

Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Núm. 22 · Primavera 2013

El Tast Tiana inaugura la temporada de jornades gastronòmiques

Entrevista amb els
responsables del Consorci
de Turisme del Maresme

Reportatge: els
restaurants especialitzats
en casaments

Els enòlegs de la DO
Alella tasten a cegues
els seus vins rosats

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.



Enoturisme DO Alella



Consorci · DO Alella

Tel. 93 555 63 53
info@consorcidoalella.cat
www.doalella.cat

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



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

CELLER MARFIL

Cuina típica catalana i de mercat
Especialitat en carns a la brasa, bacallà i plats del dia
Espai rústic i acollidor
Cuina permanent
Menús de grup
Espai especial per a grups a la cava del celler



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



Hem triat per a la coberta d'aquest número de primavera una foto d'Oscar Pallarès que mostra la flor d'un card a la vora d'un cep al que ja se li endevinen els fruits.

03 GLOPS

08 ENTREVISTA

Jaume Borrell i Josep Lluís Martí, president i gerent del Consorci de Turisme Costa de Barcelona Maresme

12 ACTUALITAT

Tast Tiana 2013. Gastronomia i cultura per a tots els públics

19 ACTUALITAT

Marquès d'Alella renova la gamma de vins

20 TAST

Crònica rosa

23 REPORTATGE

A bodes em convides!

26 GASTRONOMIA

Els restaurants ens preparen els plats de més èxit als casaments i celebracions

30 LLIBRES

Llibres de vins i menges

34 EL CELLER

Bouquet d'Alella: innovant des de la tradició

37 OPINIÓ

Respecte, responsabilitat i ètica

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

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

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

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

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

Han col·laborat en aquest núm: **Juan Álvarez, Dani Bogunyà, Agnès Céspedes, Marta Culebras, Vicenç Galbany, José Andrés García, Xavi Garcia, Enric Gil, Maite León, Luca Margongiu, David Roman, Xavier Sabaté, Jordi Sasetta i Montse Serra**

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

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:

 Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

 AJUNTAMENT D'ALELLA

 Consorci DO Alella

 PRIVAT

 MARQUÈS D'ALELLA

 Roura

 costa de barcelona
maresme

● ● GLOPS

Alella Vinícola elabora un vi a Menorca

Fusió Blanc és el nom del nou vi que Alella Vinícola produeix a l'illa de Menorca, en col·laboració amb el celler Bodegas Menorquinas del restaurador Crispín Mariano. El 8 d'abril se'n va presentar l'anyada 2012, un cupatge de garnatxa blanca i macabeu, de la qual s'han embotellat 1.600 ampolles. Es tracta d'un vi daurat, d'intensitat mitjana al nas i amb gran volum i frescor a la boca, pensat com a aperitiu i per maridar amb peix, marisc, arròs, algunes carns al forn i formatge. La vinya ecològica de la qual s'obté el raïm es troba a la vila des Mercadal, en un coster a la falda del Toro, on entoma la tramuntana pròpia de l'illa.



Nova junta del Gremi d'Hostaleria

El Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme té des del 28 de febrer una nova junta directiva, encapçalada per Josep Navarro. Fou elegit per unanimitat dels 58 vots emesos. Navarro, propietari del restaurant Marola de Caldes d'Estrac, ha format un equip on hi ha Mario Francesco Randazzo de vicepresident primer, Miquel Barberan de vicepresident, Sergio Martinez de secretari, Josep Civit de tresorer, Enric Bartrés d'interventor i Jesús Martín, Rosa M. Martínez, Marc Sans i José Salomón Cortes de vocals.

Tres sommeliers i un vi de la DO Alella seran a la final de Madrid del Nas d'Or

El mes de març va tenir lloc a l'Hotel Avenida Palace de Barcelona la semifinal catalana de la vint-i-dosena edició del prestigiós concurs Nas d'Or. Una cinquantena de sommeliers van participar en la semifinal i es van encarar, al llarg del dia, a més de quaranta vins que van tastar a cegues. Entre aquests hi havia el masnoví Carlos Puñet (Ca la Nuri Platja, de Barcelona), Aleix Garcia (Restaurant Sauló de l'hotel Can Galvany, de Vallromanes) i Xavier Bassa (la Mundivinoteca, de Vilanova del Vallès). Tots tres van superar les proves amb prou bona nota per merèixer disputar la final madrilenya, el 14 i 15 de juny, i que proclamarà el Nas d'Or 2013, el millor sommelier de l'estat. El concurs, organitzat per la revista *Vino y Gastronomía*, aprofita la presència dels millors sommeliers per fer una tria de vins que, a la final de Madrid, es concreten en la llista d'*Els millors vins d'Espanya*. Tal com l'any passat, el Marfil Molt Dolç d'Alella Vinícola també es va classificar per anar a Madrid i optar a ser el millor dolç de l'estat.

Alta Alella obre les seves portes

Quan aquesta edició estava ja a la porta de la impremta, el celler Alta Alella va celebrar la seva jornada de portes obertes, un esdeveniment bianual que va reunir més de mil persones entre professionals, cuiners, restauradors, autoritats i premsa. El celler va presentar la nova imatge dels productes Alta Alella i Privat i quatre nous vins naturals, que porten noms d'ocells i sobre els quals no van transcendir gaire detalls. En aquesta ocasió es va organitzar un mercat de productes de proximitat amb l'objectiu de generar vincles entre els restauradors i productors de la zona. A més, els visitants van poder tastar tots els vins de la casa i un munt de propostes gastronòmiques ofertes per diversos restaurants de la zona. També es va poder gaudir d'un tast vertical de Dolç Mataró i de l'activitat "Psiquisme", dirigida pels sommeliers Agustí Peris i Manel Pla, un interessant joc de paraules, vins i sensacions.



El cava sense sulfurós Nu passa a dir-se Bruel. Capsigrany, Merla i Puput completen la col·lecció de vins naturals.

OSCAR PALLARÉS

L'ACPC premia una portada de "Papers de vi"

La coberta del *Papers de vi* número 17, corresponent a l'estiu del 2012, ha estat mereixedora d'un premi de l'Associació Catalana de Premsa Comarcal (ACPC), que l'ha considerada la millor en la categoria de revistes bimestrals i trimestrals. La portada guardonada és una fotografia d'Oscar Pallarés en la qual es va captar amb tot detall la passejada d'una marieta sobre uns pàmpols de vinya.



Els Antònia Font fan sonar la seva música entre vinyes

L'Ivori Blanc 2010, a la WineXperience del març

La comunitat de tast en línia Wineissocial, dirigida pel prestigiós sommelier Ferran Centelles, va seleccionar l'Ivori Blanc 2010 d'Alta Alella Vinícola per formar part de la seva WineXperience del mes de març passat. L'Ivori Blanc va entrar així, categoritzat com a vi blanc dens i ampli, en el lot especial que es va oferir als membres d'aquest grup, després d'una acurada selecció dels experts vinculats a aquest portal web.

El vi dels soldats romans

El Parc Arqueològic Cella Vinaria va voler acostar als visitants com era el vi laietà que bevien els legionaris romans entre els segles I aC i V dC. Ho va fer mitjançant una recreació històrica que va tenir lloc el 21 d'abril. Els grups *Evocati apri scipionis* i *Propugnatores barcinonensis* van ser els encarregats de fer aparèixer Posca, el fantasma d'un esclau que va treballar i morir a la Cella Vinaria en temps de la construcció de les premses més grans. Va ser l'encarregat de conduir els participants en l'acte per les instal·lacions vitivinícoles i guiar-los en un tast sorprenent de tres vins com els que s'hi feien fa dos mil anys. "El vi dels soldats no va agradar gaire; el que era força popular fa segles no és acceptat pels paladars actuals. En canvi, el vi jove va ser ben rebut, com també el vi de mel", explica Abel Marco, responsable de l'equipament.



GEDIDA



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

Novetats DO Alella

Un dolç, un negre jove i un rosat amplien el catàleg de vins DO Alella



Bouquet d'Alella ha presentat el Pur Dolç 2011, el primer vi elaborat amb garnatxa blanca dels que es fan a la DO Alella, del qual s'han embotellat només dues-centes ampolles. "És un producte ideal per a postres com la xocolata, la fruita seca i el formatge blau, i també com a entrant al costat d'un bon foie", comenta Toni Cerdà, enòleg de Bouquet d'Alella.

Per la seva banda, Alella Vinícola torna a produir un negre jove. "Molta fruita, molt color i molt de sabor! No toca fusta!" Aquestes són les paraules amb què s'obre la nota de tast que ens n'ha facilitat el celler. Es tracta d'un vi fàcil i agradable, "que marida bé amb carn, embotit, entrepans, pizzes i arròs", segons el seu enòleg, Xavier Garcia. El Marfil Negre és elaborat amb un 60% de merlot, un 30% d'ull de llebre i un 10% de cabernet sauvignon.

I just a temps per incorporar-lo al tast de rosats que hem fet en aquest número, Can Roda ha llançat al mercat el seu primer rosat. Es tracta d'un vi elaborat amb 100% merlot d'un color rosat maduixa d'intensitat mitjana-alta. Al nas recorda fruites vermelles i negres madures, mentre que el pas per boca és fresc, potent en postgust i amb una refrescant aroma retronasal de caramel d'eucaliptus.



Les maduixes tornen a ser el fruit protagonista del Maresme



Entre el 20 d'abril i el 31 de maig van tenir lloc en disset municipis del Maresme les Jornades Gastronòmiques de la Maduixa de la Vallalta. Les jornades eren protagonitzades per aquest fruit que, conreat al Maresme en les seves varietats tradicionals, assoleix un índex de qualitat que difícilment poden igualar els seus parents que vénen del sud enllà. El programa que recollia les diverses propostes gastronòmiques publicava també algunes receptes, entre les quals se'n destacava una de Carme Rusalleda, i propostes de maridatge amb vins DO Alella a càrrec del sommelier i col·laborador d'aquesta revista Joan Lluís Gómez.

La gastronomia masnovina, en un fullet

El Masnou ha editat un fullet que recull tots els productes gastronòmics que l'identifiquen. No hi falten els vins de la DO Alella, representats específicament pel Masnoví, elaborat per Marquès d'Alella Parxet. Les anxoves i seitons en vinagre, la botifarra de pilota, les galetes de vaixell, les masnovines, els musclos Nostramar, la Tann's Gin, el torró d'Ocata i la vianda freda de porc disposen d'una fitxa que n'informa de les característiques i, en alguns casos, els harmonitza amb un vi alellenc. L'objectiu d'aquest prospecte és "descobrir i donar a conèixer els productes locals i de proximitat, que moltes vegades són desconeguts. Són especials ja sigui perquè són productes únics, originals del poble, innovadors o amb un vincle històric".



Torna el ViJuny, la fira dels vins catalans

En el moment que aquesta edició de Papers de vi entrava a impremta estava a punt de començar el segon ViJuny, la fira dels vins catalans que va portar centenars de vins produïts al nostre país al mercat de Santa Caterina de Barcelona, de la mà dels autors de la *Guia de Vins de Catalunya*. La DO Alella hi va ser amb una important representació gràcies als vins d'Alella Vinícola, Bouquet d'Alella, Can Roda, Castillo de Sajazarra, Quim Batlle i Marquès d'Alella.

Neix Land of Grapes

L'apadrinament d'un cep, una caixa de sis ampolles d'un vi d'Alta Alella etiquetades amb el teu nom, una bosseta plena de sauló, una visita personalitzada en moments clau del cicle de la vinya (poda, verema, brotació...) i un dinar per a dues persones enmig de vinyes i amb vistes al mar. Tot això és el que t'enduràs si et compres o et regalen un *pack experience* de Land of Grapes Alta Alella, una mena de *smartbox* que proposa una experiència molt més completa que no pas la simple visita amb tast que proposen les versions vinícoles d'aquesta marca i algunes altres. Land of Grapes es va presentar fa poques setmanes, de la mà dels seus responsables David Plana i Vanessa Bonet, a les instal·lacions d'Alta Alella. Plana i Bonet van explicar que, ara per ara, Land of Grapes té cellers associats en cinc DO catalanes i tres d'espanyoles, i que es tracta sempre de "cellers a càrrec de persones amb coses a explicar, que puguin transmetre la seva història i la seva passió pel món del vi al visitant".



“En tot allò que fa el consorci, el vi és DO Alella”

Conversem amb Jaume Borrell i Josep Lluís Martí, president i gerent del Consorci de Turisme Costa de Barcelona Maresme

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS



Jaume Borrell és de Sant Cebrià de Vallalta. Va ser-ne el batlle durant dotze anys, fins que després de les darreres eleccions municipals va passar a exercir de cap de l'oposició. Presideix el Consorci de Turisme des de fa dos anys, quan hi va haver el canvi de govern al Consell Comarcal del Maresme.

Josep Lluís Martí és mataroní. Després de fer de director tècnic del Gremi d'Hostaleria i Turisme Mataró Maresme durant catorze anys, va assumir la gerència del consorci a proposta del grup de Convergència i Unió.

Borrell i Martí, nascuts el 1957 amb una setmana de diferència, formen un molt bon equip al capdavant d'un consorci de turisme que ha apostat molt per la gastronomia maresmenca com a eina de promoció del territori.

Quan i com va néixer el Consorci de Turisme Costa de Barcelona Maresme?

Va néixer el 1997. En Josep Lluís va participar, com a representant del Gremi d'Hostaleria, en el debat de la configuració de com s'havia de finançar. Es va establir una fórmula segons la qual cada poble pagava més o menys depenent de paràmetres diferents (si és a la costa o a l'interior, si té port o no, si té restaurants, hotels o càmpings, etcètera). Aquesta fórmula actualment encara es manté. També es finança a través de la Diputació de Barcelona, el Consell Comarcal i els trenta-sis socis (les trenta poblacions de la comarca i sis associacions i gremis turístics i gastronòmics). Bé, de fet la diputació va entrar al consorci el 2003 i va facilitar que es doblés el pressupost. I n'ha format part fins al desembre del 2011; ara se n'ha separat, però continua finançant-lo amb una quantitat

semblant a través d'un conveni quadriannual que es va actualitzant.

Quins són els objectius?

L'objectiu principal és donar a conèixer la comarca turísticament, en tots els àmbits que puguem: cultural, esportiu, gastronòmic, sol i platja, etcètera.

Com?

Doncs tirant endavant accions vinculades a la comunicació que fomentin l'arribada de visitants i turistes a la nostra comarca. Marxandatge, relacions públiques, publicitat, viatges de premsa, tallers, viatges de familiarització, relacionar i posar en contacte empreses del territori, participar en fires nacionals i internacionals... Dedicuem esforços similars per arribar tant a la gent de dins com la de fora. A les fires més properes, hi anem nosaltres directament. Quan són més lluny, hi anem

amb la diputació o les altres administracions.

Per què hi ha la paraula "Barcelona" al nom del consorci?

La marca es va consolidar el 2011, però feia temps que se'n parlava. Creiem que és un encert de la Generalitat i la diputació perquè la paraula *Barcelona* atrau el públic

“Hem reduït el pressupost un 30% respecte al 2012, però estem fent deu vegades més feina”

extern. A Austràlia ningú no sap què és el Maresme, però la Costa de Barcelona sí. En realitat, la iniciativa va néixer dels empresaris de l'alt Maresme perquè van detectar que a Europa identificaven l'alt Ma-

resme com a Costa Brava i ells proposaven una evolució de la marca que es va consolidar el 2011, quan es va aprovar el pla de màrqueting de la província de Barcelona. Als mercats llunyans venem Costa de Barcelona i més a prop venem Barcelona Maresme. A nosaltres ens interessa vendre Montmeló, Montseny i Roca Village com a ells els interessa vendre platja i hotels, per exemple.

Com ha patit les retallades?

Les estem patint força perquè la diputació ha retallat bastants diners en poc temps, i, sense apujar cap quota els darrers cinc anys, hem reduït el pressupost un 30 % respecte al 2012. I fem deu vegades més feina! Però ja es tracta d'això, de fer més feina. El Consell Comarcal i la diputació compten amb menys diners i, naturalment, nosaltres també en rebem menys. Res a dir! El consorci, conscient de la situ-



Borrell i Martí, asseguts a un banc al davant de la seu del Consell Comarcal i el Consorci de Turisme.

ÒSCAR PALLARÈS

ació de crisi, ha fet l'esforç de fer més amb menys. Amb tot, tenim una situació financera i econòmica sanejada. A causa de la bona feina de la presidència i gerència anteriors, cal dir-ho. I pensem que nosaltres també fem les coses ben fetes.

Què ha canviat des que sou al capdavant?

Hem fet un esforç per potenciar certes coses, algunes que ja es feien i unes altres de noves. Les jornades gastronòmiques s'han potenciat moltíssim. Temes com el modernisme i el turisme cultural, també els treballem més que no abans. Temàticament es tracta de complementar sol i platja amb gastronomia i cultura. Vam dir: "Si hem de fomentar el turisme sense deixar de promoure l'alt Maresme, hem de promoure el baix Maresme. Sense deixar de potenciar el sol i la platja, hem de potenciar els municipis interiors." Mirem

de donar importància a tot l'entorn immediat de la capital (Tecnocampus, universitat, capacitat de negoci...) i col·laborar tant com podem en el tema enogastronòmic.

Què us agradaria canviar-ne?

L'ús que fem de les noves tecnologies. Ara preparam una nova web per dotar-la de més prestacions i perquè sigui un entorn favorable a noves tecnologies i aplicacions. Parlem amb els ajuntaments sobre la creació d'aplicacions de promoció de cada poble i també treballem en una de comarcal. Cal fer feina també en el turisme de natura, molt vinculat a l'interior i que complementa el model del turisme de tota la vida de l'alt Maresme. Al baix Maresme no hi havia gaires hotels i, els darrers anys, se n'han creat força.

Aposteu molt per les jornades gastronòmiques. Per què?

Abans es feien igualment, però ara s'han potenciat. Estem convençuts i satisfets que les poblacions s'hagin conscienciat que són un bon reclam turístic que beneficia els seus restauradors. Tenim la sort de comptar amb el suport i la col·laboració de Carme Ruscalleda. Avui ho maridem tot amb vins de la DO Alella, perquè considerem que és molt important, que representa un salt qualitatiu important. Abans les jornades es feien molt amb base local (el calamar a Arenys, les maduixes a la Vallalta, el peix i marisc a Mataró...). Ara les hem

"Es tracta de donar popularitat al producte de proximitat, al producte quilòmetre zero"

fet créixer a escala comarcal i això beneficia tothom; han crescut molt, s'hi han incorporat moltes poblacions. Es tracta de donar popularitat al producte de proximitat, al producte quilòmetre zero. Al final, el que fem és vendre comarca.

És evident que el Maresme és una comarca gastronòmica i els empresaris han tingut la iniciativa; això s'ha fomentat molt des dels gremis. La prova que això és potent és que al pla de màrqueting de la província de Barcelona, el sol i platja i la gastronomia són els punts estrella del Maresme. Hi ha un interès creixent evident, i en tenim la prova en el fet que a la majoria de les jornades participen més de cent restaurants. A part de les Jornades de la DO Alella, en què donem un cop de mà en les tasques de coordinació, n'organitzem set: les del pèsol, la maduixa, el peix i marisc, el tomàquet, el Calamarenys, les del bolet i les de la mongeta del ganxet. Déu n'hi do!

El moviment de les jornades va sorgir fa divuit anys o dinou amb les primeres pesolades que es van fer per fomentar aquest producte. Anys després va aparèixer la idea de casar els productes del territori. Per què hem d'anar a comprar coses a fora si estem en crisi i aquí tenim uns productes fantàstics!? Això lliga amb l'excel·lent gastronomia catalana i del

Maresme. Els productors de la terra venen directament al restaurador que atén el veí de la terra i, ahora, atrau el visitant de fora. És un cercle perfecte!

Com les perceben, els restauradors? I els ciutadans? I els turistes?

Les úniques jornades que coincideixen amb la temporada alta, que és quan vénen els turistes estrangers, són les del peix i marisc i el tomàquet. Cal plantejar-se com comuniquem les jornades als turistes. La veritat és que fins ara no ho hem fet gaire.

El fet gastronòmic s'ha anat consolidant tot sol perquè han anat sorgint iniciatives privades. Segurament, amb els anys, n'aniran destacant algunes per damunt d'unes altres.

Els restauradors ho veuen de manera molt positiva perquè els representa publicitat gratuïta i és una oportunitat per ells. Hi ha productors, hi ha festa, cultura, propostes turístiques, vins DO Alella... És una promoció integral del fet gastronòmic. Quant a la percepció del visitant, tenim clar que és positiva. La prova, la tenim que cada vegada hi participen més restaurants. Això vol dir que hi va gent. I, si hi va, és que hi ha interès.

De quina manera col·laboreu amb el Consorci DO Alella?

Coordinem la participació dels restaurants de poblacions que no pertanyen a la DO Alella i els ajudem a pagar una part del cost (la part de la publicitat dels pobles de fora de la DO). A més, els demanem els maridatges de les altres jornades. Ens informem contínuament, hi ha un bon flux de comunicació.

Penseu que la DO Alella és prou coneguda a la comarca?

No. Cada vegada es coneix més, però hem d'esforçar-nos-hi molt tant a la comarca com a Barcelona i l'àrea metropolitana. Si fos coneguda com cal, tan petita que és, el vi s'hi acabaria de seguida.

Què es pot fer des del consorci per canviar aquesta situació?

El que fem. Una de les coses que teníem molt clara era que el vi de totes les jornades havia de ser DO Alella. En tot allò que fa el consorci, el vi és DO Alella. ●

Roura

Aprecieu la diferència



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

Product of Spain
Producido, elaborado
y embotellado por J. A. P. Roura
Alella - Barcelona - España
R.S. I.30 - 04888 - B
Nº EMB. 6 663 - B

Des que neixes, que penses:
Què deurà ser allò que em farà gran?
Potser seran els anys, els èxits, els aplaudiments.
Tenir un cognom o bé un altre.
O haver nascut més al nord o més al sud.
Pensaràs que la joventut, la bellesa o els diners
són el que et farà gran.
Que s'és tan gran com tot allò que es posseeix.
Res més allunyat de la veritat.
Perquè només hi ha una cosa en aquest món
que et farà gran:
Ser fidel a tu mateix.

**Ser fidel a tu mateix
és el que et fa gran**

A CaixaBank, fa més de cent anys que som fidels als nostres valors. I avui continuem compromesos amb les persones i amb el desenvolupament social i econòmic del nostre entorn. I això ens ha fet grans.

- El primer banc d'Espanya
- 1a Obra Social del país
- Més de 13 milions de clients
- Més de 6.000 oficines

Perquè no som només un banc. Som CaixaBank.

www.CaixaBank.com



Millor Banc
d'Espanya
2012



Banc més
Innovador
del Món



Segell d'Or
EFQM a
l'Excel·lència
Europea



24 seleccions, 80 partits,
totes les estrelles del bàsquet mundial

Tast Tiana 2013

Gastronomia i cultura per a tots els públics



L'espai de la Catequística bull d'activitat durant l'edició 2012 del Tast Tiana.

El Tast Tiana es consolida com una reeixida proposta que combina gastronomia, cultura i, enguany, comerç. La nova localització a la plaça de la Vila acostarà encara més als tianencs i visitants una oferta diversa i atractiva els dies 14, 15 i 16 de juny.

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

LAssociació de Comerciants i Serveis Tianencs (ACIST) i la Regidoria de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Tiana uneixen esforços cada any per tirar endavant el Tast Tiana, una fira que va néixer inspirada per l'èxit d'experiències semblants en poblacions veïnes i que, passats cinc anys de la primera edició, manté una tendència ascendent en qualitat i oferta. El Tast Tiana ha anat definint

un caràcter propi que combina, amb la dosi adequada, els ingredients d'una saborosa recepta: gastronomia, cultura i comerç.

Entre les novetats que presenta el 2013, se'n destaca el nou emplaçament: els estands dels restaurants participants abandonen la Catequística i se situen a la cèntrica i acollidora plaça de la Vila, just a tocar de la també nova Fira Comercial, distribuïda pels carrers més centrals. El centre de Tiana,

doncs, es convertirà en un passeig comercial a l'aire lliure, sense trànsit rodat, on els visitants podran trobar establiments d'artesans, d'alimentació i de serveis, a més de poder-hi fer, és clar, un mos.

Els vins de la DO Alella, presents al Tast Tiana

El Tast Tiana és una eina immillorable per acostar els productes de la DO Alella a la gent, tant al consumidor ocasional com a l'entès en la

matèria. Amb la intenció de promoure i difondre els vins locals, s'hi han programat actes de caràcter ben divers. Els dissabtes 1 i 8 de juny tindrà lloc un curs d'iniciació al tast de vi de la DO Alella, amb dues sessions impartides per l'enòleg Oriol Artigas en què s'aprofundiran les varietats i processos d'elaboració presents a la DO. El dissabte 15, els cellers de la DO participants en el Tast Tiana (Bouquet d'Alella, Can Roda, Alella

Vinícola, Quim Batlle, Alta Alella, Altrabanda, Marquès d'Alella i Roura) hi presentaran els vins, i la sommelier Rosa Vila dirigirà un tast popular: una manera planera de descobrir les novetats dels productors locals. També es podran visitar, mitjançant inscripció prèvia, els cellers situats a Tiana (Parxet, Quim Batlle i Alta Alella) i aprofitar l'ocasió per conèixer de primera mà la terra, les vinyes i els processos d'elaboració emprats per cada celler.

El cinefòrum amb la pel·lícula *Un buen año* serà una de les novetats d'enguany

Per a tots els gustos

El diumenge 9, els afectionats al vi i el cinema tenen una cita ineludible al restaurant Can Roca, on s'ha programat una sessió de cinefòrum en què es projectarà la pel·lícula de Ridley Scott *Un buen año*. Tot seguit es farà un debat en què el públic compartirà impressions amb Jordi Sicras, del restaurant Can Roca; Jaume Parado, de l'Avi Mingo, i Quim Batlle, del celler Quim Batlle. Un tast de vins de la DO Ale-

La gastronomia, a concursos i doblement

Dins el polièdric Tast Tiana, un esdeveniment concentra la sapiència culinària de cuiners i cuineres no professionals. El concurs popular de receptes de cuina, organitzat per l'ACIST, cada any és motiu d'expectació i demostra l'elevat nivell de la cuina domèstica. Els participants hi han de presentar les receptes doblement: primer per escrit i el dissabte del Tast Tiana, cuinades. Entre totes les receptes rebudes, un jurat n'avaluarà la presentació, textura i gust, i n'elegirà la guanyadora. Molts són els qui s'animen a mostrar les habilitats als fogons, esperonats pel substancios premi: un sopar per a dues persones a qualsevol dels restaurants associats a l'ACIST participants en el Tast Tiana. L'any passat, el guanyador va ser Manel Costa, que va deixar el llistó molt alt amb uns dauets de rap amb allioli de festuc i polsim de kikós.

No és l'únic concurs del Tast Tiana en què es valora la creació gastronòmica. Les receptes dels restaurants participants també seran objecte del reconeixement popular mitjançant una votació. El diumenge 16, els vots dels comensals i el criteri dels especialistes decidiran el plat guanyador del Tast Tiana, una fórmula interessant per estimular la creativitat dels restauradors de la mostra i obtenir, per la via directa, l'opinió dels consumidors.

lla i de les especialitats dels restaurants participants ardonirà la vetllada.

El Tast Tiana també mira d'arribar als més petits, que podran exercitar els dots artístics al taller "Fes el teu pastís", a càrrec de l'escola de plàstica Llum de Colors, centrat en l'experimentació amb materials naturals.

El diumenge 16 una conferència permetrà il·lustrar-se de la mà d'una reconeguda personalitat de la gastronomia catalana: Ada Parellada serà la protagonista de la ponència "El gust es troba en el producte" on reivindicarà, amb l'esperit didàctic que la caracteritza, el

producte de proximitat.

L'organització del Tast Tiana s'esforça a renovar i millorar l'oferta. Alguns clàssics, amb tot, es mantenen i ja formen part de l'esperit de la celebració: als jardins de Lola Anglada, hi continuarà sonant la música en directe els vespres del divendres i el dissabte, i durant el mes de juny tots els restaurants participants oferiran el menú del tast, amb plats maridats amb vins de la DO.

Plat fort

Tot i la llarga i variada llista d'activitats complementàries, la gastronomia local conti-

nua essent la referència en aquestes jornades lúdiques i gastronòmiques. Ferran Centelles, sommelier d'elBulli i creador de Wine is Social oficialarà de pregoner i obrirà el Tast Tiana el primer dels tres vespres en què els restaurants locals surten al carrer per oferir plats clàssics i novetats a clients habituals i passavolants. Enguany, a més de la participació dels restaurants tianencs, es compta amb tres establiments convidats: la Donzella (Badalona), el Nou Racó (Montgat) i el Sant Miquel (Vallromanes).

Els tiquets de degustació es podran comprar els dies de celebració del Tast Tiana a l'estand d'informació de l'ajuntament. Cal tenir present que la majoria d'activitats paral-

Ferran Centelles, sommelier d'elBulli, oficialarà de pregoner i obrirà el Tast Tiana

leles requereixen inscripció prèvia i, per aquest motiu, recomanem de visitar la web de l'ajuntament (www.tiana.cat) per comprovar l'extensa oferta disponible i descobrir-hi les activitats més atractives.. ●



PROTAGONISTES DEL



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

**Pèsols de l'horta de Can Roca
amb mandonguilles de vedella.**



tiratitiriti
bar restaurant pizzeria

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

Funghi porcino al scarparo.



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

**Croquetes casolanes de pernil
de Jabugo.**



TAST TIANA

Coordina:



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

**Bombó de vedella farcit de sèpia
a la seva tinta.**



*La taula de
la Paquita
Restaurant*

Anselm Clavé, 10 · Tiana
Tels. 93 395 42 79 · 606 750 899

**Tripa i cap i pota
amb mongetes del ganxet.**



Edith Llaurador 4-18 · Tiana
Tel. 93 395 49 02

Braves del Casino.



PROTAGONISTES DEL



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

Esqueixada de bacallà.



El Casal

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

**"Montadito" d'escalivada
amb ventresca de tonyina.**



Carrer Centre, 14 - 08391 TIANA
TEL. 638 00 44 55

Carrer del Centre, 14 · Tiana
Tel. 640 045 574

Pastís de truites.



TAST TIANA



Coordina:

Pastisseria i Fleca

Aixelà

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

Tartaletes variades.



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

Tiana.



PRIVAT



Camí Baix de Tiana,
Finca Can Genís
Tiana
www.altaaella.cat

**Alta Alella
Parvus Negre**

DO Alella
Varietat: Syrah

MARQUÉS DE ALELLA



Mas Parxet
Tiana
www.marquesdealella.com
www.parxet.com

**Marquès d'Alella
Pansa Blanca**

DO Alella
Varietat: Pansa blanca

mas pellisser



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

**Mas Pellisser
Negre 2009**

Vi sense DO
Varietats:
50% merlot
50% syrah



• ————— •

***Beu amb
moderació,
gaudeix
sense límits***

• ————— •

Marquès d'Alella renova la gamma de vins

Tastem els nous vins joves del celler de Santa Maria de Martorelles amb Teresa Soler, enòloga i responsable de màrqueting de l'empresa

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Aquest vespre al Vins i Divins brindarem amb el Marfil Clàssic d'Alella Vinícola i el Pansa Blanca d'Alta Alella, i tastarem el nou vi blanc de Marquès d'Alella, el Sepo 2012." Aquesta frase es podia llegir al Facebook del Raïm Inquiet el 16 d'abril, just abans de la presentació oficial d'aquest llibre d'Elisenda Guiu. "Sepo?", em pregunto. I de seguida escriu un missatge a Parxet demanant-los informació sobre aquesta novetat de la qual no havia sentit a parlar.

De seguida em contesta la Teresa: "Vine un dia, que tastaràs la nova gamma de vins

S'han elaborat mil ampolles d'un vi sense sulfurós

joves." Ens posem d'acord de seguida i, al cap de dos dies o tres, em reben ella i el seu somriure a les instal·lacions de Parxet a Tiana.

Tres vins

Ens dirigim a la sala de tast i de seguida veig tres vins damunt la taula. D'entrada em sorprèn la imatge del Sepo. Ampolla borgonyona i etiqueta amb una nena vestida amb una mena de tutú, de puntetes, tocant la O de Sepo. No s'hi llegeix Marquès d'Alella enlloc. Al costat d'aquesta ampolla, una

de Pansa Blanca i un Pansa Blanca sense sulfits. "I el Marquès d'Alella de tota la vida?", pregunto.

La Teresa m'explica que el clàssic (que, per cert, feia molts anys que no es deia clàssic) desapareix de la gamma. "Apareix el Sepo, clarament diferenciat dels altres. És un vi més jove, més fresc, elaborat amb pansa blanca de les nostres vinyes més joves", explica. I sembla que el Pansa Blanca passa a ser el substitut natural del Marquès clàssic. A més, afegeix la Teresa, "apareix un Pansa Blanca sense sulfits".

En una conversa telefònica posterior, Ramon Raventós complementa Soler i m'explica que "en aquests darrers anys hem estat enaltint la pansa blanca fins portar-la a un nivell on no havia estat mai. Ara fem un salt endavant i apugem el nivell del clàssic fins el nivell del Pansa Blanca. Alhora, també hem volgut apropar la pansa blanca al públic jove, més

informal, amb el Sepo". Amb tot, el Sepo és una mica més econòmic que el Clàssic (5,95€) mentre que el Pansa Blanca es ven a 9,95 €.

Tastem-los!

Coneguda la gamma, arriba el moment de començar a obrir ampolles. Comencem pel Sepo, que es mostra com un vi fàcil, però elegant, molt aromàtic. S'hi troben les flors blanques i la pera i la pinya que calia esperar; i sorprèn amb un postgust ben llarg.

Pren el relleu el Pansa Blanca. De seguida hi apareixen la pinya i el plàtan. Es percep com un vi més madur. Encara s'hi aprecia un toc de carbònic, que prova que ha estat embotellat fa molt poquet. És força més untuós i amb més cos que no pas el Sepo.

I arriba el moment d'obrir el sense sulfits. La Teresa m'explica que tota la pansa blanca ve d'una única finca que té un sòl de licorella. "Licorella?",

pregunto. I em comenta que és un racó curiós de la DO Alella i que la pansa, en aquest sòl, "en aromes es comporta de la mateixa manera, però la licorella hi aporta una acidesa més alta que fa que es conservi millor i que sigui menys susceptible a l'oxidació". "Per això hem triat el raïm d'aquesta vinya per a l'elaboració sense sulfits." I afegeix: "Ara ho veuràs, però sorprèn que és elaborat exactament igual que l'altre: només pel fet de no posar-hi sulfits, és totalment diferent."

Fem girar el tap de rosca de l'ampolla, omplim dues copes i de seguida m'enduc la meua al nas. Brisa. Fa olor de celler en dies de verema. Per sota apareixen aromes que em fan pensar en el Parfum de Pansa. A la boca, s'hi nota un cert regust de rapa. Passa de pressa, però el postgust és llarg i agradable. La Teresa m'explica que se n'han fet només mil ampolles i que han triat el tap de rosca perquè és el que tanca de manera més hermètica. En aquest cas, això interessa especialment. Anem xerrant i, quan torno a acostar la copa al nas i la boca, se n'ha anat la brisa i la trobo plena de fruita blanca. Ara em fa pensar en el Marquès d'Alella clàssic. No passa gaire estona i al nas apareix fruita seca. Aquest vi evoluciona molt de pressa a la copa. És una llàstima perquè me n'he d'anar i em quedo amb les ganes de veure com continua canviant. ●



Teresa Soler serveix vins a la sala de tast de Parxet.

Crònica rosa



Albert Alabau explica les sensacions experimentades presenciant el tast de rosats DO Alella que vam organitzar i al qual vam convidar a participar tots els enòlegs dels cellers de la DO.

TEXT: ALBERT ALABAU / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Dos anys després de narrar per a aquesta revista les experiències viscudes en el meu primer tast de vins blancs, rebo ara l'encàrrec de fer-ne un de rosats. Els desafiaments m'atrauen i, inconscient de mi, dic que sí sense pensar-m'ho dos cops.

Els vins que componen el tast són sis referències de cinc cellers de la DO Alella: el Masnoví de Marquès d'Alella, el Marfil rosat d'Alella Vinícola, el Can Roda Rosat, el Parvus Rosé d'Alta Alella, el Roura Merlot Rosat i el Mayla, també d'Alella Vinícola. Si hi entenia poc de vins blancs, sobre rosats ni us ho explico... Però per parlar sobre vi, ja tenim tres enòlegs dels cellers: en Vicenç Galbany, d'Alta Alella; l'Enric Gil, de Can Roda, i en Xavier

Garcia, d'Alella Vinícola, tots ells repetidors de la primera edició. Però jo he vingut aquí a parlar del meu llibre. Vull dir, de les sensacions viscudes durant la vetllada. I és que, novament, ningú no em va recordar que el vi, un cop es tastava, s'escopia...

Són prop de les cinc de la tarda d'un agradable divendres de maig quan recullo l'Òscar, el redactor en cap d'aquesta revista, i enfilem cap al poble veí de Teià amb una caixa plena d'ampolles fresquetes embolicades en paper d'alumini. Pel camí parlem sobre la intensitat de la setmana, de com ens fuig el temps, de com ha costat de muntar aquest tast quasi dos anys després del primer, del nou disc de Manel -mentre sona

de fons-, del darrer concert dels Pets a Perpinyà... I quan ens n'adonem, ja hem arribat a la destinació: el restaurant el Nou Antigó de Teià, on la Marta Culebras i en Jordi Saseta ens reben amb els braços i les portes oberts d'aquest idíl·lic racó de món, que regenten amb èxit des de ja fa prop d'un any, i on durem a terme la nostra atractiva empresa.

Anem parant la taula mentre els mestres tastadors van arribant. Envoltats de parets de pedra carregades d'història que semblen voler-nos parlar, preparem els escopidors, posem les copes i anem servint els sis vins de les respectives ampolles convenientment tapades perquè no se'n vegin les etiquetes. Prometo que encara no hem començat a beure.

Twin Peaks Theme, majestuosa banda sonora d'Angelo Badalamenti per a la sèrie del mateix nom, sona de fons com a preàmbul del misteri propi del moment que estem a punt de viure mentre anem seient a taula. I és que, jutjant pel color dels vins, serà força complicat perquè, a banda lleugers matissos, tots em semblen iguals a primer cop d'ull.

Les cares són ara de concentració màxima i de respecte: de respecte per l'adversari i per un producte que, com diu l'Enric Gil, "és molt particular i delicat": "Complicat de produir, fàcil d'esguerrar-lo si no el cuides molt, no és un producte de grans tirades, perquè el mercat no el demana més enllà de tres mesos o quatre l'any."

Silenci: comença el tast.

Durant els minuts següents se succeeixen les investigacions: moviments circumferents de copa, aproximacions olfactivas, analítiques de llàgrima i color, glops... però els comentaris dels enòlegs invitats costen encara de sortir. I aquí ningú no vol córrer riscos innecessaris.

Els primers comentaris fan referència a la rica gamma de colors, que van del violeta al vermell més intens, passant per un ampli ventall de nivells entre el blau i el púrpura.

La sessió va avançant i la tímidesa deixa lloc a la incertesa generalitzada: costa d'identificar de quin celler és cada vi, excepte en el cas del darrer, que sembla que tots el tenen clar donades les notes diferenciades que presenta. I és que el Mayla d'Alella Vinícola és totalment diferent de la resta; una autèntica laminadura en format líquid que probablement és el vi més apte per a tots els paladars, sobretot per als dels no aficionats al rosat.

Però el que sí que comença a quedar clar són les preferències de cada enòleg. Mentre en Xavi i en Vicenç coincideixen a destacar el primer vi –el Masnoví de Marquès d'Alella– com el que més els atrau en nas, sobretot per les notes fresques i tànniques, l'Enric es decideix pel quart.

–el Parvus Rosé d'Alta Alella–, del qual en Vicenç destaca que és la seva preferència en boca perquè, “tot i que li costa obrir-se, un cop ho fa té una aroma molt bona i interessant, dominant amb notes herbàcies i un punt lacti, com de caramel de nata i maduixa”.

En boca, en Xavi prefereix el tercer –el Rosat de Can Roda– “per les notes vegetals que dibuixa, però que no es fan pesants”, mentre que l'Enric es queda a mig camí entre el Parvus Rosé i el cinquè –el

Als enòlegs els costa identificar de quin celler és cada vi

Merlot del celler Roura–, perquè li crida sobretot l'atenció la lleugeresa i fins i tot “un toc salí, curiós de trobar en un rosat”.

Si bé a l'hora de destacar la preferència en boca no hi ha acord, tots coincideixen a destacar un punt interessant: el Masnoví seria l'únic vi amb què no maridarien cap plat, perquè “és un vi de copeteo, lleuger, molt agradable i accessible, fàcil de beure”, segons paraules de l'Enric.

I, arribats a aquest moment, mentre encara es debat

sobre el Masnoví i es comença a parlar de la manera de maridar l'excentricitat del Mayla amb unes postres a base de coca de full amb confit de fruita, rebem una grata sorpresa: els amfitrions del Nou Antigó ens han preparat una adaptació del seu reeixit menú Experiència 25,50 € –una proposta gastronòmica que renoven amb productes propis de cada estació i originaris de l'entorn– per maridar aquest tast de vins rosats.

El menú és format per uns entrants, dos plats principals i unes postres, tots enfocats a ressaltar les notes més destacables dels vins tastats. Comencem amb una deliciosa crema de pèsols, decorada amb una flor de pèsol que un pagès veí conrea específicament per a ells. Continuem amb un bacallà confitat amb rúcula i olivada de dos colors. A continuació arriba un rosbit amb poma deshidratada, fils de xili i canyella, que esclata com a traca final i casa a la perfecció amb el Roura Merlot Rosat. Finalment, unes postres a base de gelatina natural, maduixes i gelat de mandarina i el melós Mayla posen el punt final a una vetllada digna de ser recordada i que deixa el llistó a l'alçada del campanar veí per començar un cap de setmana que promet. I és que... es pot començar un cap de setmana d'una manera millor? ●



Crema de pèsols.



Bacallà confitat amb rúcula i olivada de dos colors.



Rosbit amb poma deshidratada, fils de xili i canyella.



Gelatina natural amb maduixes i gelat de mandarina.



Les notes que van prendre els enòlegs



Xavier Garcia

Color: És el més clar. Asalmonat. Poc intens, atractiu.
 Nas: Molt floral. Canyella.
 Boca: Sec, una mica amarg, agradable.
 Proposta de maridatge: Amanida amb cítrics (mandarina, mango...).



Vicenç Galbany

Color: Intensitat mitja-baixa. Vermell apagat amb tocs ataronjats.
 Nas: Fruita madura, mel, violetes.
 Boca: Entrada fresca, aromes diferents que al nas, final sec. Fonoll, herba fresca.
 Proposta de maridatge: Aperitiu.



Enric Gil

Color: Rosa pàl·lid lleuger. Pell de ceba. Pètal de rosa.
 Nas: Toc de fruita, caramel de maduixa i nata. Pera, plàtan, llimona.
 Boca: Entrada lleugera, acidesa mitjana, fresc, amb un toc mentolat i de sotabosc.
 Proposta de maridatge: Per prendre sol, com una copa de nit.



Color: Maduixa molt bonic.
 Nas: Poc intens, herba fresca, fruita vermella verdosa.
 Boca: Fresca, amb estructura. Final amargós i sec.
 Proposta de maridatge: Salmó a la planxa amb verduretes a la brasa.

Color: Maduixa verda.
 Nas: Poc intens, un punt vegetal, herbaci, fresc, fruita vermella (maduixa).
 Boca: Potent, amargós, sec, fresc.
 Proposta de maridatge: Escalivada amb pa torrat.

Color: Magrana vermella.
 Nas: Fruita dolça.
 Boca: Equilibrat, fresc, sec, no amargueja massa, sensació dolçena.
 Proposta de maridatge: Pa torrat amb tomàquet i anxoves.

Color: Maduixa intens.
 Nas: Poca intensitat.
 Boca: Amb estructura i frescor. Bona acidesa. Tanicitat.
 Proposta de maridatge: Risotto amb alguna cosa marina.

Color: Vermell intens amb reflexes verdosos.
 Nas: Molt acaramel·lat, llaminadures.
 Boca: Ample, dolç, amb lleugera agulla (sensació tàctil divertida), gust de caramel de nata i maduixa.
 Proposta de maridatge: Pizza amb salsa barbacoa / Aperitiu

Color: Vermell més intens, molt transparent. Totalitats violetes.
 Nas: Inicialment tancat. Després, molta fruita (gerds).
 Boca: Entrada grassa. Fresc, un pèl tànic.
 Proposta de maridatge: Plat de pasta amb alguna herba aromàtica (sàlvia, per exemple)

Color: Vermell intens, no tant transparent com la resta.
 Nas: Intens. Groselles i gerds. Maduixa.
 Boca: Molt gras, afruïtat, llarg. Final agradable. Gustós.
 Proposta de maridatge: Maduixes.

Color: Vermell. Intensitat mitja-alta. Molt transparent. Tonalitats violàcies.
 Nas: Inicialment tancat. Caramel de maduixa i nata. Gerds. Intensitat alta. Fruita aromàtica.
 Boca: Gras a l'entrada. Bona acidesa, fresc i llarg. Final molt agradable.
 Proposta de maridatge: Fideuà de peix.

Color: Vermell intens, transparent.
 Nas: Inicialment tancat, cirera, maduixa.
 Boca: Entrada gras. Bona acidesa i un pèl tànic al postgust.
 Proposta de maridatge: Pollastre rostit.

Color: Vermell viu, carbònic a la copa.
 Nas: Mel, maduixa, plàtan. Un pèl reduït al principi.
 Boca: Punt de carbònic intens. Fresc. Final tànic.
 Proposta de maridatge: Coca de fruita amb crema.

Color: Rosat d'intensitat mitja-alta. Ribet vermell-groguenc.
 Nas: Atac vegetal (pell de raïm). Anís, mentolat. Salí.
 Boca: Pas de boca suau. Fruita més marcada. Acidesa emmascadada pel postgust dolçenc. Es nota, però, la maceració.
 Proposta de maridatge: Risotto de ceps.

Color: Rosat grosella amb ribet groc blavós.
 Nas: Fruits vermells (maduixa, grosella). Préssec, llaminadures, herba tallada.
 Boca: Fruïtós, acidesa moderada, tomàquet verd, mineral.
 Proposta de maridatge: Plat d'embotits.

Color: Rosat maduixa/cirera blavós.
 Nas: Madur. Maduixa de bosc. Cirera, pell de raïm.
 Boca: Carbònic, fruita madura vermella, taní marcat. Fresc.
 Proposta de maridatge: Pizza.

Color: Rosat maduixa blau. Taronja. Llàgrima.
 Nas: Molta maduració, pruna negra, meló.
 Boca: Dolç a l'entrada, terra mullada (mineral), greixós, retrogust de caramel de nata.
 Proposta de maridatge: Arròs caldós.

Color: Rosat porpra, ribet albergínia.
 Nas: Pell de raïm seca (maduració), alga seca, codonyat.
 Boca: Dolç, record de melmelada de maduixa, lleugerament avermutat.
 Proposta de maridatge: Carn blanca amb reducció de maduixa.

A bodes em convides!

La societat i els costums evolucionen. I també els casaments, que continuen sent la celebració més important en la vida de moltes parelles i que tenen en els restaurants especialitzats l'aliat perfecte perquè la festa vagi rodada.

TEXT: DAVID ROMAN



CEDIDA

Passats alguns anys d'incertesa, sembla que les parelles tornen a casar-se i repunta l'activitat de restaurants i organitzadors després d'haver adaptat l'oferta a la situació actual. I pot haver-hi una certa sensació de desencís després d'uns quants anys de bonança extrema, però fent un exercici retrospectiu comprovem que encara hi ha qui recorda el temps en què no era estrany que els casaments s'acompanyessin d'un simple aperitiu per manca de prou diners per pagar un dinar complet, o quan el pollastre i els calamars a la romana eren un luxe en una època d'escassa proteïna animal. Entre les estretors que van patir els qui s'acosten a la setantena i les vaques grasses amb què s'encetà el segle XXI, la indústria dels casoris busca un equilibri lògic per continuar acompanyant els nuvis i fer possibles celebracions professionals i alegres. Els municipis de la DO Alella, propers al centre de màxima concentració de po-

blació del Principat, són seu de nombrosos establiments. N'hem visitat quatre per comprovar diferents maneres de fer, sempre amb un objectiu comú: satisfer el client i convertir el casament en una data inoblidable.

Celebracions més festives

“Les bodes han modificat el caràcter. El clàssic casament ‘de princesa’ continua vigent, tot i que actualment la celebració té més pes que no pas la cerimònia, i tot traspua un esperit més festiu.” Aquesta és la impressió de Maite León, responsable de Can Cabús, que matisa: “Crec que és producte del relleu generacional, que, a més d'aquest canvi d'aires, ha afavorit l'aparició de nous formats de celebració i ha fet de l'originalitat un factor a tenir molt en compte.” La importància del vessant lúdic ha desplaçat l'horari de la majoria de celebracions, que tradicionalment es feien a migdia i al vespre-nit.

Toni Rosario, responsable de Can Jonc, fila prim: “En

Els municipis de la DO Alella són seu de nombrosos restaurants especialitzats en casaments

els canvis dels darrers anys, hi ha influït força que hi hagi parelles que es casen per segona vegada: fan celebracions més pràctiques i lliures dels convencionalismes que imposa la pressió familiar. La parella paga la festa i la munta com li ve de gust. De vegades ni tan sols duen fotògraf!”

L'aperitiu pren protagonisme

La gastronomia exerceix un paper fonamental en els casaments, tot i que no sempre té el protagonisme que es mereix. Com a mínim segons Cinta González, amb trenta anys de currículum al capdavant de

Mas Corts: “L'entorn ha pres protagonisme a la gastronomia. La gent es fixa més en la gespa i els sortidors del jardí que no en la matèria primera dels àpats. Es tendeix a un cert efectisme i superficialitat, i això perjudica els qui treballem amb la qualitat de la matèria primera.” Sí que hi ha, no obstant això, unanimitat en un fet: l'aperitiu es converteix en el plat protagonista, probablement perquè és el tram més distès i informal de la celebració. Dani Bogunyà, xef del Mas de Sant Lleí, compta en el seu currículum amb un grapat de llüdes creacions gastronòmiques, i justifica amb un argument imbatible l'èxit del primer dels àpats: “La gent té més gana i és més oberta a noves sensacions. Si l'entorn hi acompanya, com és el nostre cas, m'atreviria a dir que l'aperitiu és el plat amb més acceptació. Són plats de presentació molt acurada i per això impliquen molta feina.” Ell mateix posa d'exemple el McLleí, una hamburguesa mi-

niaturitzada que presenta tots els ingredients d'un *burger* de primera qualitat (incloent-hi el quètxup), servit en una pipeta...

Manen els clàssics

Si l'entrant és el terreny de l'experimentació i la sorpresa, en el primer i segon plats es tendeix més als valors segurs per motius de lògica: en un àpat amb una gran quantitat de comensals i, per tant, de gustos, els amfitrions miren de triar plats que agradin a tothom, intentant quadrar una difícil equació on entren el nombre de convidats, els gustos i l'economia. Als primers, els plats lleugers i les amanides tenen molt d'èxit: amb molta presència, treuen profit del color i la presentació, i amb un preu contingut que

Cada restaurant té especialitzats de la casa per personalitzar el plat principal

ajuda a ajustar el pressupost.

Cada restaurant té especialitats de la casa per personalitzar el plat principal, més enllà d'un valor segur com el filet. L'experiència de Can Jonc certifica una certa predilecció per la carn: "Tot i que tenim receptes excel·lents de peix cuinades amb producte fresc, la carn és la preferida, amb el filet com a plat estrella, per als qui poden permetre-se'l", explica la Rosario.

Ploma, com el confit d'ànec de Can Cabús, o melosa de vedella, com a Mas Corts, o el sofisticat Cubik Burger del Mas de Sant Lleí són mostres de la manera de gaudir d'un plat principal diferent i de qualitat.

Vins i dolços locals

Els nuvis continuen tallant el pastís decorat amb la figureta que els representa, però els enormes dolços d'uns quants pisos han deixat pas a porcions individuals, i ja no són l'única opció per a les postres: per norma general es disposa d'alternatives per rematar l'àpat d'una manera llúida. Tant si es tracta de pastissers en nòmina com si és producte d'establiments propers, les postres sem-

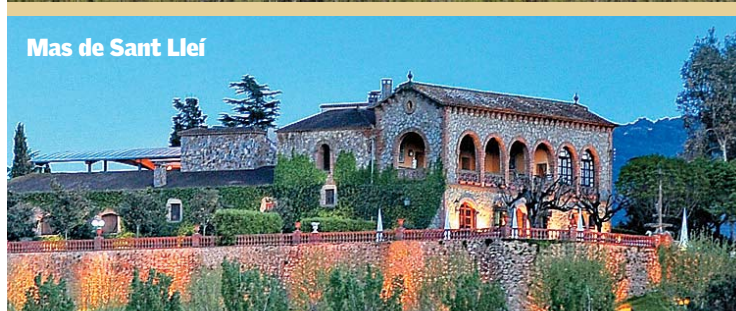
Edificis amb història

A tocar del casc urbà d'Alella i amb un jardí acollidor i envoltat de vinyes, **Can Cabús** és una esplèndida mostra de construcció rural que conserva intacte l'estil funcional i lliure d'artificis dels masos. L'edifici conserva la cambra on s'allotjà ni més ni menys que el general Prim, un passatge més de la seva interessant història. S'hi celebren casaments des de fa deu anys. Capacitat fins a 180 persones. Preu a partir de 60 €. www.cancabus.es

Ja fa quinze anys que l'empresari Alfons Garcia restaurà i remodelà **Can Jonc**, l'edifici que el cònsol de Noruega manà construir el 1907 per celebrar-hi el casament de la seva filla. Una construcció rústica d'estil modernista situada a tocar de la carretera de Font de Cera. Vistes al mar i Alella. Salons amb capacitat per a 120 i 250 convidats. Preu de 70 € a 250 €. www.canjonc.es

Al capdamunt del vessant vallesà de la Conreria, en terme municipal de Sant Fost de Campsentelles, **Mas Corts** s'aixeca en un entorn agradable, boscos i airejat que fa oblidar la proximitat de dues grans concentracions urbanes com són Barcelona i Badalona. L'entorn del sobri mas original es condicionà per poder celebrar-hi casaments. Capacitat fins a 300 persones. Preu de 80 € a 125 €. www.mascorts.com

El **Mas de Sant Lleí** es troba en una frondosa finca de Vilanova del Vallès, ja documentada el segle XII. Rústic i modern, i amb uns cuidadíssims jardins, el mas es reformà el 2001 per acollir esdeveniments de tota mena. Vistes a la serra de Marina. Capacitat de 70 a 600 persones. Preu de 59 € a 150 €. www.masdesantllei.com



pre reben l'atenció que mereix la cloenda de l'àpat.

Quant al beure, l'oferta és variada i, és clar, amb presència destacada del producte local: trobem vins de la DO Alella en tots els casos, una manera de trencar una llança en favor del producte de proximitat. Acabat el dinar i arribat el moment de la gresca, els combinats i còctels gaudeixen del favor dels convidats: el gin-tònic és, actualment, l'estrella, sempre servit per un bàrman hàbil. El mojito i la caipirinha, principals protagonistes de l'anomenada barra tropical, han deixat de ser begudes exòtiques i ja es poden considerar habituals dels finals de festa.

Organitzadors i consellers

A més d'una preparació, coordinació i execució impecables, organitzar un casament inclou una tasca tan important com és aconsellar els nuvis i familiars per prendre decisions sobre una gran quantitat de detalls. Perquè d'idees, se'n poden tenir moltes, però de vegades són irrealitzables o necessiten l'enfocament d'un professional. És en aquest aspecte on l'organitzador posa en pràctica l'ofici, necessari per acostar-se al màxim a la idea del client, sempre dins el realisme que

Aconsellar els nuvis és una de les tasques importants que té el professional de la restauració

assegura l'èxit del projecte. A Can Cabús, la Maite ho té molt clar: "Cal estudiar la psicologia dels nuvis. Ells volen gaudir d'un dia especial, únic, i mirem d'ajudar-los posant la màxima imaginació en cadascun dels detalls. Tenim experiència i els ajudem a decidir."

Evaristo Viana, director del Mas de Sant Lleí, acumula una llarga experiència en casaments de nivell mitjà i alt, i destaca la importància en les celebracions de les tendències: "Com a establiment que ven qualitat, hem d'estar a l'última. En els casaments manen les modes i tendències, actualment



Can Cabús



Can Junc



Mas Corts



Mas de Sant Lleí

molt influïdes pels blocaires. Incideixen en la decoració, l'estil dels àpats... Hem d'estar molt pendents d'aquests corrents d'opinió. Ara es porten els ornaments naturals, senzills, amb un cert toc 'vintage', un estil que defuig la sofisticació."

Mirar endavant i reinventar-se

Els temps canvien i la imaginació dels clients i organitzadors ha fructificat en celebracions imaginatives que trenquen els estàndards passats. Així, a Can Cabús han organitzat noces de gran plasticitat, lligades al

terroir, celebrades enmig de vinyes. O distesos i informals casaments amb barbacoa, o cloendes endolcides amb una xocolatada nocturna servida per una xurreria mòbil contractada per a l'avinentesa. Al Mas de Sant Lleí, on la gastronomia i l'entorn tenen una forta presència, sovint apliquen les noves tecnologies a la celebració en forma de vídeos i projeccions creats expressament.

Cap empresari no creu que es torni a arribar als dos-cents casaments l'any, xifra habitual fa una dècada. Per poder treu-

re profit d'unes instal·lacions ara infrautilitzades, alguns establiments ofereixen menús diaris. És el cas de Can Cabús i Mas Corts, que amb aquesta fórmula posen a disposició del comensal del dia a dia salons còmodes i un entorn agradable. Fruit de la situació econòmica, hi ha qui hi inclou productes anticrisi, com al Mas Corts, que elabora ofertes de preu assequible mantenint la qualitat del producte, però fonent el primer plat i l'aperitiu.

Al Mas de Sant Lleí, l'Evaristo remarca la importància

del sector en conjunt i l'aposta per la qualitat: "Després de la baixada que hem patit aquests darrers anys esperem que el sector es recuperi. Els qui organitzem casaments i esdeveniments donem feina a molta gent, som un sector molt important amb un notable pes específic en l'economia. Respecte al futur immediat, continuarem oferint gastronomia de qualitat i un entorn acurat i acollidor, és el nostre senyal d'identitat respecte a unes altres propostes que només ofereixen preu." ●



El Garden de les Quatre Estacions



Ribas, I 93 555 12 43 ALELLA



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

Els restaurants ens preparen els plats que tenen més èxit als casaments i celebracions

FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Cubik burger, xip de bacó, nyoquis amb oli de farigola i romaní i salsa de ceps



Restaurant: **el Mas de Sant Lleí** / Xef: **Dani Bogunyà**

Ingredients:

200 grams de picada de vedella	500 grams de nyoquis	Ceps secs i laminats
Sal	Oli d'oliva suau	Brandi
Pebre negre	Farigola seca	Brou fosc de carn
	Romaní sec	Nata líquida
		Roux clar

Elaboració:

Posem sal i pebre a la carn i la deixem en motlles de 6 x 6 x 4 cm. Per aconseguir les hamburgueses quadrades, les marquem en una paella per tots els costats i les reservem. Fem bullir aigua amb sal en una olla i hi afegim els nyoquis durant un minut. Els en retirem i els refredem amb aigua i gel, els escorrem i els saltem amb oli, sal, pebre, farigola i romaní, abans de reservar-los. Marquem una tira de bacó en una paella a foc suau fins a aconseguir-ne una xip i la reservem. Hidratem els ceps amb aigua lleugerament tèbia i el brandi una mitja hora. Els escorrem i reduïm fins a tres quartes parts del volum inicial l'aigua resultant. Hi incorporem la nata i ho espessim amb el roux. Saltem els ceps escorreguts amb oli i els reservem.

Escalfem el forn a 200 graus i aleshores hi posem la *burger* durant vuit minuts. Després de comprovar que el centre estigui calent, escalfem també els nyoquis i els ceps.

Presentació:

Al centre del plat, hi col·loquem la *burger*, als costats els nyoquis i damunt la carn, els ceps. Hi afegim la salsa, posem pel damunt la xip de bacó i ho decoram tot amb unes branques de farigola i romaní.

Maridatge: Tres Ceps (Roura)

No es pot menjar una hamburguesa amb un bon vi? Doncs sí, evidentment que sí. Dins la DO Alella no es fan gaires vins negres, però aquest aconsegueix un equilibri entre les tres varietats i la seva acidesa. Cada una de les varietats aporta allò que més t'esperes: mineralitat, equilibri i elegància. Després et trobes els seus tanins afinats, una astringència contrastada i unes aromes dolces i picants que acompanyen el pebre, el fonoll i el romaní d'una manera diferent de l'habitual. Per sorprendre!

Amanida de llagostins amb vinagreta de gerds



Restaurant: **Mas Corts** / Xef: **José Andrés García**

Ingredients:

Enciam de diferents tipus	Per a la vinagreta:	Sal
5 llagostins amb cap	Oli d'oliva verge	Sal maldon negra
	Cogombre	Pebre
	Pastanaga	Oli de gerds
	Ceba	

Elaboració:

Rentem els enciams, en triem les fulles i les barregem. Paral·lelament, bullim els llagostins sencers fins que quedin al punt. Preparam la vinagreta trinxant molt i molt petit el cogombre, la ceba i la pastanaga. Hi afegim sal, pebre, oli i el suc del cap dels llagostins.

Muntem el plat amb la barreja d'enciams i, al damunt, els llagostins. Ho amanim tot amb la vinagreta. Acabem el plat amb un toc de sal maldon negra i l'oli de gerds.

Maridatge: In Vita (Castillo de Sajazarra)

Resulta complicat maridar un plat que porti vinagre a causa de la seva acidesa i mala compenetració.

Sempre intentem, ja sigui per harmonia o per contrast, ressaltar totes les aromes del plat i el vi, que res tapi cap gust ni res exalti gaire, així que he triat aquest vi per la fruita i el toc mineral, els tocs florals, que poden potenciar l'enciam del plat. Els gerds ens van bé per acompanyar aquest toc de fruita blanca i exòtica...

Toc final amarg per acompanyar aquests llagostins sense cap... No sé, potser és l'hora de provar-ho, no?



MARIDATGES: XAVIER SABATÉ
Sommelier del Racó de Can Feliu (Vilassar del Dalt)



DANI BOGUNYÀ



JOSÉ ANDRÉS GARCÍA



MAITE LEÓN



JUAN ÁLVAREZ

Ànec amb peres i reducció de fruita vermella



Restaurant: **Can Cabús** / Xef: **Maite León**

Ingredients:

Cuixa de confit d'ànec de primeríssima qualitat (amb el seu greix)	Ingredients per al coulis:
Brou de pollastre suau (fet amb verdures i una carcassa de pollastre)	Sucre
Peres de Lleida petites	Canyella
Cointreau	1 tros de pell de llimona
	Fruita vermella: aranyons, maduixetes...

Elaboració:

Pelem les peres, els traiem el cor i les tallem en 4/8 trossos (com un meló). Sofregim les peres amb una mica de mantega i porro que prèviament haurem sofregit fins que es posi transparent, i finalment les ofeguem amb el brou de pollastre. Per un altre costat, fem un *coulis* de fruita vermella amb una mica d'aigua, sucre, canyella i un tros de pell de llimona (només la part groga). I la fruita vermella, és clar: aranyons, maduixetes... Ho deixem fent xup-xup fins que es redueixi l'aigua i agafi la textura espessa de l'almívar. Posem la cuixa a la cassola coberta per la meitat amb el brou de pollastre, les peres amb el seu suc i deixem que tot es confiti a foc suau. Després hi afegim una cullerada soperera per cuixa de Cointreau. Deixem que s'evapori l'alcohol i deixi l'essència cítrica. Ens disposem a presentar-ho tot posant la cuixa al centre del plat, la salsa pel damunt i les peres. Finalment adornem el voltant del plat amb una cullerada soperera de *coulis* de fruita vermella.

Maridatge: Vi Negre Jove Merlot (Can Roda)

L'opció típica seria triar un vi poderós amb una bona criança, que no dic que no fos un bon resultat, però tots els maridatges ens agraden a tots? Doncs la proposta és un vi jove de merlot que, digueu-me agosarat, però resulta que la fruita que ens dona el merlot i la melositat que ens dona la pera ens suavitza molt el plat. En boca és de pas sedós, però viu i persistent al postgust, de tanins presents, amb sensació dolçenc i final lleugerament amarg, cítric i amb record vegetal. Les notes de móra i cirera ens acompanyen en harmonia amb la reducció de fruita vermella.

Sopa de maracujà



Restaurant: **Can Junc** / Xef: **Juan Álvarez**

Ingredients per a 10 persona:

200 ml d'aigua	Ingredients del <i>crumble</i> :
Mig quilo de fruita de la passió	100 grams de mantega
100 grams de sucre	100 grams de farina
1 suc de pinya	100 grams de sucre
	Sal maldon

Elaboració:

Buidem la fruita en una cassola i hi afegim aigua i sucre. Ho fem bullir durant quinze minuts i després hi afegim el suc de pinya. Ho deixem refredar i ho servim amb una bola de gelat de iogurt grec i *crumble*. Per fer el *crumble*, barregem tots els ingredients fins que quedi una pasta desenganxada. Aleshores l'estirem en una safata. Ho posem al forn vint minuts a 160 graus.

Maridatge: Marfil Sec (Alella Vinícola)

Final imaginat:

Aquí anem sobre segur: un vi amb experiència, la varietat excel·lent de la zona i un terroir envejable per fer un bon vi blanc.

Frescor i acidesa són dos dels factors que busquem per maridar aquest plat. Alt contingut d'aromes de fruita i flors.

Les notes de mandarina i cítrics, entre més, són les més presents per acompanyar aquesta pinya i fruita de la passió. Aquí sí, és clar, per harmonia i untuositat ens esclaten dins la boca totes els aromes trobades al nas amb un final persistent.

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

Alella, 1.000 anys d'història

VISITA GUIADA PEL CENTRE URBÀ

Dissabte 29 de juny a les 10.30h



Properes visites guiades:

27 de juliol, 28 de setembre,
26 d'octubre i 30 de novembre

Informació i reserves a l'Oficina de Turisme

oficinadeturisme@alella.cat

93 555 46 50

Preu: 4€

Oficina de Turisme

Riera Fosca, 2 · Tel. 93 555 46 50

Horari: de dimecres a dissabte de 10 a 14.30 h i
de 15.30 a 17.30 h i diumenge de 10 a 14.30 h
(dilluns i dimarts tancat)

Llibres de vins i menges

TEXT: MONTSERRAT SERRA



El Celler de Can Roca, el llibre Joan, Josep i Jordi Roca Autoeditat

Aquest mes de maig el Celler de Can Roca ha estat nomenat millor restaurant del món, segons la revista britànica *Restaurant*. També ha fet realitat *El somni*, l'òpera en dotze plats o un banquet en dotze actes (<http://www.elsomni.cat>) celebrat a l'Arts Santa Mònica el 9 de maig, amb dotze convidats tan especials com l'artista Miquel Barceló i el cuiner Ferran Adrià. (Fins el 8 de juny s'ha pogut veure una exposició al mateix Santa Mònica on es projectaven el conjunt d'audiovisuals, dirigits per Franc Aleu, que constituïen l'òpera culinària i que més endavant formaran part d'un film.)

I enmig d'aquest desplegament d'èxits i projectes internacionals, els germans Roca han publicat el llibre, diuen que definitiu, del restaurant. És, si més no, el llibre que ordena, argumenta i il·lustra la història, filosofia, tècniques, valors, fonts d'inspiració, processos creatius, més de noranta receptes detallades i un catàleg raonat amb els dos-cents quaranta plats més emblemàtics dels vint-i-cinc anys del restaurant. Amb fotografies de David Ruano i Francesc Guillaumet, inclou un dietari d'un dia al Celler, a càrrec de l'escriptor Josep M. Fonalleras.

El llibre, organitzat en setze capítols, repassa amb elegància i claredat les fonts d'inspiració dels germans Roca: tradició, memòria, academicisme, producte, paisatge, vi, cromatisme, dolç, transversalitat, perfum, innovació, poesia, llibertat, atreviment, màgia, sentit de l'humor... L'únic inconvenient és que no es troba a l'abast de totes les butxaques: costa 89 euros. Podeu fer-ne un tast a <http://cellercanroca.libbooks.es/cat.html>

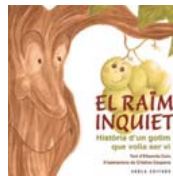


Mugaritz Andoni Luis Aduriz RBA

Aquest és l'altre llibre de referència de l'alta gastronomia que s'ha editat recentment, juntament amb el Celler de Can Roca. Mugaritz, situat a l'avantguarda dels millors restaurants del món, conté uns valors incorruptibles, vinculats a la natura i el territori, el País Basc. El subtítol, *La cuina com a ciència natural*, ja indica com n'és, de central, la natura i el paisatge. I per si el lector no se n'hagués adonat, només cal gaudir de les primeres pàgines del llibre, amb les fulles del roure de frontera que dona nom al restaurant i uns paisatges espectaculars.

Andoni Luis Aduriz relata amb una narrativa viva, intensa i també greu (sempre amb l'incendi del 2010, que va destruir el restaurant, com a referència inevitable) els primers anys de lluita i superació per aixecar el restaurant, després d'haver-se format amb Ferran Adrià a elBulli i amb Martín Berasategui. I la descoberta de les "herbes" de l'entorn. Un dels elements determinants de la cuina del Mugaritz, i de la seva idiosincràcia com a restaurant, és la relació que té amb la natura que l'envolta i els productes que s'hi produeixen. El restaurant fa viure aquesta convivència no sols en els plats, sinó també en la relació que s'estableix entre l'interior de la sala i el que es veu a fora, o considerant horta tot allò que l'envolta.

I en aquest relat ple de desafiaments, d'humanisme i de poesia descobrim com el Mugaritz s'ha anat fent un lloc fins a arribar a dalt de tot. La manera de relatar aquesta aventura és exemplar per l'ordre, narrativitat, ritme i esquisidesa en els plantejaments, sempre essencials. L'edició només es troba en espanyol.



El raïm inquiet Elisenda Guiu (text) i Cristina Caupena (il·lustracions) Arola Editors

Conte per a infants que ressegueix el procés d'elaboració del vi, des del cep que un pagès planta a la vinya fins el vi embotellat que, a la copa, és a punt per al tast. Aquesta història, ben construïda i atractiva, pot esdevenir una eina molt útil per introduir la vinya i el vi als més petits. Pot convertir-se en un punt de partida per conèixer en viu tot el procés vinícola, tant a les escoles (per viure les estacions del vi durant tot l'any) com als cellers, en forma de recurs enoturístic per a les famílies. En un territori on el vi marca la cultura i el paisatge, és necessari que aquest món tan ric sigui present en l'educació i el lleure dels infants. El llibre, més enllà de la lectura agraïda, pot ajudar en aquesta empresa.



Els vins de la teva vida Meritxell Falgueras Angle Editorial

La sommelier Meritxell Falgueras proposa més d'un centenar de vins a partir d'una estratègia lúdica, adreçada als bevedors de vi que no en tenen un gran coneixement. Suggereix vins segons categories molt personals i de proximitat, que poden generar la curiositat dels neòfits i trencar barreres mentals. Alguns exemples: proposa un vi per a Sant Jordi, un altre per quan et cases i un altre per quan et separen, un vi per inspirar-te i un altre per mirar el futbol, un vi per al perfeccionista i, fins i tot, un vi per a qui no li agrada el vi. I així, fins a una cinquantena d'analogies més.



Marges Roger Vilà Padró Editorial Barcino

Tot i que pugui semblar una obra de no-ficció, perquè forma part de la col·lecció Museu Vida Rural (que ofereix títols d'interès etnogràfic i literari, que reflexionen sobre la ruralitat i la pagesia), es tracta d'una novel·la, la primera d'aquesta col·lecció. Resumir el conjunt de reflexions que conté el llibre fa de mal fer, tot i que els editors apunten: "El protagonista s'encara a les seves pors i febleses en un viatge al Priorat." Així, en Menna, un home que té la sensació de trobar-se a la meitat de la vida i a qui li toca de prendre algunes decisions, s'instal·la en un mas de Margalef, al peu del Montsant, tot el mes de juliol, sol, amb la finalitat d'estudiar els marges de la comarca del Priorat.



La clotxa i la seua festa M. Carme Queralt Cossetània Edicions

L'autora és especialista en el patrimoni etnològic català i de les Terres de l'Ebre i dedica aquest volum a aquesta menja honesta, rústica, avui patrimonial. En diu: "La clotxa i les seues denominacions (canto de pa, clotxina, crostó, dinar...) són una herència popular que delimita una identitat culinària, un marc històric i territorial bàsic, les actuals comarques de l'Alt Maestrat, el Baix Camp, el Baix Cinca, el Baix Ebre, el Baix Maestrat, la Franja, el Matarranya, el Montsià, el Priorat, la Ribera d'Ebre i la Terra Alta. Les receptes de la clotxa, i d'altres, apareixen en el llibre a través de documents i textos literaris, però sobretot amb les pròpies paraules de la gent, que la fan part significativa de l'antiga cuina popular, i també de la cuina actual, a partir de les noves receptes sorgides dels restaurants, i de les festes i fires que protagonitza."

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



Per què piquen alguns pebrots i altres no? Dani Jiménez i Ada Parellada

Ara Llibres

Aquest llibre a quatre mans neix de la curiositat de la cuinera Ada Parellada, responsable del restaurant Semproniana, i del científic i mediàtic Dani Jiménez, que s'ha especialitzat en la divulgació de la ciència a TVC. Així doncs, Parellada hi posa noranta-quatre preguntes i Jiménez les respon a partir del raonament científic. Diu ell: "Aquest llibre de ciència i cuina és una aproximació a un món complex, transversal, multidisciplinari i ple de matisos. La cuina és un autèntic laboratori on la química, la física, la biologia, la tecnologia, la nutrició i moltes altres branques de la ciència treuen el cap i interaccionen constantment."



Quines coses més estranyes que mengem a Catalunya?

Manuel Guirado

La Magrana-RBA

Et ve de gust tastar un plat de cervellets amb all i julivert, capipota, broqueta de cor de vedella a la brasa, amanida de crestes i pedrers, arròs de colls i punys, suquet d'anguila, crema d'ortigues o unes granotes arrebossades? El periodista i cuiner Manuel Guirado fa un recull de receptes de productes d'una cuina d'aprofitament que torna, ara que es valora tot el que sigui bo i barat. El llibre es completa amb productes estranys i no tan econòmics que també mengem a Catalunya, com les múrgules, les anques de granota, les espadenyas i el colomí. A més de les receptes, l'autor hi proposa consells pràctics sobre la compra dels productes, com s'han de tractar i les possibilitats culinàries que tenen.



La pasta per als catalans

Antonella Speranza

Viena Edicions

Ho explica amb simpatia el cuiner Fermí Puig al pròleg, que l'Antonella Speranza, una napolitana establerta aquí de fa anys, el que fa en aquest llibre és corregir alguns dels errors més habituals que acostumem a cometre els catalans a l'hora de cuinar, menjar i parlar de pasta. Ho fa sense renyar-nos, mostrant el camí per assaborir-la millor, per cuinar-la millor, tot ensenyant-nos les combinacions i les preparacions més adequades per a cada pasta, per a cada temporada. El llibre demostra que les possibilitats de la pasta són increïbles. *La pasta per als catalans* (www.lapastaperalscatalans.cat) és també el nom del bloc que té Antonella Speranza, on parla de cuina i, sobretot, de la seva especialitat.



Parc a taula 2013

Més d'un autor

Diputació de Barcelona-Xarxa de Parcs Naturals

Ja s'ha publicat l'edició d'enguany de la guia *Parc a taula*, dedicada als productes que s'elaboren en sis dels parcs naturals del país: parcs del Garraf, d'Olèrdola i de Foix; Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, i Parc de la Serralada Litoral i del Montnegre i el Corredor. La guia pretén aplegar i donar a conèixer aquelles persones i projectes que difonen i potencien els productes alimentaris locals i de qualitat, per afavorir el desenvolupament econòmic sostenible, la biodiversitat i el reforç de la identitat local. Ofereix informació de 14 allotjaments, 57 restaurants, 28 cellers, 15 establiments, 12 elaboradors i 61 productors d'aquests parcs naturals.

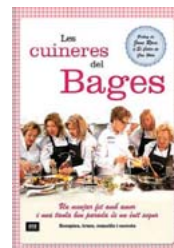


Els millors plats de la cuina popular de Mallorca

Antoni Tugores i M. Antònia Sureda Vallespir

Leonard Muntaner Editor

Entrem a la cuina de Mallorca, una de les més riques i valorades de la Mediterrània. Els autors ja ho diuen, que han recollit les receptes que els han semblat més emblemàtiques d'aquesta gastronomia, amb la voluntat d'acostar-les al públic interessat. Són cent dotze receptes descrites amb cura, on es precisa molt bé tant els ingredients com el temps d'elaboració i de cocció. Com diu al pròleg el reputat periodista Andreu Manresa, "aquest llibre és un catecisme, un d'aquests manuals de supervivència essencials, amb doctrina, emperò sense dogmes tancats ni propostes per a filigranes impossibles".



Les cuineres del Bages

Més d'un autor

Ara Llibres

Des que la dècada de 1990 van sortir com a col·lectiu les Cuineres de Sils i es van convertir en un fenomen, valorades per haver recuperat i preservat el ric patrimoni gastronòmic de la població, molts altres col·lectius de cuineres s'han organitzat sota el mateix nom (les Cuineres de Salt, les Cuineres de Binissalem...). Aquest llibre aplega més d'un centenar de receptes de cuineres del Bages, amb el propòsit de preservar i difondre la cuina tradicional de la comarca i la seva cultura. L'associació va néixer al final del 2009. El llibre inclou un pròleg de Joan Roca.



Històries de la Boqueria

Ángela Navarro i Abad

Editorial Entrecomes

Amb el subtítol *Vivències d'una dona de mercat (1918-1952)*, l'autora recull històries viscudes de la seva mare, la Carmeta, paradista a la Boqueria del 1918 al 1952. L'autora, amb setanta anys fets i havent passat per l'escola d'escriptura de l'Ateneu Barcelonès, recull històries familiars i d'un grapat de personatges de més parades del mercat i de clients habituals. La parada de fruita també dona peu a l'autora a parlar de la fruita de temporada. El llibre s'estructura en relats curts. És el primer títol d'aquesta nova editorial.



Guia del recol·lector. Remeis i usos de les nostres plantes

Cristina Bota i Carme Bosch

Viena Editorial

Es tracta d'una guia pràctica per conèixer les plantes i els bolets, amb més de cent receptes i usos. Descriu i il·lustra amb fotografies les espècies vegetals i els bolets més interessants que es poden aplegar al llarg de tot l'any al nostre entorn natural, i n'explica els usos gastronòmics, curatius i ornamentals. Ordenada en forma d'agenda mensual, és una eina pràctica per reconèixer totes les espècies vegetals i saber en quina època de l'any convé collir-les, respectant sempre l'entorn.



Cómo perder peso y ganar salud

Martina Miserachs i Anna Burnat

RBA

No sopar aprima? La fruita cal prendre-la abans o després de sopar? Què engreixa més, una poma o quatre figues? Un llibre pràctic, fàcil i realista per aprendre tot allò que cal per poder aprimar-se sense miracles i sense fer-se malbé la salut. Ofereix els millors consells per perdre pes i mantenir-lo, i totes les respostes a les preguntes que es fan aquells que volen aprimar-se. Conté un munt de propostes i un bon nombre de receptes senzilles i interessants.

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



**Un espai únic,
una atmosfera encisadora**

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

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

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



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

Bouquet d'Alella: innovant des de la tradició

El celler més jove de la DO Alella recull la història d'una família molt arrelada a aquesta terra

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Toni Cerdà entre les vinyes de les quals ell mateix té cura

jove que han recuperat per a la DO Alella. Un vi jove, però complex i amb personalitat, que des d'un principi va sorprendre tothom, fins i tot els seus artífexs, quan va obtenir una extraordinària nota de 9,54 a la *Guia de Vins de Catalunya 2012*. Era la nota més alta dels vins DO Alella i, per tant, una fita que va posar el llistó ben alt al celler.

Un llistó que va ser superat pel seu segon vi, el Bouquet d'A Blanc+, un criança del mateix cupatge fermentat tres mesos en bótes noves de roure hongarès. Si en aquella guia del 2012 l'anyada 2010 va obtenir un molt meritori i també sorprenent 9,44 de puntuació, a la guia del 2013, la seva edició del 2011 ha estat reconegut amb un 9,56 i ha passat per davant de tots els altres vins de la DO. "És un vi arriscat, que molts ens deien

que no sortiria bé. Però vam tirar-lo endavant i crec que n'hem obtingut un resultat excel·lent, que ha aixecat interès en prestigiosos restaurants", comenta Toni Cerdà en referència al fet que aquest és un dels vins

El Bouquet d'A Blanc+ ha estat el vi més ben valorat de la DO Alella a la 'Guia de Vins de Catalunya 2013'

escollits per Carme Rusalleda –i el seu sommelier Joan Lluís Gómez– per formar part de la carta del Sant Pau de Sant Pol.

Posteriorment han aparegut un vi negre monovarietal, el Bouquet d'A Syrah, un criança molt ben estructurat del qual s'ha presentat fa poc la segona anyada, i el Bouquet d'A Pur Dolç, una petita joia de garnatxa blanca sobremadurada al cep, del qual s'acaben d'embotellar tan sols dues-centes ampolles.

Amb la màxima cura

El gran resultat dels vins de Bouquet d'Alella no és fruit de la casualitat. Toni Cerdà, que a més de propietari del celler és viticultor i enòleg, presta les més grans atencions a la seva vinya ecològica. Enamorat de la terra, procura estar pendent de la seva evolució, els canvis estacionals, el creixement dels ceps i la maduració òptima del raïm. I, alhora, investiga i desenvolupa els seus coneixements en

Quan fa tres anys es va presentar Bouquet d'Alella amb la primera anyada del seu vi blanc, es va fer realitat un somni. El dels germans Toni i Teresa Cerdà que, carregats d'il·lusió i sense por del context econòmic, emprenien un viatge apassionant per la viticultura. Amb la voluntat de fer rendible la vinya, i duts per l'empenta de formar part d'una família molt vinculada a la terra, van decidir fer el seu propi vi. Així, l'amor pel camp i la vinya, l'han traduït en uns vins ecològics de qualitat que, amb poc temps al mercat, s'han fet un lloc en moltes taules, algunes de les quals de gastrònoms de renom.

El Bouquet d'A Blanc va ser el seu primer vi, un cupatge de pansa blanca i garnatxa blanca

Un món de sensacions enoturístiques

En paral·lel al naixement dels seus vins, Bouquet d'Alella ha impulsat des del principi un bon reguitzell d'activitats enoturístiques que van de les clàssiques visites a la vinya i tasts al celler fins a propostes més originals que busquen atraure nou públic a la viticultura. Així, amb el nom de Sensacions es programen activitats segons la temporada i el públic al qual van dirigides. Les que tenen més èxit són el *Picnic entre vinyes*, on es pot gaudir d'un àpat de productes selectes enmig dels ceps, ben entaulat i amb totes les comoditats; i l'anomenat *Lluna i vinyes*, que es proposa quan el temps ja és més benèvol i la lluna plena permet degustar un sopar d'allò més romàntic a la vinya. Des d'aquest any s'ofereixen *Sensacions infantils*, com també un contacontes que es va fer per Sant Jordi i un taller d'estampació amb vi previst per al 9 de juny, a més d'uns tasts i maridatges guiats per la sommelier Chus Brion, que amb el nom de *Sensacions del món* porten els participants a conèixer vins d'unes altres regions vinícoles com Alsàcia, Nova Zelanda i Xile. Però n'hi ha moltes més, a demanda, com ara les passejades en quad per les vinyes.

"La idea és compartir l'experiència vitivinícola i el nostre entorn privilegiat amb l'objectiu de fidelitzar i fer marca", afirma Teresa Cerdà. "La cosa important són els vins, però volem acompanyar-los d'una proposta lúdica i cultural que estigui al seu mateix nivell."

enologia, amb hores de laboratori i uns últims anys dedicats a experimentar molt. Però no ho ha fet del tot sol: “He comptat amb l’ajuda de l’enòleg Jordi Pujolràs, gran coneixedor de la DO, que en un principi ens va

Amb quinze mil ampolles, la producció és molt limitada per poder supervisar-la bé

treure la por per fer el salt endavant i que m’ha guiat en tot el procés de fer néixer els nostres vins”, explica.

Amb una vinya ecològica de tretze hectàrees, on es treballen a consciència unes quantes varietats autòctones, l’objectiu és fer vins de qualitat en produccions molt limitades. D’aquesta manera poden tenir-ne un control més estricte, de la vinya fins a dins el celler.

ALGUNES DADES

13 ha de vinya pròpia de trenta anys a Alella i Vilassar de Dalt

Varietats:

Pansa blanca (4,5 ha)
Garnatxa blanca (3,5 ha)
Syrah (1,5 ha)
Cabernet sauvignon (1,5 ha)
Garnatxa negra (1,2 ha)
Monastrell-Mataró (0,5 ha)

Vins:

Bouquet d’A Blanc
Bouquet d’A Blanc+
Bouquet d’A Syrah
Bouquet d’A Pur Dolç

Producció:

14.000 ampolles
(7.300 del Blanc)

A més, de tot el raïm que cullen, només se’n queden un 40% –la resta es ven als altres cellers–, i, d’aquest, només se’n vinifica el most flor. Amb aquesta filosofia van començar amb tot just quatre mil ampolles, que han augmentat gradualment i amb gran supervisió fins a les catorze mil, per poder atendre la demanda creixent dels seus productes.

Moderns i pròxims

Els vins de Bouquet d’Alella es comercialitzen directament al mercat més proper; és a dir, al Maresme, el Vallès i Barcelona, tot i que comencen a pensar d’intentar l’aventura de l’exportació. Ara per ara, amb tot, l’objectiu és posicionar-los en restaurants de prestigi on se’n sàpiga apreciar l’alt valor gastronòmic, i fer-los arribar als consumidors més exigents a través de les millors vinateries i botigues delicatessen de la zona. Amb aquesta idea, doncs, els vins de Bouquet d’Alella s’han dotat d’una imatge molt ben definida: moderna, jove, urbana... i molt elegant. ●



Can Fontanils o Can Boquet, l'imponent seu de Bouquet d'Alella.

Hereus de la terra

Bouquet d’Alella ha estat l’últim celler a incorporar-se a la DO, però és el que guarda una més llarga història als seus masos i terrenys. L’actual seu de Bouquet d’Alella és la masia Can Boquet, documentada ja el 1477 amb el nom de Mas Fontanils. Des de llavors la finca s’ha mantingut en mans de la mateixa família ininterrompudament, al llarg de més de cinc segles. El canvi de nom es va produir el XVIII, quan la pubilla de Mas Fontanils es va unir en matrimoni amb l’hereu de Can Boquet de Vilassar de Dalt. Començava una aliança que s’ha mantingut fins ara, perquè els germans Cerdà són descendents directes d’aquesta història. Com a tots els grans masos de l’època, el vi hi fou sempre present, com testimonien unes grans premses de cap allà l’any 1700, i la vinya era un cultiu més que ocupava una part de les feixes. “Durant un temps, aquí hi havia hagut plantades flors i hortalisses, però majoritàriament hi teníem raïm perquè recordo que la meua àvia anava a les reunions i assemblees de la Cooperativa”, constata Teresa Cerdà, que fa notar: “El renaixement ver-tader de la viticultura aquí a Can Boquet es va produir quan el meu pare, Antoni Cerdà, va plantar vinya ara fa uns trenta anys amb el suport d’en Pere Oliveres. Volia donar valor a la finca, hi va posar molta il·lusió, però venia el raïm a la Cooperativa. Ell ja tenia ficat al cap de fer algun dia un vi nostre, però en aquell moment no va poder ser”, apunta.

Però el testimoni, el va recollir el fill, Toni Cerdà, que després d’haver estudiat enologia a l’Escola Mercè Rossell d’Espells, a Sant Sadurní, i començar a exercir l’ofici a Albet i Noya, Marquès de Monistrol i Can Pagès al Penedès, va decidir que més enllà de tenir cura de les vinyes, Can Boquet havia de poder fer el seu propi vi. El 2008, amb l’ajuda de la Teresa, va rehabilitar la masia i va fer uns primers vins experimentals per a consum propi. I el 2010 va aparèixer amb tota la força, jugant amb el nom de casa seva per convertir el Boquet en el Bouquet que defineix un gran vi.



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

Nova carta del restaurant

- Menú laborable a 15€
- Menú gourmet a 25€
- Menú maridatge DO Alella a 30€
- Menú degustació ànec a 35€
- Menú de grups a partir de 35€



BAR TERRASSA CHILL OUT AMB VISTES



CELEBRACIONS ÍNTIMES I EXCLUSIVES



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 "transparentes", 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



Respecte, responsabilitat i ètica

Les nostres decisions afecten una de les funcions més antigues de l'ésser humà: el menjar

LUCA MARONGIU
Xef del Pati La Morera



Respecte, responsabilitat i ètica. Són tres paraules amb significats capaços de canviar el món. El respecte als altres, als qui vindran després teu i als qui t'han precedit i a tota la feina que han fet. La responsabilitat de deixar el nostre entorn en millors condicions que les que ens hem trobat.

Una vegada tenim clar el significat de les dues primeres paraules, les accions més correctes d'adoptar són simplement les dictades des de la

“Cada dia prenem, sense adonar-nos-en, moltíssimes decisions”

consciència i el sentit ètic.

Totes tres són paraules pesants, però que troben una aplicació molt senzilla i pràctica en la vida diària. Cada dia prenem sense adonar-nos-en moltíssimes decisions, que creen el present i el futur de la nostra societat. Imaginem-nos per exemple l'elecció del menjar i els ingredients per al sopar d'avui a la nit... Imaginem-nos havent d'eleger entre un pollastre de granja i una safata de pit de pollastre d'un súper qualsevol...

Comprant el pollastre de granja demostreu respecte per la vida d'aquest animal, respecte per la vida de qui viu del seu comerç, us responsabilitzeu d'invertir una mica més en un ingredient, us responsabilitzeu d'obtenir tot el gust que aquest ingredient pot oferir-vos; i ho heu fet simplement adoptant la decisió més ÈTICA, el que la vostra consciència i el vostre paladar us ha dictat.

Decisions com aquestes són les que canviaran la manera de viure una de les funcions més antigues i primitives de l'ésser humà: menjar. De vegades aquestes decisions es prenen per tu: per exemple, quan es va a menjar a fora.

El xef o amo del restaurant pren totes aquestes decisions per tu, i n'hi ha alguns que només volen que tinguis la possibilitat de trobar al seu establiment coses que puguis menjar sense desafiar la teva consciència o paladar, que et convertirà en el consumidor que ha portat el nostre medi, la nostra cultura i la nostra cultura gastronòmica fins a aquest punt, en què no tenim elecció, hem de canviar. Has de canviar la manera i els paràmetres a l'hora d'eleger.

Heu de donar suport als negocis que han adoptat el risc i la responsabilitat de dir-te que no hi trobaràs el que ja pots trobar a tot arreu, que s'hi respecta la teva intel·ligència de consumidor i ésser humà, i que s'hi fa el que és correcte, el que HEM de fer i no el que “ven”.

No vol ser una provocació comercial, és el missatge que t'envien tots els xefs que et consideren més que un “cobert” o una mera xifra al final de la nit.

Consumeix de manera diferent i canvia el món amb les teves decisions. ●



Del 13 de juny al 17 de juliol

Jornades Gastronòmiques del

Peix i el Marisc

al Maresme 2013

BCN+ Costa Barcelona

Arenys de Mar	Pineda de Mar
Argentona	Premià de Mar
Caldes d'Estrac	Sant Andreu de Llanereres
Calella	Sant Pol de Mar
Canet de Mar	Vilassar de Dalt
El Masnou	Vilassar de Mar
Malgrat de Mar	
Mataró	
Montgat	

Informació i menús a www.costadebarcelonamaresme.cat
Tel. 93 741 11 61

Troba'ns a facebook: **Costa de Barcelona - Maresme**

Seguiu-nos a twitter: **@CostaBcnMaresme**

HOTELS



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



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



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

MENJAR PER EMPORTAR



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



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



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

FLEQUES I PASTISSERIES



Plaça de l'Ajuntament, 12 · Alella
Tel. 93 555 56 04



C/ Buenos Aires, 22 · El Masnou
Tel. 93 555 85 99 · www.doblezero.com



Itàlia 83 · El Masnou
Tel. 93 180 53 28 · www.patilamorera.com



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



Pl. Sant Jaume · Teià
Tel. 93 540 04 23



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

RESTAURANTS



Rbla. d'Àngel Guimerà, 20 · Alella
Tel. 935 405 826

C/ Francesc Layret, 100
Badalona
Tel. 934 647 647
www.aromakaori.com



Sant Sebastià, 2 · Badalona
Tel. 934 642 216 · www.lasargantana.org



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



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



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



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



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



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

DOBLE ZEROO

Amb un concepte japonès innovador, Doble ZerOO, aposta per aconseguir l'harmonia perfecta entre l'elaboració de cadascun dels seus plats, conservant un estil, un disseny i una fusió de sabors única.



Restaurants:

DOBLE ZEROO (Born)
TOMOE by Doble ZerOO
DOBLE ZEROO MARESME

c/ Jaume Giral, 53 - 93 315 17 44 - 08003 - Barcelona
c/ Sant Delfí, 11 - 93 211 98 69 - 08022 - Barcelona
c/ Buenos Aires, 22 - 93 555 85 99 - 08320 - El Masnou

SUSHI I TAPES EXÒTIQUES

verydelivery

EL MILLOR SUSHI ARRIBA A BARCELONA I EL MARESME

... I TE'L PORTEM A CASA

SERVEI A DOMICILI - TAKE AWAY



Doble ZerOO
MILLOR SUSHI



MIRA EL NOSTRE CATÀLEG A WWW.DOBLEZEROO.COM

Delivery Maresme

93 555 85 99

**ZONES
DELIVERY**

PREMIÀ DE MAR
PREMIÀ DEL DALT
VILASSAR DE MAR
VILASSAR DE DALT
CABRILS
CABRERA DE MAR
BADALONA
TIANA
MONTGAT
ALELLA
EL MASNOU
TEIÀ

Segueix-nos:





5^a EDICIÓ

MOSTRA
GASTRONÒMICA
I DEL VI DE TIANA

TAST TIANA

14, 15 i 16 de juny de 2013

A la plaça de la Vila de Tiana



Diputació
Barcelona



AJUNTAMENT
DE TIANA