

# Papers de vi

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

Núm. 23 · Estiu 2013

## Compartim un dia amb Meritxell Falgueras

Entrevista amb Quim Batlle,  
nou president del Consell  
Regulador de la DO Alella

Torna la Mostra  
Gastronòmica de Cabrils,  
cita ineludible de l'estiu

Alta Alella canvia la  
imatge i renova la seva  
gamma de productes

## 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



Meritzell Falgueras posa per a la nostra càmera a la gespa de la piscina del Club de Tennis Barcelona-Teià. Foto: Òscar Pallarès

03 GLOPS

08 ENTREVISTA

**Entrevista amb Quim Batlle, nou president del Consell Regulador de la DO Alella**

12 ACTUALITAT

**Cabrils a la carta. XXVI Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans de Cabrils**

16 ACTUALITAT

**Entrevistem Carme Torres, segona tinent d'alcalde i regidora de Turisme de Cabrils**

18 GASTRONOMIA

**Algunes propostes a tastar durant la Mostra de Cabrils**

22 ACTUALITAT

**Un dia amb Meritzell Falgueras**

27 ACTUALITAT

**Alta Alella canvia la imatge i renova la gamma**

30 PERSONATGE DO ALELLA

**El personatge de... Castillo de Sajazarra. El rabí David Libersohn**

33 OPINIÓ

**Els vins catalans, a debat**

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: **Glòria Beltran, Agnès Céspedes, Mar Galván, Dani Garcia, David Roman, Jesús Sánchez, Montse Serra, Teo i Rosa Vias**

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

AA  
ALTA ALELLA  
PRIVAT

MARQUÉS D'ALELLA

Roura

costa de barcelona  
maresme

## ● ● GLOPS

# Premi a la millor proposta enoturística per a un projecte de Bouquet d'Alella

El celler Bouquet d'Alella ha estat el guanyador del primer concurs convocat per l'Ajuntament d'Alella per premiar -i d'aquesta manera impulsar- iniciatives d'enoturisme que afavoreixin la dinamització turística del municipi. El projecte presentat per Bouquet d'Alella proposa passejades i excursions amb bicicleta tot terreny amb suport elèctric, que permetin recórrer les vinyes i descobrir el paisatge del territori de la DO Alella. En principi, aquest servei seria ofert mitjançant l'adhesió a la xarxa Burricleta, que ja funciona en uns altres territoris de Catalunya. El premi de l'ajuntament consisteix en 2.000 euros per ajudar a fer realitat el projecte de cara a la primavera del 2014.



BURRICLETA.COM

# Tres Ors a Mundus Vini Biofach per a Alta Alella i reconeixement de l'ACS

El Parvus Syrah, amb 95 punts; el Pansa Blanca, amb 94 punts, i el Garnatxa (un vi per al mercat alemany i japonès), amb 90 punts, són els tres vins del celler Alta Alella guardonats amb la Medalla d'Or a la quarta edició del prestigiós certamen internacional de vi ecològic Mundus Vini Biofach, que es fa a Alemanya. D'una altra banda, el celler de Josep Maria Pujol Busquets també ha estat reconegut com el millor celler de Catalunya per l'Associació Catalana de Sommeliers (ACS), que li va lliurar un guardó acreditatiu a la Nit del Sommelier que es va fer al juny a Lleida.

# Alella protagonitza el tast del juliol de DO Santa Caterina

Els vins i escumosos de la DO Alella van ser els convidats del tast del mes de juliol a DO Santa Caterina, la proposta per als amants del vi que mensualment organitza l'associació Enjoy Wine Barcelona. Concretament, el divendres 5 de juliol, de 19.00 a 22.00, tothom va poder tastar per 25 euros uns quants vins de la nostra denominació d'origen guiats per un expert. A més, tots es van maridar amb productes del territori adquirits a les parades del mercat de Santa Caterina aquella mateixa tarda.

## En recerca de les varietats autòctones

La Secció de Viticultura i Enologia de la Institució Catalana d'Estudis Agraris i el Museu de les Cultures del Vi de Catalunya (Vinseum) han posat en marxa conjuntament el Grup de recerca de les varietats autòctones de la vinya de l'àrea dels països de parla i cultura catalana, amb l'objectiu d'estudiar quines són les varietats típiques catalanes i difondre'n el coneixement. Ambdues entitats pretenen promoure la recerca del caràcter identificatiu del vi català i estudiar-ne les varietats autòctones o més utilitzades, i alhora posar en comú els grups de recerca d'aquest àmbit que ja existeixen per obrir un fòrum de debat. Un dels punts de partida del grup serà decidir "què es considera una varietat autòctona i què no". Entre les activitats de difusió s'han previst exposicions i publicacions per fer visibles els resultats dels estudis. El grup és obert a tots els professionals que, a títol personal i voluntariós, hi vulguin participar tant activament com amb suport o assessorament.

## Seixanta restaurants participen en les Jornades del Peix i el Marisc

Del 13 de juny al 17 de juliol, una seixantena de restaurants de quinze municipis maresmenecs van prendre part en les Jornades Gastronòmiques del Peix i el Marisc, una cita que fa anys que es fa i que vincula la comarca amb el seu vessant més mariner. La guia editada per a les jornades incloïa vuit receptes culinàries realitzades amb productes del mar i maridades amb vins i escumosos de cadascun dels vuit cellers de la DO Alella.



La llotja de peix de Montgat, en ple funcionament.

## Vinagrum: els vins de Quim Batlle fets cosmètic

El Jardí Secret, una perfumeria de Tiana, ha presentat un nou producte cosmètic elaborat amb una base de garnatxa blanca i pansa blanca que "és ideal per tractar la pell després d'haver-la exposada al sol", segons la seva creadora, Esperança Cases. Amb el nom de *Vinagrum*, es tracta d'un vinagre fet a partir de vi de garnatxa blanca i de pansa blanca del celler Quim Batlle, que ha estat sotmès a una maceració que el fusiona amb menta segons una recepta ancestral.



## Laietània, un vi de roses d'origen romà

Seguint les receptes d'autors clàssics del segle I dC com Apici, Plini i Dioscòrides, el celler Alella Vinícola i l'empresa Tanit, difusió cultural, han elaborat un vi experimental de roses que han posat a la venda amb el nom de *Laietània*. "Es tracta d'un vi d'aroma afruitada i floral, bàsicament de rosa, amb un gust molt agradable i un final dolçenc", expliquen els seus responsables, que afegeixen que "és un vi pensat per prendre fresc com qualsevol vi blanc actual". Tot i que és una recreació d'un vi històric, ha estat elaborat utilitzant les tècniques enològiques actuals, per adaptar-lo al paladar modern. L'ampolla de *Laietània* costa 8 euros i es pot adquirir a la botiga d'Alella Vinícola, al Dau al 7 de Canet de Mar i al Museu de la PAGESIA de Santa Susanna.



Laietània s'elabora a Alella Vinícola seguint la recepta romana.

### Síndic d'errades

Al número anterior de *Papers de vi*, a l'article titulat "Marquès d'Alella renova la gamma de vins", afirmàvem que el Pansa Blanca tenia un preu de venda al públic de 9,95 euros. En realitat, el PVP del Marquès d'Alella Pansa Blanca és de 7,95 euros.

## La Jornada Tastets de Vallromanes creix en dies i activitats

Ja han començat els preparatius de la tercera Jornada Gastronòmica Tastets de Vallromanes, que es farà enguany el cap de setmana del 14 i 15 de setembre. La cita comptarà amb la presència de deu restaurants de la zona, a més d'alguns cellers de la DO i de fabricants de cervesa artesana, com també d'una quarantena de parades d'alimentació i de productes artesans. El programa de la jornada, en què també participaran unes quantes entitats locals, inclou activitats lúdiques com ara tallers, un concurs de pintura, un torneig d'escacs, activitats infantils i música en viu.



Cartell de la Jornada de Tastets d'enguany.

## "Papers de vi" coordinarà la Setmana del Vi DO Alella

L'equip de *Papers de vi*, la revista que teniu a les mans, es troba ara mateix en plena tasca d'organització i serà l'encarregat de coordinar la quarta Setmana del Vi, que enguany es durà a terme entre el 20 de setembre i el 6 d'octubre. Tasts de vi, visites guiades als cellers, vetllades nocturnes, propostes gastronòmiques i música en viu són només una mostra del que es preveu que sigui un programa farcit d'activitats pensades per acostar-se sense por i d'una manera lúdica als secrets dels vins i escumosos elaborats pels cellers de la DO Alella i descobrir tot el que representa la vinya i el vi per al nostre territori.



Tast de vins i xocolates de la Setmana del Vi 2012.

ÒP

## El restaurant Tresmacarrons reivindica la gastronomia del Maresme

Mitjançant la creació i l'impuls d'un nou menú que ha titulat *El Maresme a la boca*, el restaurant Tresmacarrons del Masnou vol reforçar el valor de la comarca com a territori de productes de gran qualitat. Amb aquesta iniciativa, el xef Miquel Aldana vol secundar el moviment de cuiners, productors, restauradors i viticultors per donar a conèixer la riquesa alimentària i culinària del Maresme, i alhora reforçar la comarca com a marca de qualitat. El menú plantejat per Aldana és molt dinàmic perquè oferirà productes de temporada que aniran variant al llarg de l'any segons la meteorologia i el punt òptim de cadascun dels aliments.

Del 18 de juliol al 31 d'agost

Jornades Gastronòmiques del

# Tomàquet

del Maresme 2013

**BCN+ Costa Barcelona**

<p>Arenys de Mar Arenys de Munt Argentona Cabrera de Mar Cabrls Caldes d'Estrac Canet de Mar Mataró Montgat</p>	<p>Pineda de Mar Sant Andreu de Llanereres Sant Cebrià de Vallalta Sant Pol de Mar Sant Vicenç de Montalt Teià Tordera Vilassar de Dalt Vilassar de Mar</p>
---	---

Informació i menús a  
[www.costadebarcelonamaresme.cat](http://www.costadebarcelonamaresme.cat)  
Tel. 93 741 11 61

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

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



# 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](http://www.roura.es)

Roura  
CRIANZA

2006  
Alella  
Denominación de origen

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

Roura

2006  
Alella

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

S

sauvignon blanc

3

Tres Ceps

Roura  
CRIANZA

2006  
Alella  
Denominación de origen

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

*Realitza el teu somni!!*



MAS DE  
**SANT LLEÍ**

[www.masdesantllei.com](http://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](mailto:masdesantllei@masdesantllei.com)

# “Primer objectiu: que tota la denominació d'origen sigui ecològica”

## Entrevista amb Quim Batlle, nou president del Consell Regulador de la DO Alella

TEXT: MONTSERRAT SERRA

Joaquim Batlle, propietari del celler Quim Batlle de Tiana, s'ha convertit en un home de consens per afrontar la nova etapa del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Alella, institució que garanteix la qualitat i procedència del vi d'aquest territori. Batlle hi substitueix Joan Antoni Pérez Roura, del celler Roura d'Alella, que n'ha ocupat la presidència durant sis anys.

**E**l primer que ha fet Quim Batlle com a president del Consell Regulador ha estat començar a posar ordre al si de la institució. I ho ha fet amb el suport dels tècnics de l'Incavi (Institut Català de la Vinya i el Vi). Entre els objectius que s'ha marcat es destaca que la DO Alella esdevingui la primera on tot el vi que es faci sigui de producció ecològica. A l'entrevista, Batlle parla de redreçar la relació que té el Consell Regulador amb el Consorci de Municipis de la DO, que els darrers mesos ha estat difícil i conflictiva. I també exposa la cara i la creu de l'ampliació del Pla d'Espais d'Interès Natural (PEIN), que protegeix pràcticament tot el territori vinícola de la Denominació d'Origen Alella.

### Per què va decidir presentar-se a la presidència del Consell Regulador de la DO Alella?

No m'hi vaig presentar, més aviat la cosa va anar al revés: els cellers van decidir que jo en fos el president. I vaig acceptar-ho amb la condició que aquesta legislatura tots els cellers hi col·laborin.

### Què vol dir exactament?

Ara els vuit cellers de la denominació d'origen són representats al Consell Regulador i cadascun haurà d'assumir una tasca: l'un s'encarregarà dels temes de vinificació, l'altre de la part d'etiquetes... Ens repartirem la representació. Cal que tots hi estiguem involucrats, perquè el consell funcioni. Ara definim les funcions i atribucions que tindrà cadascú.

*“Hem de donar a conèixer el nostre vi a la gent del nostre territori vinícola”*

### Quins són els primers passos que feu en aquesta nova etapa?

El primer que ens hem proposat és posar ordre als comptes del consell. Per aconseguir-ho ens ajuden uns tècnics de l'Incavi. És imprescindible reorganitzar el Consell Regulador, que vol dir portar un control dels pagaments, de les quotes, de la vinya, de la qualificació del vi, un control dels precintes... És la manera de garantir

la solvència de l'entitat i la qualitat del producte que fem. De fet, el que fem és aplicar la normativa i qui no la compleixi, no podrà formar part del Consell Regulador.

### Quins objectius s'ha marcat per al mandat?

El primer, que tota la denominació d'origen sigui ecològica.

### Caram, seria la primera. I tot i que és una DO petita, no deu ser fàcil aconseguir aquest consens.

La gent cada vegada entén millor la importància del producte ecològic, el grau de sensibilització és cada vegada més alt. Només cal veure que cada dia hi ha més botigues que venen producte ecològic, perquè el gust és diferent i la gent ho valora.

### Més objectius?

Mirar que es faci més vi escumós amb Denominació d'Origen Alella. És una manera que la DO agafi volum. Per una altra banda, també potenciarrem l'estudi per cercar varietats de raïm més resistents a les plagues, a les malures. Ja participem en un estudi que

es fa des de Vilafranca. I una altra pretensió important: donar a conèixer el nostre vi a la gent d'aquí, del nostre territori vinícola. Hi ha molt a fer. Els divuit municipis del Vallès i del Maresme de la nostra DO, s'han de sentir que en formen part. En aquest sentit, el consorci és una gran idea, tot i que avui per avui només beneficia Alella.

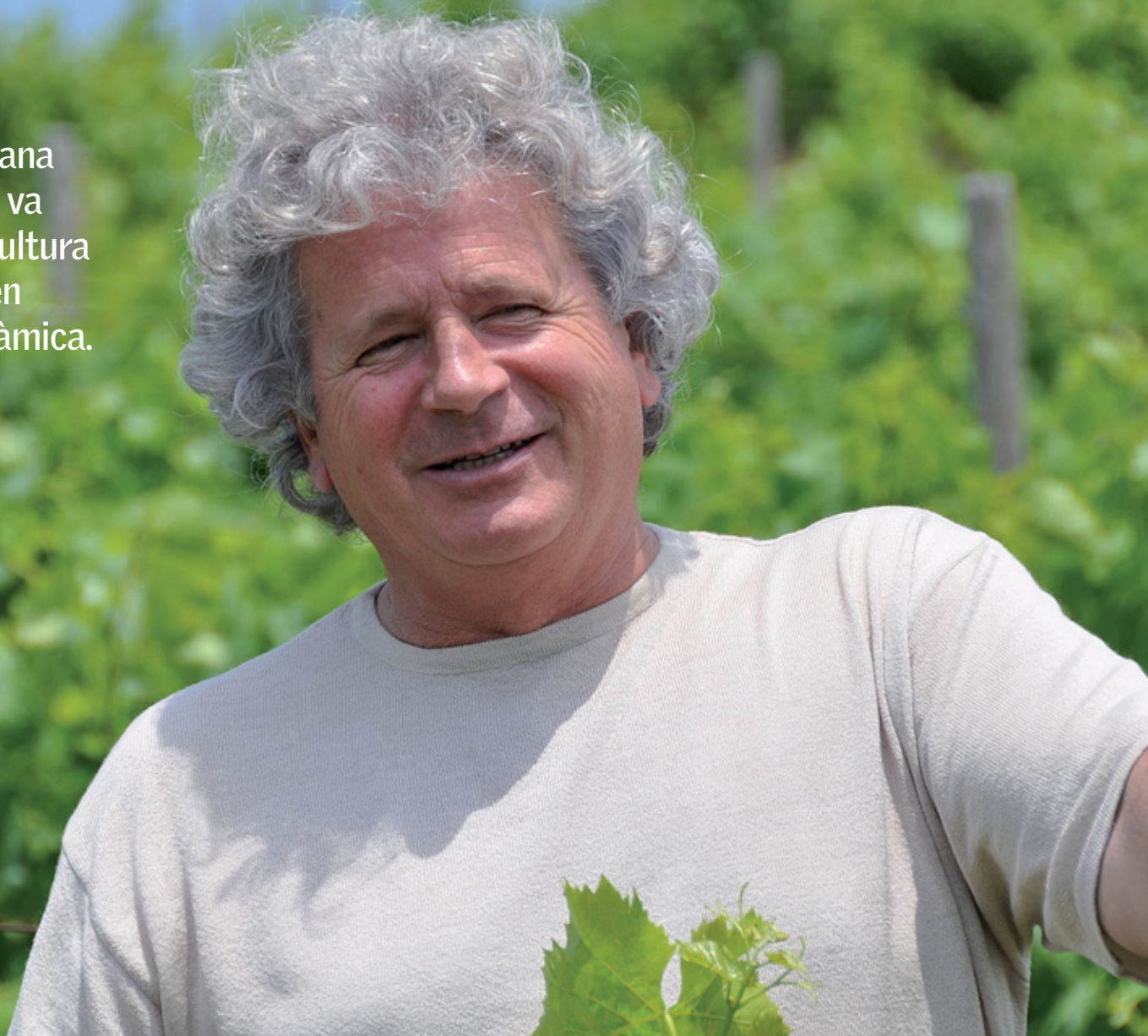
### Què vol dir exactament? Hi ha malestar entre el Consell Regulador i el Consorci de Municipis de la DO Alella?

El consorci ha estat una gran idea perquè els municipis s'han d'involucrar en la DO. L'Andreu Francisco, alcalde d'Alella, s'ho va creure i va batallar pel tema. Però passa que si vas a Vallromanes, per exemple, i hi poses un cartell que digui DO Alella, el que fas és publicitat d'Alella. S'ha de trobar una altra manera que permeti potenciar, també, el nom dels altres municipis.

### Què proposa el Consell Regulador per implicar-hi tots els municipis de la DO?

El Consell Regulador hauria de ser present en tots els grans

Aquest pagès de Tiana s'arrapa a la terra i va més enllà de l'agricultura ecològica: es mou en l'agricultura biodinàmica.



ÒSCAR PALLARÈS

esdeveniments dels pobles de la DO, per la festa major per exemple, per presentar-hi els seus vins.

**No seria una feina del consorci?**  
Del consorci també, o de l'ajuntament de torn.

**Per què es va refredar la relació del Consell Regulador amb el Consorci DO Alella?**

No sé d'on ve la mala maror, però el que us puc dir és que a partir d'ara vull que la relació sigui bona. Tenim una reunió pendent amb l'Andreu Francisco, que presideix el consorci.

**I quina relació penseu que s'ha d'establir entre ambdues institucions?**

La relació que hem d'establir és una cosa que haurem d'estudiar, però ha de ser una bona relació, perquè els municipis han de fer la funció de promoció econòmica. Ens hem d'organitzar.

*“El PEIN és una protecció pel territori, però també és una hipoteca per a les nostres finques”*

**Un altre tema polèmic és l'ampliació del PEIN del Parc de la Serralada Litoral. Tot i que és una protecció per al territori, no tots els propietaris dels cellers hi estan d'acord. Quina posició en té, com a president del Consell Regulador?**

Certament, el PEIN és una protecció per al territori, sobretot per evitar el totxo, i en aquest sentit és molt correcte. Però també implica una hipoteca per a les nostres finques.

**Expliqui's.**

Amb el PEIN tens problemes per fer una plantació de vinya, per exemple, i això no és correcte. El PEIN deixa

el territori tan protegit, que ens impossibilita plantar nova vinya. Si més no, ens dificulta molt la plantació. I està molt bé que es blindi la possibilitat de construir naus industrials,

però no pot ser que costi tant d'aconseguir el permís per fer un celler. Jo he estat set anys per poder fer el celler aquí, a la Vall de Ca l'Andreu de Tiana. ●

## Un pagès biodinàmic

Quim Batlle (Tiana, 1954) elabora tres vins monovarietals (picapoll, garnatxa blanca i pansa blanca) amb la marca Foranell, que és el nom de la brisa salabrosa que venta aquesta part de la muntanya que mira a mar, i que dóna caràcter a la seva vinya. També fa un quart vi a partir del cupatge dels tres varietals. Batlle té al mercat, acabats de sortir, els vins de l'anyada 2010. Són blancs elaborats a partir d'un raïm collit ben madur, amb una maceració llarga amb les mares, i guardats en inoxidable un mínim de dos anys.

Aquest pagès de Tiana s'arrapa a la terra i va més enllà de l'agricultura ecològica: es mou en l'agricultura biodinàmica. "Recordo que el meu avi comprava cascs i banyes d'animals, els aixafava i els tirava a la vinya. És un bon adob perquè és d'alliberació lenta." Viu a la vall de Ca l'Andreu des del 1993, envoltat de vinya i amb una vista espantosa de cara a mar, que tanca la tèrmica de Sant Adrià i la punta de Montjuïc, amb la ciutat de Barcelona a sota. L'any 2006 va comercialitzar els primers vins.

Batlle acaba d'estrenar enòlegs, que a partir d'ara seran externs: Joan Solé i Joan Rovira. I com a novetat, de cara a Nadal, comercialitzarà un escumós de picapoll DO Alella. Alhora, ens explica que el Foranell cupatge a partir d'ara serà un vi més fresc, més fàcil de beure, un vi de gamma més popular.

III<sup>a</sup> Jornada

Gastronòmica  
DE  
Tastets

14 i 15

DE SETEMBRE

Vallromanes

[WWW.FIRAVALLOMANES.COM](http://WWW.FIRAVALLOMANES.COM)

Organitza:



AJUNTAMENT DE VALLROMANES

Col·labora:



Xalem  
fires, mercats i més....



MARC BARRANCO®



DO-A

Denominació d'Origen Alella

segueix-nos  
a facebook





• ————— •

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

• ————— •

# Cabrils a la carta

## XXVI Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans de Cabrils



Una de les novetats de l'edició de l'any passat va ser l'ampliació de l'espai de taules, canvi molt aplaudit pels assistents.

S'acosta Santa Elena i, un any més, la Mostra Gastronòmica serà el lloc de trobada de comerciants, restauradors i cabrilencs. L'acte central i que més expectació aixeca de tota la Festa Major de Cabrils arriba a la vint-i-sisena edició amb la qualitat i l'oferta variada habituals

TEXT: DAVID ROMAN / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

**L**a Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans de Cabrils obrirà les portes el divendres 16 d'agost al vespre. Més enllà d'oferir bon menjar i de fer sortir al carrer els comerços i entitats del poble, la Mostra continua essent una potent eina de promoció de Cabrils, merescudament autoproclamada *vila gastronòmica*.

En la llarga trajectòria de la Mostra s'han mantingut inalterables una sèrie de premisses que formen l'essència de l'acte i que són les responsables de l'èxit: proposar una oferta de

### Objectiu: donar a conèixer què es cou als fogons dels restaurants de Cabrils

qualitat a preus assequibles, donar a conèixer què es cou als fogons de la vila maresmenca i fer-ho, tot plegat, en un ambient acollidor, agradable i distès. La fórmula, no cal dir-ho, ha gaudit del favor del públic

en cadascuna de les convocatòries, i potser aquest és el motiu pel qual, després de l'excel·lent celebració de l'any passat (la vint-i-cinquena), l'organització presenta enguany una Mostra tan apetitosa com sempre, tot i que exempta de grans novetats.

Al marge de la gastronomia i del vessant més lúdic i festiu, darrere la Mostra hi ha una organització, un comitè assessor i uns col·laboradors compromesos i conscients que un acte com aquest ha d'incloure un apartat solidari, pensant en la gent que viu moments difícils i

malda per tirar endavant. Per això enguany es destinarà el 0,7% de la venda de cada tiquet (tant de tast com de beguda) a Càritas Parroquial de Santa Creu de Cabrils.

### Noves incorporacions

La Mostra implica un esforç notable dels restauradors, especialment des del punt de vista logístic: desplaçar personal, material i matèries primeres, a més d'incrementar els recursos humans perquè cal treballar durament per servir una quantitat de racions molt superior a les d'un cap

de setmana d'agost habitual. Tot i que els temps que corren no permeten excessives alegries, els restauradors són conscients de la promoció que comporta assistir al popular certamen cabrilenc, que permet fer arribar a centenars de persones, totes potencials clients, una selecció acurada de la carta. Per aquest motiu els participants afronten dies de feina frenètica amb ànim, humor i il·lusió. Enguany, entre baixes i incorporacions, hi haurà estands de vint-i-un establiment, i amb tres incorporacions a la llista: el Pati la Morera del Masnou, el Forn Vias de Cabrils (que torna després d'uns quants anys d'absència) i el nou establiment Wine Luxury, també de Cabrils i dedicat a la venda i degustació de vins i licors.

Com és habitual, la Mostra oferirà plats que cobreixen un ampli espectre gastronòmic i asseguren que cap visitant no es quedi amb gana: una nombrosa representació de la cuina pescadora local, japonesa i italiana, les sempre abel·lidores pizzes, postres tradicionals i gelats.

#### Els vins de la DO Alella, protagonistes d'un tast

Històricament, la Mostra ha estat al costat dels vins de pro-

## Vint-i-sis anys de gastronomia estiuenca

Sobrepassat el quart de segle, la Mostra continua endavant amb la bona salut habitual. Va sorgir fruit d'una feliç pensada del regidor municipal Quico Carcolé, que va decidir promoure la gastronomia i el comerç locals mitjançant una fira-mercat multisectorial. Es va fer per primera vegada durant la Festa Major d'Estiu del 1988, i ja en aquella ocasió organitzadors i participants van coincidir en la validesa de la idea.

A la primera edició, l'apartat gastronòmic de la Mostra va tenir lloc als baixos del Centre Cívic la Fàbrica. El segon any es va traslladar a un espai obert, més adequat per fer-hi un mos durant els calorosos capvespres d'estiu, tot i que sotmès als capricis de la meteorologia. Quan l'afluència de públic va fer-ho necessari, va abandonar el nucli urbà per anar al recinte de l'escola pública l'Olivera, on des de l'any passat es pot gaudir de l'espai (i cobert) poliesportiu, que ha permès doblar la superfície disponible i acomodar perfectament la gran quantitat d'assistents.

El resultat de vint-i-sis anys d'experiència és una Mostra àmplia i completa, que posa a l'abast del visitant l'oferta de comerciants, restauradors i entitats del poble, de la qual gaudeixen cabrilencs, maresmencs i tot aquell qui s'hi atansa atret per la merescuda reputació.

## La Mostra oferirà plats que cobreixen un ampli espectre gastronòmic

ducció local: les degustacions podran acompanyar-se amb els vins que serveixen els cinc cellers de la DO presents, que enguany són Alella Vinícola,

Bouquet d'Alella, Marquès d'Alella, Roura i Testuan. La presència d'aquest darrer és especialment remarcable perquè es tracta d'un projecte nascut a Cabrils, una jove empresa que en pocs anys ha aconseguit fer-se un lloc a les cartes de vi dels restaurants de la zona i que ja disposa d'una producció suficient per afrontar els quatre dies de la Mostra amb garanties. Tot un orgull per als cabrilencs.

De la col·laboració entre el Consorei de la DO Alella i

l'organització, n'ha sorgit una interessant iniciativa, un tast de vins programat per al diumenge 18 a migdia. La Gemma Ferran, enòloga i sommelier, oficiarà de mestra de cerimònia de l'acte, amb capacitat per a vint-i-cinc persones i per al qual cal inscripció prèvia.

#### Directes a la teca

Sempre pensant a millorar el servei, des de Seipro (l'empresa organitzadora vinculada a l'ajuntament) s'intenten polir petits detalls per aconseguir fer més còmoda encara l'estada dels comensals. La venda de tiquets anticipada és una idea que ja s'ha abordat anteriorment: com que la venda als mateixos restaurants es va revelar poc eficaç i difícil de gestionar, enguany es podran obtenir tiquets els dies anteriors a la inauguració en un estand situat davant el Centre Cívic la Fàbrica, una solució òptima per als qui no els agradi una activitat socialment tan enriquidora com és fer cua i vulguin atacar directament les succulentes viandes que els esperen, un agost més, a la Mostra. Els interessats a obtenir informació detallada dels actes (horari, localització, etc.), poden visitar la web de l'ajuntament ([www.cabrils.cat](http://www.cabrils.cat)). ●

### Relació de restaurants participants

Botavara (Vilassar de Mar)  
Ca la Quimeta (Cabrils)  
Ca l'Estrany (Cabrils)  
Cal Gras (Cabrils)  
Can Pocurull (Vilassar de Mar)  
Can Rin (Cabrils), dies 18 i 19  
El Cafè de l'Acadèmia (Vilassar de Dalt)  
El Petit Roura (Vilassar de Mar), dies 18 i 19  
El Racó de Can Feliu (Vilassar de Dalt), dies 16 i 17  
Forn Vias-Ca la Rosi (Cabrils)  
Hostal de la Plaça (Cabrils), dies 16 i 17  
Illa-Boig per la Cuina (Sabadell)  
Locanda Del Leon D'Oro (Vilassar de Dalt)  
Nami, cuina japonesa (Vilassar de Mar)  
Patisseries Falgueras (Vilassar de Mar)  
Pati la Morera (el Masnou), dies 16 i 17  
Pizzeria de l'Hort/Tempo de l'Hort (Cabrils)  
Sal i Pebre (Cabrils), dies 18 i 19  
Wine Luxury (Cabrils)  
Xaret (Cabrils)  
Xeflis (Cabrils)

#### Vins i caves DO Alella

Alella Vinícola  
Bouquet d'Alella  
Marquès d'Alella  
Roura  
Testuan

Els somriures se succeeixen els dies que dura la Mostra de Cabrils. Per als restauradors suposa una molt bona oportunitat de donar-se a conèixer als clients i d'enganxar als que ja ho són. Per al visitant, representa un moment de lleure per gaudir en companyia de vespres d'agost amb bona gastronomia i bon vi DO Alella.



# CELLER CAN RODA



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



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

ALELLA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

**CAP  
FOC  
AL  
BOSC**



**Diputació  
Barcelona**

**#capfocalbosc**  
gencat.cat/incendis



**Generalitat  
de Catalunya**

# Entrevistem Carme Torres, segona tinent d'alcalde i regidora de Turisme de Cabrils



ÒSCAR PALLARÉS

Advocada de professió, Carme Torres s'ha incorporat a l'Ajuntament de Cabrils aquest mandat com a segona tinent d'alcalde i regidora de Turisme pel Partit Popular. Aprofitant la proximitat de la Mostra i després de fer un forat en l'atapeïda agenda, ens rep a l'ajuntament per fer-nos cinc cèntims de la intensa activitat de promoció turística canalitzada a través de la regidoria

TEXT: DAVID ROMAN

## **Cabrils és considerada vila gastronòmica. Quines implicacions té?**

Cabrils és vila gastronòmica perquè té tradició i bons restaurants. No és un títol que hagi concedit ningú, és un fet. És el poble de la comarca que té més restaurants per metre quadrat: avui per avui en són disset, i aviat n'hi haurà un més, i tots ofereixen un producte de qualitat. Crec que això és suficient per dir que som vila gastronòmica.

## **"Cabrils és vila gastronòmica perquè té tradició i bons restaurants"**

### **És a dir, que Cabrils s'autoproclama vila gastronòmica...**

Sí. De fet, tothom ens coneix per això. Tu parles de Cabrils i som coneguts per moltes

coses, però especialment per això. Des de la gent jove a la gent gran. Ara, des de la Regidoria de Turisme mirem de consolidar aquesta, diguem-ne, "marca", mitjançant el turisme gastronòmic.

### **De quina manera? Quines accions tireu endavant?**

Precisament aquest juliol hem engegat la ruta gastronòmica, un forfait que se segella a cada restaurant on es fa un àpat. Completar-lo dona l'oportunitat de gaudir d'un àpat extra

a l'establiment que es vulgui. D'aquesta manera es mira d'animar el visitant a anar als establiments de Cabrils, perquè aquesta és la condició indispensable: fer tots els àpats en restaurants diferents. Una manera interessant de convidar la gent a comprovar la varietat d'oferta del poble.

### **I funciona? Ha tingut bona acollida?**

És aviat per treure'n conclusions. En tot cas ha estat una iniciativa de l'Associació

d'Hostalers i Restauradors de Cabrils, i des de l'ajuntament hi hem donat suport tot i que són ells els qui treballen la idea i la tiren endavant.

**Sembla que l'Associació d'Hostalers i Restauradors de Cabrils és un col·lectiu inquiet, amb ganes de bellugar-se. Tot i ser una iniciativa privada, treballa conjuntament amb l'ajuntament?**

Certament, hi ha bastant diàleg. Són un grup molt dinàmic, jove, i amb prou experiència per dur a terme projectes i planejar estratègies de futur. Tenen perspectiva i hi tenim bona relació. Entre tots plegats treballem per al bé del poble: que el visitant a Cabrils per menjar-hi de passada s'assabenti que hi ha comerços interessants, un museu per visitar, una notable teixit empresarial... Tot plegat reverteix en el poble.

**Hi ha bona sintonia entre la iniciativa privada i l'administració, doncs?**

Sens dubte. Pensem que és positiu. Si a ells els va bé, a Cabrils en general li va bé. Als empresaris, botiguers, etc. Tot plegat ajuda a situar Cabrils al mapa. Penseu que la gastronomia és el principal motor econòmic del poble.

**Centrem-nos en la Mostra. Com la valora, l'ajuntament?**

Molt positivament, és clar. És un esdeveniment anual que tothom coneix. Gairebé es promou sol: el boca orella funciona més que tota la publicitat que en puguem fer. Podríem dir que tota la comarca l'espera, i això ja és una satisfacció per als qui l'organitzem. Després de vint-i-cinc anys mantenim el nivell d'acceptació, la gent es recorda de Cabrils i hi ve, comprova la qualitat de l'oferta, i això els empeny a tornar-hi durant l'any.

**Les dimensions en general de la Mostra s'han estabilitzat, tenen un volum notable. Creieu que, si ja és una fórmula de tant d'èxit, convé que creixi en el futur?**

No, no ho crec. Mantenir les dimensions garanteix mantenir la qualitat. Tingueu en compte que la Mostra basa l'èxit a oferir un producte de qualitat i donar un servei excel·lent: un

espai net i endreçat, tranquil, apte per venir-hi tant amb la família com amb un grup d'amics. Si mirem d'atraure-hi més gent ens arrisquem a perdre aquest equilibri: restaurants desbordats, cues... Mantenir el nivell actual ja ens satisfà, tot i que des de l'any passat, amb la utilització del poliesportiu hem guanyat molt d'espai i podríem fer-hi cabre més gent.

**"Si mirem d'atraure més gent a la Mostra correm el risc de trencar l'equilibri"**

**La Mostra és multisectorial: els comerciants també en formen part. Quin paper hi tenen?**

Com a participants i implicats en l'organització, hi diuen la seva. Com us deia, la comunicació és fluïda. Ells proposen novetats, nosaltres les escoltem, i viceversa. De tota manera, no oblidem que el pes de l'organització de la Mostra correspon a l'ajuntament a través de Seipro (Serveis i Promocions Municipals, SA), mentre que en uns altres actes que es fan durant l'any ells són els qui hi tenen un paper més destacat.

**"Hem de ser modestos, però en conjunt la crisi, no l'hem notada"**

**Com ha afectat la Mostra, la conjuntura econòmica actual? Com a esdeveniment marcadament popular, heu notat canvis quant a assistents i participants?**

Afortunadament no gaires. Hem de ser modestos, però en conjunt la crisi, no l'hem notada. Les darreres edicions han anat bé, hem mantingut el nombre de degustacions, la variació ha estat mínima. L'any passat, per exemple, per efecte de la calor es va men-

jar menys i es va beure més: és a dir, que probablement la meteorologia hi influeix més que no la crisi. Potser els comensals gasten una mica menys, però ho compensa el lleuger increment de visites. La gent continua aprofitant els dies de la Mostra per venir a fer un mos: hi passen el vespre, sopen i després se'n van a celebrar la Festa Major. No volem ser optimistes en excés, però les xifres demostren que el plantejament de la Mostra és l'encertat.

**Atès que l'entrevista s'emmarca en una revista de vins i gastronomia, parlem de vins. Com valoreu la relació amb la DO Alella?**

Molt bé. Crec que des de l'ajuntament fem el que hem de fer: convidar els cellers de la DO i fer que la DO sigui a la Mostra, com una manera més de fer comarca. Els cellers n'estan contents, el Consorci de la DO ens ajuda a fer el tast de vins, una iniciativa de l'ajuntament que ells van oferir-se a organitzar. Evidentment, el tast que hem programat es basarà en els vins dels cellers de la DO, i es planteja com un acte més de promoció.

**En aquest cas, treballeu també conjuntament?**

Sí. Els cellers saben que hi són convidats, que no s'ho poden perdre. Per part nostra, crec que ajudem a consolidar la DO Alella, a consolidar la marca.

**No obstant això, no hi vénen tots els cellers de la DO.**

No, no hi són tots. Tingueu en compte que si vinguessin potser no els sortiria a compte, perquè es reduirien les consumicions per celler. Els quatre o cinc que hi vénen cada any són una xifra ajustada a les dimensions de la Mostra. Enguany hem tingut una baixa, que han cobert els de Testuan, de Cabrils. Tot això dit sense considerar l'espai disponible: difícilment trobaríem lloc per acomodar els estands de gaires cellers més.

**Creu que la gent de Cabrils té consciència de pertànyer a la DO?**

I tant! Crec que els cabrilencs tenen molt clar que pertanyen a la DO Alella, com són també conscients de la qualitat del

vi que s'hi produeix. Ho tenen assumit, sí.

**En són consumidors, doncs?**

Això és qüestió de gustos! Però en més grau o menys, suposo que sí.

**Creu que ajuda la promoció interna de la DO, el fet que a Cabrils es tiri endavant un projecte com el Testuan?**

És un projecte encara jove, per nosaltres és una iniciativa empresarial de Cabrils i per tant ens desperta simpatia, i els donem suport.

**És consumidora de vi de la DO Alella?**

Francament, sóc poc consumidora de vi en general. Una mica de vi negre de tant en tant. Tot i això, m'agrada, i els vins de la DO també, és clar.

**Ara es potencia molt l'enoturisme com a eina de promoció del territori. Heu fet o prepareu alguna acció en aquest sentit?**

No encara. Ho tenim present, però no hem tirat cap acció endavant. Hem començat amb el tast de la Mostra, que crec que ja és un petit pas en aquesta direcció de fer cultura del vi. Sí que hi ha un projecte interessant en la línia del turisme gastronòmic, el que podríem anomenar tastos golfos, vetllades dedicades al vi i l'espectacle, el teatre o la cançó. Un format que sembla que té molta acceptació allà on es proposa.

**Tenint en compte que Cabrils és vila gastronòmica i que el vi és un aliment més, té tot el sentit fer accions en aquesta direcció. Si considerem que el poble pertany a la DO de la qual surten uns quants vins, encara més, oi?**

Crec que en el futur es donaran les condicions perquè sorgeixin iniciatives com la que us comentava. L'Associació d'Hostalers i Restauradors de Cabrils té un nou membre, una botiga de vins, Wine Luxury. Això és una petita mostra del moviment que hi ha en el sector. És qüestió de temps que el vi guanyi el protagonisme que creiem que es mereix, i des de la Regidoria de Turisme continuarem donant suport a totes les iniciatives. ●

# Algunes propostes a tastar durant la Mostra de Cabrils

FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

## Pastís de pasta fullada amb crema i fruita natural



**Forn Vias-Ca la Rosi** / Preparat per: **Rosa Vias**

### Ingredients per a 6-8 persones:

Per a la massa: 250 g de farina 1 dl d'aigua 200 g de mantega Sal	Per a la crema: 2,5 dl de llet 50 g de sucre 20 g de Maizena Canyella Pell de llimona	Per decorar: Fruita natural de temporada
---	--	---

**Elaboració:** Pastem els ingredients de la pasta de full fins a aconseguir una massa elàstica estirant-la amb el rodet. La coem al forn a 200 graus durant vint minuts. Per fer la crema escalfem la llet (fins que bulli) amb la canyella i la pell de llimona, afegint-hi la Maizena que abans hem barrejat amb una mica de llet. Posem la crema damunt la pasta de full i ho decorem amb la fruita natural al gust de cadascú.

### Maridatge: Marfil Escumós Blanc de Negre Brut

Com a postre o pastís de mitja tarda és un clàssic, però no per això és senzill. La pasta de full ha de fer el seu procés de cocció idoni per aconseguir aquell cruixent laminat. La crema ha d'ésser subtil, amb presència, però sense ser-ne la protagonista, i la fruita ha de tenir aquell punt dolç àcid que ens faci salivar i ens convidi a fer un altre mos.

A Catalunya sempre s'havien consumit les postres amb vins escumosos (que fa festa!). Fins als anys 1980 era un maridatge normal perquè els escumosos més típics eren els bruts, extrabruts i semisechs, tots amb una aportació de sucres que els feia més llaminers i amb menys acidesa. Avui vull afegir-me a la tradició i he pensat d'acompanyar aquest pastís amb un escumós brut d'Allella Vinícola, de garnatxa negra, i elaborat com a blanc. És un escumós amb un contingut de sucre superior a un brut nature, però que no s'hi ha afegit posteriorment de manera artificial: simplement s'ha utilitzat el seu propi sucre residual procedent d'haver parat la primera fermentació amb fred. Amb aquest punt més llaminer, una bombolla cremosa i un ventall d'aromes que van des dels tocs de crema pastissera a la brioixeria, passant per fruita vermella, cirera, maduixeta silvestre i préssec, l'agermanament és assegurat. Només hi trobo un "problema": mos a mos i glop a glop, la tarda pot passar sense que ens n'adonem!

## Arròs caldós de llamàntol



**Tempo de l'Hort** / Cuinat per: **Jesús Sánchez**

### Ingredients per a 4 persones:

Picada (all, julivert, safrà) 250 g d'arròs 1 llamàntol de 400 g 1 ceba 720 dl de fumet de peix	Farina Sal  Per a la marca: 2,8 kg de sípia Sal	280 g de pebrot vermell 150 g de pebrot verd 65 g d'all 50 g de sucre Pebre Fulles de llorer
---	--	---

**Elaboració:** Preparam la marca escalfant primer els pebrots i l'all. Hi afegim la sípia neta i prèviament escaldada i el seu corall, el tomàquet triturat i el llorer. Ho coem i rectificuem de sal, pebre i sucre. Tallat el llamàntol a trossos, l'enfainem lleument i el fregim lleugerament amb oli d'oliva al calderó i el retirem. Hi posem 250 g de marca, 15 gr de ceba prèviament caramel·litzada i dues flameres d'arròs. Ho sofregim perquè l'arròs agafi gust i hi afegim el fumet i la picada, abans de rectificar de sal. Ho deixem bullir durant vuit minuts, hi afegim el llamàntol i ho acabem al forn a 180 graus durant set minuts. Cal que quedi caldós i, alhora, gratinat.

### Maridatge: Alta Alella Lanius

En un arròs caldós de llamàntol i a la resta d'arrossos, la gent espera trobar-hi una harmonia de sensacions. Cada gra ha de tenir el gust de tots els ingredients que s'han utilitzat per cuinar el plat. Un bon arròs ha de tenir aroma, ha de ser gustós (però mai no ha d'ésser massa potent), un punt untuós, cremós, sedós i, sobretot, cada tast ha d'ésser tan desitjable que no puguis parar de menjar. La proposta de vi ha d'ésser tan clara com allò que demanem a l'arròs i penso que el Lanius d'Alta Alella n'és un bon exemple. De producció ecològica, fet amb pansa blanca i pinzellades d'unes altres varietats que hi aporten més aromes i estructura, n'és un acompanyament perfecte. Parlàvem d'aromes, no? Doncs el Lanius ens delecta amb diferents i agradables notes de fruites madures, flors blanques, tocs lleugers de torrats i pastisseria procedents de la seva elaboració i d'aquell fonoll tan típic de la pansa blanca. A la boca és cremós, untuós, sedós i molt agradable.

Doncs això, ja tenim la parella perfecta.



MARIDATGES: DANI GARCIA



ROSA VIAS



JESÚS SÁNCHEZ



TEO



GLÒRIA BELTRAN

## Gin Mojito



**Wine Luxury** / Preparat per: **Teo**

### Ingredients:

Fulles de menta  
Xarop de canya  
Llimones  
Gel picat  
Ginebra premium  
Sifó

**Preparació:** Al fons d'una coctelera, hi posem entre deu i quinze fulles de menta a mesura que les anem trencant en dos trossos o quatre perquè alliberin l'aroma. Hi afegim un raig de xarop de canya i un altre raig de suc de llimona acabada d'espèrmer. Ho cobrim amb una bona quantitat de gel picat i, a continuació, hi aboquem un bon raig de ginebra. Ho acabem d'omplir de sifó, tanquem la coctelera i l'agitem amb energia. Ho servim en un got de mojito i ho guarnim amb fulles de menta i una rodanxa de llimona.

### Maridatges: Faves saltades amb pernil / Timbal de tàrtar de tonyina

Com que no maridarem un còctel amb un vi, proposo dos platets. A veure què us semblen.

Per començar, un clàssic de la cuina catalana: faves tendres ben dolces saltades amb pernil i amanides amb oli DOP Siurana de la varietat negret, lleugerament aromatitzat amb menta.

Un plat untuós que serà refrescantment neutralitzat pel mojito luxuri i que farà encara més agradable consumir-lo. A més, el toc de menta serà un bon nexa d'unió.

L'altra opció és el timbal de tàrtar de tonyina vermella de l'Ametlla de Mar de les terres de l'Ebre, marinat lleugerament amb salsa de soja, avocat, cogombre, ceba tendra i tomàquet (només la carn) com a base. Amanit amb llimona, oli, sal i pebre. Cibulet i fonoll picat per sobre i una flor de caputxina de barret.

Un plat tan refrescant com aquest Gin Mojito, una combinació plena d'harmonia que convidarà a continuar menjant la mousse.

## Mousse de mango



**Ca la Quimeta** / Preparada per: **Glòria Beltran**

Postres preparades amb la col·laboració de Vanessa de Tot d'una

### Ingredients:

280 g de farina sense gluten  
110 g de farina de blat de moro  
1 sobre i mig de llevat  
150 g de sucre integral  
1 tassa d'oli de gira-sol  
2 tasses de llet de soja

Ingredients per a la mousse:  
500 g de nata vegetal per muntar (pot ser de soja o arròs)  
150 g de mango triturat

**Elaboració:** Posem el forn a escalfar a uns 180 graus. Barregem les farines i el llevat en un recipient. En un altre recipient barregem els elements humits. Després, hi afegim la mescla de farines i llevat i ho barregem bé. Folrem la safata amb paper de forn, hi escampem la mescla i ho coem al forn durant quaranta-cinc minuts. Ho deixem refredar. Muntem la nata i hi anem afegint, a poc a poc, la crema de mango. A mig muntar, parem quan tinguem la textura desitjada.

**Presentació:** Agafem un got per a la presentació. Tallem el pa de pessic a la mida per fer la base. Posem la mousse en una mànega pastissera i n'omplim el got. Es pot acabar amb un coulis de mango.

### Maridatge: Can Roda Pansa Blanca-Muscat

És cert, a la DO Alella hi ha productors que elaboren vins dolços diferents i extraordinaris que farien d'acompanyament idoni d'aquesta mousse.

Però avui he pensat a sortir una mica d'allò que seria més típic i he escollit un vi sec cupatge de pansa blanca i muscat del celler Can Roda. Aquest vi se'ns mostra encisador amb una gamma d'aromes afruitades que sumen raïm, litxi, albercoc, pinya i la subtils floral de la rosa, la mare-selva, la magnòlia i *Trachilospermum jazminoide*. Una entrada en boca llaminera que de manera seductora es fusionarà amb la mousse. Molta fruita, una acidesa cítrica de llimona i un punt amarg lleuger ens ajudarà a deixar a la boca un bon record amb frescor, que convidarà a continuar menjant la mousse.

# Maheso®

*¡Sabes lo que comes!*

## Nova gamma d'arrossos

- ✓ Qualitat i sabor espectaculars
- ✓ Llestos en menys de 10 minuts
  - ✓ Sense mermes
  - ✓ Sense temps d'espera
  - ✓ Sense embrutar la cuina
  - ✓ Sempre queden igual de bé

[www.maheso.com](http://www.maheso.com)

[www.facebook.com/maheso](https://www.facebook.com/maheso)  
[@Maheso\\_news](https://twitter.com/Maheso_news)



# 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 Giralt, 53 - 93 315 17 44 - 08003 - Barcelona  
c/ Sant Delfi, 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

TimeOut  
Barcelona  
**PREMIÀ**  
GASTRONÒMICS  
**2010**

Doble ZerOO  
MILLOR SUSHI



MIRA EL NOSTRE CATÀLEG A [WWW.DOBLEZEROO.COM](http://WWW.DOBLEZEROO.COM)

Delivery Maresme

93 555 85 99

**ZONES  
DELIVERY**

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

Segueix-nos:





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*

# Un dia amb Meritxell Falgueras

La popular sommelier ens acompanya a fer l'aperitiu, a dinar i a berenar i ens proposa un vi DO Alella per acompanyar cadascun dels moments

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

Falgueras degusta el gaspatxo que va preparar el Pati La Morera, a tocar de la piscina del Club de Tennis Barcelona-Teià.



És la cinquena generació de la botiga de vins el Celler de Gelida, del barri de Sants a Barcelona.

Llicenciada en humanitats i màster en viticultura i màrqueting, fa el doctorat en comunicació i investiga sobre el llenguatge en el tast de vins. És membre de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia, jurat internacional als concursos més importants del món i professora als cursos oficials de sommeliers. Amb vint anys es va convertir en la sommelier més jove d'Espanya a l'Escola d'Hostaleria i Hostalatge de Barcelona i als vint-i-cinc va guanyar el concurs Nas d'Or com a jove promesa.

Actualment és inscrita al diploma WSET a la London Wine & Spirits School. Va ser assessora tècnica al programa *En clau de vi* (Canal 33) i va presentar el programa *Vins a vins* a XTL. Actualment col·labora en els programes *Divendres* (TV3), *Directe 4.0* (Ràdio 4) i *Via lliure* (RAC1) i escriu regularment a *Time Out*, el *Magazine* de *La Vanguardia*, *Vinos y restaurantes*, el bloc *Gastro* de la Cadena SER i *El Sommelier*.

**N**o ha estat fàcil. Gens fàcil, de fet. L'agenda d'aquesta dona, que viu a cavall entre la Toscana i Barcelona, vessa de viatges, feina per a dues televisions, actes promocionals del seu nou llibre, col·laboracions a la ràdio i la premsa escrita, sessions de fotos... Aquesta jornada ha estat penjant d'un fil durant una colla de dies, però finalment ho hem pogut tirar endavant i tenim tot un dia per compartir amb la Meritxell Falgueras. Objectius? Conèixer-la una mica, esbrinar si la imatge que en tenim es correspon amb la realitat, mostrar-li algunes de les coses bones del territori DO Alella (els vins ja els coneix prou bé) i aconseguir que, atès que ens ha fet aquest forat enorme a la seva atapeïda agenda, acabi el dia contenta d'haver-lo compartit amb *Papers de vi*.

La recullo a migdia a l'estudi d'un fotògraf del Poblenou de Barcelona. Hi ha passat el matí fent una sessió de fotos de la qual sortirà la coberta de la nova edició del seu primer llibre. Falten

cinc minuts perquè sigui l'hora acordada i, aturat al semàfor de la cantonada, m'entra un WhatsApp seu: "Ja sóc a la porta." Contesto: "Vinc!" I de seguida ens trobem. Va carregada amb l'ordinador i bosses amb roba i material com ara decantadors i copes que ha fet servir d'atrezzo per a les fotos. Enfilem el camí cap a Teià i em demana que li expliqui la història de la revista i també en què consistirà la jornada. Es mostra molt simpàtica i oberta, gens estrella, com fan sovint alguns "famosets" de la tele. Molt xerraire i riallera.

## Primera parada: l'aperitiu

Com que el seu llibre *Els vins de la teva vida* proposa una infinitat de vins per a una infinitat de moments, situacions i persones, hem pensat que la drem a fer l'aperitiu, a dinar i a berenar, i li hem demanat que ens proposi un vi per a cada situació. L'aperitiu, el farem a la vora de la piscina del Club de Tennis Barcelona-Teià i el vi que ha triat la Meritxell és un Alta Alella Pansa Blanca. Quan hi

arribem ens rep en Luca, l'excel·lent cuiner del restaurant Pati la Morera, del Masnou, que també gestiona el restaurant del tennis. Quan la Meritxell detecta l'accent d'en Luca s'hi llança a parlar en italià. S'hi passen una bona estona i acaben parlant de cuina. Ella li explica que col·labora en un programa de la Rai (la ràdio) i, quan ens quedem un moment sols, en Luca, que reconeix que no coneixia la nostra convidada, em diu: "Caram, aquesta noia deu ser molt bona, perquè per aquest programa només passa gent de molt de nivell!" Després d'unes quantes fotos, seiem a una taula a la vora de la piscina. Amb una copa de Pansa Blanca a la mà, ben fresca i que passa de meravella, li proposo de començar l'entrevista. Hi està d'acord.

## A tot arreu expliques que ets la cinquena generació del Celler de Gelida. Explica-me'n la història, si us plau.

El meu pare va néixer a la botiga. La primera generació portava a

vendre els vins de Gelida a Barcelona, per això la botiga porta aquest nom. És clar, per mi és un orgull: quin millor currículum pot tenir una botiga sinó arrossegant una història de cinc generacions venent vi, cercant els millors vins del món per oferir als clients?

## Al teu currículum afirmes que dues de les coses que faràs són escriure una novel·la a la Toscana i anar a la cerimònia dels Oscar amb un vestit d'Isabel de Pedro i unes Manolos...

Ho vaig posar perquè cada vegada que veig els Oscar, tot i que mai no he volgut ser actriu, sempre m'imagino fent un d'aquells discursos d'agraïment. Igual que en Pep Guardiola posava vídeos als jugadors per motivar-los, jo em poso discursos dels Oscar perquè és un moment energètic molt xulo i, quan estic trista, em motiva. I ja en tinc preparat el discurs per si de cas...

## Avança-me'!

Però si no vull ser actriu ni tinc previst escriure cap guió! No,



no, el tinc al cap, però ja està. Igualment, quan em toca parlar en moments importants, dic una paraula i em poso a plorar. Sóc supersentida...

**El teu bloc es diu "Wines and the City", en referència clara a "Sex and the City" ("Sexe a Nova York"). És clar que el glamour de Hollywood t'atrau...**

No, no creguis! La gent diu: "Ah, que *pija!*" Però tant puc ser a Madrid en un sopar amb la Preysler com amb els meus amics al Raval o a Sants i sóc superfeliç. M'agrada molt la ciutat, el rotllo cultural, sortir... El bloc, ja fa set anys que el tinc: en aquell moment tenia molt de sentit el nom que hi vaig posar. Ara no ho sé!

**La teva pròpia història d'amor és bastant de cine, no?**

Una mica. El meu marit, el vaig conèixer un dia que, després d'haver tastat molts vins a Alimentària, vaig tastar el seu San Giovese, el Carandelle, que és el seu vi mitjà, i me'n vaig enamorar. Vaig dir: "Qui l'ha fet?" I em vaig quedar al·lucinated. Quan vaig arribar a casa vaig dir a la meva mare: "He conegut l'home de la meua vida, el que sempre he demanat a la carta als reis." Però vaig pensar que no el tornaria a veure mai més. Però després vaig moure fils perquè ens veiéssim i mira... Ara hi estic casada i visc amb ell entre vinyes a la Toscana.

**I a part d'aquest San Giovese, t'agraden els vins de Podere San Cristoforo?**

Seria horrorós si fos l'home de la meua vida i no m'agradessin els seus vins! És un celler molt petit, hi posem el cor. Però serà un celler molt gran, per les coses que farem. Ja tenim molt bones puntuacions Parker, però farem coses molt, molt interessants. Aprenc moltíssimes coses amb el meu home. I ell voldria que n'apregués més, però li dic que a mi el que m'agrada és explicar el vi, no fer-lo. És una mica com el meu pare, que sempre m'insisteix que vingui vi; i jo li dic el mateix, que a mi, el que m'agrada, és explicar-lo!

**I el rotllo biodinàmic, te'l creus gaire?**

En Lorenzo, com que és molt filosòfic, hi creu molt. Sí que veig que l'energia i el bon rotllo són importants i al final, si t'ho creus i ho fas amb amor, les coses surten bé. Mira, quan sóc allà, dormo molt bé. Ja sé que enològicament és un argument ridícul, però tinc clar que el bon rotllo que es respira en aquella finca fa que, per poc que dormi, em senti superbé.

**Com és la Meritxell Falgueras?**

Així. Tal com raja. És veritat! Parlo molt, intento ser bona amb tothom perquè m'agrada que la gent sigui bona amb mi. Intento donar perquè també m'agrada rebre. Sóc molt somniadora, molt treballadora. Em sento una persona molt rica perquè el meu pare m'ha ensenyat a treballar. He estat hostessa al Corte Inglés, he treballat de comercial, serveixo copes a les fires... i després, si vaig

a la tele, vaig a la tele. Faig el que faci falta! I faig moltes coses! Com que treballo tant i m'agrada tant treballar, tinc la sensació que si com a mínim faig moltes coses diferents, és en certa manera com si descansés. És el que jo anomeno *descans actiu*.

**A la presentació que vas fer del llibre amb la Carme Rusalleda a Barcelona vas dir alguna cosa semblant a: "Com que no tinc temps que em feu preguntes perquè me n'he d'anar, he pensat quines preguntes em podíeu fer i us les respondré directament. A la pregunta 'Ets tan "pija" com sembles?', la meua resposta és 'Encara més!'"**

En realitat tenia pensat dir una altra cosa, però em va sortir con- testar així i vam riure molt.

**Però quina diferència hi ha entre la Meritxell que surt estupenda a l'anunci de Cortefiel i la que es lleva despenjada i, tot badallant, pren un cafè per despertar-se, encara que sigui amb la màquina de George Clooney?**

Que m'han posat xapa i pintura. És que qualsevol noia que la pintin i la vesteixin amb criteri fa molt de goig! Jo abans portava ulleres i els cabells foscos i lligava més. Però pel meu caràcter. Ara estic casada i molt ben casada amb l'home de la meua vida, i mai no he estat creguda perquè si he conquerit un home ha estat per simpàtica, no per guapa.

Però si preguntes com sóc al matí, sí que et puc dir que quan sóc amb el meu marit m'arreglo molt. M'agrada posar-me guapa per a ell. Quan estic sola amb la meua gossa o amb els meus amics, em deixo!

Amb tot, mentre xerràvem, en Luca ens ha portat un aperitiu de luxe. Magret d'ànec amb síndria caramel·litzada i Calvados, síndria amb sardina marinada amb cogombre amb miso, lliquat de gaspatxo i sopa de ceba caramel·litzada amb biquini de formatge Comte. Dediquem una estona a tastar aquestes delícies i a valorar com hi funciona la Pansa d'Alta Alella. Quan tinc la sensació que ella ja n'ha tret conclusions, les hi demano: "La Pansa Blanca d'Alta Alella, aromàticament, és... Ah! Superaromàtica, superfloral, molt fresca. Això és molt difícil d'aconseguir. Un vi jove sense *txitxa*, però alhora tan pur, tan net... Això és enològicament perfecte. Et dona molt de plaer! La pansa blanca no és tan terpenica al nas, i aquesta sí. Amb aquests

*plattillos* que ens han portat, hi funciona de meravella. La síndria, que és superfresca contraposada amb la ceba, la carn... L'acidesa d'aquest vi és genial, per exemple, amb la sardina." I en aquest moment agafa un trosset de magret, se l'endú a la boca, posa cara de plaer i afirma: "Aquesta carn està tan ben cuinada, és tan suau, que combina perfectament amb aquest vi blanc. Carai, en Luca, s'ho ha currat tant! És tot tan bo!"

Xerrem alguns minuts més, però el temps se'ns tira a sobre i li proposo de canviar d'escenari. Ens acomiadem i anem a buscar el cotxe per dirigir-nos cap al port del Masnou.

**Al mar, al mar!**

Entrem al port i aparcuem davant la Cuina dels Capitans. Allà mateix hi ha en Guillem i en Lluís, que acaben d'ultimar els detalls de la taula que ens han muntat a la vora del mar per a l'ocasió. Havíem acordat que hi menjaríem una paella, que la Meritxell proposava amb un Marquès d'Allella Galàctica, però els responsables dels Capitans ens fan més grata l'espera de l'arròs amb unes croquetes que posarien en un compromís totes les "croquetes de la mama" del món. Amb calma, amb l'arròs al plat i ara que ens coneixem una mica més, dinant la Meritxell es deixa anar i parlem de tot una mica. De la vida, de l'amistat, de la imatge que transmet i de com algunes persones del món del vi la menyspreen per això mateix. De la fama i la no-fama, i la curiosa història del seu avi, un personatge una mica excèntric que era boxador i que tenia un lleó com a mascota domèstica. També m'ensenya al seu iPad Mini les fotos de la sessió del matí. De sobte, apareix en Guillem i ens demana si volem prendre postres. Li demano una pròrroga de cinc minuts i proposo a la nostra convidada que m'expliqui el maridatge arròs-Galàctica. Hi accedeix: "Aquest arròs s'ha cuinat de manera que ha quedat un punt sec, que va de meravella amb les sensacions de fusta que té aquest vi. És molt elegant amb l'acidesa que té. Qualsevol paella fa patxoca i aquest vi és superversàtil gràcies a la part mantegosa que té. És un vi que es despulla a mesura que te'l prens amb la paella. Du una jaqueta de torrats a sobre d'un vestit que és la fruita seca. Al final té un punt cítric, com de taronja amb un toc dolç magnífic. A la boca té una molt bona estructura tànica. Sempre he pensat que l'arròs és com si, una vegada a la panxa, absorbís

tot el líquid que hi aboques, com si l'estiguessis cuinant..."

Mentre prenem uns gelats tan bons com lleugers que ens ajuden a tirar avall aperitiu i dinar, poso en marxa l'enregistradora i començo la segona part de l'entrevista.

**El teu llibre anterior, "Presumeix de vins en set dies", ja ha arribat a la cinquena edició. T'esperaves l'èxit?**

No, perquè a mi m'agrada molt el que he escrit, però la veritat és que podria estar més ben editat. Per sort ara en sortirà una nova edició il·lustrada i on cau el... *en set dies* del títol, per dir-se *Presumeix de vins*, que és el nom que hi havia posat. De moment aquesta versió només serà en castellà: tant de bo que també es publiqui en català, però el món editorial és tan complex...

De tota manera, no esperava que tingués l'èxit que ha tingut *Els vins de la teva vida*. El *Presumeix...* és el meu preferit, però després ho preguntava als amics i em deien que no se l'havien llegit sencer. I quan els demanava el perquè, m'explicaven: "Ja, Meri, és que jo el que vull no és fer vi, ni maridar vi, jo vull saber quin vi he de portar al meu sogre o al meu cap." A partir d'això, i també perquè m'agrada molt aplicar al vi aquelles coses que em passen, que veig al carrer, vaig pensar: "Si a les revistes de la meva perruqueria hi ha un article que explica què et pots posar per Cap d'Any, per què no faig un llibre que proposi vins per a persones o ocasions?"

**Així que funciona bé?**

Sí, molt. I ara al setembre sortirà també en castellà, amb petites diferències. A la versió en català recomano un vi per a l'Onze de Setembre o per fer una calçotada. A la versió en castellà no posaré un vi per al Dia de la Hispanitat, però sí per a Sant Valentí, en comptes de Sant Jordi, per exemple.

**"Els vins de la teva vida", amb tot, el vas escriure a la Toscana, a la vora del foc, amb una copa de vi i amb l'única companyia de la teva gossa. Molt idíl·lic, tot plegat, no?**

Sí, en Lorenzo era al Japó i va ser fantàstic perquè necessito escriure sola. Estar-se quinze dies en pijama i no veure ningú. Aquí no hauria escrit res. M'agrada molt la ciutat, el teatre, les exposicions, sortir...

**En això dels maridatges és cert que hi ha una part de ciència, però també hi ha molta sensibi-**

**litat de la persona. Quins mecanismes funcionen al teu cap per decidir que un vi va bé per a un àpat o una situació concreta?**

Intuïció. És com la roba. De vegades, que un vermell vagi bé amb un verd sols és qüestió de provar-ho. O presentar un amic a una amiga, a veure si lliguen: de vegades tenen *feeling* i de vegades no funciona. Doncs ho tornes a provar, és com un joc!

**Però al llibre proposes un vi per a panells, que molts sommeliers segurament recomanarien vins semblants, però també recomanes un vi per estrenar un vestit o un vi per prendre al sofà amb manteta.**

Quan portes un vestit nou et sents especial. O estar-se al sofà a l'hivern calentó sota la manteta també és una situació especial. Doncs m'imagino quins vins en prendria quan tinc aquestes sensacions... i els proposo al llibre!

**Al llibre apareixen dos vins DO Alella, el Marquès d'Alella Viognier, que el proposes per portar amb texans, i l'Alta Alella Dolç Mataró, que va amb xocolata.**

A mi el Viognier em dona una sensació molt de net, de netedat, d'allò que deia l'àvia "d'anar net i polit". De vegades et ratlles molt pensant "què em poso" i, de sobte, t'adones que com estàs més guapo o més guapa és amb uns texans i una camisa blanca. Doncs el Marquès Viognier és un vi que et queda bé, com uns texans.

I respecte al Dolç Mataró... és que és un vi que m'encanta, des de fa molts anys. De vegades costa ser objectiu en qüestió de vins i sovint parlo de la gent que conec i m'estimo i, per mi, en Josep Maria Pujol-Busquets és una de les persones més intel·ligents que conec i un dels enòlegs més brillants. Tècnicament és una persona que... per mi és un dels genis més grans de l'enologia d'Europa o del món!

**Quina percepció tens de la DO Alella?**

Petita... boniqueta... [Riu.] És una de les més petites, però també la més propera a Barcelona. Què t'he de dir? Tu vius aquí! Vinyes vora el mar, bona gastronomia, bona gent. És una DO com discreta, no crida, però la gent continua demanant vins d'Alella (i ara parlo de l'experiència a la botiga), especialment els blancs, com a sinònim de vins de qualitat, amb bon preu, que els entren bé. La millor prova que una cosa va bé és que es vengui, i els vins DO Alella es venen!



La Cuina dels Capitans va preparar-nos una paella que vam degustar a la vora del mar.

**Creus que els catalans apostem prou pels vins produïts a Catalunya?**

Sí, crec que sí. Vols que et digui que no, que haurien de tenir més presència? Potser a la ciutat de Barcelona, perquè va de cosmopolita, no tant. Tan creguts que som els catalans en certes coses com el futbol i les olimpíades, potser amb els vins no tant, però a poc a poc es va posant tot al seu lloc. Veig que cada vegada més la gent aposta pels vins d'aquí. O hi ha qui té aquella febre i només vol *verdejos* i *verdejos*, però de sobte tasten una pansa blanca i exclamen: "Hosti, que bo, aquest sí que m'agrada!"

**Hosti, els "verdejos"...**

Bé, tenen el seu públic. Hi ha moltes amigues meves a qui els agrada. A mi em van fer Dama Blanca del Verdejo... I n'hi ha uns quants que m'agraden força, però són vins més complexos que...

**...que el Perro Verde?**

Exacte! Però, ostres, aquesta gent ho han fet molt bé. No tenen ni vinya pròpia, però han sabut ser a tot arreu i arribar a un ventall molt ampli de públic. És un producte de màrqueting i funciona. Qui sóc jo per criticar-los? El consumidor no és ximple ni mutilat sensorial. Li pots prendre el pèl una vegada, però no dues.

**Fa pocs dies publicaves al bloc de la Cadena SER un article on defensaves les varietats autòctones com a element diferenciador respecte a la uniformització dels gustos del vi a escala internacional. Creus que tornem cap a un ús generalitzat de les varietats autòctones de cada territori?**

Sí, perquè sinó tots els vins s'assemblen, et semblen tots iguals. Per fer vins com xurros, no té

sentit. Abans, fa anys, era difícil fer un vi bo. Ara el que és difícil és fer-lo dolent! Per tant, cal apostar per les coses autèntiques i originals.

Acabades les postres i el cafè, i havent parlat de tot i de res, ens adonem que al restaurant només queden els treballadors que van recollint al voltant mentre xerrem. Decidim que potser ja és hora d'escapar-se a les vinyes i passar al berenar, el tercer maridatge i el tercer bloc de l'entrevista. Encarem el cotxe riera amunt i ens dirigim cap a les instal·lacions del celler Bouquet d'Alella. Ens hi reben en Toni i en Pau, que després de mostrar ràpidament el celler a la Meritxell, ens conviden a enfilar el camí que, enmig de ceps, puja fins al racó on ofereixen el Pínic entre Vinyes, una de les Sensacions Bouquet amb més èxit de la seva oferta enoturística. Sobre una plataforma de fusta, entre una pineda i una vinya amb vistes al mar, i al costat d'unes roques de granit que expliquen l'origen del sauló, una taula curosament parada ens espera. A la glaçonera, una ampolla de Bouquet d'A Pur Dolç i entre la seva copa i la meva, una espectacular coca de brioix farcida de crema cremada i amb taronja confitada i pinyons, creació de la Petita Mallorquina. Som a dos-cents metres en línia recta del centre urbà d'Alella i sembla que ens trobem al mig d'un paradís mediterrani. Seiem i ens cruspim un trosset de coca. La Meritxell encara no ha tastat el vi, però posa cara de sorpresa: "Uau, és el maridatge que més mola!" Li serveixo la copa, m'espero que el tasti i li demano si continua pensant igual: "*Dolce, dulce, la dulce vida...* És el més espectacular, pel lloc on som, per les vinyes, la taronja caramel·litzada, aquesta noble



**Bouquet d'A Pur Dolç amb una coca de La Petita Mallorquina, excel·lent combinació per degustar a mitja tarda entre vinyes.**

oxidació del vi, les orellanes, la sensació de verema tardana, d'un vi ple de sol, i aquí no hi parem de posar sucre i crema cremada... Això és beure't ambrosia celestial! Oh, aquest vi és boníssim i digues a qui hagi fet la coca que és una meravella!" I no para de mirar a dreta i esquerra: "Que guai, és que aquest lloc, la masia, les vistes al mar... i tan a prop del centre!" En ple èxtasi paisatgístic i de dolçor, trec la llista de preguntes i torno a desaparar.

**Organitzar aquesta trobada no ha estat fàcil. Com és una setmana en la vida de la Meritxell Falgueras?**

Els darrers mesos, tres o quatre vols com a mínim, tres o quatre dies de rodatge entre TV3 i TVE, concursos internacionals (Brussel·les, Bratislava...), moltes fotos i molta promoció tant pel tema dels llibres com dels jocs de vins. Tinc moltes ganes de tenir una setmana a la Toscana per escriure tranquil·lament, però va com va això.

**Jocs de vins?**

Són uns jocs que he creat i que comercialitzarà Pulltex amb el nom de Pulltex by Meritxell Falgueras. Seran jocs perquè la gent s'enamori més dels vins i hi perdi la por. Sé que em criticaran, però no faig coses per als experts, per a la gent que ja en sap, sinó per a gent que comença a interessar-se pel vi i amb un joc o un programa aconseguixo que s'hi enganxi i que begui potser menys, però millor... Ja estic contenta!

**I quan tens estones lliures, t'agrada donar un cop de mà als qui més ho necessiten?**

Sí, això sempre. Una vegada vaig llegir que al cel tindràs només aquelles coses que has donat.

També dono diners a beneficència, però com que el que més em falta és temps, penso que el més valuós que puc donar és el meu temps a aquells qui ho necessiten. És la meua manera de viure la religió... o bé, ni tan sols la religió. És la meua manera de viure la vida! Ara estic amb gent gran, però vaig ajudar molts anys les missioneres de la caritat, al Raval de Barcelona, donant de menjar i netejant als qui els fa falta un cop de mà, que els escoltis, que els atenguis...

**Veus com una cosa positiva que el sector del vi i personatges associats vagin apareixent cada vegada més als mitjans de comunicació?**

Sí. Precisament si alguna cosa ha fet que la gent s'enamori de la cuina ha estat que es parli tant dels cuiners i de la cuina del país. Quan col·laborava amb l'*En clau de vi* sempre pensava que era una sort que en Pitu Roca, un gran comunicador, fes tan bon feina per acostar el vi a tothom amb aquell programa. No crec que sigui una gran sommelier, però sóc un cupatge entre sommelier i periodista i, quan sóc a la tele, intento desdramatitzar el missatge i fer-ho tot fàcil i entenedor. Tinc un gran respecte pel vi.

**Ets molt amiga d'en Raül Balam, el fill de la Carne Ruscalleda. Ets bona cuinera?**

No! Bé, he de dir que a Itàlia cuino molt i que tant al meu marit com al meu sogre els agrada molt com ho faig. El que m'agrada molt és menjar. Precisament amb en Raül hem anat a molts restaurants, hem viatjat molt amb el menjar i ens encanta.

**La vostra amistat i els seus coneixements t'ajuden en la teva feina?**

Sí, però no parlem mai de feina. En Raül és el meu millor amic, parlem de tot menys de feina. Però crec que és important saber-ne, de cuina, per ser un bon sommelier. Em preocupo d'aprendre. Pregunto molt als cuiners i també als botiguers, quan vaig a comprar menjar.

**Quins són els teus sommeliers de referència?**

En Pitu Roca: la seva manera culta, el seu vocabulari, m'encanta! Com a imatge em sembla molt potent Jancis Robinson, encara que com a persona... M'encanta la creativitat d'en Ferran Centelles: no té por, és molt Dalí! La cultura d'en Joan Gómez Pallarès, la Ruth Cotroneo, a qui encanten els vins més *freakies* i estranys. Però el sommelier que més admiro i de qui ho he après tot és el meu pare. Sense escola de sommeliers, ell s'ho ha patejat tot i coneix tothom... Per mi és molt admirable. Jo perquè no el sé explotar, però mon pare sí que té llibres per fer!

**Quins projectes de futur tens?**

Ara el meu marit ha entrat al Master of Wine, a veure si hi entro jo també; el tema dels jocs de Pulltex; un dia espero fer una novel·la... Ara ve una època en què faré molta tele. M'agradaria fer coses a Itàlia. Faré algunes col·laboracions a la Rai 2, però és clar, per mi Roma és igual de lluny que Barcelona! Si no em mogués tant...

**I deies que enregistres tele tant per a TV3 com per a TVE?**

Ja fa quatre anys que col·laboro al *Divendres*. Segons l'hora, depèn de si és horari protegit o no, parlo de vi o bé parlo de copes, del tap de suro, d'aigües... I el projecte de TVE és el programa *Entre vinyes*, del qual sóc la sommelier. Són tretze programes dedicats cadascun a una DO catalana, més un de presentació. Es podrà veure a partir del final de setembre o d'octubre.

**Ja hem acabat. M'he deixat alguna pregunta per fer-te?**

Hmmm... Crec que me les has fetes totes! [Riu.]

Endrapem el darrer trosset de coca, brindem i fem l'últim glop de Pur Dolç i comencem a baixar cap a la masia. A l'esquerra, vinya i mar. A la dreta, la Serralada Litoral. Al davant, el sol es va acostant a la carena i anuncia que la tarda arriba a la fi. ●

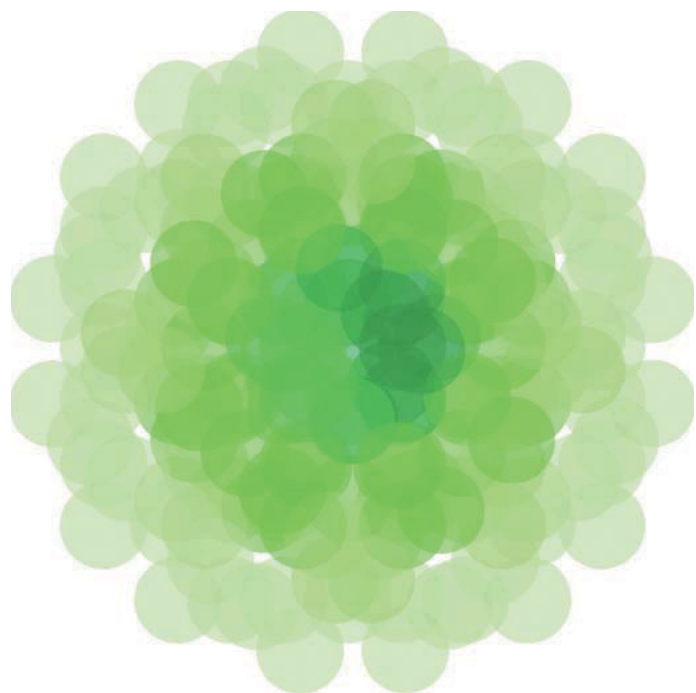


**1-2-3. Magret d'ànec amb síndria caramel·litzada i Calvados. Síndria amb sardina marinada amb cogombre amb miso. Sopa de ceba caramel·litzada amb biquini de formatge Comte (Pati la Morera).**

**4. Paella de marisc (La Cuina dels Capitans).**

**5. Coca farcida de crema cremada amb taronja confitada i pinyons (La Petita Mallorquina).**

## PROGRAMACIÓ 2013



*Preu del tast: 2€*

Enoteca - 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)

[www.alella.cat/turisme](http://www.alella.cat/turisme)

[oficinadeturisme@alella.cat](mailto:oficinadeturisme@alella.cat)

## ***EL CLUB DE VINS DE L'ENOTECA***

### ***Properes trobades del Club de vins 2013***

**Dissabte 5 d'octubre a les 13 h**

***1r ANIVERSARI DE L'ENOTECA I  
HOMENATGE ALS NOSTRES PAGESOS***

Temps de verema, el millor moment per recordar  
un menjar típic de pagès.

Harmonia pràctica: raïm, pa amb tomàquet i algun  
altre acompanyament amb vins de Pansa Blanca (Can Roda),  
Foranell Pansa Blanca (Joaquim Batlle) i Xarel·lo (Roura)  
Harmonia genèrica: cassoleta de patates estofades amb  
cloïsses, salsa d'all i julivert.

**Dissabte 26 d'octubre a les 13 h**

***PANELLETS, UNA DE LES HARMONIES  
MÉS CLÀSSICA I MÉS DIFÍCIL. LA PRACTICAREM!***

Harmonia pràctica: panellets i moniatos amb Blanc de Neu  
(Alta Alella), Marfil Violeta (Alella Vinícola) i Iaia Rosa  
(Serralada de Marina).

Harmonia genèrica: moniatos al forn tallats a rodanxes amb  
unes gotes de vi dolç i gratinats.

**Dissabte 16 de novembre a les 13 h**

***BOLETS. TRANSPORTAR-NOS AL BOSC SERÀ  
FÀCIL... A TRAVÉS DE LES AROMES DELS VINS***

Harmonia pràctica: diferents tipus de bolets amb Bouquet  
d'A Syrah (Bouquet d'Alella), Merlot Jove (Can Roda) i  
3 ceps (Roura).

Harmonia genèrica: conill rostit amb xocolata i bolets.

**Dissabte 14 de desembre a les 13 h**

***ÀPATS DE FESTA! ESCUMOSOS I VINS ADIENTS  
PER A CADA PLAT IMPORTANT DELS DIES DE  
NADAL, CAP D'ANY I REIS.***

Harmonia pràctica: sorpresa de festes amb Marfil  
Escumós Moscatell (Alella Vinícola), Garnatxa Blanca  
(Joaquim Batlle) i 93 Ceps (Serralada de Marina).

Harmonia genèrica: Per acompanyar la carn d'olla de Nadal  
el millor és un escumós rosat.



# Alta Alella canvia la imatge i renova la gamma

El celler sorprèn amb un nou logotip, una nova imatge per a les etiquetes, el naixement de productes i l'anunci de la creació d'un nou celler

TEXT I FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



**A**l final de maig el celler Alta Alella va celebrar la jornada de portes obertes, un esdeveniment bianual que va reunir més de mil persones entre professionals, cuiners, restauradors, autoritats i premsa. La jornada va comptar amb les activitats habituals (un tast vertical, maridatges de platets preparats per restaurants amb vins de la casa, un dinar popular, un tast-joc a càrrec d'Agustí Peris i Manel Pla...), però també amb dues novetats importants. Per una banda, l'organització d'un mercat de productes de proximitat, que tenia per objectiu de generar vincles entre els restauradors i productors de la zona. I, per una altra, la presentació de la nova imatge, tant de la marca com de les etiquetes.

**Adaptació als temps actuals**  
Josep Maria Pujol-Busquets, enòleg i propietari d'Alta Alella, explicava: "Tot allò que té a veure amb el món gràfic acostuma a degenerar i arriba un moment que cal repensar-ho tot. Vam creure que necessitàvem un *restyling*, una actualització, una adaptació als temps actuals." El projecte d'adaptació es va encarregar a Fernando Gutiérrez, prestigiós dissenyador que té elBulli, el Museu del Prado i la Tate Gallery entre els seus clients. "Ha estat un encert, ens hi hem entès molt bé; de seguida va captar les nostres necessitats i les ha copsades a la perfecció. N'estem molt contents!", deia Pujol-Busquets.



## Un nou celler

Josep Maria Pujol-Busquets també va explicar a *Papers de vi* que treballaven en la creació d'un nou celler. "Estem pendents de resoldre alguns temes urbanístics, aquestes gestions sempre són llargues i feixugues", comentava, però el projecte és clar i definit. Una nova i senzilla edificació, a tocar de la finca actual d'Alta Alella, acollirà les instal·lacions del nou celler, que es dedicarà a la producció de vins naturals, és a dir, vins sense sulfurós. Cal recordar que, fins ara, Alta Alella ha llançat al mercat dos vins naturals: el Nu (un cava 100% pansa blanca, el primer del món a elaborar-se sense aquest conservant) i el No (un vi tranquil, també de pansa, que es va distribuir en petites quantitats en algunes botigues especialitzades per realitzar un estudi de mercat). Tot i que no van ser a l'abast dels visitants durant gaire estona, vam tenir l'oportunitat de fotografiar les ampolles de quatre d'aquests futurs productes, dos escumosos i dos negres, un dels quals dolç, que portaran nom d'ocells. ●

**1.** La gamma de caves es redueix a sis productes. El Mirgin es produirà només en cas d'anyades excel·lents.

**2.** Quatre dels vins naturals que elaborarà el nou celler. Tots ells tenen noms d'ocells.

**3.** Els vins tranquils també estrenen imatge i es redueix el nombre de productes. Causen baixa vins com els Xtreme o el Blanc de neu.

# 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](http://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](http://www.cancabus.es) · Dimarts tancat



AA  
ALTA ALELLA  
PRIVAT



Turisme del vi personalitzat: +34 628.624 .182 / enoturisme@altaalella.cat / www.altaalella.cat

IN NATURALIBUS VIVE VALEQUE



El personatge de...  
Castillo de Sajazarra

# El rabí David Libersohn

“El vi santifica el moment”

El rabí supervisa els vins caixer de Castillo de Sajazarra, entre els quals hi ha l'In-Vita que s'elabora a la DO Alella

TEXT: AGNÈS CÉSPEDES



ÒSCAR PALLARÈS

**D**es del 2011, el celler d'Alella Vinícola rep periòdicament la visita d'un personatge peculiar: el rabí David Libersohn de Barcelona, que fa quatre anys que col·labora en l'elaboració de l'In-Vita, el vi caixer (o kòsher) de Castillo de Sajazarra que es vinifica a l'antiga cooperativa.

Avui és un dia d'aquests i *Papers de vi* l'esperem a primera hora del matí fent un cafè al

restaurant. El rabí Libersohn hi arriba amb una mica de retard, però es disculpa i ens saluda afablement. Allarga la mà a Jabier Marquínez, enòleg de Castillo de Sajazarra, i al nostre fotògraf i cap de redacció, Òscar Pallarès, però a mi me la retira. A causa de la meua sorpresa, de seguida me'n dóna explicacions: “Com a rabí i practicant del judaisme no li puc donar la mà perquè és una

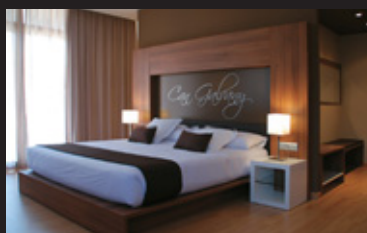
dona: sinó, m'hauria de casar amb vostè.” Fa una inclinació de cap i seu.

Libersohn es presenta a la cita vestint a la manera ortodoxa, amb pantaló fosc, camisa i quipà negra envellutada cobrint-li el cap. Li falta la jaqueta també negra, però avui fa molta calor i la deua haver deixada al cotxe. Porta ulleres –probablement de tant estudiar els llibres sagrats– i és pèl-roig, cosa que

fa encara més notòria la seva barba llarga, del mateix color. Aquesta aparença és un signe de distinció ja no sols com a jueu, sinó com a membre de la tradició hassídica, un corrent filosòfic que observa de manera estricta els preceptes de la llei jueva, recollida bàsicament a la Torà, i que es dedica intensesament a l'estudi de la càbala. Libersohn s'hi adscriu des de l'escola de Jabad Lubavitch,



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](mailto:info@cangalvany.com)

amb més de dues mil institucions al món i que suma una nombrosa comunitat de fidels a Barcelona, on ja fa uns quants anys que hi ha arrelat.

### Fomentar la cultura del vi

Nascut a l'Argentina i criat a Mèxic, David Libersohn té ara trenta-nou anys i ja en fa quinze que viu a Barcelona. Sobre la seva família i el vi, afirma: "Des de ben petit vaig rebre formació sobre el vi. Quan era una criatura ja em movia per dins d'uns quants cellers." I això el va conduir a interessar-se per la viticultura des de ben jove i a esdevenir assessor kasher, una tasca que realitza per a Castillo de Sajazarra des de fa quatre anys.

Com a bon cap de família jueva ortodoxa, és pare de sis fills –quatre noies i dos nois– i ell mateix té vuit germans. I assegura que deu tenir "uns dos-cents cosins"!

El vi té una gran importància litúrgica en la cultura jueva, i això fa que en determinats dies, fins i tot els infants en beguin. "Cada divendres a la nit nosaltres fem el *kiddush* (la santificació) del sàbat (*dissabte*, la festa sagrada setmanal) i jo serveixo vi als meus fills. Ells tenen el seu petit vas de plata i beuen amb mi", comenta Libersohn, fent notar que "hi ha infants amb un paladar i una sensibilitat molt grans": "Un dels meus fills, el que té onze anys, és capaç de valorar-me un vi ben bé des que tenia set anys." Segons el rabí, "això és donar-los una cultura del vi". "Educar un paladar a partir dels divuit anys és molt difícil" i per aquesta raó, com a mínim a les famílies jueves ortodoxes, s'ofereix vi als infants "des que

tenen dos anys o tres, malgrat que aquí estigui prohibit servir vi a un menor d'edat".

## A les principals festivitats jueves, fins i tot els infants beuen vi. És la manera de transmetre'ls ben aviat una cultura tan important en la tradició hebrea com la vinícola

"El judaisme intenta santificar el temps. I el moment se santifica amb el vi", proclama Libersohn. Per aquesta raó a les principals festivitats jueves, el vi hi té una presència molt destacada. A la *Pesakh* (Pasqua jueva) es beuen quatre copes de vi per persona, i per al *Rosh Hashanah* (el Cap d'Any jueu) es consumeix vi blanc. També és molt important el vi al *Sukkot* o festa dels Tabernacles, que se celebra al final de setembre i principi d'octubre per commemorar el final del cicle de l'agricultura i la fi de la verema. En aquest cas "es beu un vi jove rosat, que tradicionalment era una barreja de vi blanc i vi negre". Així mateix, el vi és present en celebracions com els casaments i les circumcisions "i pràcticament en totes les cerimònies".

Respecte al paladar, "als jueus els encanta el vi més aviat dolç, molt afruitat", apunta. "A Israel els agrada molt més el cava semi que no pas el brut o

el brut nature, com passa aquí. Defugen l'acidesa i l'amargor", afirma amb un mig somriure.

### Un vi apte per al consum jueu

Als llibres sagrats –alguns inclosos a l'Antic Testament de la Bíblia cristiana–, el pa i el vi reben un tractament especial perquè són considerats l'aliment més elevat. "Tant l'un com l'altre s'han de fer amb unes normes religioses, que impliquen una gran higiene", argumenta el rabí. Aquests principis, que tenen una base al llibre del Levític i es desenvolupen extensament a les lleis del Talmud establertes entre els segles I i III dC, han estat recollits pel judaisme per formar la llei caixer.

*Kasher* significa *apte*. "Un aliment és kasher quan és apte per al consum del poble jueu, i en el cas de l'In-Vita, quan és apte fins i tot per a la litúrgia", concreta David Libersohn. Per tal que un vi sigui considerat caixer, cal que l'elaboració segueixi un mètode tradicional, que comença pel fet que des que el raïm entra a la tolva, el most i després el vi, només pot ésser vist i tocat per individus "degudament instruïts en la llei jueva". I tots ells supervisats i dirigits, en última instància, per un rabí. "L'enòleg no pot actuar sobre el vi si no és a través de les nostres mans i els nostres ulls", explica Libersohn, que el controla mitjançant l'ús de precintes i segells als dipòsits –amb la seva signatura– i tancant sota clau el recinte on es guarden les bótes de la criaça, per assegurar-se que ningú més sinó una persona autoritzada pot acostar-s'hi.

Cal afegir, a més, que un vi caixer només pot contenir ad-

ditius i llevats certificats també com a caixers i en cap cas no es poden utilitzar productes d'origen animal en la vinificació (és prohibit l'ús d'albúmina d'ou i gelatines), cosa que el fa també apte per a vegans.

"Per poder utilitzar un dipòsit per fer un vi caixer, primer s'ha de purificar omplint-lo d'aigua tres vegades fins a dalt de tot, i deixar-lo ple durant vint-i-quatre hores cada vegada." Posteriorment, quan ja s'ha fet servir i després de cada buidatge, s'hi entra i es neteja amb molta cura, fins i tot desmuntant-ne les aixetes, i es precinta. "Hi ha una gran meticulositat en tot el procés per garantir la màxima higiene", conclou el rabí Libersohn.

Per tot plegat hi ha qui diu que la llei caixer podria ésser el primer sistema de qualitat implantat a la història. La primera normativa ISO que des de fa milers d'anys estipula com s'ha de fer un vi. Un mètode que té en rabins com David Libersohn els guardes de la tradició. ●

### IN-VITA: 30.000 ampolles de vi caixer l'any

Distribució a Israel, Rússia, el Japó, Anglaterra, els Estats Units, el Canadà, Mèxic, el Brasil, França, Suïssa... i l'Estat espanyol.

Certificat per dues agències kasher ben estrictes: la Kasher Federation, de Londres, i l'Ortodox Union, de Nova York. És Passover, apte per a la Pasqua i la cerimònia, i no pasteuritzat; s'inclou en la gamma kasher més alta.



## El Garden de les Quatre Estacions





CENTRE DE JARDINERIA  
**ARENAS**

Ribas, | 93 555 12 43 ALELLA



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



Rambla Àngel Guimerà, 62 · 08328 ALELLA · Tel. 93 540 38 42 · Fax 93 540 16 48 · comercial@alellavinicola.com · [www.alellavinicola.com](http://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](http://www.alellavinicola.com)

# Els vins catalans, a debat

## Quants en coneixem?

### MAR GALVÁN

Escriptora, enòloga, experta en tast, analista de productes agroalimentaris i poetessa



**D**esprés de passar pel Vijuny 2013, organitzat per *La Guia de Vins de Catalunya* i els seus artífexs, Jordi Alcover i Sílvia Naranjo, em refermo en la manera d'acostar el vi i la seva procedència al consumidor final, que cada vegada té més dubtes sobre aquest aspecte. Cal explicar la història que conté cada ampolla de vi, la vinya, el procés, milers de matisos que es perden...

Durant tres dies he pogut comprovar en primera persona que la gent és participativa quan expliques una varietat, com s'elabora, el tipus de vinya, l'altitud... En definitiva, quan expliques els matisos que ens enamoren a tots els qui ens dediquem al vi.

He sorprès donant a conèixer vins que ningú no sap on trobar, un tipus de model que cal enfocar molt atractivament de cara al consumidor.

Dotze professionals del vi ens hem fet càrrec de representar, amb les nostres vivències, tots els cellers de Catalunya.

El públic divers, professionals i simplement amants del vi, ens ha envaït amb les seves preguntes personals i particulars, i li hem transmès l'estat de comoditat sense tecnicismes de cap mena.

Sóc una persona que es mou per Espanya i l'estranger veient la similitud de comportament dels vins i caves catalans.

Sincerament, n'hi ha molts que estan ben integrats, però uns altres -perquè no tenen recursos o simplement no es donen a conèixer- són grans desconeguts, fins i tot pels catalans.

Davant de moltes preguntes d'aquesta mena sols ens queda con-

tinuar parlant dels vins, del territori, de donar a conèixer-ne la cultura, explicar la laboriosa tasca que hi ha al darrere de cada ampolla de vi. Perquè malauradament al final poca gent ho sap apreciar, convertida en un número i un preu: i és a partir d'aquí, aleshores, que molta gent decideix si és bo o dolent i s'oblida dels milers de matisos que componen aquell vi, que no per ser més car és millor.

Dins el marc de les denominacions de Catalunya hi ha la DO Alella, en què molts vins que la integren són ben desconeguts. Grans aromes, frescos, integrats en harmonia amb molts plats. El seu Consell Regulador té autoritzades les varietats autòctones i un bon nombre de varietats forànies. Al món del vi, com en algunes altres activitats, innovar és avançar. Varietats d'origen francès perquè els vins aconseguis- sin un bon lloc al mercat local, nacional i internacional.

Avui, els vins de cabernet sauvignon, merlot, chardonnay, etcètera, mantenen una bona posició en tots els mercats, però el fet que els nous països productors també cultivin aquestes varietats, els submergeix en una impersonal mundialització i una competència ferotge.

Per això ja fa un cert temps que alguns cellers van fixar-se en el que havia estat l'històric tros de terra de l'avi per redescobrir i recuperar les varietats més autòctones, i elaborar-ne autèntiques especialitats locals. Com per exemple la picapoll al Bages, una varietat blanca que donava una expressió poc aromàtica, lleugera i molt oxidativa. Actualment s'ha convertit en un raïm extraordinari

amb una elegància extrema i la reina dels grans vins blancs del Bages. La pansa blanca a Alella és una altra de les varietats intenses i dóna uns vins molt frescos, aromàtics, que destaquen amb cos i estructura la fruita intensa.

Conclusió: cal recuperar les varietats autòctones que identifiquen els grans vins de Catalunya. ●

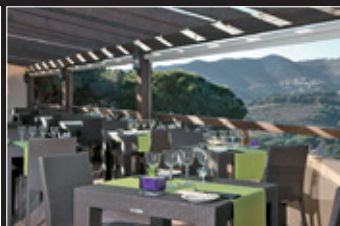
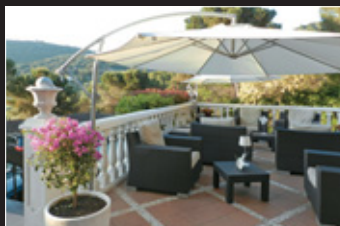
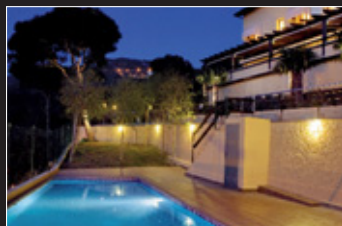


JOSEP BRUNET INSENSÉ



#### 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  
NOVA CARTA CHILLOUT AMB GINTÒNICS, TAULES, TAPES...

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

**HOTELS**



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

*Masia Can Cabàs*

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



Carrer Gran, 28 · Argentona  
Tel. 93 707 40 78 · www.lafondadelcasal.cat



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

**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



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

**FLEQUES I PASTISSERIES**

Forn de la Plaça

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

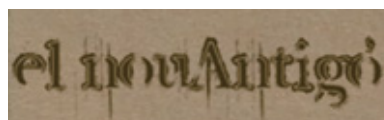
Orfila

RESTAURANT

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



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



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



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

**RESTAURANTS**

**aroma**kaori  
Restaurant Japonès  
Cuina Mediterrània

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

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



Passeig d'Antoni Borrell, 13 · 08328 Alella  
Telèfon 935 40 17 94



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

*tresmacarrons*  
vermut-restaurant

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

ca  
*Companyia d'Alella*  
CELLER I TAVERNA

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

*Espai Di.Vi*

ENOTECA - CELLER

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



Bar - Restaurant  
**VINALLONGA**

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

*el celler del mar*

Selecció de vins

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



**VINS J. CARRERAS, s.c.p.**

*La seva botiga del vi i el cava*

Francesc Macià, 66-68 · Badalona  
Tel. 93 387 16 96

## VINATERIES / ENOTEQUES

*celler*  
**jordana**

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

*El Rebost dels Sentits*

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

*Xarel·lo*

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

**Papers  
de vi**

DO ALELLA · VI · GASTRONOMIA · CULTURA

## SUBSCRIU-TE!

Per només 9 euros rebràs *Papers de vi*  
a casa teva durant un any i, amb  
el primer número, una **ampolla de vi**  
**DO Alella de regal!**

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

Fes efectiva la teva subscripció a [www.papersdevi.cat/subscripcio](http://www.papersdevi.cat/subscripcio)

PROMOCIÓ VÀLIDA FINS A EXHAURIR EXISTÈNCIES

[www.papersdevi.cat](http://www.papersdevi.cat)

facebook

twitter

# MOSTRA GASTRONÒMICA COMERCIAL I D'ARTESANS

# 26

*Mostra*

# gastronòmica

*de Cabrils*



**Del 16 al 19 d'agost de 2013**  
**de 2/4 de 8 del vespre**  
**a 2/4 de 12 de la nit**

Organitza: 

Col·labora:  Ajuntament  
de Cabrils

 CABRILS  
ARA!

 Diputació  
Barcelona  
xarxa de municipis

 BCN+  
Costa  
Barcelona

 PEÑAS PLANTAS  
NAVARRO

 Associació  
d'Hostalers  
de CABRILS

 DO-V  
Denominació d'Origen Arles

 Estrella  
D'Or

 Font  
Vella  
el agua ligera

 sorli discau