

Papers de vi

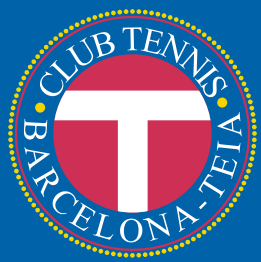
DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Núm. 19 · Tardor 2012

La Setmana del Vi DO Alella
es consolida

La Mostra Gastronòmica
de Cabrils i la Festa
de la Verema d'Alella, cites
DO Alella ineludibles de l'estiu

La mongeta del ganxet,
el fesol amb ganxo



CLUB TENNIS BARCELONA-TEIÀ

13 pistes de tennis

4 pistes de pàdel

Gimnàs - Pilates

Piscina

Frontó

Matrícula gratuïta el primer any

**Restaurant amb cafeteria
amb terrassa exterior**

Sales socials

Reunions empreses

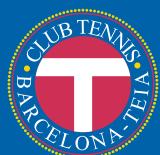
Festes privades

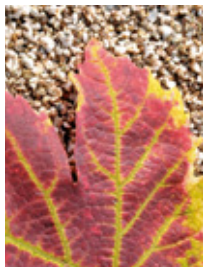
Pàrquing privat



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

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





Un pàmpol amb els colors de la tardor reposa sobre el sauló oferint una imatge 100% DO Alella per a la portada d'aquest número.

Foto:
Oscar Pallarès

- 03** GLOPS
- 08** ENTREVISTA
Gemma López, cap de recepció, vendes i màrqueting de l'hotel Can Galvany
- 12** ACTUALITAT
La Setmana del Vi DO Alella es consolida
- 16** ACTUALITAT
Èxit de la XXV Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans de Cabrils
- 17** ACTUALITAT
El públic és fidel a la Festa de la Verema d'Alella
- 20** EL CELLER
Altrabanda: petit celler, grans vins d'autor
- 24** REPORTATGE
La mongeta del ganxet. El fesol amb ganxo
- 27** GASTRONOMIA
Receptes amb mongetes del ganxet
- 29** OPINIÓ
Gastronomia i identitat compartida

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

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

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

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

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

Han col·laborat en aquest núm: **Agnès Céspedes, Priscila Dergarabedian, Andreu Francisco, Quico Lluch, Natàlia Martínez, Farid Ouada, David Roman i Joan Valls**

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

2 euros
Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:



AJUNTAMENT D'ALELLA



Consorci DO Alella

● GLOPS

Tres cellers de la DO Alella a la Mostra de Vins i Caves de Catalunya

Alta Alella, Quim Batlle i Roura van ser presents a la 32a Mostra de Vins i Caves de Catalunya, que organitza cada any l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi) a Barcelona, pels volts de les Festes de la Mercè. Aquests tres cellers de la DO Alella, juntament amb cinquanta-vuit empreses vinícoles més en representació de les altres DO catalanes, hi van exposar els seus productes durant quatre dies, amb l'objectiu de donar-los a conèixer, oferir tasts de vins i establir nous contactes comercials.

La mostra, que sempre s'havia fet al Moll de la Fusta, ha canviat enguany de localització i s'ha instal·lat al passeig de Lluís Companys, al costat de l'Arc de Triomf. El trasllat s'ha considerat molt positiu, atès que en aquesta edició s'ha superat el rècord d'assistència, amb 145.000 visitants.

A Vilanova del Vallès són llaminers

El cap de setmana del 6 i 7 d'octubre, Vilanova del Vallès va organitzar la segona Fira del Llaminer, una proposta lúdica i gastronòmica centrada en els dolços i les llaminadures. En aquesta fira amb activitats culturals, atraccions per als infants i petits tallers, hi van participar els restaurants Mas Sant Lleí i Bona Tapa, de Vilanova; Sant Miquel, de Vallormanès, i l'Encant, de Granollers, a més de la Pastisseria Sant Jordi, la Mundivinoteca, el celler Altrabanda i Cervesa del Montseny, que van oferir degustacions dels seus productes. "Estem contents perquè hi ha vingut molta gent, majoritàriament un públic molt familiar, i que ha participat força en les activitats que s'han fet", afirma Maite Julià, responsable de l'organització.



OP

Síndic d'errades

David Roman

Al número d'estiu de *Papers de vi* vam incloure un article informant de la propera Mostra de Cabrils. Un redactor amb forts lligams a la Costa Daurada i una badada en la correcció van deixar passar dues errades *cambrilenques*, que esperem que no ferissin susceptibilitats.

Només cal donar una ullada a *Papers de vi* per adonar-se que tots els qui la fem possible mirem que reflecteixi moltes hores de dedicació i feina ben feta. Convençuts que dues lletres emana no haurien de canviar aquesta percepció, demanem disculpes amb aquestes línies als qui els va fer mal a la vista l'errada, en especial als veïns de Cabrils.



Una verema "equilibrada"

"Menys raïm, però de més qualitat" és la principal conclusió a què arriben els enòlegs a l'hora de valorar la verema que tot just s'acaba de fer a la DO Alella. Vicenç Galbany, enòleg d'Alta Alella, amb vinyes al costat del mar, comenta que "ha estat una verema marcada per la sequera, en la qual es destaca la sanitat del raïm". Galbany constata que la manca de pluja "ha fet que les vinyes velles, amb arrels profundes, hagin aguantat bé, i han donat produccions similars a les d'anys anteriors i de bona qualitat, mentre que les vinyes joves han patit una mica si no s'han regat bé". Malgrat tot, considera que "serà una molt bona anyada per a la DO Alella".

Per la seva banda, Enric Gil, enòleg de Can Roda, celler amb les vinyes situades al Vallès, s'ha trobat aquesta situació: "Les vinyes velles, que tenim sobre un sòl de sauló, han produït menys, mentre que els ceps joves, que tenim plantats sobre terres argiloses, han tingut prou humitat per mantenir la producció." Gil diu que "ha estat una verema molt diferent de l'any passat" i que "enguany ha estat molt més equilibrada". En aquest sentit remarca que "s'han recollit menys quilos de raïm, però de molta més qualitat, amb més graduació i amb uns nivells d'acidesa molt bons". Gil coincideix amb Galbany a afirmar que ha estat "una verema sana".



La Cella Vinaria, restaurada de nou

L'estiu passat van finalitzar les obres de conservació i restauració que l'Ajuntament de Teià ha realitzat en una part de les restes arqueològiques del jaciment vitivinícola romà del Veral de Vallmora, al Parc de la Cella Vinaria. Aquesta actuació ha consistit en la consolidació d'uns murs que havien resultat afectats per l'evacuació d'aigües pluvials i en la millora de la conducció d'aquestes aigües, perquè no tornin a afectar les estructures arqueològiques. Així doncs, les instal·lacions tornen a estar a punt i en perfectes condicions per a les visites guiades que es duen a terme des del Centre d'Accollida Turística (CAT). La coordinadora del CAT, Sara Carbonell, explica: "Tot i que aquesta actuació no ha afectat el funcionament del centre, sí que ens agrada tenir-ho ara ben arreglat per començar a programar les visites escolars i de grups organitzats."

El Consorci DO Alella, de fira en fira

El centre d'informació enoturística del Consorci DO Alella no para. Des que es va posar en marxa ha visitat unes quantes fires i trobades per donar a conèixer, tant als veïns com als visitants del territori de la DO i les seves àrees d'influència, quins són els cellers que s'hi acullen, l'àmplia gamma de vins que s'hi produeixen i la gran quantitat d'activitats d'oci i cultura que s'organitzen relacionades amb el món del vi. D'aquesta manera, el punt informatiu ha estat present, durant el mes de setembre, a la primera Fira de Tast i a la Mostra Gastronòmica que es van fer a Llinars del Vallès els dies 1 i 2; a la Festa de la Verema d'Alella, els dies 7, 8 i 9; a la Fira Modernista de Canet de Mar, el 14, 15 i 16, i al primer Torneig DO Alella Pitch&Putt de Vallromanes, en el marc de la Setmana del Vi. A l'octubre el punt informatiu ha estat a Martorelles, a la Fira de Rabassaires i, en el moment de tancar aquesta edició de *Papers de vi*, tenia previst ser present a la Fira del Calamar d'Arenys de Mar, a la segona Jornada de Tastets de Vallromanes, a l'Agromercat de Granollers i a la Fira del Bolet de Vilassar de Dalt.

En la majoria de casos, l'estand informatiu ofereix la possibilitat de degustar alguns dels vins dels cellers de la DO, en un tast que té un cost simbòlic d'1,5 euros, com també dona l'opció als assistents d'adquirir les ampolles que vulguin d'aquelles referències que més els hagin agradat.



El Garden de les Quatre Estacions



Ribas, | 93 555 12 43 ALELLA



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

Més alumnes que mai al mòdul de màrqueting enològic

Fins a vint-i-un alumnes han començat enguany el primer curs del Cicle Formatiu de Grau Superior en Gestió Comercial i Màrqueting Enològic, que imparteix l'Institut d'Alella. Aquests estudiants se sumen a la dotzena que ja fan el segon curs, i que plegats es formaran en qüestions com política de màrqueting, logística comercial, marxandatge, promoció del punt de venda, gestió de compravenda, processos d'elaboració de vins i caves, tast, cultura i legislació vitivinícola, i seguretat alimentària, entre més matèries. Entre els nous alumnes hi ha nois i noies d'Alella i de municipis de la rodalia, com també alguns que es desplacen des de Blanes i Barcelona, i fins i tot una persona que hi ha vingut des del País Basc. "Com que es tracta de l'únic centre que imparteix l'especialitat de màrqueting enològic, i ofereix la possibilitat d'agafar crèdits específics d'enologia i viticultura, fa que desperti un interès molt especial", comenta Lina Rubio, directora de l'IES Alella.

Aquest curs 2012-2013 es va inaugurar el 20 de setembre amb una conferència a càrrec de l'enòleg Xavier Bassa, col·laborador de *Papers de vi*, que va ser seguida d'una verema a la vinya testimonial de Can Magarola. Amb el resultat d'aquesta, els estudiants van tenir l'oportunitat de començar el procés de producció del seu primer vi.



CEDIDA

Mercat del Maresme, productes de proximitat

Des de ja fa uns quants mesos les instal·lacions del Mercat de Flor i Planta Ornamental de Catalunya acullen cada diumenge un nou mercat agroalimentari, el Mercat del Maresme, una proposta comercial que permet comprar fruita i verdura directament dels pagesos que l'elaboren a la comarca. Així es potencia el consum de productes de proximitat i, en molts casos, ecològics. A més de fruita fresca, verdura, flors i plantes de la nostra terra, s'hi poden comprar embotits i formatge, pa artesà, olives i bacallà sec, entre més aliments. Així mateix, cada setmana el mercat proposa inflables per als més petits i activitats lúdiques i culturals complementàries.

VINSEUM reobre les portes al Palau Reial de Vilafranca

Després de dos anys i mig de reconstrucció i reestructuració, el 6 d'octubre VINSEUM, el Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, va reobrir les portes al públic a l'antiga seu del Palau Reial de Vilafranca. El museu vol ser un centre dinàmic, diferent, amb una oferta cultural diversa i oberta a tots els públics que, més enllà de mostrar l'evolució del vi al llarg dels temps, posi de manifest el seu estret vincle amb la cultura, la gastronomia, el pensament i les diferents manifestacions artístiques. D'aquesta manera, les col·leccions de VINSEUM s'organitzen al voltant d'un guió narratiu: el lligam amb la terra i amb el passat, el procés d'elaboració del vi, la comercialització, l'impacte en la vida de la gent i el debat sobre el vi i la vinya a través de pintures, peces arqueològiques, ceràmica, escultura, monedes, projeccions, etc. El resultat no és un museu de la ciència del vi, sinó un museu que parla del vi com a fenomen cultural, social, històric i també científic, apel·lant a tots els records i experiències que genera en les persones i la societat.



El nou museu acosta als seus visitants la cultura del vi de tota Catalunya. Aquesta etiqueta és una de les curiositats que s'hi poden trobar.



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

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 Cabriils 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 domiciliar el pagament)

a redaccio@papersdevi.cat

PROMOCIÓ VÀLIDA

FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES

CELLER CAN RODA



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



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

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

“El restaurant es diu Sauló perquè som a la DO Alella i aquesta és un referent per a nosaltres”

Gemma López, cap de recepció, vendes i màrqueting de l'hotel Can Galvany

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

L'hotel Can Galvany va obrir la porta a Vallromanes el 28 de juliol, després de tan sols un any i mig d'obres. Un any i mig que la propietat va invertir a rehabilitar l'antiga masia de la qual ha agafat el nom i a fer-hi, a l'interior, un centre spa i tres habitacions, com també per construir-hi un modern edifici amb quaranta habitacions, quatre suites, un restaurant i una cafeteria.

Heu estat valents posant en marxa un hotel en un moment com aquest...

Segurament és difícil trobar empreses catalanes que inverteixin en un projecte com aquest, en els temps que corren. La propietat de Can Galvany és xinesa; es tracta d'una empresa tèxtil que s'anomena Antex i que té més de mil treballadors. Les persones que hi ha al capdavant són uns enamorats de la cultura catalana des que la van conèixer a l'exposició universal de Xangai, i és per això que han volgut invertir a casa nostra.

Com definiríeu el projecte?

Es tracta d'un hotel que pretén valorar la cultura catalana i la qualitat dels productes catalans a través del vi i l'oli. Vol ser un lloc on el client se senti a gust i hi trobi modernitat, a més de la tradició i la cultura catalanes.

Quins són els serveis que ofereix Can Galvany?

Un hotel de quatre estrelles d'ambient familiar (per les se-

ves dimensions), un restaurant de cuina catalana amb tocs d'autor, una piscina, un spa d'estil rústic a dintre de la masia restaurada i tres sales per a reunions familiars o d'empresa amb equipaments audiovisuals.

“Tenim la idea d'incorporar referències de tots els cellers de la DO Alella a la nostra carta de vins”

Quin és el vostre client objectiu?

En general tenim un client de negocis entre setmana i un client més vacacional, nacional i també internacional, el cap de setmana. Rebem ara mateix molts visitants francesos i ens hem adonat que a França tenim un client potencial que ens fa servir de base d'operacions alternativa a la ciutat de Barcelona o que fa nit aquí i l'endemà continua el camí cap al sud.

El restaurant es diu Sauló. Tota una declaració d'intencions...

Teníem molt clar que havíem de fer país, que havíem de potenciar el producte de proximitat. Ens trobem dintre la DO Alella i havia de ser, per força, un referent claríssim per a nosaltres.

Quina mena de cuina ofereix?

Cuina catalana amb força plats tradicionals, però reinterpretats i amb tocs d'autor. A la nostra carta, hi pots trobar els canelons de l'àvia amb beixamel de cabra i parmesà, el caragols guisats, el mar i muntanya (pollastre, escamarlans, calamar i picada), i postres com el pa amb xocolata i oli en textures o el nostre pa de pessic.

Fem una aposta clara pel concepte km 0. Les verdures, ens les porten productors de la zona; el peix ens arriba de les llotges del Maresme; la nostra cervesa és artesanal feta a Canovelles... i els vins, de la DO Alella, naturalment.

També disposem de se-

trilleres perquè els nostres clients puguin fer un tast de quatre olis de les DO protegides de Catalunya. I tenim la idea d'anar-ne incorporant més a poc a poc. Els propietaris són uns enamorats de l'oli, aquesta és també la raó per la qual l'entrada de l'hotel, la presideix una espectacular olivera mil·lenària.

I més enllà de la carta, com és el vostre menú?

Tenim un menú de divuit euros entre setmana i de vint-i-cinc el cap de setmana, al migdia i a la nit. L'elaborem amb plats molt semblants als de la carta, tant per als clients de l'hotel com per a qui vulgui venir a casa nostra a dinar o a sopar.

Amb quins vins l'ofereix, el menú?

El vi de la casa és DO Alella. Com a blanc, oferim el Marquès d'Alella clàssic. El vi negre és l'Ona, d'Alella Vinícola. I si algú s'estima més fer l'àpat amb cava, oferim el Brut Nature de Roura.





OSCAR PALLARÉS

Heu fet una aposta clara per la DO Alella. Què més hi podem trobar, a la carta de vins?

Tenim vins de totes les DO catalanes, amb especial presència de la DO Alella, i també tenim algunes DO espanyoles i estrangeres. Ara per ara proposem vins de quatre dels cellers de la DO Alella, però tenim la idea d'incorporar referències de tots els cellers de la DO. És la nostra, cal que hi apostem.

A més de servir àpats, també teniu previst programar tast i més activitats?

A la llarga ens agradaria ser un lloc de referència on es faci divulgació, on s'ensenyi i es valori tant el vi com l'oli catalans. Amb aquest objectiu hem habilitat un espai al restaurant on es puguin ensenyar tècniques d'alta cuina i fer-hi tast, maridatges i més activitats.

A l'última Setmana del Vi DO Alella ja vau oferir un taller d'alta cuina...

El nostre xef hi va ensenyar

tècniques d'alta cuina que són una mica més difícils de fer a casa. Els participants van elaborar una copa de cava gelificat amb esfèric de raïm i litxi, pa amb vi i sucre, peres amb vi i síndria impregnada de sangria DO Alella. Després van dinar un menú maridat en què el fil conductor eren els vins de la DO Alella. Ha estat el primer taller d'aquest tipus que fem, però la idea és que això sigui habitual al Sauló.

Vallromanes és un dels pobles de la DO Alella del costat Vallès amb una oferta gastronòmica de qualitat més potent. Quin paper creus que hi té, el Sauló, en aquest panorama?

Ens agrada la idea de contribuir que Vallromanes es converteixi en un referent gastronòmic al Vallès. Pensem que paga la pena que tots els restaurants treballem plegats en aquest sentit. Ja ens hem posat d'acord amb Can Poal, per exemple, per fer compe-



CEDIDA

Pep Casas, el xef del Sauló

Nascut el 1977, Pep Casas es va formar com a tècnic especialista de cuina a l'escola Joviat de Manresa. Després de passar per la cuina d'un bon nombre de restaurants de la Catalunya central, al costat de cuiners de renom com Nando Jubany, es va posicionar com a cap de cuina dels restaurants Via's (Manresa) i Can Padró (Sant Vicenç de Castellet) i va acabar exercint de xef executiu del complex turístic Món Sant Benet (Sant Fruitós de Bages). Allà va tenir l'oportunitat de formar-se amb uns quants cursos d'especialització en tècniques culinàries a la Fundació Alícia, dirigida per Ferran Adrià. Els darrers mesos de la seva vida laboral, els ha dedicat a donar forma al projecte del restaurant Sauló.

tència positiva. A més, ara participarem en els tastets que organitza l'ajuntament a l'octubre i aquesta serà una mica la nostra presentació en societat. Confiam que, a més, ens ajudarà que sigui un punt de partida de bones relacions i complicitats amb els altres restaurants.

“Ens agradaria ser un lloc de referència on es faci divulgació, on s'ensenyi i es valori tant el vi com l'oli catalans”

Abans et preguntava pel client objectiu de l'hotel. I el del restaurant?

Ens agradaria ser un restaurant de referència per a tots els veïns del Maresme i el Vallès, però també per al client d'empresa de la zona. Ens trobem en un territori

on la indústria té un pes molt important. De fet, ja hem arribat a acords amb empreses per fidelitzar-les com a clients.

Tres mesos després de l'obertura, quina valoració en fas, del funcionament de l'hotel i del restaurant?

Vam començar fent una promoció molt especial per a familiars i amics, que ens va ser molt útil per començar el rodatge i veure els nostres punts dèbils i forts. També hem fet campanyes molt potents en portals d'internet, que ens han omplert i ens han permès fer la posada en marxa. El *feedback* dels clients ha estat molt positiu i hem tingut una ocupació mitjana de més del 50% fins ara. Quant al restaurant, se'ns acosten sobretot veïns de Vallromanes i empresaris de la zona. Ja hem tingut els primers grups de veïns de l'àrea i, en general, tots els comentaris que rebem de la relació qualitat-preu són molt positius. ●



Roura

Aprecieu la diferència

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

Roura
CRIANZA

2006
Alella

Denominación de origen

Product of Spain
Producido, elaborado
y embotellado por J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R. S. I. 30 - 04888 - B
Nº EMB 9. 563 - B

Roura

2006
Alella

Denominación de origen

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

S

sauvignon blanc

3

Tres Ceps

X

sauvignon

Roura

2006
Alella

Roura

m

C

cabernet

2005
Alella

Roura

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 Setmana del Vi DO Alella es consolida



El sommelier Joan Lluís Gómez durant el maridatge de vins i xocolates que va tenir lloc a l'Espai Di.Vi (Alella).

Amb un creixement espectacular, la tercera Setmana es converteix en l'esdeveniment vinícola de referència de la tardor.

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

L'organització va sorprendre tothom quan el programa es va fer públic. Respecte a l'edició del 2011, es passava de 45 activitats a 67, de 15 municipis a 19 i de 10 dies a 17 (del 21 de setembre al 7 d'octubre). Des del Consorci DO Alella, i en vista de l'èxit de l'any passat, es va considerar que l'aposta lògica consistia a deixar que l'esdeveniment creixés de manera natural. Ajuntaments, cellers i empreses privades es van abocar en l'organització d'activitats per acabar bastint un programa tan divers com complet.

Malgrat que la pluja del segon cap de setmana va obli-

gar a anul·lar alguns actes, l'esdeveniment es pot qualificar d'èxit rotund. Una prova d'això la trobem en el fet que les llistes d'inscrits d'unes quantes de les activitats s'havien tancat dies abans que tinguessin lloc.

Els actes principals

Com és costum des de la primera edició, la Setmana va començar amb una ponència a la sala Àmbit Cultural d'El Corte Inglés del Portal de l'Àngel de Barcelona. En aquesta ocasió va ser Xavier Picazo, enòleg de Quim Batlle, qui va explicar al nombrós públic assistent les caracterís-

tiques de la DO més propera a Barcelona.

L'activitat estrella de l'esdeveniment, amb tot, va ser sens dubte la xerrada que Carme Rusalleda va pronunciar al preciós celler de la masia Can Teixidor, al Masnou. Més de cent persones s'hi van congreguar per escoltar les reflexions de la prestigiosa cuinera al voltant dels productes de

Carme Rusalleda va congreguar més de cent persones a Can Teixidor

proximitat amb què elabora els plats del restaurant que té a Sant Pol de Mar.

Aprofitant l'avinentsa de la Setmana, el consorci va signar l'adhesió a la declaració *Vi, nutrició i salut* i al programa *Wine in moderation*, que promou el consum responsable de vi. Pocs dies després, l'Ajuntament d'Alella també va inaugurar l'espai enoteca de la seva Oficina de Turisme. Des d'ara, tothom qui s'hi acosti a demanar informació turística o sobre la DO Alella tindrà l'oportunitat de degustar-hi un vi de cadascun dels cellers de la zona, per un preu de tan sols dos euros la copa.

El vi, sempre amb els bons àpats

Partint d'aquesta premissa, tenia sentit que una part àmplia de l'oferta d'activitats consistís en dinars i sopars amb maridatge. Una vintena de restaurants van oferir les seves propostes gastronòmiques lligades a vins de la denominació d'origen, però en tots els casos sempre hi havia un complement (música en directe, un sommelier explicant plats, vins i harmonies, una exposició...) que donava valor afegit a l'àpat.

Tots els cellers de la DO, i fins i tot el Consell Regulador, van fer un esforç important per sumar-se a la iniciativa i van programar una colla d'activitats interessants. A part les clàssiques visites als ce-

llers i les vinyes, algunes propostes van ser tan originals com la nit de blues a Bouquet d'Alella, el recital de poesia amb música que van acollir les vinyes de Quim Batlle i la

Tots els cellers de la DO van programar activitats, algunes d'elles tan originals com una gimcana familiar

gimcana familiar que es va fer a la finca d'Alta Alella. I és que la idea d'acostar la cultura del vi als més menuts és viva des

de la primera Setmana. Amb aquest objectiu també es va desenvolupar un taller infantil d'aromes, en què la canalla es va divertir de valent ensumant fruita i most.

Vi i cultura

En paral·lel a l'importantíssim vessant lúdic de la Setmana del Vi hi ha el formatiu. Si la idea és acostar la cultura del vi i la DO Alella al públic, agafa força sentit l'organització de tast, cursos i presentacions de vins. Així, van ser fins a cinc les sessions d'introducció al tast de vins que van tenir lloc a tot el territori DO Alella. Tres cinefòrums i dos maridatges de vi amb xocolata van proposar al públic la unió de la part lúdica amb la

més intel·lectual o cultural de l'univers vinícola.

Una de les raons per les quals el vi forma part de la cultura del nostre territori és perquè fa milers d'anys que s'hi elabora. Amb l'afany de difondre aquesta cultura milenària, cinc actes en quatre poblacions van explicar la història del vi des dels romans fins als mariners que, al final del segle XIX, se'n van anar a fer les Amèriques.

De vegades el dia a dia no ens permet adonar-nos que en som, d'afortunats, de pertànyer a un territori tan ric en història, cultura, gastronomia i vi. La Setmana del Vi DO Alella és una de les cites que ens ajuda a reflexionar-hi. ●



Esquerra: Carlos Puñet va dirigir el tast de vins i xocolates que va acollir el restaurant Can Roca (Tiana). Grans i menuts van gaudir d'allò més a la gimcana familiar d'Alta Alella.



Dreta: Rosa Maria Lamuela durant la seva xerrada "Vi, nutrició i dieta mediterrània".



PRISCILA DERGARABEDJIAN



Rosa Vila va introduir els nens en el món de les aromes amb un taller infantil. Xavier Picazo va obrir la Setmana del Vi al Corte Inglés de Portal de l'Àngel. Carme Rusalleda parlant dels productes de proximitat a la masia Can Teixidor (El Masnou).



ALTA ALELLA



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





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

Èxit de la XXV Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans de Cabriils



Satisfacció entre organitzadors, restauradors i públic assistent a la Mostra. El nou pavelló cobert i algunes activitats complementàries van arrodonir la vint-i-cinquena edició d'un certamen que és referència a la comarca i un exemple de dinamització econòmica i social.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

El divendres 17 d'agost va començar la Mostra del quart de segle. Integrada en la Festa Major de Santa Elena, ha esdevingut el lloc d'encontre vespertí de cabrilencs i visitants de tota la comarca, que acudeixen al recinte de l'Escola Olivera a gaudir de la gastronomia, el comerç i l'artesanía locals.

Inaugurà la Mostra del 2012 l'alcaldeessa Lina Morales i Serra, acompanyada pel president del Consell Comarcal, Miquel Àngel Martínez, l'organització i algunes personalitats més, escortats en tot moment pels Gegantons de Cabriils.

Prenent "la no-fresca"

La forta calor no va espantar el públic, que deixà de banda els ambients climatitzats per prendre "la no-fresca" a l'espaiós recinte de Cabriils. Precisament a causa de les altes temperatures, els hàbits de consum van variar lleue-



L'edició d'aquest any va comptar amb molt més espai perquè els participants poguessin sopar asseguts.

rament: el nombre de consumicions venudes va ser semblant al d'edicions anteriors, però la proporció líquid/sòlid va ser més favorable al beure que de costum. Els vins de la DO Alella, com és norma a la Mostra, protagonitzaren

l'apartat vitivinícola, mentre que entre els molts plats disponibles hi havia representat un amplíssim espectre culinari. Des del proteic magret d'ànec del cabrilenc Sal i Pebre als canelons de txangurro que preparà el xef

del sabadellenc Boig per la Cuina, passant pel coulant de xocolata amb espècies preparat per Can Rin, de Cabriils.

Tast de vins DO Alella

Per arrodonir l'oferta gastronòmica, l'organització programà un tast de vins de la DO Alella a càrrec de la sommelier Gemma Ferran, i per acabar de decidir els addictes al futbol s'instal·là una pantalla gegant per poder seguir en directe el partit del Barça. No van acabar aquí les novetats: per fer encara més agradable l'estada a la Mostra, un grup de jazz local amenitzà les nits amb música en directe.

Després de vint-i-cinc edicions, la Mostra manté l'esperit participatiu, popular i comercial originari, però millorant l'oferta i aconseguint un públic fidel que any a any certifica l'èxit d'una fórmula que va néixer innovadora i ha esdevingut un clàssic. ●

El públic és fidel a la Festa de la Verema d'Alella

La participació en les activitats i el nombre de degustacions servides a la mostra gastronòmica es mantenen amb xifres semblants a les de l'any passat.

TEXT: REDACCIÓ / FOTOS: QUICO LLUCH

La Festa de la Verema i la seva especial mostra gastronòmica són una cita ineludible ja no sols per als alellencs, sinó també per a totes les persones amants de la bona cuina i el vi de qualitat. Així ho ratifica l'excel·lent participació que hi ha tornat a haver en totes les activitats proposades en la trenta-vuitena edició, com també l'alt nombre de persones que no van deixar escapar l'oportunitat de degustar un bon vi o un dels exquisits plats que van oferir disset restaurants i vuit cellers a l'Hort de la Rectoria, els dies 7, 8 i 9 de setembre.

Les xifres

Tot i que encara no són definitives, les xifres de la mostra deixen ben clar que l'actual situació econòmica no l'ha perjudicada, i que està ben consolidada. En total es van servir al voltant de 33.500 degustacions, unes 13.500 de les quals foren de vi. Això va suposar uns ingressos de 75.000 euros, uns 1.800 més que l'any 2011. Cal tenir en compte que enguany el preu dels tiquets de tast de vi es va incrementar en cinquanta cèntims.

A l'ampliació de l'espai de degustació que ja es va inaugurar l'any passat, el 2012 s'hi han sumat dues novetats: la venda anticipada de tiquets a l'Oficina de Turisme i la venda d'ampolles de vi o cava al preu d'onze euros. Una novetat, per cert, que va ser molt ben rebuda, amb 267 ampolles servides.

Activitats de sempre, sempre reeixides

La resta d'activitats, com la tradicional tallada i trepitjada



La trepitjada de raïm per part dels hereus i les pubilles és sempre un dels moments més esperants de la inauguració de la Festa de la Verema.



Montse Serra, de l'equip de *Papers de vi*, va dirigir el tast popular de vins DO Alella amb els enòlegs dels vuit cellers.

de raïm inaugural, els itineraris per les masies del vi i les rutes paisatgístiques per les vinyes de la vall de Rials, o les visites als cellers que es van fer al llarg del cap de setmana, van tenir una molt bona acollida, com també el seguit de propostes lúdiques i festives. Els balls populars a la plaça Antoni Puigadas, amb les orquestres Salseta del Poble Sec i Pensylvania, el correfoc amb els Diables del Vi, les sardanes, la cercavila de gegants i les havaneres, entre més activitats, van reunir una bona colla de veïns i visitants amb ganes de festa.

Durant tres dies es van servir 33.500 degustacions, 13.500 de les quals eren de vi

“Cal fer una valoració molt positiva de com ha anat la festa, tenint en compte com estan les coses, amb la crisi econòmica i tot plegat”, assegura la regidora de Turisme de l'Ajuntament d'Alella, Isabel Nonell, que destaca que “els tres dies de mostra gastronòmica van anar molt bé, hi va venir molta gent, fins i tot el diumenge, atès que el dilluns era pont per a molts”. Respecte a la resta d'activitats, afegeix: “Hi ha hagut molta participació en tots els actes proposats i això fa que ens sentim de nou molt contents i satisfets per l'acollida que té la Festa de la Verema”. ●

Maheso®

RECEPTA
Gourmet

Has provat la nostra selecció de croquetes Gourmet?



CROQUETES DE
Pernil ibèric



CROQUETES DE
Carn d'olla



CROQUETES DE
Bolets

www.maheso.com

www.facebook.com/maheso


RESTAURANT
SAULÓ
CAN GALVANY

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


HOTEL
CAN GALVANY
GOLF & SPA

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

Realitza el teu somni!!



MAS DE
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

Altrabanda: petit celler, grans vins d'autor

Joan Plans conversa amb nosaltres recolzat sobre una vella berrica que guarneix l'exterior del seu celler.

Sota la marca Serralada de Marina, aquest celler familiar situat a Santa Maria de Martorelles ofereix una gamma de vins molt peculiars, diferents de qualsevol altra referència que es pugui trobar a la DO Alella, fruit d'una tasca molt personal i artesana.

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

"Som un celler diferent. Jo no vull fer el que fan els altres. La meua manera de fer vins és especial." Així de clar i directe es manifesta Joan Plans per definir Altrabanda, el petit celler que encapçala al costat de la seva dona, Roser Celdran, en un projecte que va arrencar ja fa més de quinze anys. Des d'una petita finca de Santa Maria de Martorelles, aquesta família arrelada a la terra i al paisatge del prelitoral va començar un camí que, amb humilitat, feina i molt d'esforç, l'ha portada a oferir una gamma de vins que a poc a poc s'han fet un lloc a la DO Alella.

Els primers passos
"Va ser cap al 1995 quan, amb

la meua dona, vam pensar a començar un projecte vinícola. Després d'unes inversions i de formar-me en viticultura i enologia, vam llançar unes primeres proves de vi l'any 1998", explica Joan Plans. Era el principi del Serralada de Marina Pansa Blanca, un vi del qual molts recorden l'ampolla blava de les primeres anyades.



Després de valorar la qualitat del producte, Altrabanda va començar el procés per

"Després de moltes gestions, el 2000 van sortir els nostres primers vins amb el segell de la DO Alella"

entrar a formar part de la DO Alella, vetllant per complir tots els requisits que el Consell Regulador exigia: "Després de moltes gestions i de superar els complicats tràmits burocràtics que se'ns demanaven,

el 2000 van sortir els primers vins amb el segell de la DO." Després van arribar el criança i, pas a pas, la resta de referències del celler.

Fer vi no ha estat, per a la gent d'Altrabanda, una novetat: "A casa tota la vida havíem tingut vinyes i sempre hem fet vi. Durant vint anys vam vendre el raïm a Parxet, però a poc a poc ens vam anar guardant una part, fins ara, que tot el raïm ens el quedem nosaltres", apunta Plans, que a més de vinyataire té experiència com a treballador d'uns altres cellers de la DO.

Actualment els seus productes estrella són el blanc Pas de les Bruixes, el negre 93 Ceps, l'escumós i el vi de taronja: "Són els que més ens

defineixen”, afirmen al celler, tot i que constaten: “Intentem anar oferint un producte nou cada un any o dos, i anar consolidant els que tenen més acceptació.”

Jugar i experimentar

A l'hora de definir els vins que fa, Joan Plans resumeix: “Faig vins diferents partint sempre de la pansa blanca. Per aconseguir-ho, treballo amb llevats diferents i després faig una mescla amb els vins resultants. Així doncs, per exemple, sempre dic que el Serralada de Marina Pansa Blanca és un cupatge de llevats.” De la resta, Plans diu: “El Pas de les Bruixes és el vi que em dona més feina, perquè el fet que maceri amb la pell entre vint-i-quatre i quaranta-vuit hores demana una atenció especial. Quan treus la pell encara queda matèria orgànica, com restes de polpa i de pinyols, i això, malgrat que ho netegis, absorbeix aire. Agafa gust de reduït i això és difícil d'eliminar. Surt tard, perquè demana un sobreforç i es treballa molt intensament en solatge. Però això és el que ens agrada. Assumir desafiaments.”

Sobre els trets característics dels seus productes, Plans exposa: “Els meus vins són secs, no porten sucres afegits. Però després hi jugo molt en bóta per fer que amaguin aquesta sequedat. Els trec l'aspror i miro que eliminin

l'amargor de la pansa.” “A Altrabanda no pararem de provar coses. Ho duem a la sang. Intentem millorar i polir cadascun dels nous productes, i en tots els vins mires la manera de fer-los millors. És una lluita constant”, afirma Joan Plans, que remarca: “Sempre dono voltes i penso què puc fer, què puc provar per aconseguir un gust, etc.”

De fet, cal dir que a Joan Plans sempre li ha agradat innovar. I és que s'enorgulleix que, de ben jove, a la finca familiar, ja va ser un dels primers a conrear verdures i hortalisses com el lollo rosa, el bròcoli, el quimbombó i el blat de moro dolç, molt abans que es possessin de moda com ara.

Els dolços, signe identitari

Més enllà de prestigis o puntuacions a les guies de vins, hi ha dos productes d'Altrabanda que han aconseguit arribar al públic precisament pel fet que són diferents de qualsevol altre: el Castellruf Vi de Taronja i el Iaia Rosa, dos vins dolços que s'han fet molt populars. El primer és un vi com n'hi ha pocs, amb la particularitat que es macera amb pell de taronja que hi confereix un tast únic. El segon és un dolç de qualitat a un preu a l'abast de totes les butxaques. Malgrat que tots dos són elaborats amb pansa blanca de les seves vinyes, no s'acullen a la DO Alella perquè els seus processos d'elaboració no s'adaptin a la normativa del Consell Regulador.

“Amb els dolços, hi tenim la mà trencada. El Iaia Rosa ens va costar definir-lo entre tres i quatre anys, però un cop vam trobar-hi la fórmula ens va quedar rodó. Després va venir el vi de taronja i després el vermut”, enumera Joan Plans, que destaca que “el vi de taronja funciona molt bé amb xocolaters”. “Ara estem en tractes amb la xocolateria Blanxart, que farà uns lots de vi i xocolata per anar a Itàlia.”

Arribar al públic

El fet que Altrabanda no tingui una estructura de personal i funcioni tot gràcies a la dedicació exclusiva d'en Joan i la Roser fa que els costi assegurar unes vendes més enllà de la seva àrea d'influ-

93 Ceps: una joia de sumoll

Una de les grans sorpreses que ha donat Altrabanda al panorama vinícola, ja no sols de la DO Alella, sinó en l'àmbit de tot Catalunya, és una referència de vi negre, el 93 Ceps. Es tracta d'un monovariatat de sumoll, fruit d'un grapat de vinyes velles d'aquesta varietat que hi ha plantades enmig de les de pansa blanca. “Abans se sembraven el negre i el blanc barrejats, perquè així quan collies venia ja tot mesclat per treballar-ho conjuntament i fer-ne el típic 'claret' de color rosat de l'època”, explica Joan Plans. “Quan veníem a Parxet només volia les varietats blanques, ens deia als vinyataires que arrenquessim els ceps de varietats negres. Això explica per què no hi ha negres per aquí”, comenta. I afegeix: “Nosaltres no ho vam voler fer i ara n'hem pogut obtenir un rendiment.”

Plans assegura que “la idea surt de la inquietud personal de fer quelcom nou”, i per aconseguir-ho, la feina comença en el moment de la verema: “Aquest sumoll, el collim molt tard, entrat ja el mes d'octubre, quan el raïm és ben madur. Esperem tant, que una part es perd, perquè cau del cep quan ja fa pansa, però la resta es troba en un punt idoni.” Posteriorment, el bidó es deixa un parell de dies al mig del pati, “a sol i serena perquè s'oxidi, i això és el que fa que tingui tan bon color”. Seguidament, després de treballar-lo molt en solatge, s'està catorze mesos en barrica i surt a la venda al març, tot i que s'espera que sigui venut de cara a la tardor, “perquè s'acabi d'arrodonir durant sis mesos a l'ampolla”, diu Plans.

Del 93 Ceps, en surten poc més de tres-centes ampolles, les que dona de si l'única bóta en la qual es treballa. És un vi intens i alhora delicat, per a paladars que no tinguin pressa per degustar-lo. Al nas, s'hi destaquen aromes de fruita vermella, i la criança hi confereix un toc de toffee i xocolata. A la boca té un postgust llarg i agradable. Els experts recomanen deixar-lo airejar una mica abans de degustar-lo, perquè s'expressi en tota plenitud.



ència, tot i oferir productes que podrien interessar molt més enllà. “Com que no tenim estructura de vendes, fa que tot ens costi molt. Creixem a poc a poc, però, això sí, d'una manera molt sòlida. Nosaltres no anem a vendre, ens vénen a comprar”, diu Plans, que no per això deixa de ser molt optimista: “Som una empresa amb futur. Tenim productes que tenen recorregut per fer, que van endavant; tenim uns vins ben encarrilats, ben referenciats”, assegura. Però afegeix, això sí: “La crisi ens matxaca.”

Ara per ara, Altrabanda ha fet arribar algunes ampolles a Madrid, Astúries, Tarragona i Valls, a més de Barcelona i Mataró. I alguna cosa també a Suïssa, Bèlgica i els Països Baixos. Al mercat de proximitat, és el mateix Joan Plans qui surt a vendre: “Al Vallès m'ho distribueixo jo mateix, però ens trobem en un moment complicat. Costa molt vendre”, es lamenta.

L'enoturisme i la moda de portar visites als cellers no ha estat ara per ara una opció que solucioni la comercialització de vins: “Que la gent vingui a la teva finca no és fàcil. Cal preparar les instal·lacions, oferir-los uns espais d'atenció, dedicar un espai a botiga... Tenim una sala de tast condicionada, però ara mateix la fem servir de magatzem per al cava. Durant tres anys vam oferir el servei de visites i càterings, però ara ho hem tancat. No ens hi podíem dedicar.”

Malgrat aquests condicionants i el fet que sigui un celler petit, Altrabanda camina a pas ferm, com ho demostren els vins que any a any presenten i que no falten a les cartes d'uns quants restaurants ni a les prestatgeries de moltes vinoteques, i que cada vegada sedueixen més persones. “Jo estic content quan veig que la gent tria el meu producte, l'aprecia i el posa a la seva taula. N'estic molt orgullós.” ●

ALGUNES DADES

3 ha de vinya repartides entre Santa Maria de Martorelles, Martorelles i Sant Fost de Campsentelles. Majoritàriament pansa blanca de vinyes velles –algunes de prefill-loxèriques– i una part de vinya nova, de prop de quinze anys. El sumoll es recull d'alguns ceps de setanta anys que van restar plantats enmig dels de pansa blanca.

Vins:

Pansa Blanca
Pas de les Bruixes
Santa Maria
93 Ceps
Iaia Rosa
Castellruf Vi de Taronja
Escumós 100% Pansa Blanca

Producció:

13.000 ampolles dels diversos vins tranquils
2.000 ampolles de l'escumós



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



La mongeta del ganxet

El fesol amb ganxo

Els llegums han estat la base de l'alimentació de moltes generacions de catalans. Una sàvia combinació de proteïna, fibra i sucres que, una vegada assecada, es conserva disponible tot l'any. Fina, untuosa i gens pelluda, la mongeta del ganxet és el més apreciat dels llegums.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

La protagonista d'aquest reportatge és fàcil de reconèixer. En cru, per la pell blanca i un punt lluent, i per la forma marcadament arnyonada i plana. Cuita, per la finesa de la pell, gairebé imperceptible, i per l'elevada cremositat i gust característics. La mongeta del ganxet, probablement el més nostrat i popular dels llegums, arriba fresca cada novembre als mercats preparada per actuar de coprotagonista de clàssics de la gastronomia local com la botifarra amb seques i l'empedrat, plats que gaudeixen de la solvència que certifiquen dècades de presència al receptari popular. Actualment, i per mèrits propis, trobem aquest llegum a la carta dels restaurants més selectes i en plats de l'anomenada *cuina d'autor*.

L'origen de la mongeta del ganxet és incert, però sembla que arribà al Principat gràcies a l'activitat comercial del Maresme amb l'Amèrica central i les Antilles durant els segles XVIII i XIX. La gran qualitat

Ganxudes i populars

Després del Calamarenys i les Jornades Gastronòmiques del Bolet del Maresme, el Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme prepara, un any més, les Jornades Gastronòmiques del Fesol del Ganxet al Maresme. Tindran lloc entre els mesos de novembre i desembre, en què durant sis setmanes els restaurants de la zona oferiran receptes amb el fesol del ganxet de protagonista. Són semblants les Jornades Gastronòmiques, que per les mateixes dates organitza el Gremi d'Hostaleria del Vallès Oriental. La llista d'esdeveniments que cada any miren d'acostar la mongeta del ganxet als ciutadans és llarga, i inclou actes tan variats com la Mongetada, que organitza el col·lectiu Cuina Vallès i que reparteix centenars de degustacions gratuïtes, o el Fira't a Gallecs, on la mongeta comparteix protagonisme amb un altre llegum il·lustre, el cigró menut.



del fruit i l'adaptació al medi n'estengué el conreu i consum a les comarques limítrofes, on encara avui se centra la major part de la producció mundial atès que és un cultiu exclusivament català.

Cultiu estival

"El cultiu de la mongeta del ganxet es manté perquè avui és un dels únics productes que permeten al pagès guanyar-se una mica la vida. Només una mica." Així de clar parla Esteve Grau, de Can Esteve Tónico, enginyer agrònom i un dels molts productors de mongeta del ganxet de la Roca del Vallès. I puntualitza: "A més de ser un producte molt apreciat, la mongeta del ganxet creix únicament al Principat, i com que és un producte local, el preu no el fixen els mercats internacionals, com passa amb la carn o els cereals."

Aquest llegum és un cultiu molt sensible al clima, com explica Mariano Begot, que el cultiva des de fa vint anys a la Granja les Escomes, en plantacions situades al Vallès i al

Maresme: “El període de sembra ideal és durant la primera quinzena de juliol. Les dates no són inamovibles, però mai abans de Sant Joan ni passada la primera setmana d’agost.” La precisió en les dates depèn del factor meteorològic. “La sembra no pot avançar-se perquè la flor no tolera els excessos de calor, ni es pot retardar perquè les primeres gelades matarien la planta abans que el fruit fos madur”, aclareix Begot, que enguany sembrà al juliol les terres de Santa Maria de Palautordera, més fresques, i deixà per al principi de l’agost les d’Argentona, més càlides i on el clima permet un cert retard. L’especial sensibilitat al temps és la principal causa que aquest nutritiu i succulent llegum no hagi prosperat més enllà del Principat, i que pràcticament tota la producció es concentri al litoral català.

Quan el fruit ja és madur es talla la planta per la base per afavorir-ne l’assecatge. Passats quinze dies es cull manualment

i, després d’uns quants dies sota cobert, amb l’ajut d’una màquina de batre se separa el gra de la palla.

Un ganxo poc productiu

El baix rendiment de la planta és el principal handicap de la mongeta del ganxet. Aquesta característica és especialment notòria en el producte amb denominació d’origen protegida (DOP), tal com ens explica Esteve Grau tot fent un esforç per posar al nivell del consumidor habitual la terminologia científica: “La mongeta del ganxet es caracteritza, d’entrada, per les qualitats morfològiques: la forma ganxada i plana, i el gra de mida mitjana. Per desgràcia d’agricultors i consumidors, el grau de ganxo és inversament proporcional a la productivitat de la planta. És el que s’anomena *correlació genotípica negativa*: com més ganxo té la mongeta, menys productiva és la planta que neix d’aquesta llavor. Per tant, plantar llavor molt arronyonada permetrà

mantenir la forma marcadament ganxada, però en minvarà la collita.”

El descens en productivitat es compensa amb l’obtenció d’un producte d’aspecte atractiu i característic, clarament diferenciat de la resta de

La mongeta del ganxet es caracteritza per la forma ganxada i plana i el gra de mida mitjana

llegums, que pot comercialitzar-se a un preu més elevat.

Com que es tracta generalment d’explotacions de petites dimensions, no hi ha una única via de distribució. Les cooperatives distribueixen tant la mongeta amb DOP com la que queda fora d’aquesta denominació. Molts productors també venen directament en botigues

de gra, queviures o llegums cuits, envasadores, restaurants i particulars.

El llegum amb DOP

El preu de venda de la mongeta del ganxet, superior al d’uns altres llegums, era causa d’una certa picaresca: productors i comerciants posaven al mercat varietats d’aspecte semblant amb la denominació de Mongeta del Ganxet. Per evitar aquesta situació, i amb l’objectiu de regular el mercat i associar un distintiu de qualitat al producte que oferís una garantia al consumidor, es decidí sol·licitar la DOP per a la mongeta del ganxet. La DOP és una indicació geogràfica, una eina destinada a garantir l’origen i la qualitat d’un producte i on el consell regulador és l’òrgan que vetlla pel compliment del reglament: porta el registre de productors adherits, en controla la producció i verifica la qualitat del producte.

Ja el 1992 algunes cooperatives del Vallès i el Maresme



i un equip de científics de la Universitat Politècnica de Catalunya havien començat els estudis per aconseguir una llavor de mongeta de la màxima qualitat des dels punts de vista organolèptic i nutricional. Per això treballaren amb centenars de llavors de la zona, al costat dels experimentats pagesos productors. Després d'anys de feina es determinaren les propietats tipus del llegum, i la CEE va concedir la DOP el desembre de 2011.

Després d'anys de feina, la CEE va concedir la DOP el desembre de 2011

El nou estatus de la mongeta i el procediment seguit per aconseguir-lo no van estar exempts de polèmica. D'entrada, la DOP fixa com a àrea de producció el Vallès Oriental i Occidental i alguns municipis del Maresme i la Selva, i n'exclou zones on tradicionalment s'ha cultivat mongeta del ganxet com el Bages. D'una altra banda, el grau d'exigència respecte a les característiques morfològiques deixa fora de la



Mongeteres a Argentona.

DOP una part de la producció, que teòricament no pot comercialitzar-se amb aquesta etiqueta. Per això hi ha qui creu que s'ha emprat equivocadament una eina que hauria de servir per protegir la cultura agrària respecte d'una imparable mundialització, i que el consell regulador s'ha apropiat una denominació que no hauria de ser patrimoni de ningú.

Dins la DOP i a fora

El consell regulador, doncs, promou la mongeta del ganxet

i vetlla per mantenir un producte d'alta qualitat, exportable i diferenciat de la resta, per garantir la rendibilitat de les explotacions. Aquesta intervenció té un preu i incideix en els costos de producció, una equació empresarial que per a alguns productors no sembla fàcil de quadrar. Alguns no s'han acollit a la DOP, com és el cas de Begot, que continua venent el producte als consumidors habituals sense passar pel consell. "La confiança de molts anys de tracte amb els clients fa

innecessari aquest tràmit, una despesa innecessària que encareix tot el procés productiu, des de la sembra a l'envasatge", exposa amb rotunditat. Alguns altres productors, com l'Esteve Grau, sembren una part de les terres amb mongeta DOP –"una eina de promoció interessant si s'utilitza correctament"– i una altra part fora dels requeriments del consell regulador. "La llavor que planto fora del control de la DOP és lleugerament diferent, té menys grau de ganxo –puntualitza Grau–, però manté les propietats organolèptiques, i la producció és vora un 25% superior."

La compra de llavor DOP assegura l'adquisició de la collita obtinguda a un preu prefixat. Això compensa la diferència de producció i permet cobrir els costos dels tècnics que supervisen el procés i l'estructura necessària per a la gestió de les tasques que comporta mantenir-lo. El fesol DOP és l'únic que es comercialitza amb la denominació Mongeta del Ganxet.

Fora la DOP o a dins, el més apreciat dels fesols sembla tenir el futur assegurat per mèrits propis, cultivat per productors curosos i amb ofici, i gaudint del favor de consumidors capaços d'apreciar les virtuts d'aquest llegum que, arribat de les Amèriques, va fer fortuna a casa nostra. ●



Esteve Grau, de Can Esteve Tónico, a la Roca del Vallès.



Mariano Begot a la Granja Les Escomes d'Argentona.

Receptes



FARID OUADA



JOAN VALLS



MARIDATGES: NATÀLIA MARTÍNEZ
(www.vinatxo.com)

FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Peus de porc amb mongetes del ganxet



Restaurant: **Celler Marfil** (Alella)
Xef: **Farid Ouada**

Ingredients per a 8 persones:

8 peus de porc	3 cebes de Figueres mitjanes
1 cullerada sopera d'avellanes	5 tomàquets vermells
1 culleradeta de pebre roig dolç	Oli d'oliva
1 culleradeta de pebre roig picant	Vi blanc Marfil Sec
Pebre negre mòlt i en gra	All
Claus d'olor	Julivert
Canonet de canyella	Pa del dia anterior
Pell de llimona	500 grams de mongetes del ganxet

Elaboració:

Elaboració de les mongetes del ganxet: Després de passar un mínim de dotze hores en remull, les esbandim i les posem a l'olla amb el doble de volum d'aigua respecte del que ocupen, i les bullim. Quan estiguin al punt, les retirem.

Elaboració dels peus: Bullim aigua amb els peus, els claus, la pell de llimona, una ceba i el canonet de canyella amb una mica de sal i pebre en gra. Quan estiguin tous, els retirem i els posem en una safata al forn. Els assaonem i els reservem.

Elaboració de la salsa: Escalfem a l'olla els alls tallats en juliana amb oli, pebre roig dolç i picant, a més del pebre negre en gra i mòlt. Quan els alls es comencin a daurar hi afegim un raig de vi. Passem la resta de la ceba amb pebre roig i tomàquet pel túrmix i l'afegim a la preparació anterior, juntament amb la picada d'avellanes torrades amb el pa del dia abans. Ho tornem a passar pel túrmix i hi afegim una mica de vi.

Presentació del plat: Posem la safata dels peus de porc amb la salsa al forn a 180 graus durant uns deu minuts. Passat aquest temps, hi afegim les mongetes i ho deixem tot cinc minuts més al forn. Rectifiquem de sal i pebre i servim el plat ben calent.

Maridatge: Marfil Escumós Blanc de Negre 2009 (Alella Vinícola)

Per a aquest plat de peus de porc, harmoniosament acompanyat en tot moment d'espècies i que presenta una textura, com ja deveu saber, gelatinosa i fins i tot quasi greixosa, hem decidit fer una arriscada aposta amb un producte tan subtil i elegant com és el Marfil Escumós Blanc de Negre, elaborat amb garnatxa negra i amb una segona fermentació en ampolla (mètode tradicional). La seva criaça de dotze mesos confereix la totalitat de la seva elegància, amb una bombolla "cruixent" i un final llarg, que el fa un producte totalment adequat per netejar l'untuositat dels peus de porc. A més, les aromes de fruites vermelles com la cirera, la maduixa i els gerds refresquen la calidesa d'aquest plat tan subtilment especiat.

Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet



Restaurant: **Les Tres Alzines** (la Roca del Vallès)
Xef: **Joan Valls**

Ingredients per a 1 persona:

1 tall de 200 grams de bacallà <i>Gadus morhua</i>
0,5 cl de tomàquet triturat i sofregit
3 cullerades soperes d'oli d'oliva
1 culleradeta de pebre roig dolç
1 all laminat
Mongetes del ganxet

Elaboració:

Elaboració de les mongetes del ganxet: Després de passar un mínim de dotze hores en remull, les esbandim i les posem a l'olla amb el doble de volum d'aigua respecte del que ocupen, i les bullim. Quan estiguin al punt, les retirem.

Elaboració del bacallà: Escalfem l'oli en una paella i hi afegim l'all laminat, tot seguit el pebre roig i, finalment, el tomàquet. Ho deixem reduir una mica i ho retirem del foc. Reguem el bacallà amb la salsa de la llauna i l'acabem al forn de brasa Jospier. Un cop acabat, el deixem reposar sobre un coixí de mongetes del ganxet. Nosaltres sempre recomanem les que han estat conreades a Santa Agnès de Malanyanes perquè, segons el nostre punt de vista, són les de millor qualitat.

Maridatge: Bouquet d'A Syrah 2010 (Bouquet d'Alella)

Per al bacallà, acabat de cuinar a la brasa i on trobem puntes de sabor com són les de l'all, el pebre roig i la frescor del tomàquet que porta el sofregit, hem pensat d'acompanyar-lo amb un Bouquet d'A elaborat 100% amb la varietat syrah, que tan bé s'acomoda al terror de la DO Alella.

La influència marítima d'aquest vi de color intens i amb tonalitats violàcies i blavoses ens dóna l'oportunitat de maridar-lo amb aquest plat de peix dessalat. Les seves aromes de fruita madura del bosc, tocs bàlsamics i de mineralitat, la seva boca, d'entrada suau i agradable, i la seva acidesa marcada, però ben integrada, juntament amb la seva estructura i el postgust llarg, refrescaran perfectament els gustos potents del plat i ajudaran a netejar-nos bé la boca després de cada mos.



ALTA ALELLA PRIVAT

www.altaalella.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@altaalella.cat



ALTA ALELLA - CAVA PRIVAT



ALTA ALELLA - PRIVAT



Gastronomia i identitat compartida

El president del Consorci DO Alella reflexiona al voltant de la proliferació d'esdeveniments vinícoles i gastronòmics al nostre territori

ANDREU FRANCISCO

President del Consorci DO Alella



La Mostra Gastronòmica de la Festa de la Verema ha fet vint anys. Són vint-i-una edicions d'un espai gastronòmic on els visitants poden gaudir de les propostes culinàries dels restaurants de la zona i dels vins de la Denominació d'Origen Alella. El vi, en la cita alellenca, és l'estrella de la mostra i des de la seva posada en marxa es va convertir en la proposta de referència d'un dels esdeveniments més esperats del final de l'estiu, no sols per la ciutadania d'Alella, sinó també per la del seu entorn geogràfic.

El moment més important de l'estiu gastronòmic de la comarca del Maresme és la Mostra de Cabrils. A mitjan mes d'agost, és un reclam per a milers de persones que gaudeixen d'una àmplia oferta culinària creada pels restauradors d'aquell poble i del Maresme. En aquest cas, l'aposta pels vins de la DO Alella també ve de lluny.

L'aposta pel vi del territori

Cabrils i Alella són dos dels divuit municipis que formen el territori de la nostra denominació d'origen. Ambdós han compartit l'esperit que qualsevol esdeveniment on el vi fos protagonista, principal o secundari, aquest últim només podia ser el del territori mateix: el vi de la Denominació d'Origen Alella. Això, que semblaria obvi per a molts de nosaltres i és normal en la immensa majoria de zones vitivinícoles de tot el món, no ha estat habitual a casa nostra. Podríem buscar-ne molts culpables: els cellers, les administracions, els restauradors, la mateixa ciutadania... La responsabilitat segurament és de tots.

Elevar la cuina a la categoria d'experiència

En tot cas, el passat és passat i el que cal és mirar com, entre tots els agents implicats, es corregeix aquesta situació anòmala. Podem afirmar amb moderat optimisme que cada dia són més nombroses les persones que en prenen consciència i comencen a actuar. La valorització d'allò que és nostre és una oportunitat. Una oportunitat per als cellers perquè, recuperant les varietats pròpies de la nostra terra i fent-les protagonistes dels seus vins, es diferencien de la resta i posen en relleu la seva pròpia personalitat. També per als restauradors, perquè amb l'ús dels productes de proximitat, també els vins, eleven la seva cuina a la categoria d'experiència. I per a la ciutadania, perquè fent-se seus els vins que sempre han estat seus, es fa hereva d'una història i una cultura, i de l'orgull de pertànyer a una terra mil·lenària de vins.

Em deixava per al final les administracions. Els darrers temps les coses han començat a canviar. Un exemple són, cada vegada més, els esdeveniments gastronòmics que organitzen o amb què col·laboren les administracions locals. Es pren consciència de la importància i del valor afegit que introdueix el fet de posar en valor els nostres vins de manera conjunta amb els productes agroalimentaris conreats, collits o pescats a les nostres comarques. Tot i el risc de deixar-me'n algun, el Tast Tiana, la Fira del Bolet de Vilassar de Dalt, la Fira Modernista de Canet de Mar, la Mostra Gastronòmica de Tastets de Vallromanes i la Mostra Gastronòmica i la Fira del Tast de Llinars del Vallès han decidit apostar per acompanyar les seves menges amb els vins de la Denominació d'Origen Alella. Aquest és un pas que marca clarament un punt d'inflexió respecte a la situació que havíem viscut en els darrers anys i que fa més propera la normalització definitiva dels nostres vins a casa nostra i un futur d'èxit per al territori com a destinació enoturística de qualitat. ●



QUICO LUICH

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

HOTELS

HOTEL ●●●●
AUGUSTA
VALLÈS

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

CELLER MARFIL

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

Orfila
RESTAURANT

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

HOTEL
CAN GALVANY
GOLF & SPA

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

Restaurant
Xarcuteria
COLOMA

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

RESTAURANT
SAULÓ
CAN GALVANY

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

HOTEL
PORTA D'ALELLA

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

GUINALELLA
Restaurant

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

restaurant
Ple de
Bo

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

MENJAR PER EMPORTAR

La cuina

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

RESTAURANT
LES TERRASSES

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

transit
RESTAURANT

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

PASTISSERIES

La Petita Mallorquina
Forn i Pastisseria

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

MAS DE SANT LLEÍ

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

tresmacarrons
vermut-restaurant

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

RESTAURANTS

Masia Can Cabàs

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

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

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

Bar - Restaurant
VIÑALLONGA

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

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

**La Mundi Vinoteca**

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

**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

**VINS I DIVINS**

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

**el celler del mar**

Selecció de vins

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

VINATXO

Mercat Municipal de Mollet del Vallès
Av. de la Libertat, 14 Parada 3
Tel. 673 280 444 · www.vinatxo.com

Xarel·lo

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

La foto guanyadora del I Concurs de Fotografia DO Alella

"Generacions" és el títol de la foto guanyadora del I Concurs de Fotografia DO Alella, organitzat en la III Setmana del Vi. El seu autor és el masnoví **Enric Aragó**, que s'endú com a premi un àpat per a dues persones amb vi DO Alella al restaurant Sauló de l'Hotel Can Galvany de Vallromanes i la publicació de la foto en aquesta revista.



Mar de vinyes

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

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



Consorci · DO Alella

Tel. 93 555 63 53
info@consorcidoalella.cat

DO-A

Denominació d'Origen Alella