent del sector vinícola català que després de la notorietat que va agafar el Priorat i el Montsant, i després de l'interès recent que han generat els vins de l'Empordà, ara toca el torn d'Alella i la Conca de Barberà. Diuen que seran les properes denominacions d'origen a agafar volada, que tindran més visibilitat, perquè generaran un interès, perdut en el cas d'Alella, que no havien tingut des de fa dècades. Això vol dir que els prescriptors del vi, que són els sommeliers, els restauradors, els periodistes i els crítics gastronòmics i enològics, tindran interès en els vins d'Alella, els tastaran, els coneixeran, en parlaran, els recomanaran i els faran valorar.

Quan aquest moment arribi cal estar preparats i cal facilitar i sadollar l'interès dels prescriptors. Amb aquesta voluntat, de visibilitzar els vins d'Alella entre els professionals del sector, Papers de vi va organitzar al juliol una sessió de tast amb la participació de tots els cellers, per on van passar més de mig centenar de sommeliers, restauradors, crítics, periodistes i blocaires. No serà l'últim esdeveniment d'aquest estil perquè, segons els mateixos prescriptors curiosos i amb ganes d'anar més enllà dels territoris més coneguts i publicitats, ara toca descobrir la nostra denominació d'origen, mil·lenària, singular, la més petita de totes, la més propera a Barcelona.

Aquesta és l'assignatura pendent dels vins DO Alella: tenir una visibilitat generalitzada i internacional, amplificar el coneixement d'aquest territori, dels cellers que en formen part i dels vins que s'hi elaboren; del terror que hi dona una personalitat pròpia, de la pansa blanca genuïna i ben elaborada, del chardonnay que s'hi ha adaptat a la perfecció (fent-ne una varietat pròpia amb gran capacitat d'envelliment) i amb el conreu de nous vins negres, profunds, i amb dolços de bandera.

Generar vins de qualitat és imprescindible per valorar el territori. I la tasca dels elaboradors dels vins de la DO Alella ha de mantenir aquesta ambició. De reconeixements, ja fa anys que se'n reben, enguany també, i així s'explica a l'article "De setembre a setembre." Però cal fer visibles aquests vins: que les revistes especialitzades en parlin regularment, que apareguin a la carta dels grans restaurants i bars de vins internacionals, que siguin ineludibles per als establiments d'alimentació i restaurants de tot el país, començant pels dels pobles de la DO Alella. En aquest sentit, la revista Papers de vi també vol contribuir a fer valorar els vins de la DO Alella, com a mitjà de referència, informant amb sentit crític, amb compromís periodístic, generant debat i relatant el dia a dia d'aquest territori vinícola.

Amb aquest compromís, al número que teniu a les mans ens endinsem en les virtuts i riscos de la cria de blancs en fusta, amb vins de la varietat chardonnay i també amb pansa blanca i més. D'aquesta manera ens acostem a alguns elaboradors de la DO i a alguns dels seus vins més nobles. Parlem d'un establiment clàssic del Vallès i del país, la Fonda Europa, i de l'actual propietari, Ramon Parellada, que representa la setena generació del negoci familiar. En l'àmbit gastronòmic, aportem tres receptes clàssiques de la fonda; parlem de la tornada a les bones maneres de fer dels forners, amb tres forns que militen per l'elaboració de pa de qualitat situats en tres pobles de la DO; i proposem l'elogi d'una menja caiguda en desgràcia que cal reivindicar, el pa amb vi i sucre. Per la seva banda, l'arquitecta Mireia Barnadas ha investigat (i no deixarà el fil) el projecte de la construcció del celler Alella Vinícola, obra de Jeroni Martorell. I entre els continguts que us oferim també es destaquen dos articles literaris, de la sèrie Vins de memòria, relacionats amb records i vivències de personatges de la cultura, on el vi té un paper important. En aquest cas són l'escriptor Albert Villaró i la dona de lletres i militant prioratina Roser Vernet. Que tingueu una bona Festa de la Verema.

10 De setembre a setembre
Repassem els esdeveniments més destacats de l'any vinícola a la DO Alella i apuntem les primeres característiques de la verema 2012

18 La complexitat i la noblesa dels blancs d'Alella criats en fusta
Els elaboradors de la DO Alella que avui fan blancs de cria expliquen les virtuts i els riscos de la fusta

24 Els vins de la DO Alella sota la mirada dels professionals
El 9 de juliol, Papers de vi va organitzar una sessió dedicada als vins de la Denominació d'Origen Alella, dirigida als prescriptors del sector

30 Ramon Parellada i les set generacions de la Fonda Europa
Rememorem algunes històries d'aquesta fonda de prestigi i retratem el "Senyor Parellada"

34 Tres plats clàssics de la Fonda Europa
Cap i pota, mongetes del ganxet sortides de l'olla i xai amb dotze cabeces d'all. Amb els maridatges corresponents

38 Els nous pans de sempre
Després d'uns quants anys en què els panarres han enyorat el pa d'abans, alguns forners protagonitzen una celebrada tornada als mètodes tradicionals

46 Elogi del pa amb vi i sucre
La relació del pa i el vi a les principals cultures mediterrànies

53 Vins de memòria: D'Alella a Pauillac
L'escriptor Albert Villaró i les sis ampolles de Château Mouton Rothschild 1970

54 Jeroni Martorell i Terrats, l'arquitecte d'Alella Vinícola
El Sindicat va ser una cooperativa singular i pionera a la primeria del segle XX. I el projecte arquitectònic, també

61 De com el Bulli de Ferran Adrià es va convertir en el millor restaurant del món
Parlem de l'exposició "Ferran Adrià i el Bulli, llibertat i creativitat", que es pot veure al Palau Robert de Barcelona

64 Vins de memòria: Al Priorat les criatures naixen amb un carretellet davall del braç
Roser Vernet, responsable del Centre Quim Soler, la literatura i el vi, rememora els records d'infantesa en temps de verema

68 Llibres de vins i menges
Selecció de llibres vinculats a la gastronomia, amb una atenció especial al vi



De setembre a setembre

Un any. Dotze mesos. Nou novetats. Originals propostes enoturístiques. Una colla de guardons rebuts i un nombre creixent d'esdeveniments gastronòmics i vinícoles. Una onada de fred siberià, una mica de neu, una mica de pluja i força calor. Els ingredients d'un any vinícola que pot culminar en una anyada com se'n recorden poques.

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

L'article amb el mateix títol del Papers de vi especial Verema de l'any passat començava dient que el curs vinícola 2010-2011 havia estat força intens i farcit de novetats. No hi ha dubte que l'edició d'enguany podria haver començat exactament amb la mateixa frase. I és que, des que va sortir aquell número fins avui, els cellers de la DO Alella han llançat al mercat nou novetats. Can Roda aprofitava la Festa de la Verema 2011 per presentar un blanc jove elaborat amb 100% pansa blanca i un negre criat de cabernet i merlot. A més, fa pocs mesos ha posat a la venda un pansa blanca criat en barrica, el Sauló. Per la seva banda, i fa també gairebé un any, Parxet presentava el Marquès d'Alella Galàctica, un vi especial i de tirada limitada a mil ampelles, fermentat i criat en dipòsits ovals de ciment i en barrica de roure.



I sense canviar d'empresa ni de varietat, una altra de les novetats de l'any ha estat el Titiana Pansa Blanca, un cava fermentat en acer inoxidable i barrica de fusta que s'elabora a les instal·lacions de l'empresa al municipi de Tiana, del qual agafa el nom romà.

96 vins elaborats per 8 cellers, en poc més de 300 hectàrees de vinya

Qui també ha fet arribar al mercat un parell de caves ha estat Alta Alella. En concret, el Privat Rosé, un brut nature de pinot noir i mataró, i el Privat Brut, que es va presentar a la fira Alimentària i que s'elabora amb pansa blanca, macabeu, parellada i chardonnay. I perquè



Verema avançada

Un hivern fred assegurava l'aturada del cicle vegetatiu dels ceps i la mort de bacteris i fongs que podien fer mal més endavant. Una primavera amb alguns ruixats ben distribuïts han fet créixer les plantes i el raïm amb normalitat. Un juliol amb algun ruixat i no excessivament calorós ha fet madurar el raïm al ritme adequat per assegurar una collita excel·lent. Però l'agost ha arribat amb temperatures molt altes i sense una sola gota d'aigua. Amb aquestes condicions, el primer celler a començar la verema ha estat Parxet, que s'hi va posar amb el pinot noir per a cava el 10 d'agost. "És un raïm molt sa, que ve una mica avançat respecte a les previsions," explicava el propietari del celler, Ramon Raventós. Quatre dies més tard va començar la verema de la mateixa varietat a Alta Alella i Josep Maria Pujol-Busquets es mostrava exultant: "Tenim un raïm amb una sanitat extraordinària. Feia anys que no veia una verema com aquesta. Potser som davant d'una anyada espectacular," explicava que el que cal esperar ara és que no ploqui: "A aquestes alçades, pluja vol dir humitat i humitat pot voler dir fongs i malalties. La humitat és l'enemic, la calor no ens ha de fer patir. En aquest territori estem acostumats a lluitar amb la sequera."

El dia 15 va començar la verema del moscatell a Alella Vinícola. Samuel Garcia, responsable de les vinyes d'aquesta empresa, explicava que l'anyada "pintava molt bé": "La calor ho avança tot. Però és el que toca, suposo; el 70% de les anyades són així, en aquest territori fa calor i els ceps tenen set! Hi ha varietats com el syrah que pateixen més la manca d'aigua; en canvi, la pansa blanca i la garnatxa negra, per exemple, estan saníssimes i tenen un aspecte immillorable."

Una setmana més tard s'hi van posar a Bouquet d'Alella. Toni Cerdà, el seu viticultor i enòleg, deia que és una verema de córrer: "S'ha avançat tot molt i hem de córrer perquè no se'ns acumuli la feina. Entrem un raïm de molta qualitat, però em fa patir que aquesta calor s'allargui gaire. No aniria malament que plogués una miqueta, però que ho faci de seguida, que sinó encara ens farà mal." A Can Roda, Roura i Altrabanda no van començar a collir fins al final d'agost. Joan Plans, d'Altrabanda, explicava: "Feia anys que no m'hi posava tan d'hora, a collir la pansa. La cosa s'ha avançat ben bé quinze dies." I qui encara no havia collit era Quim Batlle. Xavier Picazo, el seu enòleg, ho argumentava: "Hem de veure com evoluciona tot, però segurament ens hi posarem per la Diada, i això són una vintena de dies abans del que és normal. Nosaltres acostumem a collir al final de setembre o al començament d'octubre."

no quedi cap sector del mercat sense novetat, Bouquet d'Alella ja ha fet arribar a les lleixes de les botigues el seu primer vi negre, el Bouquet d'A Syrah, un 100% syrah amb dotze mesos de cria. I encara podem parlar d'un altre negre d'Alella Vinícola que està a punt de presentar-se en públic: es tracta del Costa del Maresme, un 100% garnatxa de l'anyada 2008 de la vinya de Mas Coll (la més alta de la DO Alella) i que completa la gamma més alta de productes d'aquest celler centenari.

Vinografia dels Alella

Amb l'objectiu de confeccionar una mena de catàleg de tots els productes elaborats pels nostres cellers, els números 14 (Nadal) i 15 (hivern) de Papers de vi van compilar la "vinografia dels Alella", un extens recull de tots els productes que es fan als cellers de la DO Alella, tant si porten el segell del Consell Regulador de la DO Alella com si porten el de la DO Cava. I el resultat de l'experiència es materialitza en una oferta de noranta-sis productes. Gairebé un centenar de referències elaborades per tan sols vuit cellers, en un territori amb poc més de tres-centes hectàrees de vinya!

Ferma aposta per l'enoturisme

Ja fa força temps que es parla d'enoturisme a la DO Alella i a les pàgines d'aquesta revista. D'un temps ençà, tots els cellers obren les portes de manera més o menys regular a la recepció de visites, però tres d'aquests han apostat de manera ferma i clara per aquesta via per donar a

conèixer les seves instal·lacions i productes. Alta Alella rep turistes diàriament al seu centre de recepció de visitants i, trimestralment, programa activitats lúdiques, gastronòmiques i culturals com ara passejades amb Segway per les vinyes, maridatges de productes amb els seus vins i caves, i tallers. Per la seva banda, Alella Vinícola, a més d'oferir un programa estable de visites al celler i les vinyes,

Avui, tots els cellers obren de manera més o menys regular la recepció de visites

i sessions d'iniciació al tast de vi, programa una vegada el mes un sopar maridatge temàtic en què el cuiner del restaurant Celler Marfil, Farid Ouada, l'enòleg Xavier Garcia i la sommelier Rosa Vila expliquen als assistents els plats i vins servits, com també les harmonies entre els uns i els altres. El darrer a enfilarse al carro de l'enoturisme ha estat Bouquet d'Alella, que va presentar fa pocs mesos el programa Sensacions Bouquet, una sèrie de propostes que permeten descobrir aquest petit celler gaudint d'experiències com un sopar a la llum de la lluna plena entre files de ceps, o un pícnic al bell mig de les vinyes. A més, el celler Quim Batlle té previst inaugurar abans que s'acabi l'any el seu centre de recepció de visitants.

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



Vi, promoció i gastronomia

Un altre aspecte que s'ha vist reforçat el darrer any ha estat la promoció dels vins de la DO a través de tota mena d'esdeveniments gastronòmics. A les dues grans cites maresmenques en les quals la DO Alella és protagonista juntament amb la restauració local, la Mostra Gastronòmica de Cabrils i la Festa de la Verema d'Alella, ja s'hi ha sumat el consolidat Tast Tiana que, en la seva quarta edició, ha demostrat que és una nova cita ineludible en el calendari.

Uns altres petits tasts i fires gastronòmiques comencen a treure el nas en el panorama del Maresme i el Vallès Oriental, com ara la Fira del Llaminer (celebrada amb gran èxit per primera vegada l'any passat a

Vilanova del Vallès), el Mercat del Vi i el Formatge de Vallromanes i la Setmana Gastronòmica de la Cuina de Tardor i el Bolet, de Tiana, que reforcen la voluntat de posar a l'abast una bona oferta gastronòmica amb els vins de la DO. I no podem oblidar els dos grans esdeveniments que promou el Consorci DO Alella. Per un cantó, les Jornades Gastronòmiques que, celebrades durant el mes de març, van rebre la participació de més de seixanta restaurants de divuit municipis, i que enguany van servir un 25% més de menús que en l'edició anterior. Per un altre, la Setmana del Vi, que al final de setembre va aplegar més de mil tres-cents participants en quaranta-cinc activitats fetes en quinze municipis del Maresme i

el Vallès, amb l'objectiu d'acostar la DO Alella i el vi al públic en general.

Bones noves per a la DO

Més enllà de la feina feta pels cellers i de la promoció duta a terme pel consorci, la DO Alella ha estat notícia (en aquest mitjà i en molts més) unes quantes ocasions durant l'any per raons que han posat de manifest que aquesta denominació ocupa, a poc a poc, el lloc que es mereix. Restaurants de primer nivell com el Sant Pau de Carme Rusalleda, a Sant Pol de Mar, i el Celler de Can Roca, que gestionen els germans Roca a Girona, han incorporat nous "Alelles" a la carta de vins. Ha obert a Alella el restaurant Can Cabús, que té una carta de vins exclusiva-

ment de la DO, i uns altres com Ca l'Estrany, a Cabrils, serveixen vi DO Alella amb el menú diari. Aquest també ha estat l'any del primer vi *kösher* de la denominació d'origen, una certificació que permet beure vi als practicants de la religió jueva, l'In Vita 2011, de Castillo de Sajazarra.

A més, dos sommeliers de la DO Alella, Xavier Bassa i Carlos Puñet, col·laboradors d'aquesta revista, van guanyar el pas a la final de Madrid del prestigiós concurs Nas d'Or. I també hem vist com el territori DO Alella estrenava, de la mà del consorci, una web completa i atractiva, que s'actualitza amb molta freqüència i que proporciona tota la informació que qualsevol consumidor o visitant pugui requerir. ●

Premis i reconeixements

Són uns quants els reconeixements que els productes dels nostres cellers han rebut durant l'any. El primer de tots, i potser el més original, va ser per a un vi de Quim Batlle. Els responsables d'aquest celler van recollir al setembre a Nova York un premi Pentaward pel disseny del conjunt ampolla i etiqueta creat per a una exportació del Foranell Pansa Blanca. El primer gran reconeixement per als vins de la DO Alella, amb tot, va arribar de la mà de la *Guia de Vins de Catalunya*, publicada al final de l'any passat. La nota mitjana de tota la DO va pujar respecte a la de l'any anterior (amb un espectacular creixement de més d'un punt en els vins negres). La curiositat de l'any, la va protagonitzar el celler Bouquet d'Alella, que va acaparar les dues notes més altes de la DO amb els seus dos únics vins en el primer any de producció.

Una altra guia, la de referència a l'Estat espanyol, la Peñín, també va reconèixer la qualitat dels vins de la zona amb puntuacions per damunt de noranta per a productes com el Marquès d'Alella Allier, l'In Vita (Castillo de Sajazarra), el Lanius (Alta Alella) i el Marfil Molt Dolç (Alella Vinícola). Precisament el Marfil Molt Dolç ha estat un dels vins



amb més reconeixements els darrers dotze mesos: la revista *The Wine Advocate*, del guru nord-americà Robert Parker, va atorgar-li una nota de noranta-tres punts, la mateixa qualificació que va rebre el seu vi germà, el Marfil Violeta. A més, el Molt Dolç es va classificar com a segon millor vi dolç de l'Estat en el concurs Nas d'Or.

Quant a medalles en premis internacionals, el cava Roura Brut va endur-se el mes de març una medalla d'or al Challenge International du Vin, de Bourg-sur-Gironde (França).

A més, catorze productes d'Alta Alella i Privat van ser premiats a La Selección, un concurs que valora els vins produïts a l'Estat espanyol i que tenen distribució a Alemanya, Àustria i Suïssa. Van recollir medalles d'or el Blanc de Neu, el Dolç Mataró, el Lanius i el Privat Opus Evolutium. Tres productes més d'aquest celler han estat reconeguts recentment amb medalles a l'Internationaler Biowinepreis (Premi Internacional de Vins Ecològics) que es fa a Alemanya: medalla d'or per al Parvus Syrah i el Pansa Blanca, i medalla de plata per al Privat Brut Nature 2009.



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



Rouira

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.rouira.es

3
Tres Ceps

Rouira
CRIANZA

2006
Alella

Denominación de origen
Product of Spain
Producció elaborada
i embotellada per J. A. P. Rouira
Alella · Barcelona · Espanya
R. S. I. 30. 04822 · B
Nº DMB 6. 563 · B

Rouira

2006
Alella

Producció elaborada
i embotellada per J. A. P. Rouira
Alella · Barcelona · Espanya
R. S. I. 30. 04822 · B
Nº DMB 6. 563 · B

S

sauvignon blanc



AA PRIVAT



ALTA ALELLA PRIVAT

www.altaaella.cat

vocació de transparència

Gaudiu de les nostres vinyes entre el mar i el cel, dins del Parc Natural de la Serralada de Marina (Alella-Tiana). Basant-nos exclusivament en l'agricultura ecològica, ens trobem a pocs quilòmetres de Badalona, Mataró i Granollers, i a tan sols 20 minuts del centre de Barcelona. Degusteu els nostres vins i caves "transparents", fruit del conjunt home, terra, vinya i anyada, en un entorn únic.

Horaris de visites de dilluns a diumenge de 10h a 20h

Informació i Reserves: Camí Baix de Tiana—Alella T/ 628 624 182—934 693 720 - enoturisme@altaaella.cat



ALTA ALELLA - CAVA PRIVAT



ALTA ALELLA - PRIVAT





El Parc Arqueològic Cella Vinaria celebra la *Vinalia Rustica* 2012

Enguany, els dies 15 i 16 de setembre, la Cella Vinaria de Vallmora (Teià) ens convida a celebrar la festa romana de la *Vinalia Rustica*, combinant passat i present a través de la història i la gastronomia.

Durant aquesta celebració, que coincideix amb l'inici de la verema en època romana, ens proposem visites teatralitzades per conèixer com els nostres avantpassats elaboraven el vi. També podrem reviuir a la llum de les espelmes el ritual que es feia en honor a Júpiter i els més petits podran trepitjar raim acompanyats de tota la família. A més, experimentarem com eren els banquets romans, amb algunes de les seves receptes, en el sopar a la fresca que es prepararà als jardins del CAT. I per conèixer una mica més els productes del Maresme, ens ofereixen un maridatge de vins de la D.O. Alella amb els formatges artesans de Can Pujol, de Vilassar de Dalt.

Estigueu atents a la programació!

Cella Vinaria de Vallmora - CAT de Teià, Alella i el Masnou

Adreça: Ernest Lluch, 41. 08329, Teià

Tel: 935 559 977

E-mail: info@cella-vinaria.cat

Facebook: Cella-Vinaria-de-Teià



Les nostres vinyes de producció ecològica de pansa blanca, picapoll i garnatxa blanca, varietats autòctones de la DO Alella, estan exposades de manera continuada al foranell, el vent que, des del mar, puja fins la muntanya per ajudar a donar als nostres vins el caràcter que els defineix i que sorprendrà els vostres sentits.

Finca La Sentiu

08391 Tiana · Tel. 699 086 355 · celler@joaquimbattle.com



BODEGAS
CASTILLO DE SAJAZARRA
RIOJA ALTA - ESPAÑA

40

ANYS A RIOJA,

**ARA TAMBÉ A LA
DO ALELLA**




INVITA
2010

EL SOL, EL AGUA, LA TIERRA Y EL TRABAJO TRANSFORMAN LA UVA EN UN PRODUCTO LLENO DE LUZ Y SEDUCCIÓN

EN EL SIGLO I - EL VINO DE ALELLAYA
HABIA LLEGADO A ROMA - POMPEY Y
OTRAS CIUDADES DEL IMPERIO - FUE
CITADO Y ENSALZADO POR PLINIO
EL VIEJO Y MARCIAL - QUIENES LOS
BAUTIZARON CON EL NOMBRE DE
VINUM LAETANI O VINOS LAETANOS

*Color pagiso brillante. Aroma elegante, expresivo,
fruta madura, cítricos y notas tropicales. En boca
se muestra graso, fresco, complejo y persistente*

BODEGAS CASTILLO DE SAJAZARRA
C/ DEL RÍO S/N • 26212 SAJAZARRA (LA RIOJA)
TEL 941-32 00 66 • WWW.CASTILLODESJAZARRA.COM

La complexitat i la noblesa dels blancs d'Alella criats en fusta

Parlem amb els elaboradors de la DO Alella que avui fan blancs de criaça en fusta perquè ens expliquin quins vins volen oferir, les virtuts i els riscos de la fusta, la dificultat de trobar l'equilibri, la capacitat d'envelliment, la complexitat gustativa...

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Josep Maria Pujol-Busquets, propietari del celler Alta Alella, té una predilecció especial per la criaça de vins blancs en fusta. Al seu celler elabora tres blancs amb aquest procediment: el Lanius (des del 2001), el Parvus i l'Exeo. L'enòleg defensa aquesta gamma: "Els grans vins, els vins seriosos, s'expressen en l'envelliment. I nosaltres hem de fer entendre que podem fer vins blancs envellits de molta qualitat. I el fet que es puguin tastar blancs de criaça de deu anys, de quinze anys, demostra que fem vins en una zona de qualitat per a la viticultura, amb fons. Aquest territori té unes característiques naturals que la gent ha d'aprendre a valorar, perquè proporciona vins de gran qualitat. Sempre he pensat que si la DO Alella ha sobreviscut les lluites urbanístiques i de moltes altres índoles i continua tenint un nom, només pot voler dir que és una zona vinícola important, perquè si no fos així, no hauria durat tant. És un territori que ens traspasa, que va més enllà de nosaltres, sobre el qual només som uns llogaters."

"Tastar blancs de criaça de quinze anys demostra que fem vins en una zona de qualitat"

L'interès de Pujol-Busquets per fer blancs de criaça en fusta es remunta al seu començament com a enòleg de Marquès d'Alella: "El primer Marquès d'Alella va sortir l'any 1981 i el 1991 va aparèixer el primer Allier. A partir del 1983-1984-1985 ja disposàvem de chardonnay en producció. I el 1991 teníem una vinya de chardonnay de deu anys, madura. Aquest fet va coincidir amb la meva tornada a Marquès d'Alella i ens vam atrevir a fer vins en la línia del que s'anomenava el *New World Wine*."

"En aquell temps, curiositats de la vida, l'Álvaro Palacios va venir aquí perquè col·laborava amb una empresa de la Rioja que feia bótes. Amb ell vam assajar uns quants ti-

pus de bótes: Nevers, Allier, de gra fi, de gra gros, més torrat, menys torrat, amb fermentació malolàctica, abaixant la temperatura... Fins i tot vam inventar un intercanviador per refrigerar les bótes. Ens vam decantar pel roure Allier perquè és el que ens agradava més: una barrica fina que no tapa gaire el vi. Fugim del concepte americà que dona un excés de vainilla, cerquem un vi més elegant."

Josep Maria Pujol-Busquets no anava desencaminat en la tria de la fusta ni en la criaça d'aquell primer chardonnay d'Alella, d'una vinya de deu anys, que es va comercialitzar per primera vegada el 1991 amb el nom del tipus de fusta amb el qual es va fer la criaça, el Marquès d'Alella Allier. L'any passat Papers de vi (número 12) va organitzar un tast vertical d'aquest vi i es va constatar que la collita del 1991, un vi blanc de vint anys, encara era viva. El sommelier Raimon Serra en deia: "En boca viu una oxidació equilibrada. És plàcid i sedós i amb un final molt llarg. M'encanta aquest vi, el trobo excepcional." I també va entusiasmar l'Allier del 1996. Segons el sommelier Xavier Ayala: "És un vi que, malgrat tenir quinze anys, pot créixer moltíssim encara. Hi continuen presents les herbes aromàtiques, el fonoll, un punt fresc i tot. És tota una sorpresa." I una altra sommelier, Judith Cercós, apuntava del mateix vi: "No recordo anyades tan antigues comparables. Té una evolució bestial. A banda el color, una mica oxidat, aquest vi pot envellir molt bé molt de temps. És molt equilibrat, no hi ha cap punta."

Elaboracions mixtes

Quan Ramon Raventós es va quedar amb Parxet-Marquès d'Alella va heretar el Marquès d'Alella Allier. Raventós no sols l'ha continuat elaborant, sinó que ha incorporat dos nous blancs, el Viognier i el Galàctica, aquest fet amb pansa blanca, on la fusta té un paper important. Però no és un paper únic. L'aportació que Raventós ha començat a fer en el procés d'elaboració dels vins blancs, i que avui considera un procés consolidat al celler, és el fet de treballar amb uns quants suports, que van més enllà de la fusta, sobretot en el cas de la



De dalt a baix, els productors Josep Maria Pujol-Busquets, Ramon Raventós, Toni Cerdà, Joan Plans i Enric Gil.

pansa blanca, una varietat molt delicada i difícil de treballar en fusta, segons que diu: "La fusta no és estrictament necessària, no és imprescindible, per elaborar vins blancs de qualitat i de guarda. Es poden fer vins magnífics de molta importància sense recórrer per obligació a la fusta." Dit això, Raventós recorda que el territori d'Alella ha aconseguit elaborar un chardonnay de gran qualitat, amb característiques pròpies, que permet fer grans productes com l'Allier, "un dels grans vins d'aquest país".

Continua: "La pansa blanca és molt delicada per tractar amb fusta, perquè la fusta la pot tapar amb facilitat. Per evitar aquest risc, però oferir al mateix temps un vi de pansa blanca amb estructura, fem servir dipòsits Nomblot, ovalats de ciment, un material porós que permet que el vi faci la microoxigenació que fa amb la fusta, però sense el risc que suposa la transmissió aromàtica de la fusta. De fet, les investigacions i proves ens han portat a elaborar uns vins que combinen un gran nombre de processos: una part de criaça en fusta amb els torrats controlats, una altra part en dipòsits d'acer inoxidable i la pansa blanca amb la qual s'elaborarà el Galàctica i el viognier amb Nomblot. I treballar amb aquesta complexitat ens dona uns resultats magnífics. El Marquès d'Alella Allier té un procés més clàssic, només en fusta, perquè també té una línia més marcada."

"L'elaboració dels nostres vins s'ha sofisticat molt a fi que mantinguin per damunt de tot les característiques de la varietat de raïm, les característiques de l'anyada i les característiques del terror. I per aconseguir aquest equilibri, la recerca que hem fet fins ara ens porta a valorar dos processos: la cinètica que es produeix amb el moviment del most i de les mares durant el procés de fermentació, i el tipus de microoxigenació que ens dona el dipòsit Nomblot."

Tanmateix, què aporta la fusta als seus vins blancs? Segons Raventós: "Les raons principals d'utilitzar barriques de fusta són bàsicament dues: una part d'estructura, que aporta la microoxigenació que produeix la porositat de les barriques

La fusta: del dipòsit a la creació

"El vi és un producte de civilització i, com a tal, va lligat a uns conceptes estètics que al llarg de la història són canviants, s'aprenen, marquen tendència. Els gustos es constitueixen a partir del que s'ha viscut.

Com que la gent ha viscut el vi en relació amb la fusta, l'ha acabat associant a una característica del vi." Josep Maria Pujol-Busquets recorda que la relació primera entre el vi i la fusta prové d'un component primari tan extern al món del vi i alhora tan imprescindible com és la necessitat de transportar-lo: les bótes, després de les àmfores, van ser el sistema de transport del vi.

Segons Pujol-Busquets, aquesta relació primària entre el vi i la fusta va fer un gran canvi, qualitatiu, quan a Bordeus van decidir tecnificar el vi: "S'adonen que es pot modificar el vi a partir del treball amb la fusta (tipus de bóta segons l'origen, el gra, el temps de criaça, els transvasaments...). Aquests canvis adquireixen una importància capital el segle XIX, i a mitjan segle XX les tècniques bordeleses s'estenen a tot el món. I la gent accepta perfectament aquest procés gustatiu."

En aquest sentit, la primera gran revolució vinícola es va fer amb vins negres. Però en l'article que ens ocupa ens centrem en la criaça en fusta de vins blancs, que a Alella té una tradició centenària. Tanmateix, segons Pujol-Busquets, a Alella la tina era un concepte més de dipòsit i d'oxidació que no pas de característiques de la fusta, perquè s'utilitzaven molts tipus de fusta diferents. "Jo encara recordo les tines d'abet i de castanyer, la fusta que es tenia més a l'abast. Els anys 1980 el Consell Regulador de la DO Alella encara obligava a tenir una capacitat determinada en tines de fusta. En la fusta se cercava el factor oxidatiu, que marcava molt el vi. Això passava a tot arreu d'Espanya. Les tines de Marqués d'Alella, les va fer en Ràfols de Vilafranca. Van ser les últimes que va fer. Se li va acabar el negoci i va tancar. Ara les tines han tornat, però totes aquelles empreses han desaparegut. A diferència d'abans, ara les barriques es trien a consciència, per cercar un vi concret: no es tenen per emmagatzemar."

●● A FONTS

que tenen fins a quatre anys, i també una aportació aromàtica. Treballem amb fusta nova d'un any i dos perquè, si no, es fa irregular i dilueix la micro-oxigenació. Però s'ha d'anar amb molt de compte, perquè la presència aromàtica pot ser excessiva. Però nosaltres volem evitar per tots els mitjans la preponderància de la fusta, no volem que sigui molt evident, perquè aleshores amaga les característiques del vi. Aquest és el risc més important de treballar amb fusta. Per això s'ha de ser molt curós i molt respectuós amb la fusta. També és veritat que hi ha qui prefereix amagar les característiques del vi amb la fusta. És un error en el qual cauen molts elaboradors."

"Evitar la preponderància de la fusta, aquest és el risc més important"

Riscs de la criaça de blancs en fusta

Pujol-Busquets adverteix: "No tots els vins envellits són bons. No tots els blancs criats en fusta són ben fets. Generalment la gent no té aquests vins a l'abast i de vegades n'han tastat de dolents. I això crea confusió. Perquè la criaça en fusta comporta molts riscos. S'ha d'estudiar molt bé quina fusta és la més adequada per a cada tipus de vi. Fins i tot quan només la fem servir com a aromatitzant. Perquè la fusta pot tapar un vi. La fusta és difícil de portar bé. A vegades ens hem passat de fusta. Però parteixo del convenciment que cada any que passa aprenem més coses i fem més bons vins. Perquè aprenem de les equivocacions. Amb la fusta és fàcil equivocar-se. Per una banda, és difícil saber si el blanc té prou estructura per aguantar la fusta. Per una altra banda, la fusta també és completament variable."

I, doncs, més enllà dels riscos, quines virtuts ofereix la fusta a Pujol-Busquets? "Amb la fusta aconseguim bàsicament un contacte amb les mares més íntim (la relació entre el volum i la superfície és brutal). La fermentació en bóta permet fer separacions molt

detallades, de fins a dos-cents vint-i-cinc litres (nosaltres fem quaranta-set vins, que després barregem). A vegades la fusta complementa el vi des d'un punt de vista tànic i àcid, de manera que en potencia la frescor. I també, encara que sembli contradictori, ens dóna una certa dolçor que no prové del sucre. Finalment, la fusta té un lleuger component aromàtic, que acompanya i complementa les varietats aptes per a aquest tipus d'elaboració (el chardonnay, algun tipus de sauvignon, la pansa amb molta precaució, la garnatxa blanca, el viognier...). Treballem amb fusta de segon i tercer any. Per tant, treballem amb fusta nova, perquè fem vins que tenen l'estructura per aguantar aquesta fusta. Elaborem el Lanius amb un 20% de fusta nova i la resta sense fusta. La proporció depèn de cada anyada. El Lanius passa per una barreja de fusta Allier i també una mica de Nevers."

L'aventura de la pansa blanca

El celler Bouquet d'A. va aparèixer per primera vegada al mercat l'any passat amb dos vins DO Alella: un blanc jove i un blanc de criaça, Bouquet d'A+, fet un 84% amb pansa blanca i un 16% amb garnatxa blanca. Què els va fer decidir de sortir amb un blanc de criaça fet amb varietats autòctones? Explica Toni Cerdà, pagès i copropietari del celler, que van valorar les varietats que tenien i van decidir treballar-les de maneres diferents. "La gent d'aquí deia que fer fermentar la pansa blanca en barrica ens donaria molts problemes, però el fet és que l'anyada 2012 serà la tercera que fem i estem molt contents del resultat."

"Treballem amb barriques de roure de l'est", continua Cerdà, "i hi fem fermentar la pansa blanca i la garnatxa separatament i després les ajuntem. A mi, de tot el procés, el que trobo més important és cercar i trobar l'equilibri entre la fusta i el vi. Això és la característica principal. Per exemple, l'experiència ens ha portat a retallar una mica el temps en fusta del vi, i l'any passat vam fer el *battonage*, que s'hi nota. La fusta ens aporta la vainilla i els torrats, hi dóna complexitat i una personalitat pròpia."



El 1992, que era el segon any que comercialitzava vins amb DO Alella, Joan Plans, copropietari del celler Altrabanda, va llançar el Santa Maria, un vi de pansa blanca 100% criat en fusta. L'aventura de la fusta amb aquesta varietat, que llavors no feia ningú, va portar el vinater a fer una sèrie de proves amb barriques de roure americà i roure francès, i amb diferents tipus de torrats: “Vam triar el roure francès i un torrat mitjà, encara que durant els dos o tres primers anys vam provar amb torrats diferents. Que per què el vaig fer? Doncs perquè sóc un cul inquiet. En aquell temps el vi jove que fèiem no es venia prou i vaig decidir fer un vi molt diferent. El

“L'envelliment fa que els vins creixin en complexitat i cada any s'ennobleixen per la capacitat d'explicar el passat”

Santa Maria no és un vi fàcil de beure: té molt de cos i molta estructura. És un blanc amb gust i retrogust de negre. I això és el que busco, que s'assembla més a un negre que no a un blanc. La fusta m'aporta coses que un vi jove no em donarà mai: obre uns altres mercats, uns altres gustos

i unes altres sensacions. Ara, la fusta no ha de ser gaire cridanera en el vi, s'hi ha d'integrar: a vegades ens passem.”

“La pansa blanca no m'ha donat mai problemes”, diu Plans. “El que busco és la maduració de la pell i del pinyol per evitar l'aspror, i ens hi mirem molt a la vinya a l'hora de seleccionar el raïm per vinificar el Santa Maria. És un raïm molt magre, que ha patit molt, de ceps penjats als turons, amb rendiments molt curts.”

L'enòleg de Can Roda, Enric Gil, ha elaborat l'últim vi de la DO Alella que ha aparegut amb criança en fusta fins ara. És diu Sauló i també és fet de pansa blanca. Per fer aquest vi ha seleccionat el raïm de les vinyes més velles, de seixanta i setanta anys, que són les més poc productives i les que donen un vi amb més estructura, més grau i més acidesa. Del Sauló, se n'ha fet un tiratge de vuit-centes ampelles enguany. El procés d'elaboració també és mixt: comença amb dipòsit d'acer inoxidable i després de tres o quatre dies la fermentació ja continua a la barrica, una vegada treta la mare més gruixuda. Durant la criança es fa el *battonage* i una mica la malolàctica. Una part del raïm es fermenta en barrica americana de tres-cents litres i una altra part en barriques de roure hongarès. Després es procedeix al cupatge i el vi es fa reposar tres mesos en barrica



A diferència d'abans, les barriques ara es trien a consciència, per cercar un vi concret. Les més comunes són les de roure francès i americà.

de castanyer, perquè l'oxida una mica.” Barrica de castanyer? Respon Gil: “Són barriques de sis-cents litres que ja eren al celler. Tenen cinc anys i ens fan de dipòsit, a més que també ens amargantegen un pèl el vi.”

Enric Gil no considera que la pansa blanca sigui molt delicada per a la criança en fusta. Ell té experiència en aquests processos, perquè ha criat en fusta el xarel·lo del Penedès. Creu que la pansa blanca és una varietat molt versàtil que permet fer moltes coses. Amb la fusta, Gil cerca el màxim de complexitat possible al nas i la boca. “Ara, certament, amb la criança de blancs en fusta assumeixes una sèrie de riscos que no tens si fas un vi jove. La pansa blanca passada per fusta dóna unes aromes de fruita més madura i menys floral. Per entendre'ns, treballem aquest blanc com si fos un negre, amb una maceració prèvia amb la pell per treure'n una mica més d'estructura, de cos. La pansa blanca, a més, té una molt bona acidesa, i li permet també una vida més llarga en ampolla.”

Complexitat i noblesa

Josep Maria Pujol-Busquets destaca que l'envelliment fa que els vins creixin en complexitat i cada any que passa mostrin amb més claredat les característiques de l'anyada; s'ennobleixen per aquesta capacitat d'explicar el passat. ●

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

Avda. Sant Mateu, 5-9 • Tel. 540 78 57 • info@hotelportadalella.es / www.hotelportadalella.es

ANEC GROC



projectes interiorisme decoració
a tot catalunya

rbia.àngel guimerà 25 bis • alella • tel. 93 555 74 33
www.anecgroc.com • anecgroc@anecgroc.com

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!**



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

Envia'ns les teves dades

(nom, cognoms, adreça, telèfon i número de compte per domiciliari el pagament)

a redacció@papersdevi.cat

PROMOCIÓ VÀLIDA

FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES

Els vins de la DO Alella sota la mirada dels professionals

El 9 de juliol, Papers de vi va organitzar una sessió dedicada als vins de la Denominació d'Origen Alella, dirigida als professionals del sector. Tots els cellers s'hi van avenir, l'Ajuntament d'Alella hi va col·laborar i hi van participar una seixantena de sommeliers, restauradors i prescriptors. El balanç, molt positiu. Us oferim uns quants esquetxos del que va donar de si la sessió. L'acte es va fer al centre d'art Can Manyé, de les cinc de la tarda a les nou del vespre.

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Des de Papers de vi, i a proposta del sommelier Raimon Serra, vam creure interessant i necessari organitzar un tast dels vins de la DO Alella dirigit als professionals del vi, sobretot els sommeliers, que són els qui elaboren la carta de vi dels restaurants i els qui recomanen als comensals els que poden tastar segons els plats que demanen. Perquè un dels grans desafiaments dels cellers de la DO Alella (i de tot celler que comercialitzi vins) és arribar als prescriptors: sommeliers, crítics gastronòmics, restauradors, responsables de blocs dedicats al vi, propietaris de botigues especialitzades... Són ells que en primera instància han de conèixer els vins perquè són ells els que els recomanen i els posen en valor. És la manera de visibilitzar els vins per fer-los arribar al consumidor. Aquest tast del juliol ha volgut contribuir a aquesta comesa.

Els estudiants d'Outlook Wine

Els més puntuals a la cita van ser tres estudiants de l'Outlook Wine, WSET International Higher: Valérie Vielleux Lemelin, interessada en enoturisme, i David Raya i Manel Morera, que tenen un projecte d'exportació de vins catalans a Polònia. Es van assabentar de l'esdeveniment a través del Facebook d'en Ferran Centelles, l'últim sommelier d'elBulli, que no va poder venir, però que va recomanar l'acte a través del seu compte. Tots tres desconeixien per complet el territori i es van sorprendre que un element determinant dels vins DO Alella fos el sauló. Van començar el tast pels vins d'Alella Marfil. Vam capturar el moment en el qual tastaven l'Ivori blanc 2010:

Comentava en David Raya: —Aquest Ivori, ens el va recomanar en Ferran Centelles

a Wine is Social. L'atac és potent. Punxa. I se li nota el mar, aquesta salinitat...

I la Valérie Vielleux, molt entusiasta:

—I una mica especiat, també. I molt cítric. Maquíssim! I dius que no el passeu per barrica? Només les mares? Mmmm. Me l'imagino mentre em prenc una paella.

El somni d'una nit de vins

A Catalunya hi ha una comunitat molt interessant de blocaires que escriuen sobre vins i caves. Al tast en vam trobar un parell d'exemples. El primer, la parella que elaboren el bloc de títol suggerent i molt shakesperrià El somni d'una nit de vins, formada pel sommelier Dani Garcia i l'especialista en retoc fotogràfic Guada Garcia. Els vam descobrir mentre tastaven els dos blancs de Bouquet d'Alella: el Bouquet d'A Blanc

2011 i el Bouquet d'A Blanc+ 2011. Toni Cerdà, el viticultor i copropietari, els explicava:

—Som un celler molt petit que vam entrar a la DO l'any passat, però som vinaters des dels anys 1980. Hem fet la segona collita aquest any...

La parella de blocaires va decidir tastar tots dos vins alhora, per comparar. Es passaven les copes, ensumaven, tardaven a tastar. Parlaven poc i es miraven molt. Van destacar-ne l'aroma de préssec i el record de poma.

Un altre blocaire, el matemàtic Jaume Aguadé, responsable del bloc Vins de Catalunya, es passejava discret i silencios per l'espai de Can Manyé. La seva aproximació als vins de la DO Alella li ve per via familiar, perquè de petit passava l'estiu a Alella. Aguadé no va tastar tots els vins, sinó els que no coneixia. I precisament en va



Una seixantena de sommeliers i altres professionals van participar en el tast de vins de la DO Alella que va organitzar Papers de vi. La sessió es va celebrar al centre d'art Can Manyé.



Montse Velasco, Nas d'Or 2011, i el sommelier del restaurant Sant Pau de Carme Ruscalleda, Joan Lluís Gómez.

destacar el Bouquet d'A Blanc+ 2011, blanc de criança amb pansa blanca i garnatxa blanca. Ens va llegir les notes que n'havia pres: "Sensacions molt equilibrades. M'ha agradat molt. Al nas té un indicati de fusta, però hi és en un perfecte equilibri amb les notes de la fruita, elegant, seriós. Untuós a la boca sense ser pesant, fresc i llarg. Es manté a la boca i no falla."

El sumoll de vinyes velles

Carlos Puñet, sommelier del restaurant Ca la Nuri Platja, és un noi curiós i atrevit, amb un nas de bandera. El vam trobar conversant amb Joan Plans, propietari del celler Altrabanda. Plans li proposava un tast a tall d'enquesta. Li feia tastar un escumós amb nou mesos a la cava que ha fet de pansa blanca de l'any, i un altre escumós amb catorze mesos. Joan Plans s'interessava per les sensacions de Puñet i, al final, li va demanar amb quin es quedava.

El sommelier li va dir:

—El de nou mesos, el trobo més amarg, i el de catorze mesos més salí. Aquest últim també és més fresc i dolç. M'agrada més el que té catorze mesos. Té una bona estructura en boca que li ve de la zona d'Alella. S'hi nota molt la pansa blanca i també la criança.

Però la joia del celler Altrabanda és el negre fet de raïm sumoll de vinyes velles, 93 Ceps. Joan Plans només en fa tres-centes ampolles. Deixa tastar a Carlos Puñet el 2010.

—Aquest és més fresc que el 2009. Notes de violeta, hi puja la rosa, hi noto molt els pètals de flor vermella. Força fruita també. I notes de xocolata molt marcades per ser un vi negre sec. Acostumem a trobar-les més en els dolços. Notes de figa i regalèssia. I vainilla. Es gaudeix molt, aquest vi. És molt complex. És un Alella molt poc Alella. Potser perquè no estem acostumats en aquesta zona a un vi fet de sumoll 100%.

—L'aroma és agradable i intensa. L'heu fermentat en fusta? No? Ni l'heu deixat amb les mares? Caram. Ho sembla. En boca em dóna una pansa molt diferent. Més estructurada, amb més cos. Molt interessant.

Sense fusta? Sense mares?

L'enòleg i exsecretari el Consell Regulador, Jordi Pujolràs, no va faltar a la cita. Amb ell vam tastar dos vins del celler Can Roda, el més jove de la DO juntament amb Bouquet d'Alella. Qui fou enòleg d'Alella Vinícola durant vint anys va agafar la copa, va ensumar, va remenar, va tornar a remenar i va tastar el vi de l'any Blanc Pansa Blanca:

Després Pujolràs es va animar amb el Blanc Pansa Blanca Muscat. A Can Roda tenen vinya vella de cabernet i de pansa blanca i han plantat moscatell, merlot i més pansa blanca. Proposen el Muscat com un vi de cupatge (20% moscatell, 80% pansa blanca), popular, per a l'estiu sobretot. Pujolràs el va gaudir al nas: li recordava els litxis i les flors blanques.



D'esquerra a dreta: l'enòleg d'Alta Alella Vicenç Galbany conversant amb els sommeliers Raimon Serra i Xavi Ayala, que tastaven un dels seus vins.

La frescor del sauvignon blanc

Ens vam aturar davant del celler Roura. Acompanyàvem l'Oriol Artigas, professor de la titulació en gestió comercial i màrqueting enològic de l'Institut d'Alella. També és viticultor, té dues hectàrees de vinya a Vilassar, vinya vella de pansa blanca i garnatxa blanca. També té un bloc d'enologia, assessora botigues, elabora cartes de restaurants i proposa maridatges. "M'agrada la diversitat de coses que puc fer en el món del vi, el dinamisme que permet", ens explicava. I sobre el sauvignon blanc de Roura, en deia:

—Els vins de Roura no són complexos, són nítids, tenen un gust clar i ben definit, d'acord amb el gust del consumidor. El sauvignon blanc 2010 té una entrada molt rodona, és fresc amb tocs herbacis, que permeten allargar una bona estona. Marida molt bé amb vegetals.

Galàctica, amb garrofa i sense garrofa

De segur que és un dels noms més enigmàtics de tots els dels vins de la DO Alella, a banda alguns dels noms dels vins d'Alta Alella. És el Galàctica de Marquès d'Alella. A l'espai de Parxet el tastaven en Guillem Luri, de l'establiment Vins i Divins del Masnou, i en Joan Quer, del restaurant el Casino també del Masnou. Preguntaven pel procés d'elaboració, que és la peculiaritat d'aquest vi: maceració pel·licular per donar més expressió a la pansa blanca, criança amb mares i cupatge en dipòsit de ciment. El diàleg va anar així:

Joan Quer: "No peca de cremositat."

Guillem Luri: "És directe i té una part salina."

Joan Quer: "Mostra una expressió al nas i l'allarga a la boca. Aquesta continuïtat m'agrada molt."

El comercial de Marquès d'Alella insistia que de vegades aquest vi té notes de garrofa. Ells no el van seguir. L'ampolla havia sortit sense el record de la garrofa mediterrània.

Els Alella són vins salabrosos

Vam saludar el president de l'Associació Catalana de Sommeliers, Xavi Ayala, director del restaurant Moo (de l'Hotel Omm de Barcelona), que va arribar amb en Raimon Serra. Els trobarem tastant el Marfil generós sec. Xavi Ayala n'era entusiasta:

—M'encanta, segurament perquè em recorda els vins de xerès i en sóc un gran enamorat. Al nas té una aroma confitada i a la boca és salat. Me l'enduria a una illa deserta. Aquesta salabror expressa el territori on són les vinyes. La flor blanca, de camamilla, que és molt d'aquesta zona també. I al nas, no hi falta l'ametlla.

I en Raimon Serra complementava:

—És un vi modern, però que evoca tota la part tradicional, rústica, oxidada.

I tancava Ayala:

—Sí, sí, en boca expressa el terror. És 100% mediterrani.

Picapoll 2010, una raresa

A Can Manyé també van arribar dos sommeliers més de referència: Montse Velasco, Nas d'Or 2011, i el sommelier del restaurant Sant Pau de Carme Rusalleda, Joan Lluís Gómez.

De dalt a baix:

Valérie Vielleux Lemelin, interessada en enoturisme, i David Raya i Manel Morera, que tenen un projecte d'exportació de vins catalans a Polònia van començar tastant els vins d'Alella Vinícola.

Dani Garcia, responsable del bloc El somni d'una nit de vins.

De costat en fotos diferents: l'enòleg Jordi Pujolràs i el sommelier Carlos Puñet.

Josep Maria Pujol-Busquets d'Alta Alella i la seva filla Mireia, conversant amb Joan Plans del celler Altrabanda i tastant un dels seus vins.





MATRÍCULA OBERTA

Per a alumnes de 4 mesos a 3 anys
Obert de 7.30h a 19h

Grups reduïts
Ensenyança activa

Programa d'aprenentatges primerencs
Anglès, piscina, música...

LLAR D'INFANTS, C/ VERDAGUER, 6 TEL. 93 555 64 07 ALELLA

Homs

www.materialshoms.cat

materials per a la decoració

Nova exposició, tot tipus de materials per a la construcció i la reforma, totes les novetats, gran secció de ceràmica, pedra natural, parquet, sanitaris, cuines, aixetes, mampares i electrodomèstics...



Exposició de material de decoració
Escultor Llimona, 9 - Alella | Tel. 93 540 37 69

Magatzem de material per a la construcció
Joan XXIII, Camí d'Alella - El Masnou | Tel. 93 555 81 56

Magatzem i oficina a Alella
Riera Principal, 48-50 - Alella | Tel. 93 555 97 53



La més petita

La DO Alella és tan petita que tots els cellers junts poden exposar els seus productes en una sala de dimensions modestes. És tan petita que hi ha municipis a Catalunya —per exemple, Porrera— que tenen el doble de cellers que tota la DO Alella. Aquesta petitesa en redueix la capacitat de promoció i, de fet, hi ha moments en què sembla que el nostre país hagi oblidat aquests vins que —en una època passada— havíem arribat a tenir del tot integrats a la vida quotidiana. La tenim tan a prop, que no la veiem.

Però tot té sempre dues cares: les AOC franceses ens demostren que, en aquests casos, *la dimensió no importa*, o no hauria d'importar. És més, ser petit pot comportar un valor afegit que suggereixi exclusivitat i singularitat, si al darrere hi ha uns fonaments que donin suport a aquests conceptes. Alella pot tenir un munt de desafiaments i limitacions, però hi ha cellers i persones que tenen arguments per afrontar-los. Arguments com les propostes d'enoturisme d'Alta Alella o la publicació Papers de vi, arguments que vénen de la terra —el sauló— i dels ceps —la pansa blanca, la garnatxa blanca—, i l'argument fonamental, que és el que es troba a l'interior de les ampolles de la DO Alella.

Un dilluns a la tarda, a l'espai Can Manyé, la publicació Papers de vi va organitzar un tast on van ser presents tots els cellers de la DO Alella. Quin bon moment per acabar de conèixer què es fa ara a les vinyes i els cellers d'Alella! Quin bon moment per conèixer la "vinografia" de la DO Alella!

[M'agrada molt aquest neologisme que surt a la portada d'un número de Papers de vi: "vinografia". Quina troballa! Ja sé que recorda massa el nom d'un bloc de vins ben conegut, però tant se val. Diu i suggereix coses que no sé expressar amb cap més paraula. I també trobo meravellosa la paraula "vinògraf", que és com un geògraf de les vinyes, dels cellers i dels vins... M'agrada més que no pas "enòfil", que sembla el nom d'una malaltia venèria; o "enoturista", que lliga amb "turista", mot certament despectiu... Potser el posaré a les meves targetes: Jaume Agudé, vinògraf!]

Hi havia un munt de bons vins per tastar i gaudir-ne. La pansa blanca hi era protagonista de ple dret. Vaig sentir algú que la menystenia una mica acusant-la de ser "molt neutra". I tant que ho és! Però ho és en el millor sentit de la paraula, en el sentit que, quan assoleix la perfecció, dona vins purs, de gran seriositat i forta tensió, vins que cal tastar amb atenció i que ens recompensen amb virtuts no aparents. Dir que la pansa blanca —el xarel·lo— dona vins neutres és com dir que la sardana —ben ballada— és una dansa sonsa.

(Extracte de l'apunt del bloc de Jaume Agudé, "Vins de Catalunya", del 13 de juliol del 2012.)

● ● EL TAST

Van demanar el Picapoll del celler Quim Batlle. Ben a prop els observava l'enòleg, Xavier Picazo. És el Foranell Picapoll 2010, una anyada del tot particular. Joan Lluís Gómez va agafar la copa entre les mans i va escalfar i escalfar el líquid. I el va ensumar:

—Al nas, caramel.
I la Montse Velasco:
—Sí, un punt dolcet, de madur.
I ell:
—Sí, recordo que va fer molta calor el 2010.
I va preguntar per la verema 2010 a en Xavier Picazo. L'enòleg es va embalar:
—Vam collir molt tard. Al picapoll, li va costar molt madurar. I es va torrar tant, que quan el vam veremar era més negre que no blanc. Se'ns en va anar la maduració. Pensa que el picapoll té la pell molt dura i va fer com d'olla exprés, de manera que el raïm va bullir per dintre. Tot això el fa molt diferent. Li surt la mel de sota bosc i té molta acidesa, perquè no baixava. És una raresa.

Un Lanius en progrés

Vam continuar al costat de la Montse Velasco i en Joan Lluís Gómez, que es van trobar l'enòleg d'Alta Alella Vicenç Galbany. Els va donar a tastar el Lanius 2011. I els va advertir que és un vi al qual encara falta guanyar volum.

Només fa dos mesos que s'ha embotellat.

Montse Velasco: "Al nas és molt agradable, el trobo fantàstic. A la boca té molta vida, però sí que li falta acabar d'arrodonir-se."

Joan Lluís Gómez: "Molt fresc, conté fruita carnosa, com l'albercoc, el paraguaià, però no té sobremaduració. És com un préssec que t'omple la boca. I li trobo anisats, fonoll. Sense ser àcid, mostra tons de llimona." Montse Velasco: "A la boca té gust de pinyol d'albercoc, un pèl verd, que s'afinarà com deia en Vicenç."

Joan Lluís Gómez: "Seguint la línia dels Lanius s'arrodonirà, però potser aquest punt de verd el mantindrà. Vicenç, com va anar la verema del 2011?"

Vicenç Galbany: "Va ser un any molt plujós fins al mes de juliol, quan va parar completament. I aleshores el raïm va fer una maduració rapidíssima. Vam començar a collir l'11 d'agost i vam acabar el 24 de setembre. Va ser una verema molt sobtada, però aromàticament molt bona perquè hi havia molta fulla a la vinya. Va ser bona en tot, tant per a les varietats blanques com per a les negres. Certament, va ser complicada en malalties, però la verema va ser espectacular. Enguany, de moment, és un any magnífic." ●

Enllaços relacionats:

Outlook Wine, Barcelona Wine School
www.outlookwine.com/curso-vino-nivel-internacional.html

Wine is Social
www.wineissocial.com

El somni d'una nit de vins
elsomnidunanitdevins.blogspot.com

Vins de Catalunya
vinsdecatalunya.blogspot.com

Gestió comercial i màrqueting enològic (Institut d'Alella)
agora.xtec.cat/iesalella/intranet/index.php?module=contingut&func=view&pid=33

Els cellers:

Alella Vinícola
www.alellavinicola.com

Alta Alella
www.altaalella.com

Altrabanda
www.serraladadelamarina.com

Bouquet d'Alella
www.bouquetdalella.com

Can Roda
www.cellercanroda.com

Marquès d'Alella
www.marquesdealella.com

Quim Batlle
www.vinosdealella.com

Roura
ca.roura.es

Ramon Parellada i les set generacions de la Fonda Europa



Ramon Parellada, a qui li agrada que l'anomenin fondista, és la setena generació de la família que gestiona la Fonda Europa de Granollers, des del 1771. Rememorem algunes històries d'aquesta fonda de prestigi i retratem el "Senyor Parellada"

TEXT: PEP QUINTANA / FOTOS: OLIVER DE ROS

És amic meu. M'agrada començar d'aquesta manera, aclarint-ho d'entrada. En Ramon Parellada crec que va per la vida revestit de moltes virtuts, de gairebé totes. I si no fos així, jo –que m'he confessat amic íntim seu– no en descobriria cap defecte. Senzillament, callaria; no diria ni piu; no escriuria res, ben res. Però en Parellada, l'estimat Ramon, es mereix

aquest article i molts més. I és això que ara mateix intentaré dedicar-li.

La família Parellada gestiona la Fonda Europa de Granollers des del 1771. Això, ho tenen documentat. D'aquesta mena de negoci, és el més antic del Principat. La Cecília, una rebesàvia molt rebesàvia d'en Ramon, que era una pagesa que va descobrir que podia vendre un got de vi al preu

d'una ampolla sencera, es va dir: "Ara és la meva! En comptes de vendre vi a dojo i a petricons, muntaré una casa de menjars i vendré el vi a gots." És a dir, el vi va empènyer el platillo. De primer fou el líquid i més tard el sòlid. De primer la beguda, després la cuina.

El 1852 deixa de dir-se Fonda Espanya –que n'era el primer nom– i passa a ser la Fonda Europa. Els primers

Parellada, a mitjan segle XIX ja eren europeistes –fins i tot gosaria afirmar que eren universalistes. Sis generacions han passat per la casa i en Ramon, l'actual Senyor Parellada és el que fa set. I el set –bé que ho sap tothom– és un número màgic. El de fondista és un ofici dur, difícil. Avui té un cert prestigi, però temps enrere no en tenia gens, no ens enganyem. Les cuines eren

soterrades, anònimes, i funcionaven amb carbó. Qui s'estava davant els fogons tenia un compromís important cada dia i havia de salvar una sèrie de dificultats que avui la tècnica ha resolt del tot. Així, doncs, aquest ofici avui s'ha endolcit, s'ha prestigiat. I en Ramon ha lluitat sense descans per prestigiar aquest ofici, i ho ha aconseguit. Ell ha estat, i ho és encara, l'ànima dels fondistes de Catalunya.

La Cecília va descobrir que podia vendre un got de vi al preu d'una ampolla sencera

L'avi d'en Ramon d'avui era un personatge únic i irrepetible, savi i bonhomíós com n'hi ha pocs. Defensava a cap i espasa que l'ofici de fondista era el de l'hospitalitat. Deia que l'hospitalitat era un poc més d'un cinquanta per cent i la resta, fins al cent per cent, s'havia d'arrodonir amb moltes feines més. Sense embuts, sentenciava que els cambrers eren l'ànima de l'ofici, i els cuiners, el cos. I que junts feien el tot. És aquest discurs, aquesta filosofia de l'avi de l'actual Senyor Parellada, que segueix, punt per punt, l'estimat Ramon. Aquest és el discurs de la calidesa. I en Ramon la domina magistralment, aquesta calidesa. No he conegut mai l'avi, però m'atreviria a dir que el

L'avi d'en Ramon defensava que l'ofici de fondista era el de l'hospitalitat

nét li guanyaria la partida; en sap un niu.

Mireu si en sap, que en Ramon amb la seva calidesa i candidesa, sempre, des del primer dia, s'acosta al toro (el client), i sovint aquest toro no és mansoi, no, sinó que envesteix i ho fa de veritat, amb totes les ganes. Per què ho dic, que el toro envesteix? Perquè jo l'he





Aromes i gustos mediterranis per gaudir de l'autèntic sabor de la nostra terra



Una experiència única, en plena natura i a només 20 minuts de Barcelona



Hotel Can Galvany **** · Avinguda de Can Galvany, 11 · 08188 Vallromanes · Tel. 93 572 95 91 · info@cangalvany.com

FIRA DEL LLAMINER



6 i 7 d'octubre de 2012
De 10 a 22 h

Pista poliesportiva coberta
Camí de la Casa Alta, s/n
Vilanova del Vallès

Mostra gastronòmica amb sis restaurants de la comarca

Tallers de xocolata, piruletes, neules, espelmes, etc...

Tasts de vi (Preu: 5€. Inscripcions al 628 005 706 Maite)

Tasts de xocolata (Preu: 3€. Inscripcions al 628 005 706 Maite)

Parades i stands d'alimentació llaminera, d'artesanía i de brocanters.

Jocs, atraccions i molt més...



vist un munt de vegades acomiadant els clients fent la clàssica pregunta: “Han quedat contents?” Es necessita molt de valor, perquè aquesta pregunta té amagades un munt de respostes: els clients poden estar satisfets del servei, de la decoració, de les atencions rebudes..., però poden estar absolutament descontents de les menges. I en Ramon, que coneix l’ofici i l’estima, en Ramon que és transparent de cos i ànima, sap que els seus clients se’n van satisfets de la “a” a la “z”. Sap que tornaran. Els té tots a la butxaca.

El menjar hi és important, però l’ambient, la companyia, l’experiència i la cerimònia també ho són

Els negocis que regenta tenen una gran qualitat i un preu més que assenyat. Té una clientela fidel i en Ramon i el seu equip hi aporten una litúrgia molt ben estudiada i apresada –i molt ajustada. Amb l’experiència que acumulen que sempre compleixen l’expectativa del client –sovint la sobrepassen. I això és molt important. Són gent que estimen l’ofici i fan la feina de gust. Cada dia deixen enrere la rutina de l’ahir i superen el “sant tornem-hi” que



Ramon Parellada donant instruccions a la cuina.

imposa el full del calendari.

Jo, que he entrat a la cuina i a tots els racons més íntims de la fonda, puc assegurar-vos que tot hi és tractat amb amor i saviesa, i que, si els guisats i platillos surten com surten –i surten que n’hi ha per a llepar-se’n els dits–, és perquè s’hi apliquen d’allò més. Ai! Aquells esmorzars de forquilla i ganivet del dijous, dia de mercat a Granollers! Els cuiners hi aboquen els cinc sentits i alguna cosa més. Tenen una carta molt civilitzada, molt de casa nostra. L’altre dia hi vaig menjar un carpaccio de vedella fet amb quatre mongetes senzilles i tendres, un bacallà quaresmal fet a la llauna i acompanyat d’unes poques seques que, veritablement, es fonia a la boca i una mica de gelta de vedella que era pa d’àngel. El sorbet d’Anís del Mono, un clàssic entre els clàssics, hi posava un punt final gloriós. Certament, l’àpat va resultar exquisit, memorable,

però la companyia d’en Ramon explicant-me anècdotes familiars, pàgines viscudes, vida i miracles..., va resultar sublim, això no té preu. Em feia riure i pensar quan em parlava d’una manera sentida de la visita que Camilo José Cela havia fet a la Fonda Europa, o de quan s’hi havia estatjat l’homenot Josep

Ai! Aquells esmorzars de forquilla i ganivet del dijous, dia de mercat!

Pla i totes les seves circumstàncies. Em feia riure i pensar quan em parlava de tantes i tantes històries. La Fonda Europa de Granollers és, doncs, història, llegenda i epopeia. Ho deia suara: el menjar hi és important, importantíssim, però l’ambient, la companyia, l’experiència i la cerimònia

també ho són, i en Ramon, que té l’ofici molt ben après –l’avalen sis generacions– treballa la mar de bé cada una d’aquestes coses. Pot haver-hi molta gent, gent que segurament el coneix molt superficialment, que es pensi que en Ramon Parellada és el rei de la faràndula. Quin error! En Ramon és el rei de la seriositat, de la feina feta a la perfecció, de la discreció més descarada i de l’estimació de l’ofici. En Ramon és l’autèntic i genuí Senyor Parellada. Ha nascut per ser fondista i es morirà abraçat a l’ofici.

En Ramon, el Senyor Parellada, és una persona d’aquelles que hem de considerar genials. És l’home de les mil i una idea. Crec que seria un publicista de primera. No exagero ni un pèl, si dic que en Ramon seria el gran engrescador de tants i tants negocis i, alhora, el gran animador cultural. Fins i tot faria un paper important en la política de casa nostra. Però en Ramon és fondista; des d’ahir i per sempre. Quina sort per a tots nosaltres!

En Ramon, el Senyor Parellada, quan deixarà aquest món de vius –encara falten molts, moltíssim, anys– no voldrà pas anar al cel –que té prou ben guanyat– sinó instal·lar-se eternament als llimbs d’una fonda de tres xiprers de categoria. I jo estaré al seu costat, fent-li companyia i parant l’orella per no perdre’m res, però res, de tot allò que em conti. Gràcies Ramon per ser com ets. De gran vull ser com tu! ●



La Fonda Europa té uns clients fidels, i en Ramon Parellada i el seu equip hi aporten una litúrgia molt ben estudiada i apresada, ajustada.



El gastrònom Pep Quintana, autor de l'article, conversa amb Ramon Parellada, el "Senyor Parellada", sobre l'ofici de fondista.

Tres plats clàssics de la Fonda Europa

TEXT: RAMON PARELLADA / FOTOS: OLIVER DE ROS

Cap i pota



El capipota, el venen bullit i el trobareu al mercat i a la cansaladeria, que amicalment anomenen «tripaires». Abans d'elaborar el plat, feu-hi un últim bull de quinze minuts dins d'una cassola amb aigua, per acabar d'estovar-lo, amb una mica de farigola, una única fulla de llozer, una cabeça d'all i un bitxo. L'aigua, reserveu-la.

En una altra cassola feu un sofregit amb oli d'oliva, amb els alls trinxats, la ceba petita i els tomàquets madurs ratllats. Un cop el sofregit està al seu punt, tireu-hi un got de vi ranci, que anireu reduint. Col·loqueu-hi el capipota, tallat a daus, i barregeu-lo amb el sofregit i una mica de farina, saleu-lo i cobriu-ho tot amb l'aigua que teníeu reservada. En el primer bull, tireu-hi la picada i deixeu-ho coure quinze minuts més.

Maridatge: Foranell Garnatxa Blanca 2009/10, celler Quim Batlle

És un plat clàssic de la fonda, per menjar-lo de bon matí un dijous de mercat d'hivern, quan tot just comença el dia, per agafar forces, i amb un punt de picant. La flaire que desprèn aquest plat, d'herbes aromàtiques, sofregit i una nota de vi ranci, ens convida a buscar un vi especial, que ens porti a la part essencial del plat: el capipota. El Foranell Garnatxa Blanca 2009/10, del celler Quim Batlle, és un vi potent, estructurat, amb unes aromes que ens transporten a les matinades del Vallès, amb la boira que humiteja les farigoleres de la brolla. La garnatxa blanca ens converteix el tacte del capipota en una menja exquisida, arrodonida per les aromes, la textura i la profunditat del vi. Sí! Us recomano un vi blanc, però amb una estructura i una elaboració semblants a les d'un vi negre, maceració pel·licular i criança en tines d'inoxidable durant sis mesos. Atreviu-vos-hi.

Mongetes del ganxet sortides de l'olla



Les mongetes del ganxet són una variant del Vallès que es fonen a la boca i no són gens pelludes. L'olla ideal per bullir-les és l'alta, de fang, vitrificada i esmaltada per dins.

Poseu-hi les mongetes i la cansalada la nit abans perquè s'estovin. L'endemà, a primera hora, canvieu-ne l'aigua i cobriu-les. Poseu-hi la ceba, on clavareu els quatre claus d'olor, i feu-la bullir amb la fulla de llozer a l'olla mare.

Tot plegat ha de coure una hora i mitja a foc baix, i quan faltin trenta minuts per retirar l'olla del foc, col·loqueu-hi la botifarra negra. Serviu el plat amb una escumadora de mongetes, un tall de botifarra negra, un tros de cansalada i un raig d'oli d'oliva, per regar-ho tot.

Maridatge: Escumós blanc de negre 2010, celler Alella Vinícola

Olorar aquest plat és tornar a casa de l'àvia: a primera hora, quan et llevaves i senties el tràfec de la cuina, l'olla bullint i les aromes familiars de la mongeta amb la cansalada. Mongetes cremoses amb una pell que no trobàvem, la cansalada amb el seu greixet i beta, la botifarra negra i l'aroma peculiar del clau d'olor. L'Escumós blanc de negre 2010, del celler Alella Vinícola, és elaborat amb garnatxa negra, però amb una mínima extracció de most, a fi que no quedi tenyit de vermell, i seguint el mètode *champe-noise*. El resultat és espectacular: un vi base amb estructura de negre, però de color blanc, gens astringent i, a més, el carbònic obtingut en la segona fermentació ajuda a fer una bona digestió d'un plat consistent, potencia la cremositat de la mongeta i ens deixa la sensació de carn i de mongeta a la boca, amb el lleuger toc de l'espècie.

Aquestes receptes apareixen a *El llibre de les picades* (La Magrana, 2007) de Ramon Parellada. La sommelier Rosa Vila ens ofereix els maridatges

Xai amb dotze cabeces d'all



Aquesta fórmula pertany a la cuina del Montseny i mon pare l'ha cuinada sempre a la Fonda Europa. Es feia als forns de coure-hi pa: hi posaves el xai i a dins una dotzena de cabeces d'all. No es treia del forn fins que les cabeces no quedaven, com en podríem dir, «en camisa», que volia dir que les pells ja estaven soltes i que l'all era molt tou. Quedava com un bombó, un bombó de confitura d'all: si l'agafaves amb les mans, en regalimava aquesta confitura.

La cocció de l'all exigeix un foc molt lent. S'ha de fer molt a poc a poc i amb paciència benedictina. El xai al forn és un plat que resulta per si sol, però amb aquestes cabeces d'all l'èxit és encara més garantit.

En una cassola de terrissa, poseu-hi un cul de llard i oli, salpebreu les espatlles (si són molt grosses, trossegeu-les) i cap a la cassola. Quan hagin agafat un color daurat, col·loqueu-hi les cabeces d'all. Agafeu la cassola i trasladeu-la al forn (a 180º o, fins i tot, a 200º) durant vint minuts. Passat aquest temps emborratxeu la carn amb el vi, tapeu la cassola i deixeu-ho dins del forn, però ara molt fluixet (no gaire més de 60º), que es faci molt a poc a poc durant quaranta minuts o, potser, una hora. De tant en tant hauríeu de vigilar que res no es cremi. Quan els alls estiguin «en camisa», serà l'avís últim que el plat està llest.

Per acompanyar el plat podeu afegir-hi unes patates forner: en una llauna d'anar al forn col·loqueu unes patates tallades en dues meitats i amaniu-les amb sal, pebre negre i una mica de llard. Llavors aboqueu-hi brou fins que el nivell us arribi a mitja patata i poseu-hi un branquilló de farigola, una única fulla de llorer i una ceba solitària. El forn, l'heu de tenir a una temperatura mitjana i deixar que les patates es couguin uns trenta minuts ben bons. Són molt gustoses i segur que us faran quedar la mar de bé.

Maridatge: Serralada de Marina 93 ceps, celler Altrabanda

El xai al forn es desfà com si fos mel al paladar, cruixent per la part de fora i melós i tendre per dins. I els alls són pura confitura. El plat, arrodonit amb la farigola i la patata, ens dona un perfum de muntanya espectacular. Per això proposa maridar-lo amb el 93 Ceps, del celler Altrabanda de Santa Maria de Martorelles. Aquest vi també ens transporta a la muntanya, al lloc on hi ha plantada la vinya vella, de més de vuitanta anys, amb flaire de cireres d'arboç madures, herbes aromàtiques, regalèssia i torrats molt lleugers que ens recorden la picada. És un vi que mostra el terror de procedència perquè, tal com diu l'etiqueta, són noranta-tres ceps d'unes quantes varietats de raïm negre. Un tros de vinya plantat a l'estil dels besavis. Ells feien el cupatge a la vinya, plantant-hi la millor selecció de ceps per elaborar-ne el millor vi. Tant el plat com el vi comencen amb molta delicadesa i a mesura que passen per la boca, el vi creix, s'arrodoneix i acaba embolcallant el plat.



CELLER JORDANA

- Vermouth Perucchi
- Vins i caves
- Licors
- Delicatessen
 - Ibèrics
 - Formatges DO Mancha
 - Foie

Àngel Guimerà, 60 - 08328 ALELLA

Tel. 93 180 66 78 - www.digassel.com

Tren de rentar cotxes en tèxtil

11 boxes de rentar a pressió amb aigua calenta

Esbandidit amb aigua osmotitzada, que no deixa taques de calç

**RENTAT
ALELLA**



22 aspiradors

Màquina neteja tapisseries

Complements per a la neteja interior del vostre vehicle

Rentat Alella · Carretera d'Alella km. 1 · 08328 Alella

BONA FESTA DE LA VEREMA!



La Petita Mallorquina

Forn i Pastisseria

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

REPARACIÓ

MANTENIMENT

FABRICACIÓ

INSTAL·LACIÓ



Comoditat amb seguretat

PORTES i AUTOMATISMES ENRIC,
UNA EMPRESA CAPD'AVANTERA DEL
MARESME, LI GARANTEIX LA MÀXIMA
SEGURETAT I COMODITAT EN ELS SEUS
SERVEIS: FABRICACIÓ, INSTAL·LACIÓ I
MANTENIMENT DE PORTES I AUTOMATISMES
PER LA SEVA LLAR O LA SEVA EMPRESA



PORTES i AUTOMATISMES ENRIC S.L.

Tel. 93 555 93 88 • www.automatismesenric.com • info@automatismesenric.com

EXPOSICIÓ: Port Esportiu, local 77 · El Masnou (hores convingudes) FABRICA: Indústria, 14 · Polígon Industrial Buvisa (Teià)

Els nous pans de sempre

Un quilo de farina, sis-cents grams d'aigua, llevat i sal. L'experiència i l'ofici del forner convertiran aquesta recepta elemental en un aliment, per a molts, tan bàsic com excepcional. Després d'uns quants anys en què els panarres han enyorat el pa d'abans, alguns forners protagonitzen una celebrada tornada als mètodes tradicionals. Una regressió que comporta progrés.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Grans superfícies que ofereixen pa plastificat, benzineres que enfornen baguettes, fabricació industrial... Els canvis en el pa afecten la producció, la comercialització i el consum, però gastronòmicament no hi ha dubte: el més interessant d'aquesta convulsa situació és l'incipient ressorgir de la fleca artesana, un corrent potser tímid, però sòlid, al qual se sumen flequers de tot el Principat, i que als confins de la DO Alella té nombrosos representants. Per elaborar aquest reportatge hem aaudit del privilegi d'entrar a l'obrador d'establiments centenaris per xerrar amb especialistes en la matèria sobre farines, ferments, molles d'ull petit i gros, crostes brillants, crostons i grenyes. Can Geroni, a Vilanova del Vallès (curiosa combinació de fleca i xarcuteria), el Forn de la Plaça a Alella i el forn Martí del carrer Gran d'Argentona representen tres conceptes d'establiment, tres

maneres de relacionar-se amb el producte, tres vies per tirar endavant en una època que no és precisament fàcil.

Ofici renovat

El forner que treballa de nit i dorm de dia ha passat a la història. La tecnologia ha permès racionalitzar els horaris, tot i que el gremi continua essent un dels més matiners i l'ofici reclama mètode, disciplina i requereix molta mà d'obra. Sovint cal vocació per dedicar-se a una tasca tan exigent com aquesta. En Lluís Artés, al capdavant del Forn de la Plaça d'Alella, abandonà els estudis d'empresarials i provà sort amb una ocupació que imaginava més bucòlica del que la realitat li ha demostrat. Ja complerts els trenta anys de la seva entrada al món de la fleca, el balanç és netament positiu: "L'ofici m'ha agradat, de sempre, i això fa més suportables uns horaris que no són tan durs com sembla, perquè a les tres pleguem de treballar."

L'Albert Puig agafà les regnes de la fleca de Can Geroni fa vint-i-set anys i complementà l'aprenentatge dels oficials de l'establiment centenari amb la lectura de llibres sobre la matèria arribats de França. A Argentona, en Martí Pérez reconeix que van ser dues paraules pronunciades pel seu progenitor, forner d'ofici, les que el van empènyer a continuar la tradició familiar: "Tu, aquí!" Havent crescut literalment enmig de sacs de farina, l'estima per l'ofici esdevingué gairebé un contagi per contacte.

Les grans superfícies, el pa industrial i la venda de pa en petites botigues d'alimentació han revolucionat un sector que tradicionalment era patrimoni dels petits forns. El canvi ha posat en molts casos al mercat pa de baixa qualitat i preu, però també ha forçat molts establiments a diferenciar-se de la resta oferint un producte de qualitat superior, com és el cas del Forn de la Plaça. "Amb el pa comú anàvem

fent –explica Artés–, però la competència ens va fer treure la son de les orelles i vam decidir inclinar-nos pel pa artesà, oferint-ne més varietat i novetats constants. Qualitat en comptes de quantitat." A Vilanova del Vallès, Puig matisa el fet renovador del nou corrent amb una raó ben simple: "Quan sento això que el pa bo torna, sempre puntualitzo que, de Can Geroni, no se n'ha anat mai. No vull presumir de pioner, però sempre hem fet el pa com Déu mana. La gent que ara recupera el pa de qualitat no ha descobert res, potser fer el pa bo és el secret del nostre establiment."

Pans molt locals

Batejades amb topònims i noms locals, les creacions d'en Lluís Artés van estretament lligades a Alella. Al Forn de la Plaça, hi podem trobar el pa de Rials, que segons el seu creador és "un pa natural, biològic, suau, cruixent, que recorda una passejada per la vall", o el pa del Sr. Rector, "un pa amb farina de sègol atapeït, rústic... com imagino el rector que va batejar-me". En honor a la parella de patrons del poble, el forner allellenc creà els pans de sant Feliu i santa Madrona, dues varietats, amb cereals i sense, elaborades a partir d'una mateixa base. La creació més explosiva del prolífic Artés és el pa del Trabucaire, elaborat amb farina biològica i que en la formulació inclou vi i boletes de pebre fresc. Un pa contundent.



Lluís Artés, del Forn de la Plaça d'Alella, abandonà els estudis d'empresarials i provà sort amb una ocupació que imaginava més bucòlica del que la realitat li ha demostrat.



L'Albert Puig agafà les regnes de la fleca centenària Can Geroni, de Vilanova del Vallès, fa vint-i-set anys i complementà l'aprenentatge dels oficials amb la lectura de llibres sobre la matèria arribats de França.

Una nova tendència?

Forçada per les lleis del mercat, la qualitat del pa anava de baixa i en molts casos no assolía el mínim exigible. Consumidors, forners i farineres eren conscients que calia trobar una fórmula amb un cert consens per aconseguir capgirar aquesta tendència negativa. Artés visqué el procés i explica que l'espurna que encengué la metxa renovadora saltà a Barcelona, deu fer cosa de set anys. Allí va començar a reivindicar-se el pa artesà i, amb la força mediàtica que dóna la capitalitat, les farines de qualitat, les fermentacions llargues i un discurs que mirava d'allunyar-se del producte de producció ràpida i escassa vida útil van estendre's a la resta de la província. L'escola del Gremi Provincial de Flequers de Barcelona es revelà com el catalitzador i dinamitzador del sector ideal, i el temps l'ha convertida en el lloc

d'encontre i de referència de la nova (valgui la redundància) fornada de forners inquiets. Artés esmenta els avantatges dels mètodes tradicionals amb un discurs sòlid i convincent com la crosta d'un pagès de quilo: "En la tornada cap al pa artesà, només hi veig avantatges: el pa és més bo, augmenta

A Can Geroni, després de sospesar-ne pros i contres, van deixar de cremar alzina ara fa uns sis anys

l'oferta i els treballadors recuperem l'ofici i ens sentim més forners. Tot plegat incrementa l'autoestima i millora l'actitud per la feina, perquè l'oficial passa a controlar directament

el procés. Que t'aturin pel carrer per felicitar-te pel pa que fas és una gran satisfacció."

Més mans i menys llenya

Reorientar la producció cap al pa artesà implica canvis en el mètode i la relació amb el producte. Al Forn de la Plaça, el procés ha anat acompanyat d'una *desmecanització*. La pastadora continua operativa per motius obvis de salut laboral, però la resta de màquines han causat baixa en el parc mecànic, substituïdes per les mans expertes dels oficials. "Aquesta màquina de fer barres és l'última que queda i avui a la tarda vénen a endur-se-la", apunta Artés mentre prepara (manualment, és clar) unes barres de pa d'olivada. El cas de l'imprescindible forn és diferent. Es podria suposar que el retorn als processos tradicionals va lligat a l'ús de l'orgànica llenya, però en aquest cas la lògica i la pràctica s'impo-

sen: els antics forns no suposen una millora en la qualitat del pa i la llenya comporta una sèrie d'inconvenients difícils de solucionar. A Can Geroni, després de sospesar-ne pros i contres, van deixar de cremar alzina ara fa uns sis anys: "El forn de llenya ja és història. Necessita l'atenció d'una persona experimentada tot el dia, és difícil de controlar i determina la seqüència de cocció dels diferents pans. El forn de sola actual, elèctric, no té res a envejar-li i permet aconseguir resultats uniformes i constants. El gust és el mateix i, si se sap utilitzar, permet obtenir les mateixes prestacions que l'antic forn morú." Artés, a Alella, i Pérez, a Argentona, reblen l'opinió del forner de Vilanova: tots dos couen el pa amb forn de sola.

El fred, un gran aliat

La fermentació causada pel llevat és determinant en la

textura i el gust finals del pa i, com en uns altres processos, la velocitat és influïda per la temperatura. Les cambres de fermentació han estat una millora importantíssima en els mètodes de treball i una ajuda imprescindible als obradors, perquè permeten controlar la temperatura i la humitat adaptant-les als requeriments de cada producte. “Sense repòs no hi ha gust”, afirmen a Can Geroni. “Els llargs processos de fermentació donen un sabor més intens, perquè els enzims i llevats són els responsables de l'aroma.” Una idea amb la qual Artés està totalment d'acord i que il·lustra amb una anècdota: “Antigament, la temperatura ambient condicionava el procés de fermentació. Això feia que, generalment, a l'hivern el pa fos més saborós. Ara les cambres de fermentació no tan sols permeten aconseguir un pa de més bona qualitat, sinó que també permeten racionalitzar l'horari laboral: pot semblar paradoxal, però el fred s'ha convertit en el gran aliat dels forners.”

Les cambres de fermentació permeten controlar la temperatura i la humitat adaptant-les a cada producte

També en l'apartat frigorífic trobem una incorporació moderna que s'ha aliat amb la majoria de forners, el congelador, acceptat sense escarafalls ni integrisme, i que Puig defensa amb total naturalitat: “La congelació és bona, sempre que es faci bé i amb un bon producte.”

Massa mare i derivats

Dos mots que semblen amagar un dels secrets del pa artesà: *massa mare*. Aquest llevat natural és un cultiu dels bacteris i ferments propis de cada cereal i era d'ús generalitzat abans de l'aparició dels llevats comercials. Al Forn de la Plaça en són incondicionals, van elaborar-la per primera vegada fa anys i des de llavors en tenen cura i l'alimenten

amb delicadesa. I la fan servir diàriament, fins i tot per al pa comú. A Can Geroni també en fan servir, tot i que Puig en desmitifica les connotacions gairebé alquímiques que de vegades traspua aquest ferment: “En relació amb la massa mare, crec que hi ha molta llegenda. Quan ja has fet mitja dotzena de pastades, del producte original, ja no en queda res, de manera que l'antiguitat no influeix en la qualitat. La massa mare produeix pans molt apreciats, amb molla densa i gust lleugerament àcid. Però el llevat també és un ferment, un producte orgànic, i l'un i l'altre no han de ser excloents: si cal han de combinar-se, sempre segons el producte que es vulgui obtenir.”

Per a tots els gustos

La imaginació dels forners i farineres ha acompanyat la recuperació de mètodes de treball tradicionals. “Darrere els que podríem anomenar *nous pans*, no deixa d'haver-hi un cert component de moda. I m'hi afegeixo encantat, per estar al dia.” Puig materialitza aquesta tirada a combinar



tendència i tradició amb el pagrenyat, d'olives, de muesli, de cinc cereals, el pa de l'avi, bastonets de ceba o de cansalada fumada, entre més opcions.

Marín ha enfocat la lluita per la supervivència mitjan-

gant la diversificació, com evidencia la pissarra que llueix el seu establiment i on s'anuncia pa de sègol, de cereals i d'espelta, encara que en el seu cas es tracta de pans fets a partir de preparats elaborats per



A Argenton, en Martí Pérez reconeix que van ser dues paraules pronunciades pel seu progenitor, forner d'ofici, les que el van empenyer a continuar la tradició familiar: “Tu, aquí!”



Aritmètica panarra

Com és que si pesem un generós pagès de quilo, la bàscula marca tan sols vuit-cents grams? I per què un pagès de mig pesa quatre-cents grams? L'explicació és senzilla: el pes de les peces, el determina la quantitat de massa emprada abans d'enfornar-la. La pèrdua d'aigua durant la cocció és la que explica aquesta davallada de pes. El cas de la barra de quart va un pas més enllà d'aquesta estranya lògica: l'ús d'una fracció fàcil de recordar ha assimilat el quart de quilo (dos-cents cinquanta grams) a la barra feta amb dos-cents cinquanta grams de massa, que una vegada cuita es redueix aproximadament a cent seixanta-cinc grams. Coses de l'aritmètica panarra...

El pa-gotim de la Petita Mallorquina

Dues vegades l'any, per la Festa Major i la Festa de la Verema, a la Petita Mallorquina despatxen un curiós pa amb forma de gotim. La idea de fer un pa per celebrar la Festa de la Verema sorgí a l'ajuntament i cristal·litzà a l'establiment de la Rambla d'Àngel Guimerà, on després d'unes quantes proves en formularen la recepta definitiva, que inclou farina de blat i de sègol, sal, aigua, llevat, un xic de mantega i most. Per donar forma de gotim a la nova creació es construí un motlle d'acer inoxidable, emprat en els aproximadament quatre-cents pans que s'arriben a enfornar anualment.



les farineres. “Aquí ens concentrem en l'elaboració del pa més tradicional, el pagès. Les farineres innoven constantment, per això deixo aconsellar-me i ofereixo les novetats que proposen.”

“L'ofici és el més important. Ja et poden portar la farina de les Quimbames i en coet, que només en sortirà un bon pa si ets bon forner i saps treballar-la”

Oferir novetats per estimular el consum és l'estratègia que Artés practica al Forn de la Plaça: “Cada quinze dies miro de fer un parell de novetats. Això diverteix la gent, desperta l'interès.” Aquesta dèria creadora ha generat molts pans, com el de taronja, el de garrofa i el d'olivada, gairebé negre a causa de l'ús de tinta de calamar. Els experiments, amb tot, no sempre surten bé: “De vegades faig proves poc reeixides que no arriben al mostrador.” Perquè l'ús de tècniques tradicionals i bones matèries primeres no assegura l'èxit comercial: “El



gros del consum és de pa convencional: la barra i el pagès”, explica Puig. Pérez coincideix amb el forner de Vilanova, perquè la crisi fa que la gent s'hi miri molt, a l'hora de gratar-se la butxaca, i això limita la difusió de novetats: “La gent continua comprant el pa comú i la barra de quart, en moments de pocs diners, és una supervendes. Els nous pans són més aviat un reclam, més una mostra de feina ben feta que no pas una nova via de negoci.”

Tot i que la realitat no pot canviar-se, Puig justifica la presència de les noves varietats a les lleixes de Can Geroni: “Aquests nous pans són productes molt elaborats, que volen feina i investigació, però permeten demostrar ofici. La veritat és que de vegades en fas deu i tan sols en vens quatre, perquè per als experiments cal disposar d'una clientela curiosa i disposada a deixar-se portar.” I mentre enfora una vintena de llonguets, aquest activista reconegut del pa artesà ens regala una sentència a tall de conclusió: “En això del pa, l'ofici és el més important. Ja et poden portar la farina de les Quimbames i en coet, que només en sortirà un bon pa si ets bon forner i saps treballar-la. La feina del forner és la més important del procés, no en tingueu cap dubte.” ●



Restaurant
Xarcuteria

COLOMA



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



MOLL·OEST

41° 28' 5'' Nord | 2° 18' 6'' Est

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





El Garden de les Quatre Estacions



CENTRE DE JARDINERIA
ARENAS

Ribas, | 93 555 12 43 ALELLA



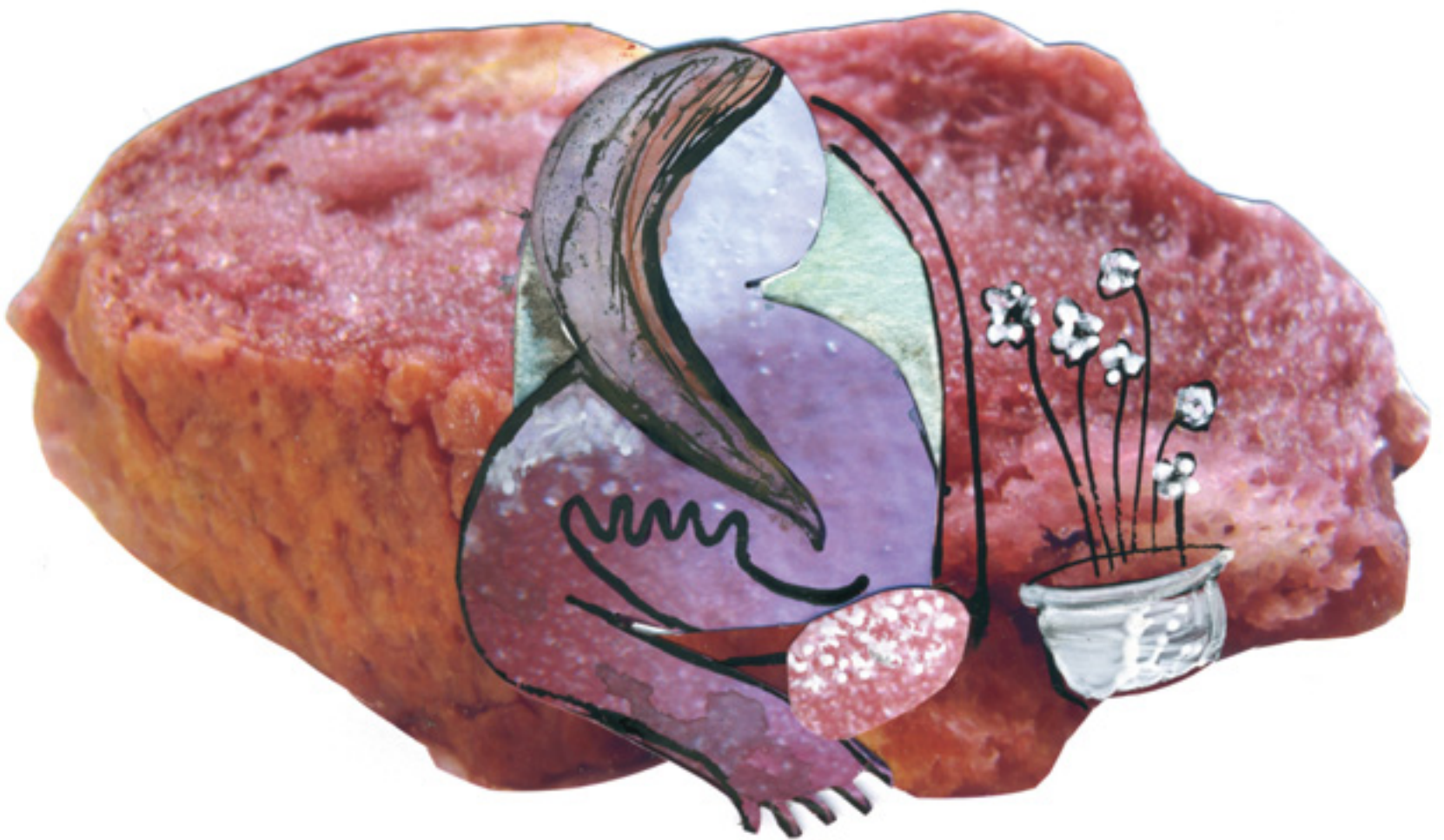
Elaboració pròpia de les nostres composicions, tan naturals com artificials, sempre amb un estil actual i de qualitat.



Elogi del pa amb vi i sucre

El pa amb vi i sucre ha estat l'esmorzar i el berenar de molts xiquets i de les seves famílies fins fa pocs anys. Com es van trobar aquests ingredients per arribar a aquesta menja? La cuinera i historiadora de la gastronomia Núria May Masnou recula fins a l'origen del cuinar i ens mostra què va suposar el pa i el vi per a les principals cultures mediterrànies

TEXT: NÚRIA MAY MASNOU / IL·LUSTRACIONS: SARA MILIAN



Fa uns quants anys vaig tenir la sort d'assistir a allò que, als meus ulls, va ser una autèntica menjada de pa amb vi i sucre. Ella era una senyora gran, nascuda els anys vint del segle passat. Després d'un bon dinar, tota golosa, va dir: "Avui crec que m'ho mereixo." Va agafar una llesca molt gruixuda de pa de pagès i la va posar en un plat pla. Va mullar-la tota amb un vi negre, espès com la sang, fins que vessa-

va pels costats. Va agafar sucre i en va escampar una quantitat generosa per damunt. Va seure davant del plat i es va esperar. El vi que s'havia espargit pel plat va tornar a ser absorbit pel pa, la crosta es va entendre de mica en mica. Al cap d'uns quants minuts va somriure, va agafar forquilla i ganivet i va procedir a gaudir-ne.

En aquest cas, la menjada en qüestió va ser per postres, però el pa amb vi i sucre ha

Davant del plat es va esperar. El vi que s'havia espargit pel plat va tornar a ésser absorbit pel pa, la crosta es va entendre de mica en mica

estat un esmorzar o berenar de molts xiquets i les seves famílies fins fa pocs anys. Va deixar de ser habitual a les llars catalanes quan es va començar a qüestionar, exageradament segons que crec, si els nens i nenes podien consumir una beguda alcohòlica d'aquesta manera. Al mateix temps, la moda dels entrepans i sandvitxos, i més tard de la pastisseria industrial, es va ensenyorir dels costums i els prestatges

dels nostres supermercats. Però molt abans que tot això succeís, el pa i el vi es van trobar i es van endolcir més tard amb el sucre.

L'origen del costum i la menja

Què tenen en comú, el pa i el vi? Abans de contestar-vos aquesta pregunta, n'intentaré respondre una altra que potser ens acabarà desxifrant la primera. Què vol dir, cuinar? Diuen, i jo opino el mateix, que cuinar és el procediment que ens diferencia dels animals, és la manipulació de l'aliment que

Sempre m'ha encuri- ositat per què el vi va guanyar terreny a la resta de begu- des provinents de fruites fermentades

el fa més atractiu, més digerible, més menjable. Els humans evolucionen perquè varien els procediments, se'ls qüestionen, els pensen i els milloren. Necessiten alimentar-se, però aquells aliments que cullen, que cacen, es fan malbé amb el pas del temps, o bé no són consumibles en el format amb què s'adquireixen, se les han d'empescar per tal de canviar-los i adaptar-los a les seves circumstàncies. El pa i el vi són dos exemples de com el procediment culinari transforma dos productes originals, com són el blat i el raïm, en dos productes de gran consum, el pa i el vi. En el cas del pa, cal moldre el cereal, fer-ne farina i amassar-la amb aigua perquè fermenti i més tard es cogui. En el cas del vi, de la fruita, se'n fa suc, el most, i aquest es fermenta per poder-se conservar i transportar. Són dues elaboracions fàcils i esteses per tota la zona de cultiu d'aquests grans productes.

Sempre m'ha encuri-
ositat per què el vi va guanyar terreny a la resta de begudes provinents de fruites fermentades. Crec que hi ha tres motius principals, entre els molts que hi deu haver, que feren avançar el vi respecte de la resta de begudes. El primer és l'extrema

varietat de gustos obtinguts segons la varietat de raïm. En segon lloc, el do d'envellir-se i enriquir-se organolèpticament amb el pas del temps. I, en tercer lloc, la capacitat de viatjar, de ser portador de cultura i tradició.

Hem trobat, doncs, resposta a la primera pregunta

que ens fèiem: el pa i el vi són productes i guies d'una tradició culinària mil·lenària i perdurable que arriba fins avui.

Quan i on es van trobar el pa i el vi?

L'origen de l'agricultura es va desenvolupar entre el VIII i el VII mil·lennis abans de Crist

entre dos rius, el Tigris i l'Eufrates, que donen nom a la zona per on flueixen, la Mesopotàmia (paraula que significa *entre rius*). En aquells temps, la primera base de l'alimentació eren els cereals, antecedents del blat, l'espelta i l'ordi, que es trituraven per obtenir-ne farina i es barrejaven amb aigua per



fer-ne farinetes. Sabem, amb tot, que més tard procediren a coure la barreja d'aigua i de farina en uns arcaics forns. Es menjaven el que seria el primer antecedent del pa, segurament sense fermentar i més endavant ja fermentat, i, per tant, amb molla. També se sap que aquesta cultura mil·lenària era productora i consumidora de vi, potser no en la mateixa quantitat amb què fabricaven i es bevien la cervesa, però en quantitats suficients perquè fos de consum regular i transversal.

Ja sabem, doncs, que el pa i el vi són elements indescindibles de l'evolució culinària, presents des dels temps més remots i precursors d'unes altres elaboracions que han arribat fins

documentació que se n'ha trobat fins ara, a través de les imatges i decoracions de tombes i temples sabem que eren grans agricultors, que basaven l'alimentació en els cereals, amb els quals elaboraven una varietat immensa de productes: farinetes, pans, cervesa, pastissos... Els pans eren fets de les formes més variades i en alguns casos eren aromatitzats amb els ingredients més diversos: figues, mel, ametlles i vi! La primera trobada entre el pa i el vi que sabem, documentada al sud de la Mediterrània, es remunta a més de cinc mil anys enrere!

Continuem amb els grecs, creadors del mite de la "tríada mediterrània", el que posteriorment i moltes vegades

sumien sol, sinó que el solien "tallar" amb aigua per fer-lo més agraït. D'aquesta manera, també en rebaixaven el grau alcohòlic i evitaven d'arribar a estats d'embriaguesa de manera precipitada, sobretot en els simpòsiums, unes reunions on primer es menjava i després s'enraonava llargament en companyia del vi.

El que és sorprenent i cal destacar de la cultura grega és la manera com començaven

dia, el sucre? És segur que ni mesopotàmics, ni egipcis ni grecs no utilitzaven aquest dolç producte, perquè el sucre no va arribar a la conca Mediterrània, provinent de Nova Guinea, fins ben entrat el segle VI després de Crist. Sí que sabem, amb tot, que a l'època clàssica



als nostres dies. Però, què en sabem de les cultures que també gaudien d'aquests dos fidels ingredients entre les seves menges? Com els consumien?

Què va suposar el pa i el vi per a les principals cultures mediterrànies?

Tot i que no sabem la riquesa gastronòmica de la cuina egípcia a causa de la poca o nul·la

erròniament es coneix com a *alimentació mediterrània* i que consisteix en tres elements: els cereals, regal de la deessa Ceres; el vi, do de Dionís; i l'olivera, l'aportació d'Atena. Els grecs eren uns grans consumidors de vi, un vi francament diferent del que ens bevem avui, un vi molt més espès, tant en textura com de gust. De fet, gairebé mai no el con-

el dia: l'esmorzar consistia en pa mullat amb vi o, si es preferia, pa esmicolat i posteriorment mullat amb vi pur. Era l'únic moment del dia en què el vi es consumia sense barrejar-lo amb aigua. Agafaven energia per a tota la jornada.

Així que uns quants segles abans de Crist ja s'havien trobat el pa i el vi. Però, i el tercer ingredient en discòr-

hi havia l'hidromel, una beguda alcohòlica derivada de la fermentació de mel amb aigua o most que consumien els grecs i que més tard els romans van transformar fent-ne una versió de vi endolcit amb mel que denominaven *aqua mustum*. Amb tota aquesta informació ja no podem estar segurs que un grec llaminer no es mengés per esmorzar la pretesa llesca

de pa amb vi pur i endolcís el conjunt amb un rajolí de mel. Potser aquest fou el primer i llunyà antecedent del nostre pa amb vi i sucre.

El gran Imperi romà va heretar molt de la cultura grega, i la gastronomia no en va quedar enrere. El vi era la beguda imperial i el cereal, la base de l'alimentació plebea, tot i que l'un i l'altre eren consumits per ambdues castes. Així doncs, tot i les diferències socials entre classes i l'evolució dels costums entre cultures, en general els romans feien tres àpats cada dia, el primer dels quals consistia en aigua, pa mullat amb vi, una mica de formatge, fruita i fruita seca.

Al mateix temps que aquestes velles cultures penetraven a tota la Mediterrània i hi deixaven una empremta que ha perdurat fins avui, què bevien i menjaven els ibers, antics habitants de casa nostra? Els nombrosos i diversos pobles que habitaven la Mediterrània des del sud de la península Ibèrica fins al golf del Lleó també s'alimentaven de cereals i en feien farinetes, pa i la seva beguda preferida, la cervesa. Tot i així, i sobretot a causa del comerç i l'intercanvi de productes amb els altres pobles, sabem que tenien àmfores on conservaven i transportaven la cervesa i el vi. Podem pensar, doncs, que els habitants del nostre territori ja gaudien degustant el pa i el vi molt abans que els romans ens "ensenyessin" a menjar i beure.

Allunyem-nos ràpidament de l'època clàssica i saltem a l'alta i baixa edat mitjana. Tot i que ja havien passat els anys i alguns ingredients viatjaven i, alhora, augmentaven el prestigi i el valor fins a convertir-se en

menja habitual de rics, encara no s'havia "descobert" el nou continent i, per tant, mancaven una varietat immensa d'ingredients que més tard es van incorporar a la cuina. Respecte al nostre tema, el pa i el vi, continuaven essent els dos pilars bàsics de consum de la civilització, fins ben entrat el segle XX. Les classes riques i benestants refinaven el vi: era cèlebre el vi piment, un vi endolcít i especiat amb les noves espècies vingudes de l'Orient i portadores de prestigi i distinció. Les elaboracions que feien amb farina també s'havien refinat, i tot i que la gamma de pastissos i pastissets era molt extensa, cal prendre nota de les neules, en primer lloc rodones i planes, i ja cap al final de l'època medieval, enrotllades. Eren aquestes les que se sucaven amb el vi piment al final de l'àpat. En un text sobre les postres nadalencques del XV es manifesta la devoció que sentien per aquesta menja: "Gran meravella verament de les neules amb piment."

Aquí ja gaudíem del pa i el vi molt abans que els romans ens "ensenyessin" a menjar i beure

Mentrestant, les classes populars segurament continuaven sucant el pa amb el vi i potser amb el pas dels anys, i amb l'abaratiment del preu del sucre, ja l'havien incorporat també a la llesca mullada de roig. Sols són especulacions, però com sempre la història només reflecteix la

cultura de qui l'escriu, i no foren els pagesos els qui escrigueren les receptes que han arribat fins als nostres dies, sinó els escriptors d'unes classes benestants acomodades i poc preocupades a reflectir què succeïa a la resta de la societat.

Al matí, els romans prenién aigua, pa mullat amb vi, una mica de formatge, fruita i fruita seca

A partir del segle XV, amb el començament de l'edat moderna, la que es volia emmirallar en la vella època clàssica per modernitzar-se i humanitzar-se, la cuina va experimentar canvis substancials. En primer lloc per l'enriquiment d'ingredients provinents del nou continent i, en segon lloc, i ja uns quants segles més tard, per la influència de la Revolució francesa en el canvi de concepte del que seria la restauració (parlant de restauració com la que restaura el cos, donant-li de menjar) i la seva influència sobretot en la cuina professional. Quant al pa, és al final de l'època moderna, amb l'entrada i la consolidació de la patata com a menja habitual a les taules populars i amb l'augment i la facilitat d'adquisició i consum de proteïna animal, que el nostre amic deixa de ser l'únic fonament de l'alimentació occidental i deixa lloc i comparteix, doncs, protagonisme amb el famós tubercle i la carn. El vi continua essent present a taula, tant entre les classes

populars com entre les benestants, com a beguda habitual, i ja és a partir del segle XX que es diferencia i es ven per la seva riquesa en varietats de raïm, tècniques de conservació i també per la disparitat en les característiques organolèptiques una vegada elaborat. Continua viatjant i essent portador de cultura i prestigi.

Així que el vi, ja el tenim salvat. Malgrat que ja no serveix per mullar llesques de pa, el vi és present en la majoria de taules i continua donant prestigi i valor a qui el cultiva i l'elabora. Però el pa ja no gaudeix de la mateixa fama. Ara es ven al supermercat i a les gasolines: ha deixat de ser un producte amb història i dedicació a ser un producte manufacturat de dubtosa qualitat i de pitjor gust i textura. Però sempre hi ha llum en la tenebra, i sense descuidar els fornors que sempre han obrat oferint un pa de pagès sincer i substanciós, cal parlar dels nous fornors que han sorgit, agosarats, que han tornat a elaborar el pa d'una manera més tradicional i amb uns resultats molt més satisfactoris. Produeixen pans de molla forta i valenta i crosta torrada i cruixent. És aquest el pa que aguantarà la mullena del bon vi i és amb aquest pa amb què es gaudirà mossegant-ne conjuntament i gaudint en la mateixa queixalada dels cristalls de sucre no dissolts i de la crosta, ara tova i mullada. De fet, és aquest pa amb què la senyora del primer paràgraf frua clavant-hi les dents i és aquest pa amb què els vailets que avui vulguin retrobar-se amb un vell costum haurien de degustar el seu primer pa amb vi i sucre. ●

Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana

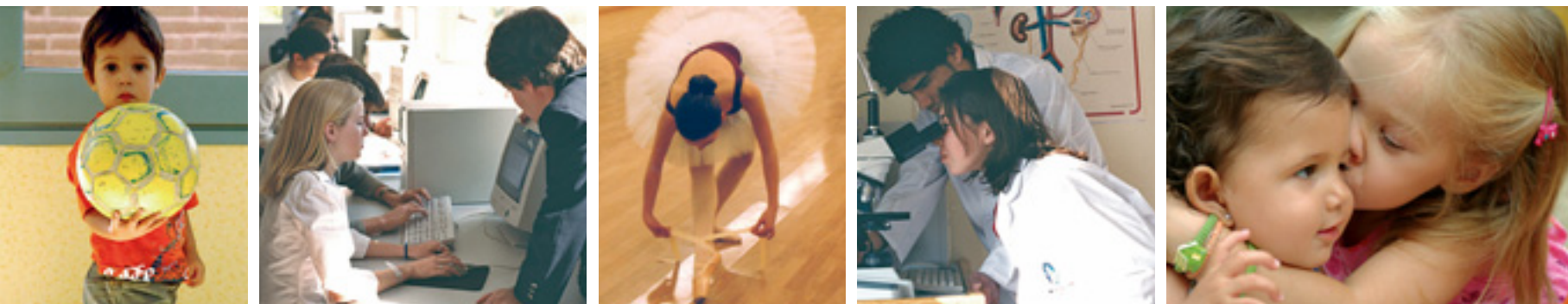


Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada.

- 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

Hamelin-Internacional Laie



Per a les famílies que veuen l'escola com una comunitat de valors



Riera Coma Fosca, 3-5
Tel. 93 555 22 96
Alella

EDUCACIÓ INFANTIL (de 0 a 6 anys)

- Estimulació primerenca
- Psicomotricitat
- Expressió plàstica i musical

EDUCACIÓ PRIMÀRIA (de 6 a 12 anys)

- Treball acurat d'actius, valors i normes
- Aplicació de les darreres tecnologies
- Metodologia activa que afavoreix l'adquisició dels coneixements



C/ Núria, 26-30
Tel. 93 555 67 17
Alella

ESO-BATXILLERAT

- Formació integral: molta importància als valors i la formació dels nostres alumnes com a persones
- Seguiment individualitzat
- Estudis trilingües fins als 16 anys: català, castellà i anglès
- Batxillerat bilingüe: català-castellà, castellà-anglès
- Ensenyament plurilingüe: català, castellà, anglès, xinès, alemany i francès
- Intercanvis amb l'estranger: EEUU, Xina, Noruega, Alemanya...
- Foment de la recerca

GRUP SAS



www.escolessas.com

Cada
diumenge
de 9 a 14h
Pàrquing gratuït

Mercat del Maresme

Fruita, verdura, embotits, conserves
Flors i plantes, artesanies
... i activitats infantils

www.mercatdelmaresme.com

Més de 40 parades

Productes ecològics i de
temporada

Ampli aparcament

Restaurant

A més d'activitats culturals i
lúdiques per a tota la família

Ens trobaràs a:



**MERCAT DE FLOR I PLANTA
ORNAMENTAL DE CATALUNYA**

Av. Beniamino Farina 135 (Antiga N-II)
08340 Vilassar de Mar



El *paper* és viu

1.028.000 lectors
llegeixen **Prensa Comarcal**



La proximitat **es compra**

La proximitat **ven**



 **Prensa Comarcal**

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

D'Alella a Pauillac

L'escriptor recorda el dia que el senyor Josep, cap de colla de contrabandistes, es va presentar a casa seva amb sis ampolles de Chateau Mouton Rothschild 1970

TEXT: ALBERT VILLARÓ

Servidora, que sóc de la generació a la qual ens van intoxicar per sempre donant-nos per berenar pa amb vi i sucre, vaig créixer en un món on el vi embotellat no existia en la vida real: només el vèiem com a atrezzo a les pel·lícules on sortien rics vestits amb frac que anaven a sopar a restaurants francesos (o amb un maître francès). Com a màxim, apareixia un Sangre de Toro (ecs!) per a les grans ocasions. Era, doncs, el regne del vi a granel. *In illo tempore* els meus pares me'l feien anar a buscar a Cal Puigsubirà, aquell *colmado* que hi havia en un edifici gòtic i fosc del passatge de la Missió. El senyor Rossendo, bata grisa, un homenet petit i pentinat com es pentinen els calbs vergonyants, m'omplia la garrafa amb cinc litres de vi d'Alella. Si més no, era l'origen que proclamava la gran bóta d'on el treia. Tenia un color de palla bruta i una olor dolcenca que, combinada amb la resta d'aromes de l'establiment –café, sabó en pastilla, xampú Raky en bossa, oli del mig Segre...– omplia el carrer d'una inimitable síntesi d'efluvis colonials. Aquella garrafa servia per anar omplint una botella de vidre tallat que posàvem a la nevera i que s'anava buidant, amb una moderació gairebé monacal, durant els àpats.

Un dia, cap al vespre, es va presentar a casa el senyor Josep, un molt bon amic del meu pare. El senyor Josep era de professió cap de colla de contrabandistes. No en tenia cap altra. Era pagès, naturalment, però feia molt de temps que no exercia. Tothom sabia que ho era i, com és natural, a ningú no li semblava malament i els capellans, com és obvi, no li haurien donat l'absolució, perquè fer el contraban no era pecat. Quan l'enxampaven els guàrdies civils –i l'havien arribat a tancar



Albert Villaró és andorrà, nascut a la Seu d'Urgell el 1964. Entre les seves novel·les es destaquen *Obaga* i *Blau de Prússia*. L'última que ha publicat és *L'escala del dolor*.

algunes setmanes a la presó de Lleida– ens ho preniem com un inconvenient menor, una molèstia necessària i inevitable. Havia començat als quinze o setze anys, durant la guerra, fent de passador. Una vegada em va explicar com els carrabiners que vigilaven la frontera li havi-

en matat un company d'un tret al cap mentre esmorzaven en una font al peu del Cadí. Aquell dia el senyor Josep es va presentar a casa amb una caixa de sis ampolles de Château Mouton Rothschild, collita del 1970. Com puc estar-ne tan segur? La memòria és prima com orella

de gat, ens enganya contínuament, com si el diable l'anés alimentant per confondre'ns. Però en recordo perfectament l'etiqueta: un acolorit dibuix que, més tard, vaig saber que era de Marc Chagall. Totes les altres etiquetes que havia vist fins aquell moment eren horroses: els ridículs monarques Faustino, els escuts xoriguerescos dels vins de la Rioja... El senyor Josep ens va dir que un client li havia pagat en espècies i, atès que no li agradava beure sol i el bon vi s'havia de compartir, es va presentar a sopar. Pa amb tomàquet i pernil i Château Mouton Rothschild. Jo devia tenir uns dotze anys, potser, però ningú no va qüestionar que en prenguéssim un vaset, amb el doble estímul de la cosa mig prohibida i d'origen tèrbol.

He mirat què diuen les crítiques a internet sobre les qualitats d'aquella anyada. La literatura organolèptica habitual: cedre, plumier, tabac, café, cacau, cirera... Encara se'n poden trobar ampolles, per uns quatre-cents euros. Els relats d'aquells que s'atreveixen a obrir-ne una són, generalment, agredolços i contradictoris. Semblaria que obrir una ampolla de vi del 1970 és gairebé com entrar a la cambra sepulcral de Tutankamon. Tot són precaucions, decantacions, filtratges, oxigenacions i, al capdavall, per trobar un vi adormit, una ombra de l'esplendor passada, el testimoni de com el pas del temps ens va fent malbé a tots, perquè l'entropia de l'univers no perdona. Però al santuari de la memòria, aquell vaset insospitat va ser nèctar, ambrosia, el beuratge més deliciós que he tastat mai. Des d'aquell moment, tots els altres vins que han anat desfilant per la meua vida busquen emmirallar-s'hi. I sí, sort n'hi ha que alguns ho aconseguen. ●

Jeroni Martorell i Terrats, l'arquitecte d'Alella Vinícola

El Sindicat Alella Vinícola va ser una cooperativa singular i pionera a la primèria del segle XX. I el projecte arquitectònic del celler, obra de Jeroni Martorell, també va constituir un edifici de referència, sobretot per l'aprofitament del pendent del terreny per racionalitzar tots els processos de vinificació i afavorir al màxim la caiguda per gravetat. Us proposem una primera aproximació al projecte i també el descobriment de la figura d'aquest arquitecte.

TEXT: MIREIA BARNADAS / FOTOS: ARXIU D'ALELLA VINÍCOLA



L'origen del sindicat

El primer document conservat que testimonia les primerenques gestions per constituir el Sindicat Alella Vinícola és una carta del 8 de gener de 1906 en la qual uns quants terratinents allelencs, per escrit i de manera consensuada, manifesten la imperiosa necessitat de transformar els esforços individuals en una acció col·lectiva, amb la voluntat de recuperar el bon nom i el preu que el vi d'Alella havia tingut en un altre temps.

Sens dubte, l'aprovació de la Llei de Sindicats Agrícoles el 28 de gener d'aquell mateix any va afavorir la gestació de la incipient iniciativa. I el 22 de juny es va sol·licitar l'autorització al govern civil de la província per constituir el sindicat. Havent-ne obtingut el vist-i-plau el 6 de juliol, es va convocar l'assemblea cons-

El celler del Sindicat Alella Vinícola fou el primer i l'únic celler que Jeroni Martorell va construir al llarg de la seva carrera

tituent i, pocs dies més tard, la primera reunió del consell d'administració, format per Josep Maria de Bofarull i Olzinellas, president; Baldomer de Calderó, vicepresident, i Salvador de la Trinitat Rius i Torres, Miquel Salellas, Francesc Albó, Joan Griful i Josep Comulada, vocals. En aquella sessió es prengueren les primeres decisions quant al futur funcionament de l'entitat, entre les quals registrar la marca, contractar un enòleg i començar els tràmits necessaris per construir el celler (si més no, la part necessària per unificar el vi de la collita del 1906, que continuaria essent produït als cellers particulars, amb el del 1907, que s'havia de vinificar ja totalment a les noves instal·lacions).

Poc més tard es constituí una comissió executiva la finalitat de la qual era, precisament, engregar tots aquests

tràmits necessaris per fer arrancar el sindicat. Probablement fou la designació com a secretari de Josep Maria Barnadas i Mestres (1867-1939), escultor de professió, el que determinà l'elecció de l'arquitecte encarregat de la construcció del nou celler. Barnadas tenia un taller especialitzat en decoració escultòrica i estatuària a Barcelona i va col·laborar en l'ornamentació de nombrosos edificis. A Granollers va treballar a la façana de la Casa Blanxart, construïda per Jeroni Martorell i Terrats entre el 1904 i el 1905. Ambdós professionals també van col·laborar en la construcció d'una altra de les obres primerenques de Martorell, la seu de la Caixa d'Estalvis de Sabadell (1905-1915). Presumiblement fou aquesta coneixença, forjada entre el 1904 i el 1906, la que afavorí que el nou secretari d'Alella Vinícola proposés Jeroni Martorell com a arquitecte.

En aquell moment, Jeroni Martorell era un arquitecte de trenta anys que només en feia tres que exercia la professió, perquè havia obtingut el títol d'arquitecte el mes de març de 1903. El celler del Sindicat Alella Vinícola fou el primer i únic celler que va construir al llarg de la seva carrera (vegeu requadre) i es dona el fet singular que entre la realització del primer projecte, l'any 1906, i la culminació de les obres d'ampliació, el 1950, transcorregueren més de quaranta anys. De fet, aquesta segona intervenció a l'edifici fou una de les seves darreres obres, atès que es va morir el 1951.

El primer celler

Jeroni Martorell va rebre l'encàrrec de projectar el celler i la seu social del Sindicat Alella Vinícola el setembre de 1906. El terreny on se situà l'edifici es va adquirir a Baldomer de Calderó, vicepresident de l'entitat. La compra es va dur a terme després d'haver descartat dues alternatives prèvies: la primera, construir el nou edifici a la parcel·la que un altre membre del consell d'administració, Josep Comulada, havia ofert de manera gratuïta; la segona, fer-lo a l'anomenat "hort de baix de



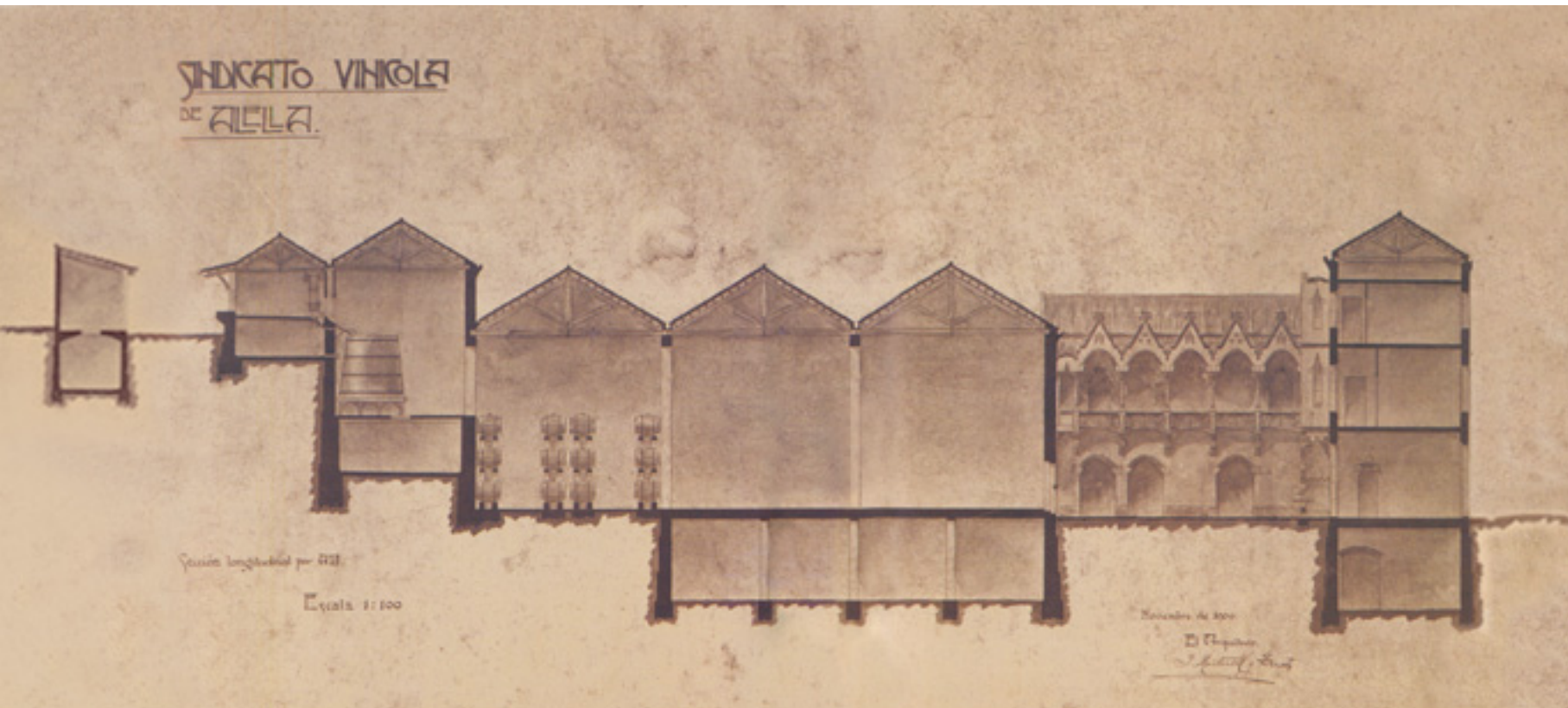
Barri d'accés al pati; a la pilastra de l'esquerra, relleu esculpit per Josep Maria Barnadas, on figura la data de "1907".



Moll de descàrrega i andana de premses, en plena activitat durant la verema.



Vista interior de les naus destinades a la fermentació i la criaça del vi.



Secció general de l'edifici segons el projecte dibuixat per Jeroni Martorell l'any 1906.

Can Serra”, que semblava oferir millors condicions que no pas el primer. Tanmateix, com que no s'arribava a un acord amb la propietat, Baldomer de Calderó va oferir un altre solar molt proper, que es va considerar òptim per la proximitat al nucli urbà, per ser contigu a la carretera del Masnou a Granollers i, també, pel marcat pendent del terreny. A l'època, aquesta circumstància era considerada molt favorable perquè, conduint els carros carregats de raïm a la part més elevada del celler, permetia estalviar les despeses d'elevarlo més tard i, a més, s'evitaven possibles interrupcions en el procés a causa d'avaries en els mecanismes de transport.

Així doncs, el projecte arquitectònic de Jeroni Martorell, signat amb data de novembre de 1906, estava impregnat

de les tendències de l'època quant a la implantació de cellers i recollia, evidentment, el caràcter pioner del sindicat. L'edifici es va concebre amb la finalitat d'optimitzar el procés de vinificació, en part gràcies a la implantació de la maquinària més innovadora (trepit-

jadores amb paletes mòbils, premses de teles i marcs mòbils sense gàbia, un aparell productor de vapor per rentar, etc.) i, en part, gràcies a alguns plantejaments arquitectònics. En aquest sentit, el projecte preveia l'aprofitament dels avantatges que ofe-

ria el pendent del solar tot disposant les naus destinades a l'elaboració del vi esglaonadament sobre el terreny inclinat, per tal d'afavorir al màxim la caiguda per gravetat; evidentment, en una època en què els mitjans de transport mecanitzats (tant de sòlids com de líquids) encara no estaven gaire desenvolupats, la disposició racional i ben pensada de totes les parts del celler havia de ser la clau per garantir-ne el bon funcionament.

El projecte original preveia, a la part més elevada de la parcel·la, un pati on arribarien els carros de tracció animal després d'ascendir per la rampa d'accés. A tocar del barri d'entrada hi hauria la bàscula, encastada a terra, que seria controlada des d'una sala contigua; també s'hi premsarien les mostres ex-



Vista general de l'edifici, amb la façana prevista inicialment per l'arquitecte.

Jeroni Martorell i Terrats, un home amb esperit de la Mancomunitat

Jeroni Martorell i Terrats va néixer a Barcelona el 22 de juliol de 1876. Una vegada obtingut el grau de batxillerat (1891) va estudiar a la Universitat de Barcelona (1892-1895), a l'Escola de Belles Arts (1892-1893) i a l'Escola d'Arquitectura (1891-1902), i va obtenir el títol d'arquitecte el març de 1903. Poc després va emprendre un llarg viatge que el va portar a França, Itàlia, Suïssa, Alemanya i Àustria, on va familiaritzar-se amb els plantejaments arquitectònics i urbanístics més innovadors.

Les seves primeres obres es poden emmarcar en el Modernisme. N'és un bon exemple la casa de Miquel Blanxart i Estapé a Granollers (1904-1905), que ha esdevingut una de les referències arquitectòniques més significatives de la ciutat, en part gràcies a la figura femenina (al·legoria de la verema) esculpida per Josep Maria Barnadas i Mestres. D'aquesta primera època, també se'n destaquen alguns edificis construïts a Sabadell: el Cinema Imperial (1911), algunes rengleres de cases unifamiliars i, especialment, els dos edificis que va projectar per a la Caixa d'Estalvis de Sabadell, la seu central de l'entitat (1905-1915) i l'antiga Escola Industrial d'Arts i Oficis (1907-1910).

Més tard, el seu estil va anar evolucionant cap al Noucentisme. Com a arquitecte municipal de Calella (1925-1951) va urbanitzar el passeig Manel Puigvert i el Parc Dalmau (1920-1927), va construir el mercat (1927), l'escorxador (1927) i la biblioteca (1927-1931), i va reconstruir l'església de Santa Maria i Sant Nicolau (1940-1951), que havia resultat molt malmesa durant la Guerra Civil. Entre el 1917 i el 1925 va construir més d'una vintena de grups escolars (entre més municipis, a Granollers, Calella, Torroella de Montgrí, Vilobí, Banyoles, Batea, Súria, Sant Joan de les Abadesses, Ribes de Freser i Vilassar de



Jeroni Martorell, entorn al 1903.

Dalt), on aplicà els postulats de renovació pedagògica impulsats per la Mancomunitat de Catalunya. També va projectar edificis de caràcter públic (com ara ajuntaments, mercats i escorxadors) en nombrosos municipis catalans (Súria, Castellfollit de Boix, Sant Esteve Sesrovires, Centelles, Manresa, Olesa de Montserrat i Calella).

En tot moment, Jeroni Martorell va compaginar l'activitat d'arquitecte amb una intensa col·laboració amb entitats associatives i culturals, entre les quals el Centre Excursionista de Catalunya, on l'any 1904 va impulsar la creació de la Secció d'Arquitectura (que presidí fins al 1919). Durant aquella època va promoure iniciatives com l'organització de sortides col·lectives per visitar conjunts monumentals catalans i la impartició de

conferències relacionades amb el patrimoni i l'arquitectura. També va impulsar la redacció de l'Inventari Gràfic de Catalunya (1914-1926), que pretenia aplegar imatges, en paraules seves, de "coses d'interès de Catalunya".

Martorell també va exercir de publicista, assagista, conferenciant i divulgador de temes d'arquitectura i urbanisme, però sobretot d'arqueologia, patrimoni i art, convençut que la millor manera de preservar i salvaguardar el patrimoni artístic era donar-lo a conèixer als ciutadans. De fet, Jeroni Martorell és conegut, sobretot, per haver exercit de director del Servei de Catalogació i Conservació de Monuments (creat el 1914 per l'Institut d'Estudis Catalans per encàrrec de la Diputació de Barcelona) entre el 1915 i el 1951, any de la seva defunció. Durant aquest període va treballar en vint-i-quatre municipis de la província i es va destacar en la restauració dels banys àrabs de Girona, la reconstrucció de les esglésies de Terrassa, la restauració del monestir de Sant Cugat del Vallès i del castell de la Geltrú, la consolidació del recinte emmurallat de Tossa i la restauració de la casa dels Canonges i del monestir de Pedralbes a Barcelona.

Així mateix, el 1929 va ésser nomenat "arquitecto conservador" de la Tercera Zona (que incloïa Catalunya, les Illes Balears i les províncies de València, Castelló i Terol) del Servicio de Monumentos Históricos, creat pel Ministerio de Instrucción Pública y Bellas Artes. Des d'aquest càrrec, que va ocupar fins al 1936, va dur a terme, entre més tasques, la catalogació de més de quaranta-cinc mil monuments i obres d'art. A partir de 1939, quan es va crear el Servicio de Defensa del Patrimonio Artístico Nacional, depenent del Ministerio de Educación Nacional, Jeroni Martorell va continuar fent-se càrrec, com a mínim fins al 1943, dels monuments catalans.

tretes de cada carretada, que després s'analitzarien al petit laboratori situat a la planta superior. Una vegada pesats, els carros avançarien uns quants metres fins a arribar al moll de descàrrega, situat a la part central de la primera de les naus, construït una mica elevat en relació amb el paviment del pati per tal de minimitzar l'esforç de tragar el raïm cap a l'andana. Allà, el raïm es trepitjaria (mecànicament) per extreure'n el primer most i, després, passaria a les

La zona d'elaboració del vi (funcional, austera, amb espais de grans dimensions amarats d'olors fortes) quedava separada per un pati

premses; el most resultant, per gravetat, es conduiria a

uns cubs de decantament que hi hauria just a sota i d'aquí a les tines de fermentació de la nau contigua, situades a una cota inferior. Una vegada finalitzat el procés, el vi resultant es conduiria, novament aprofitant la caiguda per gravetat, cap a les naus subsegüents, destinades a la criança. El projecte també preveia que tota aquesta zona destinada a la producció del vi (funcional, austera, amb espais de grans dimensions amarats d'olors fortes) quedés separada de la

resta de dependències (més representatives) per un gran pati. Delimitant-lo pel sud hi hauria un edifici de dues plantes, d'estil neogòtic, on se situarien les dependències administratives del sindicat. Per la banda de ponent, el pati quedaria tancat per la seu institucional, de quatre plantes (una de les quals soterrada), amb la façana principal, de caràcter historicista, de cara a la riera.

D'aquest ambiciós projecte, i seguint les indicacions del



Vista general del Sindicat, poc abans de l'inici de les obres d'ampliació.

mateix sindicat, només se'n van construir les tres naus superiors, que eren les bàsiques per a la producció del vi, perquè les dues següents es destinaven exclusivament a l'emmagatzemament de les barriques de criaça i, amb la producció inicial, no resultaven indispensables. Constructivament s'optà per un sistema estructural molt auster; les parets exteriors, gairebé sense obertures, es bastiren amb llenços de maçoneria de pedra emmarcats per verdugades horitzontals i verticals de totxo sense revestir. En canvi, els murs interiors es plantejaren, en realitat, com vuit pilars de fàbrica de maó massís units per set

Consolidada la marca Marfil Alella, es va engegar el procés d'ampliació del celler, que culminà l'any 1947

arcs equilibrats, que permeten una gran transparència entre les naus; cada nau es va cobrir amb una teulada a dues vessants suportada per sis grans encavallades de fusta alineades amb els pilars. Com que finalment la resta de l'edifici no es va construir, va

caldre tapiar les set arcades de la nau inferior i habilitar un accés provisional a través de l'arcada central. Les obres es donaren per acabades al final del novembre de 1907, i la part baixa del solar va restar del tot desocupada.

L'ampliació de les instal·lacions

Amb el pas dels anys, a mesura que el sindicat va anar consolidant la producció i augmentant les necessitats d'espai, el pati entre la darre-ra nau i la riera es va omplir de grans tines de fusta per a la criaça i d'un seguit d'edificacions auxiliars, cobertes amb voltes a la catalana, destinades a encabir els nous

usos requerits: unes oficines, la sala d'embotellar, etc.

Més endavant, una vegada consolidada la marca Marfil Alella i havent engegat les exportacions (primer a Mèxic i a Cuba i, més tard, a Anglaterra, l'Argentina, Bolívia, els Estats Units, l'Índia, el Perú i Xile), el consell d'administració va engegar el procés d'ampliació del celler, que culminà l'any 1947 amb el començament d'unes obres que s'allargaren fins al 1950. Les obres duraren tants anys a causa d'alguns canvis en el projecte i de l'ensorrament d'una part de l'edifici en construcció (que, per sort, es va produir de nit i no va causar víctimes). El projecte, també redactat per

Jeroni Martorell, preveia l'addició de tres naus al celler: la primera es construí al damunt de les tines que hi havia al pati (que s'alinearen lleugerament) i, per aquesta raó, és més ample que no la resta; les altres dues es van fer més curtes (tenien només quatre dels set arcs), perquè s'acordà mantenir un dels edificis existents, que es trobava en bones condicions d'utilització i que restà enmig d'una mena de pati interior. A tocar de la riera es construí la seu de la institució, d'estil noucentista. A l'extrem nord de la façana principal es bastí una torre amb coberta

A tocar de la riera es construí la seu de la institució, d'estil noucentista

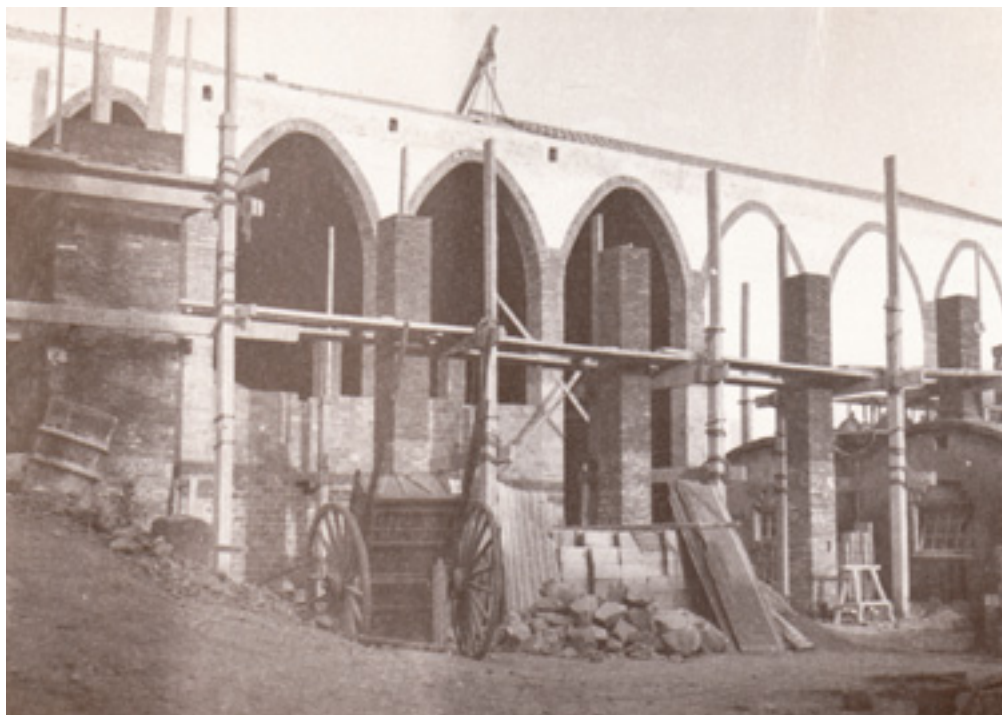
a quatre aigües, a l'interior de la qual se situà l'escala principal d'accés a les oficines. Del conjunt, se'n destaca especialment l'escut del sindicat esculpit a la llinda de la porta, format per una ala coronada per tres estrelles i, al damunt, una corona de marquès.

Anys més tard es va decidir enderrocar el vell edifici provisional que primer s'havia conservat, però que ja es trobava en molt mal estat de conservació, i construir la totalitat de la superfície del solar, eliminant-ne el pati interior i completant la nau entre la seu i el celler. Amb aquesta intervenció, la imatge exterior de l'edifici gairebé adquirí les característiques actuals.

La darrera etapa

En època recent, una vegada liquidat el sindicat, la nova empresa propietària del ce-

ller, Alella Vinícola Can Junc SL, va començar un procés de reforma, dirigit pels arquitectes Francesc Balañà i Joaquim Font, que entre més actuacions va preveure la reorganització d'alguns dels espais interiors i la construcció d'un gran soterrani, d'uns 800 m² de superfície, sota l'antic pati de premses. Aquestes intervencions, sumades a la modernització d'una part de la maquinària, serviren per encarar una nova etapa de producció, amb un celler totalment modernitzat i adaptat als requeriments de vinificació actuals. ●



Dues imatges de la construcció de les noves naus de l'edifici.



Aspecte de les oficines del Sindicat just després de l'esfondrament de la teulada durant la seva construcció.



Vista general de l'edifici des de la carretera, un cop finalitzades les obres.



EL SINDICAT ALELLA VINÍCOLA, UN REFERENT

Des de poc després de la constitució, el Sindicat Alella Vinícola es va considerar un model a seguir en molts aspectes. Les referències a les publicacions de l'època són nombroses, tal com recull Isidre Campulloch i Romeu, enginyer industrial i pèrit agrícola de l'Estació Enològica de Vilafranca, un ferm defensor de la modernització de la vitivinicultura catalana. Al llibre *Cellers cooperatius de producció i venda* (1917), al capítol X, *Resultats. Notes monogràfiques*, a l'apartat dedicat al Sindicat Alella Vinícola, hi deia: "Res direm d'aquest celler. / El lector estranyarà que no publiquem una petita monografia de l'Alella Vinícola, el més antic de tots. / Per dos motius no cal dir-ne res. Primer, perquè no hi ha revista agrícola del nostre país que no n'hagi publicat extenses monografies acompanyades de fotogravats; tot el que ara en diguéssim no seria més que repetir o extractar barroerament allò que uns altres amb claredat i brillantesa d'estil han escrit. [...] Únicament volem esmentar que aquest sindicat porta una vida molt pròspera, com ho demostra el favor cada dia creixent del públic consumidor vers els renomats vins que produeix." **(CAMPULLOCH i ROMEU, Isidre. *Cellers cooperatius de producció i venda*. Barcelona: Fidel Giró Impressor, 1917, pàgines 196-197)**

Efectivament, van ésser moltes les publicacions que es van fer ressò de la progressió del sindicat. El març de 1909, per exemple, a l'article *La comarca d'Alella, sos vins y'l Sindicat Agricol*, publicat a *Catalunya Agrícola* (revista mensual sobre agricultura publicada a Barcelona des del gener de 1909 fins al setembre de 1913, amb 52 números en total), Jaume Raventós va escriure: "[...] Tenim vives esperances de que el Sindicat d'Alella pugui realitzar el seu programa de profit pera la comarca y pels interessos generals de l'agricultura catalana, y aquesta esperansa nostre està fonamentada en l'abnegació, fermesa y activitat dels que dirigeixen la marxa de l'associació, que nosaltres no podem menys d'encoratjar y llohar perquè és un llibre vivent ahont estudiar y un exemple estimulante pera seguir." **(RAVENTÓS, Jaume. *La comarca d'Alella, sos vins y'l Sindicat Agricol*. A *Catalunya Agrícola*, any I, número 3, de març de 1909, pàgina 2)**

Poc després, el febrer de 1910, el publicista agrícola Raul M. Mir, a l'article *El Sindicato Agrícola de Alella* publicat a la *Revista Social* (publicació primer quinzenal i després mensual d'Acció Social Popular), va deixar escrit: "Si en lo que se refiere á la finalidad sindicalista, Alella Vinícola ha tenido una orientación maestra, no es menos digna de admiración por lo que se refiere á lo que podríamos llamar funcionamiento ó disposiciones técnicas. / En la construcción y disposición de sus locales de trabajo y bodegas de conservación de los caldos y en las instalaciones, se han tenido en cuenta los últimos perfeccionamientos y los preceptos enológicos más escrupulosos, sin descuidar la parte artística, así en la presentación como en la venta de los productos." **(MIR, Raul M. *El Sindicato Agrícola de Alella*. A: *Revista Social*, any IX, número 107, de febrer de 1910, pàgina 105)**

Però el sindicat no sols era un referent català. Al llibre *Bodegas industriales: estudio especial relativo a la instalación y organización de bodegas cooperativas*, escrit per l'enginyer agrícola Àngel de Torrejón y Boneta a Madrid el 1923, després d'haver estudiat i comparat des d'unes quantes perspectives nombrosos cellers cooperatius de tot Espanya, l'autor va dir el següent: "La Cooperativa Alella Vinícola de la provincia de Barcelona cumple, puede decirse, de modo completo el ideal cooperativo, dedicándose a la crianza de vinos, a reconstituir el crédito de los famosos tipos de la comarca y a ensanchar sus mercados de España y del extranjero, presentando el producto con el mayor esmero, para la venta directa a comercios, hoteles, restaurantes y casas particulares. Es decir, que elabora sus vinos con el mayor cuidado, y atiende con primordial interés a la organización comercial de las ventas, logrando así los beneficios inherentes a esta doble especulación." **(DE TORREJÓN y BONETA, Àngel. *Bodegas industriales: estudio especial relativo a la instalación y organización de bodegas cooperativas*. Madrid: Imprenta Helénica, 1923, pàgines 16-17)**

Bibliografia:

ALCOLEA i GIL, Santiago. *Els edificis de la Caixa d'Estalvis de Sabadell: una mostra del Modernisme català*. Sabadell: Fundació Caixa de Sabadell, 1994.

CAMPULLOCH i ROMEU, Isidre. *Cellers cooperatius de producció i venda*. Barcelona: Fidel Giró Impressor, 1917.

CATLLAR, Bernat; GIL, Rosa Maria; DOMÈNECH, Gemma. *Jeroni Martorell Terrats, una mirada d'arquitecte*. Girona: Demarcació de Girona del Col·legi d'Arquitectes de Catalunya i Fundació Caixa de Sabadell, 2000.

DE TORREJÓN y BONETA, Àngel. *Bodegas industriales: estudio especial relativo a la instalación y organización de bodegas cooperativas*. Madrid: Imprenta Helénica, 1923.

LACUESTA, Raquel; GALÍ, David; MELICH, Lluís; SERRA, Anna Isabel. *Catedrals del vi: arquitectura i paisatge*. Manresa: Angle Editorial i Fundació CaixaManresa, 2009.

LACUESTA, Raquel. *Restauració monumental a Catalunya (segles XIX i XX): les aportacions de la Diputació de Barcelona*. Barcelona: Col·lecció "Monografies", número 5, Diputació de Barcelona, 2000.

MARTORELL TERRATS, Jeroni. *L'inventari gràfic de Catalunya. Conferència publicada al Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya*, any XIX, número 169, del febrer de 1909, pàg. 45-51, llegida al centre pel mateix Jeroni Martorell el 31 de desembre de 1908.

MÉS D'UN AUTOR. *Alella: recull d'imatges*. Alella: Associació Cultural Revista Alella, 1991.

MUNTADAS i SERRANO, Ramon. *Alella Vinícola en imatges, 1906-2001*. Alella: Alella Vinícola Can Jonc SL, 2001.

RAVENTÓS, Jaume. *La comarca d'Alella, sos vins y'l Sindicat Agricol*. Barcelona: revista Catalunya Agrícola, any I, número 3, març de 1909, pàgines 1-2.

SOLER ÀVILA, Xavier. *L'obra escultòrica de Josep M. Barnadas a Granollers*. Granollers: Lauro, revista del Museu de Granollers, número 28, 2005, pàgines 25-38.

De com elBulli de Ferran Adrià es va convertir en el millor restaurant del món

L'exposició *Ferran Adrià i elBulli. Risc, llibertat i creativitat* ensenya l'evolució de la cuina d'elBulli, de vint-i-cinc anys ençà, fins a convertir-se en el millor restaurant del món durant cinc anys consecutius, i el millor restaurant de la primera dècada del segle XXI. Hi trobem les aportacions fetes, un nou vocabulari, nous invents, el vessant lúdic i provocatiu, la complexitat i la qualitat de les propostes. L'exposició es pot veure al Palau Robert de Barcelona fins el 3 de febrer del 2013

TEXT: ISADORA / FOTOS: VANESSA MIRALLES / PALAU ROBERT



Hi ha dos documentals sobre Ferran Adrià i elBulli que permeten entendre la fortalesa i la genialitat d'aquest cuiner i de la seva cuina per als qui no l'hagin tastada mai. L'un és *ElBulli, l'últim vals*, on s'expliquen les últimes hores del restaurant, que va tancar el 30 de juliol de 2011. Hi apareix

Ferran Adrià al capdavant d'un últim sopar amb cinquanta comensals amics i amb uns ajudants de luxe, cuiners que van passar per elBulli i que ara són considerats alguns dels millors del món, com Joan Roca, José Andrés, Andoni Luis Aduriz i René Redzepi. Aquest documental mostra la influència i el vessant humà del

projecte, amb un *in crescendo* i un final de film de Hollywood. Aquest final, l'últim servei de la història d'elBulli i l'abraçada dels dos germans Adrià, també tanca l'exposició *Ferran Adrià i elBulli. Risc, llibertat i creativitat* (una imatge que es repeteix i es repeteix i es repeteix fins a l'infinit).

L'altre documental que

explica el "fenomen elBulli" es titula *Documenting Documenta*, una peça que retrata la reacció causada per l'excelsa invitació de Ferran Adrià a la dotzena Documenta de Kassel el 2007, la biennial d'art contemporani més important del món. Però més enllà de la narració cronològica d'aquest esdeveniment transcendent per a

la cuina i l'art, *Documenting Documenta* deixa constància d'un testimoni excepcional: tot comença amb les impressions que va causar la cuina de Ferran Adrià al britànic Richard Hamilton, el cappare del pop art i segurament l'únic individu que ha menjat a elBulli cada any des de la fundació, la dècada de 1960, fins que es va morir l'any passat.

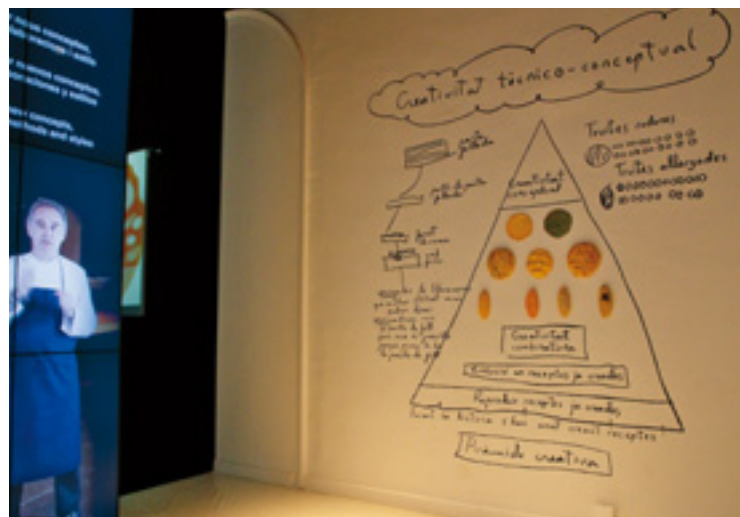
Hamilton hi reflexiona sobre la intel·ligència creativa a través de Ferran Adrià. Parla de com l'admirava per tenir aquelles estranyes idees i de l'evolució del cuiner: va arribar a la cuina gairebé per casualitat, després va reproduir la cuina que es feia i, a poc a poc, va utilitzar la cuina per crear. Ferran Adrià, deia Hamilton, oferia al seu restaurant tres hores de sensacions: "Ha inventat un

Ferran Adrià ha incorporat a la cuina el sisè sentit, en diu: la ironia, la sorpresa, el joc

vocabulari", explicava, "per això el llenguatge de la cuina ha canviat." I en aquest sentit comparava Ferran Adrià amb Shakespeare i també amb Duchamp.

Però Hamilton no sols en destacava la creació d'un nou vocabulari, sinó que considerava que Ferran Adrià havia aconseguit fer-ne una síntesi. I així el cuiner, al documental, reblava: "Adquirir un llenguatge propi ens ha permès dialogar amb la gent a través de la cuina." I hi afegia: "A partir del 1994 vam cercar que la cuina fos més que no pas menjar."

I en aquest punt enllacem amb l'exposició *Ferran Adrià i elBulli. Risc, llibertat i creativitat* del Palau Robert de Barcelona. Perquè si fa no fa, a la meitat del recorregut trobem un enregistrament del cuiner on diu: "Fins l'any 1993 la nostra recerca creativa era crear plats. A partir del 1994 no buscàvem fer un nou plat, sinó trobar nous conceptes, tècniques, elaboracions i estils. La



recerca tecnocconceptual ens canvia la manera de cuinar." Efectivament, són moltes les aportacions que Ferran Adrià ha fet a la cuina, com el que anomena la incorporació a la cuina del sisè sentit, que implica la utilització de la ironia, la sorpresa, el joc, la memòria, l'humor, la provocació i la descontextualització.

El catàleg de l'exposició, que es dona de franc a tots els visitants que el demanen, es tanca amb un glossari cronològic de termes de la síntesi evolutiva d'elBulli, que permet entendre molt bé l'evolució d'aquest restaurant i, sobretot, la quantitat d'aportacions que ha fet a la cuina internacional.

En ressenyem algunes, tal com s'expliquen:

El sífo (1994): utensili concebut originàriament per muntar nata i que va ésser crucial per aconseguir les escumes.

Ravioli líquid (1994): raviolis que presenten l'interior líquid i formen una subfamília entre els nous raviolis.

Escumes fredes (1994): elaboració molt aèria i molt lleugera, amb un sabor intens perquè no porta cap emulgent tradicional (nata, clara d'ou, tot i que després també es faran servir). No solament exerceix la funció de mousse, sinó que té unes altres aplicacions: salses, sopes, etc.

Deconstrucció (1995): mètode que consisteix a disgregar cada element d'un plat i sotmetre'l a modificacions de textura i temperatura, però conservant el "gen" del plat original.

Els snacks com a icona (1997): els snacks formen part de la identitat diferencial d'elBulli i constitueixen el primer acte de l'àpat (juntament amb els còctels, a partir de l'any següent).

PacoJet (1999): un aparell que va entrar en el món gelat, complementari o substitutiu de la sorbetera, i que també permetia obtenir elaboracions noves com la pols gelada.

Comença a sortir el Catàleg General (2002): es publica elBulli 1998-2002, el primer volum del Catàleg General, que aplega totes les creacions d'elBulli i la seva anàlisi evolutiva.

Deshidratats (2003): amb l'ajut del deshidratador s'obté una nova família d'elaboracions de gust molt intens, a partir de fruita i més productes, amb textures molt interessants: cruixents, arenoses, etc.

Sferificació bàsica (2003): gràcies a l'acció conjunta de l'alginat sòdic i el clorur càlcic neix la sferificació, gelificació instantània interrompuda d'un líquid per formar esferes de diferents mides i amb l'interior líquid: caviar, bales, globus, etc.

Aires (2003): es crea la textura més lleugera accionant una batedora sobre la superfície d'un líquid, generalment amb lecitina de soja. Es tracta d'una evolució de les esponges.

Nitros (2004): elaboracions obtingudes amb l'ús del nitrogen, un element que cap a $-196\text{ }^{\circ}\text{C}$ es troba en estat líquid. Gràcies a aquest producte s'obre un nou terreny en les elaboracions gelades: sorbets-nitro, shots-nitro, escumes-nitro, etc.

Liofilitzats (2005): productes i elaboracions que se sotmeten a liofilització, amb la qual cosa s'obté una elaboració completament seca i amb el gust concentrat.

elBullifoundation (2011): el 30 de juliol del 2011, elBulli-restaurant va tancar la porta i va deixar d'exercir com a tal. Va néixer elBullifoundation amb la voluntat d'establir un centre creatiu a cala Montjoi i un centre expositiu a Roses, a partir del 2014. ●

La volta al món en trenta ingredients de la cuina d'elBulli



"Una conversa que vaig mantenir amb Ferran Adrià sobre l'origen del menjar es va convertir en *The Fragile Feast*, un diàleg visual i escrit entre l'alta cuina i l'art. Durant més d'un any vaig seguir els passos de trenta dels ingredients que utilitza en Ferran, des del seu lloc d'origen fins que, a la cuina, es transformen en menjar. Alguns d'aquests productes, com el kuzu del Japó, eren exòtics i molt poc coneguts, mentre que uns altres, com les anemones de mar, no es feien servir a la cuina. En les seves creacions també recorre a ingredients que s'utilitzen habitualment a tot el món, com la canya de sucre. Les imatges i els textos resultants creen un document de connexions mundials, precedents històrics i d'una refinada estètica."

D'aquesta manera sintetitzava la fotògrafa Hannah Collins (Londres, 1956) el projecte

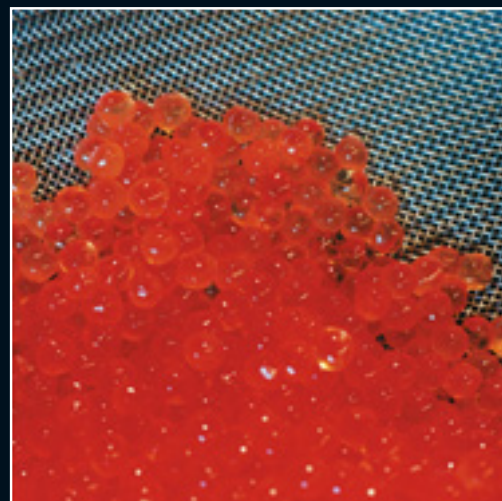
El festí fràgil, al començament de l'exposició fotogràfica del mateix nom, que s'ha pogut veure fins l'1 de setembre de 2012 a la Fundació Suñol de Barcelona. Un projecte de molta profunditat i de gran intensitat visual. Qui no l'hagi poguda veure també en té a l'abast el llibre (en edició anglesa i espanyola només), on a més d'una selecció de les fotografies fetes, Collins hi recull impressions i dades dels territoris trepitjats i de la gent que conrea els ingredients.

Trenta productes culinaris de vint-i-cinc països formen *El festí fràgil*. Hi trobem les algues de Galícia, les flors de Balaguer, els cítrics de Prades, les roses de l'Equador, l'all negre del Japó, l'aigua de Gal·les, la mel d'Itàlia, els pinyons de la cala Montjoi... "Sempre que s'analitza un plat, un estil, ens fixem en la composició, en les tècniques, fins i tot en

l'encert de la combinació de productes, però poques vegades pensem que cada producte que mengem té una història al darrere. I això és el que ha fet la Hannah, retratar la rebotiga de cadascun d'aquests ingredients, estirar el fil fins a l'origen d'una sèrie de productes emblemàtics, cadascun dels quals implica un territori, unes persones que el treballen des de fa temps, seguint sovint unes tècniques i uns procediments ancestrals." Ho va dir Ferran Adrià en la presentació del llibre.

I per què Hannah Collins va anomenar «fràgil» el projecte?, preguntava Vicent Todolí, l'home de l'àmbit de l'art que ha fet d'enllaç entre la fotògrafa i el cuiner. Ella li responia: "La nostra relació amb el món és fràgil, la nostra relació amb el que mengem també és fràgil."

Isadora



STOP A LA CRISI!

Ven el teu or a Masnou Or


Presentant aquesta publicitat pagarem

1€
mes per gram



paguem
al comptat
marxaràs
content



MASNOU OR 

Passeig de Prat de la Riba

N-II

Passeig Marítim

Estación
Renfe

MASNOU OR

C/Barcelona 14, baixos esq.

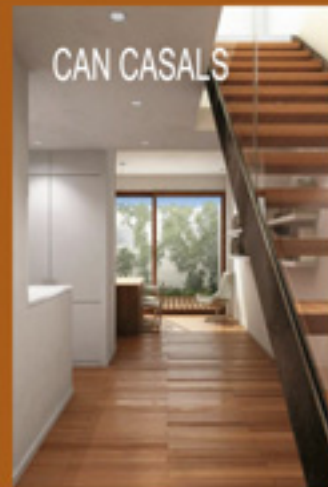
08320 El Masnou (davant Club Nàutic)

Tel: 935 557 030

Mob: 659 695 137



- *Lloguer d'immobles
- *Compra • Venta
- *Administració de finques
- *Assessoria legal
- *Assessoria financera



MASIFILL  ASSESSORAMENT I
PATRIMONIA GESTIÓ DE PATRIMONIS
DES DE 1932

Despatxos.

Alella. C/Balmes, 7 Baixos . Telf.: 935 555 666

Barcelona Via Augusta, 118 Bx. Telf.: 932 388 354

Barcelona C/ Fontanella, 17 Pral. Telf.: 933 170 812



Maheso®

Sabes lo que comes!

POP NUGGETS®

CRISPETES DE
POLLASTRE
CRUIXENTS



www.maheso.com

 www.facebook.com/maheso



NOU
Tasta'ls!

DISPONIBLE EN FORMAT
RETAIL I HOSTELERIA

INCLOU BOSSETES SNACK INDIVIDUALS

Al Priorat les criatures naixen amb un carretellet davall del braç

L'autora, responsable del Centre Quim Soler, la literatura i el vi, amb seu al Priorat, té com un dels primers records d'infantesa l'olor de la brisa, perquè s'hi submergia literalment i en sortia amb les trenes plenes de bocins de rapa i el nas saturat d'aquella olor, que li amarava tots els porus

TEXT: ROSER VERNET / FOTO: RAFAEL LÓPEZ-MONNÉ



Tots els sentits se mos desvetllaven amb la presència inconscient, però contínua, de la vinya i el vi. L'olor, que és el sentit més primerenc, en el meu record personal l'associa a l'olor de la brisa, de les muntanyes de brisa que s'amuntegaven a la paret del sindicat vell. Ens hi submergíem literalment i ens hi deixàvem redolar com si de dunes d'arena es tractés, avall avall fins a sortir-ne de dins amb alguns esgarranys, amb les trenes plenes de bocins de rapa i el nas absolutament saturat d'aquella olor, que amara-va tots els nostres porus i que, de segur, ens devia engatar poc o molt. La roba també delatava l'activitat quasi prohibida a la qual ens havíem lliurat i algun calbot ens espolsava el rastre de la malifeta. Fins a la propera rebolcada.

El meu carretellet era de vi ranci, el guardo en un racó del celleret de les trulloles

Setmanes abans havíem patit les matinades incomprensibles, no pas a punta d'alba, sinó a negra nit encara, per pujar al tractor cap al tros que tocava, i arribar-hi encara de nit per encendre un foquet de no res i esperar que es fes de dia. Què hi fèiem, allà a les fosques? No ho he sabut mai.

I quan la calor de migdia pesava, tocava patir les picades de les vespes llépoles, que venien a endrapar tot el sucre que podien en aquell bé de Déu de verema, ben amuntegada pel padrí en l'encerat que cobria el terra, mentre el tractor carregat havia anat a fer un viatge al sindicat. Naltros, la canalla, érem els encarregats d'espantar les vespes a cops de sarment mentre els grans carregaven una altra vegada el tractor per al viatge següent.

Al tardet, de tornada al poble, era com una festa major fora de lloc. Tothom devia estar mort i rendit, però tant se valia: hi havia ball i gresca fins tard. Calia aprofitar que al po-



L'autora, de petita i altres criatures en temps de verema, dinant dalt del remolc del tractor, amb l'encerat.

ble hi havia més moviment que de normal. Tot era ple de gent: els qui vivien fora vila i que es reservaven uns quants dies de vacances per a la collita, i els forasters que es llogaven per vermar. És una de les altres coses que llavors no entenia. Aquesta, ara sí. Cansats per força i cansant-se, de torna, per gust.

A l'hivern tocava arreplegar aquells sarments ja nus de pampes i separats dels ceps, que quedaven hivernant. Potser era la fenyxa que més odiava: anar a arreplegar sarments. Feixos davall del braç fins a fer-ne munts al final de les tires, allà amb alguna camada, on un cop secs podíem agafar-los per encendre el foc... Els sarments, un cop podats i deixats entre les tires amb més

endreç o menys (depenia del podador), tenen vida pròpia. Quan els arreplegues mai no s'estan quiets i surten a banda i banda del feix, s'hi posen de través, et desmaneguen la bona entesa que has intentat conju- minar. I en perds la meitat pel camí i sant tornem-hi, que no ha estat res.

El gust del vi ranci és la meua magdalena de memòria

A la primavera, en canvi, l'espollar, l'esperonar, no ens afeixugaven en excés. No us sabria dir per què...

Sí, al Priorat les criatures venim al món amb un carretellet davall del braç. El meu era de vi ranci, el guardo en un racó del celleret de les trulloles, on ara emmagatzemo les poques ampolles que goso guardar, mentre al celler-de-tota-la-vida ara campa, mestressa i senyora, la literatura.

En aquest celler recon-vertit, hi habitaven aranyes, gusarapes i mariaganxes de molta solera, eren les encarregades d'avisar el padrí quan calia reomplir la bóta gran del vi ranci. El vi ranci volia temps i tranquil·litat per fer-se i la canalla havíem d'estar lluny de la roba...

Només (només?) el tastàvem en dies assenyalats, per sucari carquinyols i bocinets. O quan estàvem desganats, un bon gotet de vi ranci macerat amb romer ens retornava la gana perduda vés a saber on. I en forma de beuratge esgarri-fós amb ou, sucre i algun altre ingredient que ni recordo, quan el decaïment físic o anímic rondava massa insistentment... O aspriu, sense excuses ni afe-gits, quan *la mala setmana* et feia la guitza.

El gust del vi ranci és la meua magdalena de memòria, cada papil·la gustativa emmagatzema una biblioteca entera.

Però ara, el meu vi ranci, me'l regalen els amics que en fan i el fan bo. Mai no me'n falta.

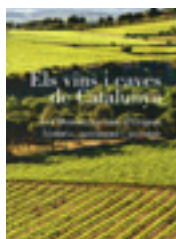
La literatura m'ha foragitat la bóta del padrí i al celler només tinc milions d'ampolles buides i llibres cafits de vi. ●

El Centre Quim Soler, la literatura i el vi

L'any 2006 es va inaugurar l'associació cultural Centre Quim Soler, la literatura i el vi, al Molar al Priorat (<http://www.centre-quimsoler.cat>). Fundada per Roser Vernet, té una doble voluntat: d'una banda, recollir el fons de l'escriptor Joaquim Soler Ferret i fomentar-ne l'estudi i la difusió de l'obra. D'una altra, vol ser un espai que vinculi la literatura i el vi. Té un centenar de socis que es troben per organitzar actes culturals, literaris i vinícoles i per gaudir-ne (presentacions de llibres, debats, recitals, concerts, actes teatrals, d'homenatge...). Entre les iniciatives que ha posat en marxa el centre, en destaca una de molt ambiciosa, "Priorat en persona": cada dos anys es convida sis autors a passar quatre dies al Priorat per viure'l i veure'l amb els ulls de quatre personatges genuïns de la comarca. El propòsit? Fomentar l'imaginari literari de la comarca vinícola.

Llibres de vins i menges

TEXT: MONTSERRAT SERRA



Els vins i caves de Catalunya.
Les denominacions d'origen: història, patrimoni i paisatge
Jordi Romeu. Uns quants fotògrafs
Edicions i Propostes Culturals Andana

Des que el desembre del 1979 va aparèixer la primera edició d'*Els vins de Catalunya*, del massa aviat desaparegut Jaume Ciurana, periòdicament s'han anat publicant volums d'aquestes característiques, dedicats a descriure les dotze denominacions d'origen vinícoles, comptant-hi la del cava, que hi ha a Catalunya. Si ens guiem per la descripció de la DO Alella que fa el periodista i historiador Jordi Romeu, autor dels textos, podem dir que en termes generals és un text ben plantejat, malgrat un parell d'errors que neguitegen. El títol del capítol d'Alella, "Una DO de luxe", ja fa intuir una aproximació al territori des de les seves virtuts. El llibre és una bona eina per començar a familiaritzar-se amb els trets generals de cada territori vinícola català, amb informacions útils de recursos i cellers.



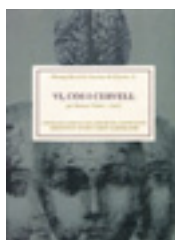
Vinum Nature.
Guia de vins ecològics i sostenibles de Catalunya
Pablo Chamorro
Ecomundis Editorial

És la primera guia que aplega els cellers que elaboren vins i caves ecològics i sostenibles a Catalunya. Proposa una primera part d'aportacions diverses i també informacions útils al voltant de l'agricultura i la viticultura ecològiques, amb els vins biodinàmics i els vins naturals. La guia presenta informació de setanta-set cellers i més de tres-cents cinquanta vins i caves. La guia explica per què Catalunya és un territori de referència en l'àmbit dels vins ecològics i de sostenibilitat en els seus plantejaments.



Guia d'enoturisme de l'Empordà.
136 llocs per gaudir del turisme del vi i més de 200 vins recomanats
Lluís Tolosa Planet
LTA Ediciones

Guia molt completa per conèixer els cellers de l'Empordà i els seus protagonistes. Lluís Tolosa ofereix uns textos escrits des d'un coneixement de proximitat, que possibiliten una lectura amable a més d'útil. La guia conté quaranta-un celler per visitar de l'Alt Empordà i el Baix Empordà, dos-cents quinze vins recomanats, cinquanta-quatre hotels i restaurants, segons l'autor, que tenen cura del vi de l'Empordà, i més de quaranta propostes de visites culturals vinculades al vi: museus del vi, fàbriques de taps de suro, monestirs, jaciments arqueològics...



Vi, cos i cervell
Ramon Viader i Guixà
Institut d'Estudis Catalans

Assaig científic dedicat a la fisiologia dels sentits humans en el procés de l'anàlisi sensorial dels aliments i, en concret, del vi. L'obra s'adreça no sols a estudiants d'enologia, professionals i afeccionats al vi, sinó també a professionals del sector de l'alimentació. L'autor hi aporta una gran informació raonada i ben descrita per a una bona comprensió del funcionament del nostre aparell sensorial, i esmenta les darreres investigacions internacionals publicades sobre cada aspecte. S'hi descriuen tots els inconvenients inherents a l'estructura del nostre cervell quan es tracta d'aconseguir una certa objectivitat en l'anàlisi sensorial. I s'hi descriu, també, com l'ambient en el qual es troba el tastador, la seva pròpia fisiologia i les seves condicions de salut poden afectar els resultats de l'anàlisi. Un llibre de referència.



Vitis vinifer cataloniae.
Relats eròtics per a amants del vi
Vicent Palatsí
Onada Edicions

Explica l'autor que el llibre tracta dos grans procuradors de plaer: el vi i el sexe. I són aquests dos elements barrejats els protagonistes dels vuit relats que componen el volum. A més, al final es relacionen tots els vins que apareixen al llibre ordenats alfabèticament. Sobre aquests vins, diu Palatsí: "Són de tots els racons dels Països Catalans. N'hi apareixen del País Valencià, de Catalunya, de les Illes Balears, de la Franja, del Rosselló, de l'Alguer, d'Andorra i del Carxe."



La ratafia dels raiers.
Història d'un licor pirinenc
Pep Quintana i Riera
Garsineu Edicions

Pep Quintana, col·laborador de Papers de vi, va rebre l'encàrrec de la família Portet, propietària de la fàbrica de licors de Cal Col·lector, a la Poble de Segur, de compondre un llibre de receptes de cuina elaborades amb els licors d'aquesta empresa que ha fet cent vint-i-cinc anys. L'empresa elabora la Ratafia dels Raiers. Quintana explica la història de la família i la manera com fan la ratafia, el licor i l'aiguardent. Alhora, aporta gairebé una cinquantena de receptes de cuina, autènticament de muntanya, on aquests licors en són sovint el secret últim, el més íntim, que dona al plat una personalitat molt positiva. També s'hi apleguen una desena de còctels i, finalment, un petit recull de les herbes utilitzades per ben resoldre una ratafia i licors tradicionals.



El menjar de la família
Ferran Adrià i l'equip d'elBulli
La Magrana

El llibre, que ja es pot comprar en català, exposa què menjava cada dia i com s'organitzava l'equip d'elBulli. S'hi contenen trenta-un menús, basats en més de noranta plats de cuina tradicional i aptes per a qualsevol butxaca. Amb consells per a l'estalvi, maneres d'organitzar-se a la cuina i tota la informació sobre què i com menjaven els treballadors del restaurant més important de la dècada. Explica Ferran Adrià: "Aquest volum neix d'una reflexió: fins els anys 1970, més o menys, la cuina de restaurant no havia de dialogar amb la cuina familiar perquè les mestresses de casa cuinaven tan bé o més que els cuiners professionals. Però amb la incorporació de la dona al mercat laboral, les coses comencen a canviar. Cada vegada tenim més poc temps per cuinar i això imposa una nova manera de dialogar. Alhora, calia aportar uns plats que fossin barats, perquè la gent no es pot gastar gaires diners cada dia. La majoria guanya mil euros, mil cinc-cents o dos mil el mes. Per tant, ens situem en un nou discurs de la cuina a partir del temps i els diners. A mi no em tocava fer aquest discurs, però em vaig adonar que a l'hora de fer la cuina del personal d'elBulli treballàvem amb aquestes variables."

Us oferim una selecció de llibres vinculats a la gastronomia, amb una atenció especial al vi: receptaris, assaigs, guies, novel·les...



iCook
Isma Prados. Fotografies d'Oriol Aleu
Columna Edicions

Nou volum divulgatiu del món de la cuina i l'alimentació d'Isma Prados, dedicat als joves que s'emancipen de la família i par- teixen de zero, o gairebé, a la cuina: el llibre no proposa una cuina per a solters, sinó un manual de cuina per a emancipats. Es defineix com un manual per a l'alimentació moderna. *iCook* és un llibre per a lectors amb poc temps per cuinar, que no han cuinat gaire fins ara, però que tenen ganes d'entrar a la cuina i saber què mengen. Isma Prados proposa un recorregut per tot el procés culinari: uns coneixements bàsics sobre les famí- lies d'aliments, la llista de la compra, els veritables productes estrella del supermercat, la manera de conservar una única compra setmanal i quaranta models de menú per cuinar en menys de vint-i-cinc minuts. I tot això sense oblidar un munt d'informacions útils perquè el lector se senti còmode a la cuina, en un espai ordenat, sabent utilitzar els estris més habituals i les tècniques de cocció pensades per alterar mínimament els nutrients dels aliments. Molt útil.



Les plantes aromàtiques.
80 aplicacions a la cuina
Núria Duran i Montserrat Roig
Cossetània Edicions

Receptari articulat a partir de receptes que incorporen les plantes aromàtiques més conegudes i cultivades de la Medi- terrània: alfàbrega, anet, farigola, fonoll, llorer, marialluisa, orenga, romaní, sàlvia... Hi trobem la descripció de la planta i també explicacions sobre el cultiu. Després, un receptari amb gairebé un centenar de plats. Les autores del volum tenen un llibre anterior també fet a quatre mans, molt recomanable: *Melmelades casolanes. 80 receptes que surten bé*, publicat a la mateixa col·lecció, "El Cullerot".



Les nostres postres
Assumpta Miralpeix. Fotografies de Jordi Vidal
Editorial Base

Assumpta Miralpeix és una cuinera amb més de quinze anys fent classes de cuina i publicant llibres de receptes tradicionals i també especialitzats en col·lectius que tenen diabetis, hiper- tensió, colesterol... També ha escrit sobre cuina d'ara i cuina per a infants. En aquesta ocasió s'ha submergit en l'àmbit de les postres tradicionals, amb unes receptes explicades de manera sintètica i molt útil, on hi ha la informació justa sense caure en la retòrica. Miralpeix aplega cent setanta-sis receptes de postres que van des de les més tradicionals i festives, com els bunyols de l'Empordà, els panellets, les mones i els tortells de Reis, als car- quinyolis, el bisbalenc, els pets de monja i les teules; i continua amb tota mena de cremes i flams, dolços de fruita, *brownies* i galetes, magdalenes, trufes, coques, pastissos i tortells.



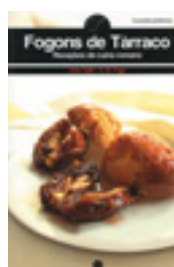
La pastisseria i la cuina de la garrofa
Fundació Àlicia, amb introducció de Jaume Fàbrega i fotografies de Paül Peralta
Onada Edicions

Us imagineu una coca de recapte feta de farina de garrofa? I un arròs torrat amb garrofa? I un "coulant" de garrofa? I croissants de garrofa? I bunyols de garrofa? I així fins a vint- i-set receptes. Consumida des de fa segles, aquests darrers temps la garrofa ha perdut prestigi; ha esdevingut un succeda- ni, més propi d'èpoques de fam que no d'aquest mil·lenni. Pre- cisament per dignificar-la i reintroduir-la, un grup de cuiners ha escrit un llibre amb innovadores receptes per treballar la garrofa, un producte dolç carregat de vitamines, d'hidrats de carboni i de fibra i, alhora, baix en greixos i calories.



Sal i vainilla
Ada Parellada
Planeta

La cuinera Ada Parellada (Granollers, 1967), filla de la Fonda Europa, propietària del restaurant Semproniana de Barcelona, popular pel seu tarannà i les seves intervencions per televi- sió, ha debutat en la ficció amb *Sal de vainilla*. La novel·la es desenvolupa entre els fogons del restaurant Antic Món, que regenta l'Àlex, un cuiner amb talent, però que viu una època difícil, en la qual la crisi sentimental també l'afecta en la creació sensorial. Antic Món és un restaurant ple d'excen- tricitats. La més remarcable, que no cuina cap dels aliments que provenen del "Nou Món": ni patata, ni tomàquet ni res que sigui originari d'Amèrica. Tanmateix, la tossuderia li comença a anar de baixa quan coneix l'Anette i accedeix a cuinar amb vainilla, que prové dels asteques precolombins. L'Anette és una cuinera canadenc que entra a treballar al "Vell Món"; jove i plena d'idees, serà determinant per revifar el restaurant i el vessant sentimental de l'Àlex.



Fogons de Tàrraco
Xulio Ricardo Trigo i Coia Valls
Cossetània Edicions

El llibre ofereix un panorama dels menjars que es podien tro- bar a taula els personatges de la novel·la *El somni de Tàrraco*, obra de X. R. Trigo, adaptats als costums actuals. I és així, a partir dels personatges de la novel·la i les seves característi- ques, que s'ordena aquest volum gastronòmic. Després d'una introducció sobre el menjar i especialment sobre el beure a l'època romana, el llibre s'estructura a partir d'alguns perso- natges d'*El somni de Tàrraco* i d'alguns dels plats que serien susceptibles que mengessin. El receptari és ben variat: bledes amb panses, pastissos de figa, albercocs picants, caragols a la cassola, cards amb ou dur, cassola d'ortigues de mar, puré d'enciam i ceba, menjar blanc... A més, el llibre es tanca amb deu plats del menú de cuina romana que ofereix avui el res- taurant Còcvla de Tarragona.



La batalla de l'ou
De quan passàvem gana (1936-1939)
Joan de Déu Domènech
Pòrtic

L'autor de Xocolata cada dia. *A taula amb el baró de Maldà* (La Magrana, 2004) s'endinsa ara amb *La batalla de l'ou* en els estralls de la fam que es va patir durant la guerra del 1936- 1939. La batalla de l'ou fou el nom d'una campanya engegada pel govern de la Generalitat de Catalunya per pal·liar la manca de queviures. "Va ser una altra batalla perduda", diu Joan de Déu Domènech: "Primer, cues d'hores per obtenir alguna cosa mengívola. L'oli era negre, també el pa. Als mercats no hi ha- via arròs ni pasta de sopa, només despatxaven guixes i blat de moro, i vinga a fer sopes de farinetes. (...) Després va ser el moment de les garrofes, de les herbes conilleres i d'haver de menjar allò que es destinava a fer ratge per als animals. Aleshores, pocs animals quedaven. (...)"



dora



maria teresa



Teresa



patricia



david



martina



zobeida



roser



olga



Nòria



josep m

ELS ROSERS

d'ALELLA

"...tot l'equip de la Residència Els Rosers d'Alella us desitja una bona Verema 2011..."



Rafa



isabel



mamen



regina



maria jose



Dra. Enriqueta



Nando



Jennifer



Yolanda



Visi



Carme

Des del 1984, Residència i Centre de Dia per a gent gran.
Centre Col·laborador de la Generalitat de Catalunya.

Avinguda dels Rosers, 40, Alella.

www.elsrosers.com
93.555.16.32
607.59.36.53

CANSALADERIA



ANTIGA CASA
LIBRADA
ALELLA

Empedrat del Marxant
Tel. 93 555 23 42

RESTAURANT

1789

www.restaurant1789.com

Rbla. Àngel Guimerà, 1
08328 - ALELLA (Barcelona)
Tel. 93 555 34 55
1789@restaurant1789.com



Rehabilitació integral de l'habitatge
Projectes i instal·lacions

OBRES I REFORMES ALELLA

Sant Josep de Calassanc, 37
Tel. 93 540 50 56 • 636 126 277
08328 ALELLA alella@obresireformes.com

centre d'Àlia de psicologia i logopèdia d'Alella

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

hores concertades

Ribas, 5 Alella tel. 93.540.89.71 www.centredalia.cat centredalia@centredalia.cat

Xarel·lo

VIN Angel Guimerà, 30 · 93 555 21 41 · ferranaymar@ferranaymar.net

PARQUET



ALELLA INDUSTRIAL

La manera més segura i econòmica de tractar l'aigua de la seva piscina.



Electròlisi salina, el tractament natural per a la seva piscina.

- Un equip per a cada mida
- 5% d'estalvi d'aigua
- Daniera tecnològica
- Gran poder de desinfecció
- Manteniments
- Aplicacions industrials
- Electròlisi salina especial per a spas

C/ Africa, 3 - 08328 - ALELLA - Tel. 93 540 5741 Dep.Tècnic: 610 27 64 03

SR

Somnis i Regals

OLIVER WEBER COLLECTION

Bjuteria i complements per a dona i home

Detalls per cerimònia, bateig, comunió i casament

Regal infantil i juvenil

Objectes d'escriptura i decoració

Sabons artesans

Comas, 4 - tel. 93 129 23 58 - 08328 Alella

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, cognom, adreça, telèfon i número de compte per domiciliar el pagament) a oscar@papersdevi.cat

RESTAURANT

LA NAU

AMPLE TERRASSA LOCAL CLIMATITZAT

MENÚ DIARI 11,50 €

MENÚ ESPECIAL PER A GRUPS

CUINA DE MERCAT

SUGGERIMENTS SETMANALS

dilluns festiu
dimarts, dimecres i dijous: 9.30-17.00h
divendres i dissabtes: 9.30-17.00h / 20.00-24.00h
domenges i festius: 9.00-17.00h

Riera Principal 58/60 - 08328 Alella - Tel. 93 555 23 18

CENTRE VETERINARI ALELLA

Horari:
De 9.30 a 14h i de 16.30 a 20.30h
Dissabtes: de 10 a 14h

cvaella@gmail.com
URGÈNCIES: 619 79 08 04

Torrent Vallbona, 10 · Tel. 93 540 33 76 · www.veterinarisalellaicabrils.com



ARREL

COMPRA-VENDA I LLOGUER DE FINQUES

Àngel Guimerà, 56 · Tel. 93 540 14 65 · www.arrel.com



Arranjaments florals a:
restaurants, jutjats,
esglésies

- flor natural i seca
- plantes
- objecte de regal
- rams de núvia
- corones

Ma. Victòria Ruiz i Bruy
FLORISTA

c/ Santa Eulàlia, 2
baixos local A 08328 ALELLA
Tel. 93 540 29 52 Fax. 93 555 04 16

ANNA PONS ABELLA

Osteòpata D.O.
Diplomada en fisioteràpia
Col·legiada 4001

C/ de les Heures, 15
08328 Alella
Tel. 608 12 98 32



OSTEOPATIA ALELLA



instal·lacions COVISA, s.l.

PROJECTES, INSTAL·LACIÓ I REPARACIÓ AIGUA, GAS
ELECTRICITAT I CALEFACCIÓ, RECS I PISCINES

Rambla Àngel Guimerà, 32
Telèfons: 93 555 18 71 - 93 555 50 20
Fax: 93 540 91 30 covisasl@canalmareme.com

CENTRES D'ATENCIÓ PSICOLÒGICA I PSICOANÀLISI

JOSEP PARCERISA
Psicòleg clínic - Psicoanalista
(col·legiat número 0843)

Aizina 44, 1r 2a
08024 Barcelona (Gràcia)

Rosaleda 41, 2n 1a
08328 Alella

649 45 76 22

93 555 16 28

Pròxim
SUPERMERCATS

Especialitat en producte fresc i de qualitat

- Mel natural Begudes fresques
- Frutes i verdures collides a Alella
- Oferes quinzenals Pa i pastes acabades de fer
- Diaris i revistes per encàrrec



SERVEI A DOMICILI SENSE RECARREG 

Passatge d'Antoni Borrell, 25 Tel. 93 555 91 04

ca

Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

www.ciadalella.com

www.ciadalella.com

CELLER: Tel. 93 540 03 41 - Fax: 93 555 64 19 TAVERNA: Tel. 93 555 64 19 Carrer de la Riera Fosca, 28-30



El rebost de la Carme

Especialitat en carn de vedella Sarguère.

Les Heures, 11, 08328 Alella · 93 540 68 47 · Comandes per encàrrec

ARQ

c/ DOCTOR CORBERA, 4 1r-1a. 08328 ALELLA
CONTACTE: 93 555 03 49 | 629 48 36 04
info@arqalella.com | www.arqalella.com

- OBRA NOVA
- REHABILITACIÓ INTEGRAL
- AMPLIACIÓ I REFORMA
- PROJECTES D'INTERIORISME
- PROJECTES D'EXTERIOR I PISCINES
- PROJECTES D'INSTAL·LACIONS
- COORDINACIÓ I DIRECCIÓ D'OBRA
- TRÀMITS DE PERMISOS D'OBRA
- CÈDULES D'HABITABILITAT
- INFORMES TÈCNICS



ANJO

Construccions Andreu i Pi Joan SL

Rbla Àngel Guimerà 50
08328 Alella

tel 93 555 40 61
fax 93 540 06 86
info@anjoconstruccions.com

QUINALELLA

Restaurant

LA MILLOR RELACIÓ
QUALITAT-PREU D'ALELLA

MENÚS:

Migdia (dimecres a divendres): 15,50€
Migdia (dissabtes i diumenges): 23€+IVA

I ara també...

MENÚ NIT

De dimecres a diumenge: 15,50€

Rambla Àngel Guimerà, 16 Tel. 93 540 94 22 08328 Alella



Ferreteria Jordi



Torrent Vallbona, 7
Tel. 93 555 41 36
• 08328 Alella

www.ferreterijordi.com



Cascos, guants, accessoris ...

VENDA I REPARACIÓ DE MOTOS I BICICLETES

Sant Josep de Calassanç, 12 - Tel. 93 555 14 93 - 08328 Alella - www.alellamotors.cat

NOVETAT REIKI

ens ajuda a millorar la nostra salut i assolir el benestar.

El Reiki és un sistema de sanació per imposició de mans que facilita que l'energia Reiki flueixi contribuint a millorar l'estat general de les persones, eliminant els bloquejos que s'instal·len en el nostre sistema energètic i que són els que, fet i fet, originen la malaltia.

MIMA'T
UNA MICA

Pilar XARRIÉ

Vine a provar-ho 93 540 02 51

ESTÈTICA • TRACTAMENTS • PERSONALITZACIÓ

Som al Ter 1a del Passatge Cal Músic nº 1 (entre "la Caixa" i "Can Duran")

ESTANC ALELLA

Mòbil:
639.959.393
E-mail:
estanc_alella@terra.es

Àngel Guimerà, 22
08328 Alella
Tel./ Fax: 93 555 03 66

Tabacs

Regals

Revistes

Joguines

Papereria

Servei de fax

Segells de goma

Enquadernacions

Fotocòpies b/n i color



mecànica de l'automòbil

C/ Cervantes, 18 - ALELLA - 93 555 93 19

- Canvis d'oli
- Refrigeració
- Amortidors
- Correlges de distribució
- Aire condicionat
- Transmissions
- Tubs d'escapament
- Frens - ITV
- Sistemes de seguretat
- Enllumenat
- Bateries
- Pneumàtics

Horari de dilluns a divendres de 8.30 a 13 i de 15 a 19 h



Sylvie

MODA I COMPLEMENTES

Balmes, 4 - Alella - Tel. 93 555 13 90



Instal·lació i reparació de:

- Antenes terrestres TDT
- Antenes parabòliques "via satèl·lit"
- Porters automàtics i videoporters
- Cablejats de TV o telèfon
- Modulació de senyals (veure càmares de seguretat, Canal+, etc... a totes les TV del domicili)

Anselm Clavé, 21 (Alella) - Tel. 93 555 25 56 - www.antenasaymar.com - pmaymar@hotmail.com



MIQUEL SOTO

PINTOR

Pintura en general i restauració de façanes

Tel. 93 555 59 16 - 627 08 02 24
C. Cervantes, 26 entr. 3a.



Oficina Alella · Tel.: +34 93 540 22 22
Maresme@engelvoelkers.com · www.engelvoelkers.es



ENGEL & VÖLKERS

la tintoreria

Plaça Antoni Pujadas, 7 · Tel. 93 540 84 19 · latintoreria@yahoo.es

Distribuidors oficials

somfy



ATA
ALUMINIS TÈCNICS ALELLA

Plaça Antoni Pujadas, local 8 · Tel. 93 540 84 00 ALELLA

LA PAPERERIA

- Material escolar i d'oficina
- Premsa i revistes
- Llibreria
- Laminadures
- Joguines
- Regals
- Complementes
- Fotocòpies B/N i color
- Plastificacions
- Enquadernacions
- Servei de Fax
- Folrat de llibres
- Embolicat de regals
- Segells de goma
- Llibres per encàrrec
- Recàrregues telefòniques
- Organització aniversaris
- Serveis d'impremta

Pl. Antoni Pujadas, 10 (Alella, Can Vera) · Tel. 93 540 18 15



delizie fauno

“Cal Chechu”

Geladeria · Cafeteria · Sopars freds

Plaça Antoni Pujadas Local 10B · Alella (Can Vera)
Tel. 93 555 60 60

CLINICA DENTAL

Vera

Dr. Jose M^a Araujo

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

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

Plaça Antoni Pujadas n^o 14 · Tel. 93 555 49 71

20% d'ix. en tots els tractaments



Farmàcia Bernal

C/Masnou, 30 · 08328 Alella · T. 93 540 03 83

Restaurant

DURAN

Àngel Guimerà, 18 Tel. 93 555 10 45



EPIDAURA

CENTRE DE PSICOLOGIA
I LOGOPÈDIA

C. El Masnou, 32
08328 Alella

T. 93 540 09 79

info@epidaura.com

www.epidaura.com

FORMAT

Reparació de PC's Visites a domicili

Manteniments informàtics Formació

■ Empresa de serveis informàtics

Rbla Àngel Guimerà, 31, ALELLA (Barcelona) · 93 540 82 81 · format@canalmarema.com

Menjar per emportar - Càtering - Botiga gourmet - Pastissos casolans

Rambla d'Àngel Guimerà, 23 · 08328 Alella
Tel. 93 555 97 68 · www.lacuina111.cat · lacuina@lacuina111.cat

TALLERS ALELLA
Miquel Alcalde i fills, s.c.p.
Treballs de manera en general
Serralleria i de Forja

Carrer del Mig, 17
08328 Alella (BARCELONA)

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

PINTORS

Pintura Decorativa,
Façanes, Locals,
habitatges...

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

Galeries Alella · cl Santa Madrona, 8

Tel. 93 540 27 74

PERRUQUERIA LIOTRIC

HOME I DONA
SOL UVA

HORARI: de 9 a 13h i de 15 a 19h. Dilluns tancat

CN CONSTRUCCIONES CASTRO-NOFUENTES S.L.

- rehabilitació
- reformes
- manteniment
- habitatge

Tels. 649 13 27 75 - 679 47 85 34

pujolaadvocats
advocats i gestors administratius

**LA GESTIÓ INTEGRAL DEL SEU NEGOCI,
LA SOLUCIÓ GLOBAL PER LA SEVA LLAR**

Anselm Clavé, 5, baixos | Alella
Tlf. 93 540 89 24 | Fax: 93 540 96 88
administracio@pujolaadvocats.es | www.pujolaadvocats.es

TALLER GRANÉ SC
més de 40 anys al servei de l'automòbil

Reparació d'automòbil Benzina i Dièsel
Manteniment i Revisions

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

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

Carrer Comas, 12 · Telèfon 93 540 31 41

BAR - RESTAURANT VINALLONGA

Rambla d'Àngel Guimerà, 28 · 08328 Alella · Tel. 93 540 01 26

De Antaño
mobles · antiguitats · decoració

Tel. 93 540 30 09

Sra. Teresa, 3 08328 ALELLA (al costat Torrent Vallbona)



Instal.lacions **ROVIRA**

PISCINES:

- Construcció i rehabilitació
- Electròlisi salina
- Cobertes i climatització
- Manteniment i neteja
- Venda de productes químics
- Netejafons automàtics
- Servei post-venda

ALTRES SERVEIS:

- Electricitat, aigua, calefacció
- Aire condicionat



C/ Àfrica, 1 local 1 · 08328 Alella · Tel. 93 540 57 31 · Mòbil 661 43 51 73 · info@piscinesrovira.com · BOTIGA ONLINE: www.hydrosudiberica.es/piscinesrovira



pl. de l'ajuntament, 8 | 93 540 97 70
www.restaurant-laplaza-alella.com



QUEVIURES FONT

CAN JANA DESDE 1888

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



L.E.S.
IDIOMES

Cursos per a nens, joves i adults
Més de 20 anys d'ensenyament de qualitat
MATRÍCULA OBERTA

Sant Isidre, 13 · 08328 Alella · Tel. 93 540 15 24 · Fax: 93 555 41 90

Quiosc
PORXADA D'ALELLA

Premsa
Revistes
Llaminadures



Telèfon: 93 540 36 25



JOAN



www.florsjoan.com

envia flors a domicili online

Navarra, 100 · 08320 EL MASNOU · TEL. 93 555 79 34

Jordi

perruqueria, estètica i quiromassatge

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

Si no saps què regalar, regala bellesa

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



C/ Comas, 4 · 08328 Alella (BCN) · Tel. 93 555 62 03 · 615 24 50 05



excavacions ALELLA S.L.

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

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

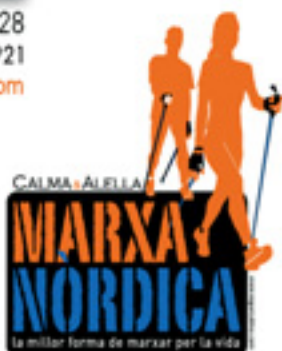


PILATES
 FISIOTERÀPIA
 TRACTAMENT PRÉ/POST PART
 TRACTAMENT SÒL PÈLVIC
 AYURVEDA
 OSTEOPÀTIA
 TERÀPIES NATURALS
 ACUPUNTURA
 DRENATGE LIMFÀTIC
 MASSATGE TERAPÈUTIC
 MASSATGE ESPORTIU
 IOGA KUNDALINI
 CONSCIÈNCIA POSTURAL NENS
 CURSOS I SORTIDES DE
 MARXA NÒRDICA
 DANSA DEL VENTRE

Calma, Dr. Faus nº 8, Alella 08328
 Recepció: 935 408 294 · Asun: 679 905 921
 info@espaicalma.com · www.espaicalma.com

NOVETAT Només a Calma trobaràs
 el millor entrenament en

GIMNÀSTICA HIPOPRESSIVA
 Redueix cintura
 Millora problemes de columna
 Millora el rendiment esportiu
 Molt efectiu en incontinències



Anne Marie Roche
 Tel. 606 40 14 13
 Riera Fosca, 32 baixos
 08328 Alella Barcelona

Pilates caminant cap a
 la nova era del benestar



Tenim menjar sense gluten

Properes guardies:

SETEMBRE: Dies 15 i 16
 OCTUBRE: Dies 6, 7, 12, 27 i 28

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

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



CLASSES DE LABORS

Anselm Clavé, 37 Alella · Tel. 93 555 16 30 · friselina@friselina.cat



fablan's estilistes
 HOME · DONA

- Productes de primera qualitat · Especialistes en extensions
- Les últimes tendències en moda
- Recollits · Manicura i Depilacions Facials

· Tractaments més complets per al teu cabell · Tècniques de maquillatge
 C/Doctor Corbera, 8 · Tel. 93 555 91 21 · fablan_s@hotmail.com

BITXOS
VETERINARIS

BOTIGA · PERRUQUERIA · SPA



dilluns - divendres 9.30 - 20 hs dissabte 9.30 - 13 hs

No tanquem als migdies

P PARKING PRIVAT CLIENTS

93 540 63 62 · 622 33 01 77 Carretera d'Alella 12
 www.bitxos.info · info@bitxos.info

PISOS
 CASES
 LOCALS
 TERRENYS
 LLOGUERS



Riera Fosca, 7-9
 08328 ALELLA
 Tel. 93 555 14 47
 Fax. 93 555 96 21

www.fiquescebian.com

Racons d'Alella

Des de la mirada fotogràfica de
 Priscila Dergarabedian

www.raconsdealella.com
 Mòbil: +34 606 992 383



HOTELS



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



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes
Tel. 93 572 95 91 · www.cangalvany.com



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

MENJAR PER EMPORTAR



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

PASTISSERIES



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

RESTAURANTS



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes
Tel. 93 572 95 91 · www.cangalvany.com



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



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



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



Bar - Restaurant
VINALLONGA

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



el celler del mar

Selecció de vins

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



La Mundi Vinoteca

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

VINATERIES / ENOTEQUES

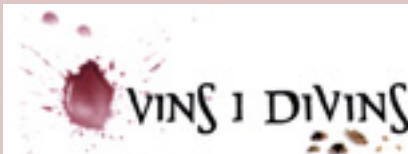
CELLER JORDANA

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



El Rebost dels Sentits

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



VINS I DIVINS

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



Companyia d'Alella
CELLER I TAVERNA

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

Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

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

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!

**Regala
una
subscripció
a *Papers
de vi*!**

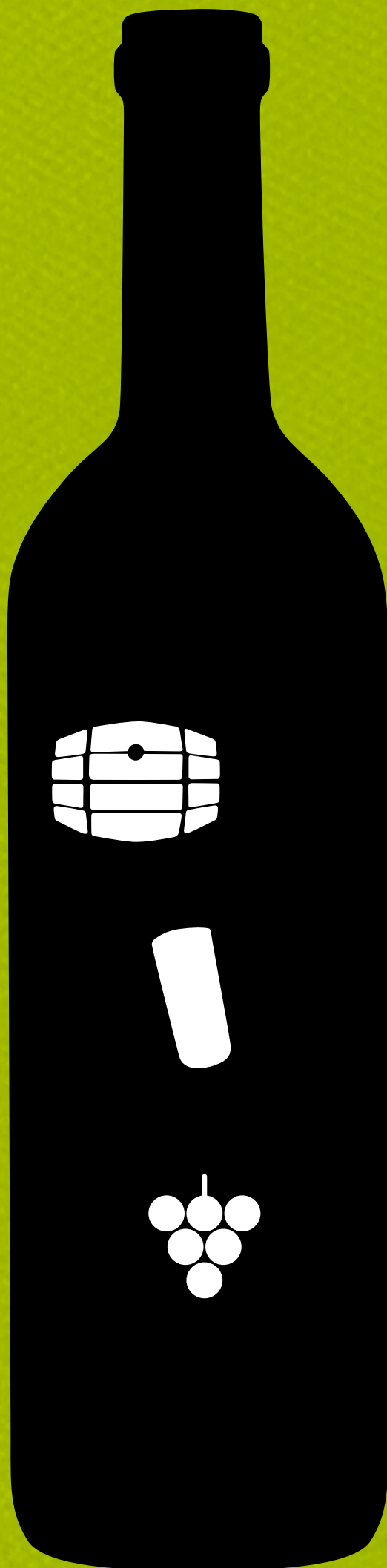
Envia'ns les teves dades (nom, cognoms, adreça, telèfon i número de compte per domiciliar el pagament)
a redaccio@papersdevi.cat

PROMOCIÓ VÀLIDA FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES

www.papersdevi.cat

facebook

38A
FESTA
DE LA
VEREMA
D'ALELLA



7, 8, 9
SETEMBRE
2012



AJUNTAMENT D'ALELLA

www.alella.cat